

Ambition

stainless steel 18/10

Cookware set / Sada nádobí / Batteria

Bateria de cozinha / Trem de cozinha

Topfset / Batterie de cuisine

Komplet garnków / Súprava riadu

Набор посуды



tescoma®

Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni d'uso / Instrucciones de uso
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию

CHARACTERISTICS

First-class kitchen cookware with **glass/stainless steel covers, solid water-tight grips, three-layer sandwich bottoms and measuring scale in every vessel.**

Both the vessels and the covers have solid stainless steel grips which are **watertight** – this makes the cookware **dishwasher safe.**

The cookware is made of **high-grade stainless steel 18/10** and has **three-layer sandwich bottoms.** Heat is transferred continuously from the cooker into the vessels without variation and evenly throughout the bottom. This makes cooking easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has **excellent heat retaining properties** which save energy. The cooker can be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output. Food left in the vessels preserves its temperature for a long time.

The cookware is made to meet the demands of intense and prolonged use and the highest requirements placed on **healthy, comfortable and economic cooking.**

The cookware is suitable for all types of cooker – **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.**

COOKING IN THE COOKWARE

When cooking in the cookware, **set the cooker to maximum only for the initial phase of cooking** and allow only low or medium output further during the cooking process.

Switch the heat off in advance before the end of cooking to make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom.

Make sure that the **size of the cooking range** does not exceed the diameter of the bottom of the cookware and do not allow the flame to expand over the bottom – otherwise the grips may burn.

WARNING! Never heat empty cookware. When empty vessels or vessels with little content are heated excessively, purple or brown stains may appear on the metal surfaces. These stains do not affect correct functioning, do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

COOKWARE MAINTENANCE AND CARE

Wash the cookware thoroughly and wipe it dry before first use.

To permanently preserve perfect appearance, thoroughly wash and dry the cookware after each use.

Clean the cookware with normal detergents; never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. The cookware can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend **TESCOMA CLINOX for excellent cleaning results.**

Leave excessively dirty cookware to soak in water or water with detergent.

Always wipe the cookware dry after washing.

THE COOKWARE IS DISHWASHER SAFE

In dishwashing, make sure that the stainless steel cookware does not come into contact with other metal kitchen utensils to avoid signs of “contact corrosion” which can also be transferred to the cookware in water from some other product. Therefore, **open the door of the dishwasher as soon as possible** after the end of the wash cycle **and remove the cookware from the dishwasher.** We **recommend reducing or eliminating dishwashing** in order to preserve the perfect appearance of the product.

Notice: Add salt only after the water starts boiling!

Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the cookware, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used. Should white sediments or iridescent colouration appear on the inside of the cookware, **use vinegar, lemon juice or a special cleansing agent for stainless steel to clean the spots.**

Pitting corrosion and contact corrosion do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and **cannot be claimed**.

5-YEAR WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use,
- resulting from an impact, fall or mishandling,
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to **www.tescoma.com**.

CHARAKTERISTIKA

Prvotřídní kuchyňské nádobí se **sklonerezovými poklicemi, masivními vodotěsnými úchyty, třívrstvým sendvičovým dnem a odměřovací stupnicí v každé nádobě.**

Nádoby i poklice jsou opatřeny masivními nerezovými úchyty, které jsou **vodotěsné** - nádobí je vhodné do myčky.

Nádobí je vyrobeno z **prvotřídní nerezavějící oceli 18/10**, je opatřeno **třívrstvým sendvičovým dnem**. Teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna. Vaření je snazší, bez nežádoucího připalování.

Sendvičové dno **má vynikající termoakumulační vlastnosti**, které umožňují úsporu energie. Sporák je možné vypínat s předstihem před ukončením vaření, vaření probíhá i při nízkém výkonu sporáku. Pokrmy ponechané v nádobí si déle uchovávají svou teplotu.

Nádobí je vyrobeno tak, aby vyhovělo nárokům na intenzivní a dlouhodobé používání a splňuje všechny požadavky kladené na **zdravé, komfortní a úsporné vaření**.

Nádobí je vhodné pro všechny typy sporáků: plynové, elektrické, sklokeramické i indukční.

VAŘENÍ V NÁDOBÍ

Při vaření v nádobí nastavte **sporák na maximum jen na počátku vaření**, potom pokračujte na nízký nebo střední výkon.

Sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření, využijte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

Volte **správnou velikost plotýnky**, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádobí – v takovém případě mohou úchyty pálit.

