

Como agradecimiento a la confianza depositada en nuestros clientes, Teka amplía su garantía general de 5 años a 75 años, en todos sus lavaplatos de acero inoxidable.



El grupo TEKA es un referente mundial en la fabricación de lavaplatos de acero inoxidable, durante los proceso de fabricación los lavaplatos se someten a estrictas pruebas de calidad que nos permite asegurar la larga vida de nuestros productos. Esta garantía extra se aplica sobre el lavaplatos, quedando excluidos todos sus complementos: válvulas, válvulas automáticas, conexiones, grapas de instalación, juntas de estanqueidad, coladores de distintos materiales, cestas y escurridores de varilla, tablas de corte de distintos materiales, dispensadores y grifos

Todos los productos contenidos en este catálogo han sido diseñados para uso doméstico, cualquier otro tipo de uso anula la garantía. La garantía no incluirá en ningún caso la instalación. No se aceptará ninguna devolución de material sin antes existir la conformidad expresa de Teka Perú.

La Garantía TEKA es una garantía comercial que ofrecemos como fabricante de forma adicional e independiente a los derechos legales establecidos por las leyes del país derivados del contrato de compraventa, siendo éstos derechos independientes y compatibles con los adicionales otorgados en la presente garantía comercial.

Esta garantía no se aplicará a aquellos lavaplatos que hayan sido almacenados o instalados de forma incorrecta, que se hayan utilizados de forma inapropiada o incorrecta (uso no domestico), que hayan sido alterados o que se hayan limpiado con métodos o productos de limpieza inadecuados para el Acero Inoxidable.

IMPORTANTE: Para ser acreedor a esta garantía el usuario debe acreditar ante el Servicio Técnico Oficial de TEKA, la fecha de compra mediante la factura, boleta, albarán o ticket emitido por el vendedor.

En el caso de aparatos suministrados en obras nuevas se deberá acredita suficientemente la fecha de disposición para el uso del aparato. Para consultas, aclaraciones y reclamaciones en relación con esta garantía COMERCIAL, puede contactar con el Servicio Asistencia técnica de TEKA, mediante siguientes vías.

Fonos contacto:

01 4363078

511 4363078

Para acogerse a esta ampliación de garantía deben seguirse las siguientes pautas de mantenimiento y limpieza:

Uso del acero inoxidable.

El lavaplatos TEKA de uso doméstico ha sido diseñado para ser usado en forma intradomiliaria, y para este efecto en el tratamiento y/o limpieza de vajillas y alimentos.

Mantenimiento y almacenamiento

Para mantener el aspecto superficial de su lavaplatos Teka, es necesario seguir unas sencillas instrucciones de limpieza que enumeramos a continuación:

- Lavar de forma periódica la superficie con agua y jabón neutro hasta la eliminación de la suciedad.
- Emplear estropajos y/o esponjas que no arañen el acero. (no abrasivos)
- Aplicar siempre un buen aclarado con agua después de cualquier operación de limpieza.
- Secar para realzar la belleza de la superficie.
- Elimine la grasa y la suciedad superficial con una mezcla de agua y jabón para después secar.
- No utilice nunca limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para no rayarlos. Para sacar brillo, pueden utilizar un limpiador específico para lavaplatos o un limpiador especial para acero inoxidable, bajo las instrucciones del fabricante.
- Para un mantenimiento general del lavaplatos, aconsejamos pasar después de cada uso un paño húmedo y aclarar bien la superficie con agua limpia y fría con un jabón o detergente suave.
- Si utiliza un estropajo sintético es mejor que sea suave, aunque recomendamos utilizar estropajos de nailon.
- Limpie, siempre siguiendo la dirección del material.
- No dejar nunca durante mucho tiempo soluciones que contengan cloro y/o agua en el lavaplatos.
- Evite colocar trozos semi-deshechos del jabón que empleamos para lavar la ropa sobre él porque se adhieren a la superficie y al entrar en contacto con la cal del agua, puede hacer que el lavaplatos deje de brillar.
- No dejar estropajos u otros utensilios de limpieza húmedos en el lavaplatos.
- No utilizar cepillos de cerdas duras para limpiar el lavaplatos.
- No utilice productos corrosivos, blanqueadores o ácidos.
- No limpiar el lavaplatos con ácidos ni con cloro (no facilita la limpieza y es causa de problemas si no se lava seguidamente).

Existen productos que pueden generar oxidación, cambios de color o manchas. Estos son:

- Lejías (hipocloritos). Sólo está permitido el uso de lejías diluidas, siempre y cuando el contacto sea inmediato y vaya seguido de un abundante enjuagado.
- Ácidos cítricos, ácidos muriáticos, detergentes de base de coloro, cloruros de sodio (sal común), mayonesas, limpiadores de plata, limpiadores que liberan cloro activo, sulfuros y sulfatos.

Debe evitarse el uso de todos ellos. Si no es así, debe enjuagarse el lavaplatos con abundante agua y secar posteriormente.

Atención especial. Existen productos en el mercado que contienen sustancias descritas anteriormente. Su almacenamiento bajo el lavaplatos puede producir vapores que se condensan en la parte inferior del lavaplatos, pudiendo ocasionar los mismos efectos de oxidación que el contacto directo de estas sustancias con el acero.

Por la misma razón, en viviendas de reciente construcción y ocupación no inmediata, se recomienda a las constructoras y o inmobiliarias, que sus personal, no limpie herramientas de ningún tipo en los lavaplatos, los cuales le pueden hacer perder propiedades, este hecho está expresamente no cubierto, en la garantía del producto.

