CERTIFICADO DE GARANTIA

A louça de cozinha SILAMPOS em aço inoxidável beneficia de garantia contra faltas de conformidade pelo prazo de 10 anos a contar da entrega dos produtos, à exceção dos artigos com revestimento antiaderente (tais como frigideiras, grelhadores e woks) ou com acessórios revestidos em silicone que beneficiam de uma garantia de 3 anos mediante a apresentação do comprovativo da compra.

Depois do produto ter sido rececionado e confirmada a falta de conformidade, bem como a sua data de compra, a Silampos procederá à reparação ou substituição do produto por outro equivalente, caso a reparação não ser possível. A Silampos poderá, nos termos legais, recusar repor a conformidade do produto se a reparação ou a substituição forem impossíveis ou implicarem custos desproporcionados.

Caso a falta de conformidade se manifeste no decurso do terceiro ano do prazo de garantia, para acioná-la, caberá ao consumidor demonstrar que a falta de conformidade já existia à data da entrega do produto.

A GARANTIA ABRANGE:

- A dessoldadura dos acessórios não causada por acidente, mau uso ou queda.
- O revestimento antiaderente empolado ou a descascar, sendo visível o material da base.

A GARANTIA NÃO ABRANGE:

Fica expressamente excluída do âmbito da garantia, normal e comercial, a evocação de falta de conformidade decorrente de:

a. má utilização dos produtos - nomeadamente, manuseamento negligente e/ou uso indevido;

b. riscos provocados por utensílios metálicos ou produtos abrasivos;

c. danos resultantes de acidente ou queda;

d. desgaste natural, perda de brilho e/ou manchas superficiais decorrentes da utilização, dos alimentos, do calor e da lavagem;

CERTIFICADO DE GARANTIA

e. no caso específico do revestimento antiaderente: descoloração em tons amarelados, ou acastanhados ou azulados devido ao sobreaquecimento e/ou descascamento decorrente do uso de utensílios cortantes ou inadequados;

f. uso profissional.

GARANTIA COMERCIAL (FUNDO TÉRMICO):

A SILAMPOS concede uma garantia comercial de 25 anos exclusivamente para defeitos de fabrico do fundo térmico Impact Disc Plus da sua louça de cozinha ID Plus, que confere ao consumidor os direitos referidos nos parágrafos 2 e 3, desde que sejam reportados dentro daquele prazo e se prove a sua existência.

ENQUADRAMENTO LEGAL

Em tudo o que aqui não estiver expressamente previsto, é aplicável à relação entre o consumidor e a SILAMPOS o disposto no Decreto-Lei n.º 84/2021, de 18/outubro.

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

Durante e após o período de garantia, o consumidor poderá solicitar assistência após venda para os seus produtos, através do contacto:

Contacto para assistência:

Silampos, Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, SA
Rua das Cortinhas, 301 | P.O.Box 2004 | 3701- 906 Cesar
Telefone +351 256 850400
servicoaoconsumidor@silampos.pt
www.silampos.pt

Sociedade anónima - capital social: 4.000.000 Euros
Número único de matrícula na CRC de OAZ e NIF PT500409927

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Antes da primeira utilização retire todas as etiquetas da peça. Lave-a com água quente e detergente, enxagúe bem e seque com um pano macio.

2. Utilize apenas as fontes de calor recomendadas.

Pode colocar a louça em aço inoxidável no forno, no entanto o aço poderá depois apresentar um tom amarelado.

3. Use luvas ou outra proteção para assegurar um manuseamento seguro.

4. O diâmetro da fonte de calor deve ser menor ou igual ao do fundo da peça, para uma maior eficiência energética. Quando cozinhar num fogão a gás, certifique-se que a chama toca apenas no fundo da peça e não nas suas paredes.

5. Use calor médio durante alguns minutos, depois reduza para o mínimo porque o fundo térmico conserva o calor, distribuindo-o de forma uniforme. Retire a peça da fonte de calor alguns minutos antes de terminar o processo de cozedura, o qual se completará com o calor armazenado no fundo.