**POZOR! Prázdné nádobí nikdy nezahřívejte, při přehřívání prázdných nebo nedosta-
tečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé
zabarvení. Toto zabarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí,
není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.**

ÚDRŽBA A PÉČE O NÁDOBÍ

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte a vytřete do sucha.

Nádobí důkladně umyjte a osušte po každém použití, jen tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale.

Nádobí čistěte běžnými čisticími prostředky, nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie
a ostré předměty. Nádobí lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádobí, jako ideální
doporučujeme **čisticí prostředek CLINOX od TESCOMY.**

Silně znečištěné nádobí nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Po každém umytí nádobí vždy utřete do sucha.

NÁDOBÍ LZE MÝT V MYČCE NA NÁDOBÍ

Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádobí nedotýkalo jiných kovových kuchyňských
potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit známky tzv. kontaktní koroze, která může být na
nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku. Po ukončení mycího cyklu proto **otevřete dvířka
myčky co nejdříve a nádobí z myčky vyjměte**, pro zachování dokonalého vzhledu nádobí
doporučujeme mytí v myčce omezit, případně vyloučit.

Upozornění: Solte až do vařící vody!

Solení do studené vody může vyvolat vysokou koncentraci kuchyňské soli u dna nádobí, což
vede ke vzniku světlých skvrn, tzv. důlkové korozi. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé
na chemickém složení používané vody. Objeví-li se uvnitř nádobí světlé usazeniny či duhové
zabarvení, **vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem
na nerezové nádobí.**

Důlková ani kontaktní koroze nijak neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí,
nejsou vadou výrobku a **nemohou být předmětem reklamace.**

5 ROKŮ ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 5 roků záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití,
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací,
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na **www.tescoma.com**.

CARATTERISTICHE

Pentolame da cucina di prima qualità con **coperchi in vetro e acciaio inossidabile, solidi manici a tenuta d'acqua, fondo sandwich a triplo strato e scala graduata in ogni recipiente di cottura.**

Sia i recipienti di cottura sia i coperchi sono dotati di manici robusti in acciaio inossidabile **a tenuta d'acqua** – tutti i pezzi sono quindi **lavabili in lavastoviglie.**

Il pentolame è prodotto in **acciaio inossidabile 18/10** e ha il **fondo sandwich a triplo strato.** Il calore viene trasferito dal piano cottura in modo continuo e viene distribuito uniformemente su tutto il fondo delle pentole. Questo rende il processo di cottura più semplice e riduce il rischio di bruciare le pietanze.

Il fondo sandwich è caratterizzato da un'**ottima ritenzione del calore** con conseguente risparmio energetico. Il fornello può essere spento prima del termine del tempo di cottura o comunque può essere utilizzato a fiamma bassa, mantenendo comunque un'ottima efficienza. Le pietanze lasciate nelle pentole mantengono la temperatura a lungo.

Questa batteria è studiata per un utilizzo intenso e prolungato, per mantenere performance di alta qualità e per garantire una **cucina salutare, semplice ed economica.**

Questo pentolame è adatto per tutti i tipi di piano cottura – **a gas, elettrico, in vetroceramica e a induzione.**

CUCINARE

Questo tipo di pentolame richiede che si cucini **a fuoco vivo solo nelle fasi iniziali del processo di cottura** e permette invece di abbassare la fiamma successivamente.

Spegnere il fornello prima del termine del tempo di cottura per sfruttare le caratteristiche di ritenzione del calore proprie del fondo sandwich.

Assicurarsi di utilizzare un **fornello di diametro adatto** al diametro del recipiente di cottura: la fiamma non deve fuoriuscire dal fondo della pentola – questo impedirà ai manici di surriscaldarsi.

ATTENZIONE! Non riscaldare le pentole vuote. Se una pentola vuota o con poco cibo al suo interno viene riscaldata eccessivamente, sulla superficie potrebbero formarsi delle macchie marroni o viola. Tali macchie non alterano l'efficienza del pentolame, non costituiscono un rischio per la salute e pertanto non sono contestabili.

MANUTENZIONE E CURA

Lavare accuratamente le pentole ed asciugarle prima del primo utilizzo.

Per mantenerne inalterato l'aspetto, lavare ed asciugare accuratamente le pentole dopo ogni utilizzo.

Lavare le pentole con normali detersivi; non utilizzare sostanze aggressive, agenti chimici od oggetti abrasivi. Il pentolame può essere lavato utilizzando prodotti specifici per l'acciaio inox – raccomandiamo **TESCOMA CLINOX per una pulizia ottimale.**

Lasciare in ammollo le pentole in acqua o acqua con detersivo se eccessivamente sporche.