Existen, además, otras prácticas que pueden generar oxidación y cambios estéticos. Estas son:

- Uso de polvo limpiador, estropajos de metal, herramientas punzantes o cortantes, y utensilios de cocina afilados.
- Uso de herramientas de acero al carbono que, en contacto con el acero inoxidable, pueden generar contaminación por hierro. El contacto con hierro metálico producirá un fuerte par galvánico donde, en presencia de un electrolito (por ejemplo la humedad ambiental), el ánodo de la pila formada, en este caso el hierro, sufrirá una fuerte oxidación, lo cual provocará la aparición inmediata de óxidos marrones-anaranjados sobre las superficies del acero inoxidable.
- Uso de estropajos de acero, gravilla, clavos o piezas que contengan hierro o sustancias abrasivas.
- Los cloruros o productos en base a cloro: La mayoría de productos de limpieza contienen esta sal mineral. Pueden dañar el acero inoxidable por lo que se recomienda enjuagar bien y secar después de cada uso.
- Cuchillos y objetos afilados: Recuerde que a pesar de las extraordinarias cualidades del acero inoxidable, el lavaplatos no es una tabla de cortar.
- La sal: Tenga precaución de no introducir en el lavaplatos alimentos con alto contenido en sal.
- La calidad del agua: Aguas con alto contenido de hierro, alta concentración de minerales o con mayor proporción de carbonato cálcico pueden afectar al lavaplatos por lo que recomendamos secar el lavaplatos después de cada uso y aplicar semanalmente un producto abrasivo recomendado.

¡Siguiendo estas normas de limpieza se pueden mantener las superficies de acero inoxidable inalterables en el tiempo!

El lavaplatos debe ser almacenado (previo a la instalación) en un lugar cubierto, en las mismas condiciones en las que fue despachado, no agregar peso sobre el / los lavaplatos, evitar condiciones de humedad y/o lluvia.

Limpieza

Por regla general, los paños y esponjas (no abrasivos) no arañan el material inoxidable y sólo, en el caso de superficies más rugosas, podrán emplearse estropajos específicos para estar en contacto con el acero inoxidable. En este último caso, el frotamiento debe realizarse siguiendo la misma dirección del lijado. De este modo, evitaremos que se produzcan alteraciones del brillo inicial.

Como regla general, es adecuado hacer una prueba en una zona poco visible de la instalación, con el fin de observar cómo afecta el utensilio elegido a la superficie del acero.

En aquellos casos en los que, por una falta de limpieza o por un tratamiento inadecuado del acero inoxidable, la superficie necesitase un tratamiento de limpieza más exhaustivo que llegase a arañarla, incluso en estos casos, se puede volver a pulir la superficie con el fin de restablecer el aspecto original del acero.

La gran ventaja de estos aceros es, además de sus excelentes propiedades de comportamiento, su facilidad de limpieza lo que permite mantener sus superficies en óptimo estado.

Como eliminar diferentes tipos de mancha:

Marcas de dedos, grasa o aceite:

Si con un simple lavado con agua y jabón no es suficiente para la eliminación de este tipo de manchas, las superficies pueden ser tratadas con alcohol y/o acetona.

Para un acabado perfecto lavar a continuación con agua y jabón neutro, seguido de un abundante enjuagado. Secar la superficie.

Manchas de té y café:

Estas manchas pueden ser eliminadas disolviendo bicarbonato en agua y añadiéndolo sobre la zona afectada. El calentamiento de esta solución puede hacer más efectivo el tratamiento. Una vez eliminada la mancha, la superficie de inoxidable debe ser lavada abundantemente con agua hasta la total eliminación de la mezcla usada para la limpieza. Un secado final devuelve la belleza a la superficie de inoxidable.

Adhesivos:

Los restos de pegamentos de etiquetas adhesivas sobre las superficies de inoxidable han de eliminarse con el disolvente adecuado. En muchos casos, la frotación del pegamento con aceite de oliva es suficiente para su eliminación de la superficie. En otras ocasiones, puede probarse con alcohol y/o acetona. Siempre se recomienda después de la operación anterior un lavado con agua y jabón neutro. Aclarar abundantemente con agua y secar.

Pintura:

La eliminación de pintura sobre las superficies de acero inoxidable, vendrá condicionada por el tipo de disolvente que contiene dicha pintura. En general, los disolventes orgánicos pueden ser usados, y es recomendable lavar a continuación la superficie con agua y jabón neutro hasta la eliminación del disolvente. Aclarar con abundante agua y secar.

Muchas veces es necesario usar utensilios rascadores pero, se debe tener mucho cuidado para no arañar las superficies de acero inoxidable.

Restos de agua sobre la superficie:

Existen lugares en los que, debido a la dureza del agua corriente y al secado al aire de las superficies de acero inoxidable, cuando las superficies de inoxidable se secan al aire, pueden quedar huellas por la cantidad de elementos que puede llevar esta agua. La adición de una solución compuesta de 1 parte de vinagre y 3 de agua elimina este tipo de manchas. Si es necesario añadir la solución caliente. Inmediatamente después de haber eliminado las manchas, lavar las superficies con abundante agua hasta la eliminación total de la solución ácida anterior. Secar la superficie.

Cemento:

La mejor forma de asegurarse que el cemento no deja marcadas las superficies del acero, es eliminarlo simplemente con agua cuando aún está mojado. Si se deja secar sobre la superficie, se producirá una adherencia difícil de eliminar.

Aunque se conocen las propiedades del ácido clorhídrico para disolver el cemento, se desaconseja su uso sobre superficies de acero inoxidable por resultar dañino. En algunos casos, parece que el ácido fosfórico pudiera eliminar las manchas de cemento pero, en caso de utilizarse, debe hacerse en una solución muy diluida en agua para no dañar el acero. Debe ponerse especial cuidado en su manejo y, además, debe ser eliminado de la superficie con un enjuagado abundante.