6. No aquecimento por indução atingem-se temperaturas extremamente elevadas em poucos segundos. O aquecimento do óleo para fritar requer maior precaução e vigilância. Aqueça a peça gradualmente. Por vezes, poderá ouvir-se algum ruído durante a utilização deste tipo de placas, resultado das propriedades eletromagnéticas entre a placa e a própria peça.

7. No uso de placas vitrocerâmica ou indução, não arraste as peças de forma a não riscar a fonte de calor.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

8. Nas peças com antiaderente: antes da primeira utilização, ferva água durante alguns minutos e seque. Depois passe um pano com óleo por toda a superfície do revestimento interior, e retire o excesso com uma toalha de papel. Não utilize objetos metálicos e/ou cortantes sobre o revestimento. Aqueça a peça gradualmente, pois o aquecimento excessivo deteriora definitivamente o revestimento.

9. Nas peças com tampa de vidro: evitar causar choque térmico para não correr o risco da tampa partir (não colocar uma tampa quente debaixo de um jato de água fria). Se colocar a tampa de vidro na máquina de lavar a louça, note que poderão aparecer manchas irreversíveis. Pode ocorrer a entrada de água entre a pega e a tampa de vidro. Para remover a água, poderá desapertar a pega e voltar a colocá-la.

10. Nunca deixe uma peça vazia sobre a fonte de calor ligada, pois poderá queimar, abaular e danificar a peça.

11. Antes de adicionar sal, certifique-se que os líquidos estão a ferver. Assim, os temperos dissolvem-se rapidamente, evitando a corrosão da peça.

12. Não arrefeça bruscamente uma peça demasiado quente. Arrefeça-a lentamente.

PARA OBTER A MÁXIMA EFICIÊNCIA TÉRMICA DE PEÇA, ESTA DEVE SER UTILIZADA NUMA FONTE DE CALOR COM O DIÂMETRO SEMELHANTE AO DO FUNDO.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A louça de cozinha Silampos cumpre com as disposições do Regulamento CE nº 1935/2004, de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Fabricado em Portugal

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Remoção de rótulos e etiquetas
RECOMENDAÇÃO
Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a.

Lavar a louça em aço inox
Após utilização, lave a peça na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente

Não consegue retirar a tampa
RECOMENDAÇÃO
Volte a aquecer a peça lentamente até conseguir retirar a tampa.

Necessidade de usar esfregões abrasivos
RECOMENDAÇÃO
Este tipo de esfregões risca a superfície da peça.
Esfregue no sentido horizontal e não no sentido vertical.

Uso de detergentes
RECOMENDAÇÃO
Não use desinfetantes contendo lixívia ou outros detergentes contendo cloro (Cl).
O uso de detergentes agressivos pode originar o aparecimento de manchas.

Comida queimada
RECOMENDAÇÃO
Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos.
Lave a peça normalmente. Se necessário esfregue com esfregão em aço inox.

Manchas calcárias (manchas esbranquiçadas)
RECOMENDAÇÃO
Junte um pouco de vinagre e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos.
Deixe arrefecer e lave normalmente.

09.0223

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Manchas de óxido (manchas acastanhadas)
RECOMENDAÇÃO
Não use esfregões de palha d'aço na limpeza de peças de aço inox.
Este tipo de esfregões podem deixar manchas de ferrugem, danificando permanentemente a superfície da peça. Opte por esfregões de aço inoxidável.

Manchas de alimentos
RECOMENDAÇÃO
Junte um pouco de bicarbonato de sódio e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos.
Deixe arrefecer e lave.

Manchas de calor em excesso (manchas coloridas)
RECOMENDAÇÃO
Lave a peça com detergente amoniacal. Também pode optar pela utilização de abrilhantadores para cromados.

O PRODUTO DE LIMPEZA SILAMPOS É RECOMENDADO E EFICAZ NA REMOÇÃO DE MANCHAS E RESÍDUOS, DEVOLVENDO O BRILHO À LOUÇA.

FIM DO CICLO DE VIDA:
Quando a sua louça esgotar vida útil, não a coloque no lixo.
Entregue-a num Ecocentro ou na nossa fábrica.
Silampos, S.A. Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar
Desta forma estará a contribuir para a preservação ambiental, através da reciclagem apropriada dos materiais utilizados no fabrico da nossa louça.

SILAMPOS SINCE 1951