Asciugare sempre le pentole dopo averle lavate.

LE PENTOLE SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che il pentolame in acciaio inox non entri in contatto con altri utensili in metallo per prevenire segni di „corrosione da contatto“. Al termine del ciclo di lavaggio, **aprire la lavastoviglie prima possibile e togliere le pentole. Consigliamo comunque di limitare i lavaggi in lavastoviglie** per preservare al meglio l'aspetto delle pentole.

Avvertenza: Salare l'acqua solo quando è giunta a bollore!

Salare l'acqua fredda può provocare un'eccessiva concentrazione di sale sul fondo delle pentole, con la conseguente corrosione e comparsa di macchie chiare. Tali macchie sono depositi

che dipendono dalla composizione chimica dell'acqua utilizzata. Se dei sedimenti bianchi o iridescenti dovessero apparire all'interno delle pentole, **rimuoverle utilizzando aceto, succo di limone o un prodotto specifico per pulire l'acciaio.**

La corrosione da contatto e quella provocata dal sale non alterano l'efficienza del pentolame e non costituiscono un rischio per la salute. Non rappresentando un difetto, **non sono contestabili.**

GARANZIA 5 ANNI

Al prodotto si applica una garanzia di 5 anni a partire dalla data di acquisto.

La garanzia non copre mai i difetti:

- dovuti ad un uso improprio o non compatibile con le Istruzioni d'uso,
- conseguenti ad un impatto, caduta o mal maneggiamento,
- causati da riparazioni o modifiche non autorizzate al prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri autorizzati; per la lista dei rivenditori, consultare **www.tescoma.com**.

CARACTERÍSTICAS

Batería de cocina de primera clase con **tapas de vidrio / acero inoxidable, sólidas asas estancas, fondo triple sándwich y escala de medida en todos los recipientes.**

Los recipientes y las tapas tienen sólidas asas **herméticas – esto hace que la batería sea apta para lavavajillas.**

La batería está fabricada de **acero inoxidable 18/10 de alta calidad** y tiene **fondo triple sándwich**. El calor se transmite desde la placa al recipiente continuamente sin variación y de forma uniforme a través del fondo. Esto hace que cocinar sea más fácil, sin los indeseados quemados.

El fondo sándwich tiene **excelentes propiedades de retención de calor** que ahorra energía. La placa puede apagarse antes de terminar la cocción y la olla continua siendo eficiente incluso si selecciona una temperatura baja. Los alimentos dejados en los recipientes conservan su temperatura durante un largo periodo de tiempo.

La batería está fabricada con el fin de satisfacer las exigencias de un uso intenso y prolongado y cumplir con todas las exigencias de la **cocina saludable, cómoda y económica.**

La batería es apta para todo tipo de cocinas: **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.**

COCINAR EN LA BATERÍA

Cuando cocine en la batería, **seleccionar la temperatura máxima en la placa solo para la fase inicial de cocción** y permitir solo baja o media temperatura durante el proceso de cocción.

Apagar el calor antes del final de la cocción para hacer uso de las propiedades de retención del fondo sándwich.

Asegurarse de que el **tamaño del quemador** no excede el diámetro del fondo del recipiente y no permitir que la llama se expanda por fuera del fondo— de lo contrario las asas podrían quemarse.

¡ADVERTENCIA! Nunca calentar recipientes vacíos. Cuando los recipientes vacíos o recipientes con poco contenido se calientan en placas durante un periodo largo de tiempo, manchas púrpuras o marrones pueden aparecer en la superficie metálica. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento, no representan un daño para la salud o defecto y no pueden ser reclamados.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA BATERÍA

Lavar y secar a fondo la batería de cocina antes del primer uso.

Para conservar permanentemente una apariencia perfecta, lavar y secar a fondo la batería después de cada uso.

Limpia con detergentes normales, nunca utilizar sustancias agresivas, químicas u objetos cortantes. Los recipientes de cocina se pueden limpiar utilizando agentes especiales para acero inoxidable – recomendamos **TESCOMA CLINOX para un excelente resultado de limpieza.**

Si la batería está excesivamente sucia dejar en remojo en agua o en agua con detergente.

Secar siempre la batería de cocina después del lavado.

LA BATERIA ES APTA PARA LAVAVAJILLAS

En el lavavajillas, asegurar que la batería de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios de cocina de metal para evitar signos de “corrosión por contacto”, los cuales también pueden transmitirse a la batería en el agua desde algún otro producto. De todas formas, **abrir la puerta del lavavajillas tan pronto como sea posible después del ciclo de lavado y retirar la batería.** La batería es apta para lavavajillas. Recomendamos reducir o eliminar el uso del lavavajillas con el fin de preservar la perfecta apariencia de la batería.

Aviso: ¡Añadir sal únicamente después de que el agua comience a hervir!

Añadir sal al agua fría puede causar una alta concentración de sal en el fondo de la batería, dando como resultado la aparición de ligeras manchas, llamada corrosión por picadura. Son sedimentos, la formación de estos dependen de la composición química del agua utilizada. Si aparecieran sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior de la batería, **utilizar vinagre, zumo de limón o un agente especial de limpieza para acero inoxidable para limpiar las manchas.**

La corrosión por picadura o contacto no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un defecto y **no puede ser reclamado.**

GARANTÍA DE 5 AÑOS

Un periodo de garantía de 5 años se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso,
- resultado de un impacto, caída o manipulación,
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones en el producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en **www.tescoma.com**.

CARACTERÍSTICAS

Trem de cozinha de excelente qualidade, **com tampas em vidro e aço inoxidável, pegas sólidas e estanques, fundo sanduíche extra grosso de três camadas e escala de medição em cada recipiente.**

Os recipientes e as tampas têm pegas sólidas em aço inoxidável que são **estanques** – os tachos e panelas podem ir à **máquina de lavar louça.**

Os tachos e panelas são fabricados em **aço inoxidável 18/10 de excelente qualidade** e tem um **fundo sanduíche extra grosso de três camadas.** O calor é transferido do fogão para o recipiente continuamente sem variação através do fundo. Cozinhar é mais fácil, sem queimar em demasia.

O fundo térmico sanduíche tem **excelentes propriedades de retenção de calor**, poupando assim energia. O fogão pode ser desligado antes do fim do cozinhado e o fogão permanece eficiente mesmo em baixa temperatura. Os alimentos dentro do recipiente mantêm a sua temperatura por um longo tempo.

Os tachos e panelas foram feitos para satisfazer as necessidades de uso intenso e prolongado e corresponder a todas as necessidades que dizem respeito a **cozinha saudável, confortável e económica.**

Os tachos e panelas são adequados a todo o tipo de fogões: gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução.

COZINHAR NOS TACHOS E PANELAS

Quando cozinhar nos tachos e panelas, coloque o **fogão no máximo apenas na fase inicial** e coloque a media ou baixa temperatura no restante processo de cozinhar.

Desligue o fogão antes de terminar de cozinhar para usar as propriedades de retenção de calor do fundo sanduiche.

Assegure-se que **o tamanho do disco do fogão** não é maior que o fundo do recipiente e não permite que a chama expanda – para evitar que as pegas queimem.

AVISO! Nunca aqueça os tachos ou panelas vazios. Quando recipientes vazios ou recipientes com pouco conteúdo são aquecidos excessivamente, podem surgir manchas avermelhadas ou castanhas na superfície. Estas manchas não afectam o funcionamento correcto, não representam defeito e não podem ser reclamadas.

MANUTENÇÃO E CUIDADOS

Lave e seque os tachos e panelas antes da primeira utilização.

Para preservar uma boa aparência, lave e seque os tachos e panelas depois de cada utilização.

Lave com detergentes normais, nunca use substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. Os tachos e panelas podem ser limpos com o produto especial de limpeza para aço inoxidável – recomendamos **TESCOMA CLINOX** para obter excelentes resultados.

Deixe de molho em água com detergente os recipientes demasiados sujos.

Seque sempre os tachos e panelas depois de lavar.

O TREM DE COZINHA PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Os tachos e panelas podem ir à máquina de lavar louça. Na máquina de lavar louça, garante que os recipientes em aço inoxidável não estão em contacto com outros utensílios de metal para evitar ferrugem ou outras manchas de corrosão na superfície dos mesmos. **Abra a porta da máquina de lavar louça assim que terminar a lavagem e retire a louça.** Recomendamos **reduzir ou eliminar as lavagens** na máquina da louça de forma a preservar a perfeita aparência dos tachos e panelas.

Nota: Acrescente sal apenas depois de a água começar a ferver!

Acrescentar sal em água fria pode causar uma alta concentração de sal no fundo do recipiente, o que pode resultar no aparecimento de manchas claras denominadas por sinais de corrosão. A formação destes sedimentos depende da composição química da água.

Se aparecerem sedimentos brancos ou coloração iriscente no interior dos recipientes, **utilize vinagre, gotas de limão ou o produto especial de limpeza de aço inoxidável para limpar as manchas.**

Estes sinais não afectam o funcionamento correcto, não representam defeito e **não podem ser reclamadas.**

5 ANOS DE GARANTIA

A garantia de 5 anos é aplicada ao produto a partir da data da sua aquisição.

A garantia nunca cobre defeitos:

- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização,
- resultados de impacto, queda ou má utilização,
- derivados de reparação não autorizadas ou alterações no produto.

Em caso de reclamação justificada, por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma, que pode consultar em **www.tescoma.com**.

EIGENSCHAFTEN

Das erstklassige Kochgeschirr mit **Deckel aus Glas und Edelstahl, massiven wasserdichten Griffen, dreischichtigem Sandwich-Boden und mit der Messskala.**

Die Kochgefäße sowie die Deckel sind mit massiven rostfreien Griffen versehen, die **wasserdicht** sind – das Kochgeschirr ist **spülmaschinenfest**.

Das Kochgeschirr ist **aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl 18/10** hergestellt, ist mit **dreischichtigem Sandwich-Boden** versehen. Die Wärme vom Kochherd wird ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergeben. Das Kochen ist leichter, es kommt zu keinem unerwünschten Anbrennen.

Der Sandwich-Boden hat **ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften**, die zur Energieersparnis beitragen. Der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist, das Kochen erfolgt auch bei niedriger Leistung des Kochherdes. Die gekochten Lebensmittel bleiben im Kochgeschirr länger warm.

Bei der Herstellung des Kochgeschirrs werden die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung berücksichtigt und das Kochgeschirr erfüllt alle Anforderungen auf **gesundes, komfortables und sparendes Kochen**.

Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet – Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde.

KOCHEN IM KOCHGESCHIRR

Beim Kochen im Kochgeschirr den **Kochherd auf die max. Leistungsstufe nur am Anfang des Kochens** einstellen, dann auf niedrige, max. mittlere Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten.

Den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist, die Wärmeleit-Eigenschaften des Sandwichbodens werden damit ausgenutzt.

Richtige Größe der Kochplatte wählen, wobei der Durchmesser der Kochstelle sollte gleich oder kleiner als der Durchmesser des Topfbodens sein, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen – in diesem Fall werden die Griffe heiß.

ACHTUNG! Das leere Kochgeschirr nie erhitzen, bei der Überhitzung der leeren, bzw. ungenügend befüllten Kochgefäße kann die Oberfläche der Metallteile violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

WARTUNG UND PFLEGE UM DAS KOCHGESCHIRR

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich abspülen und trockenwischen.

Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich abspülen und abwischen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden!

Das Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr kann man mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das **Reinigungsmittel CLINOX von TESCO** ist empfehlenswert.

Das stark verschmutzte Kochgeschirr im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

Das Kochgeschirr nach jedem Spülvorgang immer trockenwischen.

DAS KOCHGESCHIRR IST SPÜLMASCHINENFEST

Beim Spülen im Geschirrspüler ist darauf zu achten, dass die rostfreien Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen Anzeichen der sog. Kontaktkorrosion auftreten, die auf das Kochgefäße auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden kann. **Nach der Beendigung des Spülvorgangs möglichst bald das Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße herausnehmen, es ist zu empfehlen**, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken, bzw. darauf zu verzichten, um das vollkommene Aussehen aufrechtzuerhalten.

Hinweis: Erst das kochende Wasser salzen!

Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Kochgefäßen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers hängt. Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, **kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen.**

Die Lochfraß-, bzw. die Kontaktkorrosion beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und **können nicht beanstandet werden.**

5 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung,
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf na **www.tescoma.com**.

CARACTÉRISTIQUES

Batterie de cuisine de première qualité **avec couvercles en verre et inox, poignées massives étanches, fond sandwich triple épaisseur et échelle de graduation dans tous les récipients.**

Les récipients et couvercles sont munis des poignées massives **étanches – les ustensiles de cuisson conviennent au lave-vaisselle.**

Les ustensiles de cuisson sont fabriqués **en acier inoxydable 18/10 de première qualité** et munis **du fond sandwich triple épaisseur.** La chaleur de la cuisinière est transmise progressivement à l'intérieur des récipients, sans interruption, et répartie de façon régulière sur toute la surface du fond. La cuisson est ainsi plus facile, sans que les aliments n'attachent.

Le fond sandwich possède **une excellente capacité d'accumulation thermique,** contribuant à une économie d'énergie. Il est possible d'éteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, celle-ci continue même avec une puissance réduite de la cuisinière. Les plats laissés dans le récipient gardent leur température plus longtemps.

Les ustensiles de cuisson sont fabriqués pour satisfaire aux exigences d'une utilisation intensive et de longue durée et conviennent parfaitement à une préparation des plats de manière **saine, confortable et économique.**

Les ustensiles de cuisson conviennent pour tous les types de cuisinières : à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.

CUISSON DANS LES USTENSILES

Lors de la cuisson dans les ustensiles, régler la cuisinière **à la puissance maximale uniquement au début de la cuisson,** continuer ensuite à la puissance minimale ou moyenne.

Eteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich.

Bien choisir **la taille de la plaque** ; le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de récipient, la flamme du brûleur ne doit jamais dépasser les bords du fond de récipient – dans tel cas, les poignées peuvent devenir brûlantes.

ATTENTION ! Ne jamais chauffer un récipient à vide, en cas de surchauffe prolongée des récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface de leurs parties métalliques. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité et l'innocuité des récipients, ne constitue pas un défaut de fabrication et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES USTENSILES DE CUISSON

Avant la première utilisation, laver et essuyer soigneusement les récipients.

Laver et essuyer soigneusement les récipients après chaque utilisation, c'est seulement ainsi qu'ils garderont toujours leur aspect parfait.

Laver les récipients avec des produits de nettoyage courants, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques ou objets tranchants. Il est possible de nettoyer les ustensiles de cuisson avec des produits spéciaux pour le nettoyage des ustensiles en inox ; nous vous recommandons idéalement **le produit de nettoyage CLINOX de TESCOMA**.

Faire tremper les ustensiles fortement encrassés dans l'eau ou dans une solution d'eau et de détergeant.

Essuyer soigneusement les ustensiles de cuisson après chaque lavage.

LES USTENSILES DE CUISSON PEUVENT ÊTRE NETTOYÉS AU LAVE-VAISSELLE

Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les récipients en inox ne touchent pas d'autres ustensiles de cuisine en métal. Dans le cas contraire, des marques du phénomène appelé corrosion de contact peuvent apparaître sur les récipients. Celle-ci peut également être transférée sur les ustensiles de cuisson par l'eau, depuis un autre produit. Après la fin du cycle de lavage, **ouvrir donc la porte du lave-vaisselle dès que possible et sortir la vaisselle**. Pour garder l'apparence parfaite des ustensiles de cuisson, **nous recommandons de limiter ou éventuellement d'exclure complètement leur nettoyage au lave-vaisselle**.

Avertissement : mettre le sel uniquement dans l'eau bouillante !

Mettre le sel dans l'eau froide peut provoquer une forte concentration de sel au fond du récipient, ce qui mène à la formation de taches claires, phénomène appelé corrosion par piqûre. Il s'agit des sédiments présents dans l'eau, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée. Si des dépôts clairs ou de couleur arc-en-ciel se forment à l'intérieur du récipient, **il est possible de les nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox.**

Les corrosions de contact ou par piqûre ne limitent en aucun cas la fonctionnalité des ustensiles de cuisson, ne constituent pas un défaut de fabrication et **ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.**

5 ANS DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi,
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation,
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur **www.tescoma.com**.

CHARAKTERYSTYKA

Wysokiej jakości garnki z **pokrywkami wykonanymi ze szkła i stali nierdzewnej, masywnymi wodoszczelnymi uchwytami, wytrzymałym dnem wielowarstwowym oraz miarką. Garnki i pokrywki zostały wyposażone w masywne, wodoszczelne uchwyty ze stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce.**

Garnki zostały wykonane z **wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10**, są wyposażone w **wytrzymałe dno wielowarstwowe**. Ciepło z kuchenki przenika do wnętrza garnka w sposób płynny, równomiernie i bez wahania temperatur, po całej jego powierzchni, dzięki czemu gotowanie jest łatwiejsze.

Dno wielowarstwowe ma **doskonałe właściwości termoakumulacyjne**, umożliwiające oszczędność energii. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed zakończeniem gotowania. Gotowanie przebiega nawet na kuchence ustawionej na niższą moc. Jedzenie pozostawione w garnku dłużej zachowuje swoje ciepło.

Garnki zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom intensywnego i długotrwałego użytkowania. Spełniają wszystkie wymogi **zdrowego, komfortowego i oszczędnego gotowania**.

Garnki są odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych i indukcyjnych.

GOTOWANIE W GARNKACH

Podczas gotowania w garnkach należy nastawić kuchenkę na maksymalną moc tylko na początku gotowania, następnie należy gotować na niskiej lub średniej mocy kuchenki.

Kuchenkę należy wyłączyć jeszcze przed zakończeniem gotowania, w ten sposób zostaną wykorzystane właściwości termoakumulacyjne dna wielowarstwowego.

Należy **wybrać odpowiednią wielkość palnika**, średnica palnika musi być taka sama lub mniejsza niż średnica dna garnka. Płomień nigdy nie powinien być większy niż średnica dna garnka – w przeciwnym przypadku uchwytę mogą się nagrzewać i parzyć.

UWAGA! Nigdy nie należy podgrzewać pustych garnków. Podczas długiego podgrzewania pustych lub niedostatecznie pełnych garnków, na powierzchni stalowych części mogą pojawić się fioletowe lub brązowe przebarwienia. Zabarwienie to nie wpływa na funkcjonalność garnków, nie jest też szkodliwe dla zdrowia, nie jest wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA GARNKÓW

Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha.

Po każdym użyciu garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha, dzięki temu zachowają one swój właściwy wygląd.

Do mycia i czyszczenia garnków należy używać tradycyjnych środków do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych substancji, chemikaliów oraz ostrych przedmiotów. Garnki można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia, jako idealny polecamy **środek do mycia CLINOX marki TESCOMA**.

Mocno zabrudzone garnki należy pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z płynem do mycia naczyń.

Po każdym umyciu garnków należy je dokładnie wytrzeć do sucha.

NACZYNIA MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

W przypadku mycia garnków w zmywarce, należy zwrócić uwagę na to, aby garnki ze stali nierdzewnej nie dotykały innych, metalowych naczyń. W przeciwnym wypadku na garnkach mogą pojawić się rdzawe lub jasne plamy, tzw. korozja kontaktowa. **Po zakończeniu cyklu mycia należy otworzyć drzwiczki zmywarki i jak najszybciej wyciągnąć naczynia. Aby zachować doskonały wygląd garnków zaleca się ograniczyć mycie w zmywarce lub całkowicie je wykluczyć.**

Uwaga: Sól należy dodawać dopiero do wrzącej wody!

Solenie zimnej wody może spowodować wysokie stężenie soli kuchennej na dnie naczynia, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. wżer korozyjnych. Odbarwienia te są osadami minerałów zawartych w wodzie, a ich powstawanie jest uzależnione od składu chemicznego używanej wody. Jeśli wewnątrz naczynia pojawią się białe osady lub wielobarwne przebarwienia, można je usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub za pomocą specjalnego środka do mycia naczyń nierdzewnych.

Korozja kontaktowa oraz wżery korozyjne w żaden sposób nie ograniczają funkcjonalności naczyń oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

GWARANCJA 5- LETNIA

Na produkt udzielana jest 5- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkowania,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie **www.tescoma.com**.

CHARAKTERISTIKA

Prvotriedny kuchynský riad so **sklonerezovými pokrievkami, masívnymi vodotesnými úchytkami, trojvrstvovým sendvičovým dnom a meracou stupnicou v každej nádobe.**

Nádoby aj pokrievky sú opatrené masívnymi nerezovými úchytkami, ktoré sú **vodotesné** – riad **je vhodný do umývačky.**

Riad je vyrobený z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10**, je opatrený **trojvrstvovým sendvičovým dnom**. Teplo zo sporáka je predávané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je ľahšie, bez nežiaduceho pripaľovania.

Sendvičové dno má **vynikajúce termoakumulačné vlastnosti**, ktoré umožňujú úsporu energie. Sporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením varenia, varenie prebieha aj pri nízkom výkone sporáka. Pokrmu ponechané v riade si dlhšie uchovávajú svoju teplotu.

Riad je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na intenzívne a dlhodobé používanie a splňuje všetky požiadavky kladené na **zdravé, komfortné a úsporné varenie.**

Riad je vhodný pre všetky typy sporákov: **plynové, elektrické, sklokeramické aj indukčné.**

VARENIE V RIADE

Pri varení v riade nastavte **sporák na maximum len na začiatku varenia**, potom pokračujte na nízky alebo stredný výkon.

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačné vlastnosti sendvičového dna.

Voľte **správnú veľkosť platničky**, priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáku nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu – v takomto prípade môžu úchytky páliť.

POZOR! Prázdny riad nikdy nezahrievajte, pri prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených nádob sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O RIAD

Pred prvým použitím riad dôkladne umyte a vytrite do sucha.

Riad dôkladne umyte a osušte po každom použití, len tak zachováte jeho dokonalý vzhľad natrvalo.

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad, ako ideálne odporúčame **čistiaci prostriedok CLINOX od TESCOMY**.

Silne znečistený riad nechajte odmočiť vo vode alebo roztoku vody so saponátom.

Po každom umytí riad vždy utrite do sucha.

RIAD MOŽNO UMÝVAŤ V UMÝVAČKE NA RIAD

Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť známky tzv. kontaktná korózia, ktorá môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku. Po ukončení umývacieho cyklu preto **otvorte dvierka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte**, pre zachovanie dokonalého vzhľadu riadu **odporúčame umývanie v umývačke obmedziť, prípadne vylúčiť**.

Upozornenie: Solte až do vriacej vody!

Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dne riadu, čo vedie k vzniku svetlých škvŕn, tzv. jamkovej korózií. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody. Ak sa objavia vo vnútri riadu svetlé usadeniny či dúhové zafarbenie, **vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad.**

Jamková ani kontaktná korózia nijako neobmedzujú funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a **nemôžu byť predmetom reklamácie.**

5 ROKOV ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 5 rokov záruka, začínajúca dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie,
- chyby boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou,
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com**.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Набор посуды состоит из кастрюль с крышками из стекла и нержавеющей стали, твердыми и герметичными ручками, трехслойным сэндвич-дном. Каждая кастрюля оснащена мерной шкалой.

На кастрюлях и крышках есть ручки из нержавеющей стали. Ручки не пропускают воду, что позволяет мыть данные кастрюли в посудомоечной машине.

Все кастрюли в наборе изготовлены из высококачественной нержавеющей стали **18/10** и имеют **трехслойное сэндвич-дно**. Через дно тепло от плиты передается непрерывно и равномерно. Это упрощает процесс приготовления и позволяет избежать излишнего нагрева.

Многослойное дно обладает **превосходными теплоудерживающими свойствами**, что позволяет экономить энергию. Плиту можно выключать до окончания процесса приготовления. Нагрев остается эффективным даже при низкой выходной мощности. При хранении в данной посуде пищевые продукты сохраняют тепло в течение длительного периода времени.

Данная посуда изготовлена с учетом требований интенсивного и длительного использования, а также соответствует всем требованиям, предъявляемым к процессу **экономичного, полезного и удобного приготовления пищи**.

Данная посуда подходит для использования на всех видах плит – **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОСУДЕ

При приготовлении пищи в данной посуде необходимо **устанавливать плиту на максимальную мощность только в начале процесса приготовления**, а в дальнейшем снижать мощность до средней или низкой.

Чтобы в полной мере воспользоваться теплоудерживающими свойствами многослойного дна, выключайте плиту до окончания процесса приготовления.

Убедитесь в том, что **размер нагревательного элемента (конфорки)** не превышает диаметр дна кастрюли. Пламя не должно выходить за пределы дна, в противном случае ручки могут обжечь.

ВНИМАНИЕ! Никогда не нагревайте пустую посуду. При излишнем нагревании пустых или малозаполненных предметов посуды на металлических поверхностях могут появиться фиолетовые или коричневые разводы. Данные разводы не влияют на функционирование предметов посуды, не представляют собой угрозы здоровью и не являются поломкой, поэтому не могут стать поводом для предъявления претензии по гарантии.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

Перед использованием посуду необходимо тщательно промыть и вытереть насухо.

Чтобы сохранить идеальный внешний вид посуды, необходимо тщательно промывать и высушивать ее после каждого использования.

Мыть данную посуду можно только с использованием мягких чистящих средств; не допускается использовать кислоты, щелочи, а также другие агрессивные химические соединения и острые предметы. Данную посуду также можно очищать при помощи специальных чистящих средств для нержавеющей стали. **Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать моющее средство TESCO MA CLINOX.**

Сильно загрязненную посуду необходимо замачивать в чистой воде или в воде с моющим средством.

После промывания всегда вытирайте посуду насухо.

ДАННУЮ ПОСУДУ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

При использовании посудомоечной машины для промывания данной посуды необходимо избегать соприкосновения деталей из нержавеющей стали с другими предметами

кухонной утвари, изготовленными из металла. Это позволит предотвратить появление так называемой «контактной коррозии», которая может передаваться от изделия к изделию в том числе и в воде. Поэтому **необходимо открывать дверцу посудомоечной машины сразу** по окончании цикла мойки и **вынимать посуду из посудомоечной машины**. Для сохранения идеального внешнего вида данной посуды мы рекомендуем **не мыть ее в посудомоечной машине или свести случаи использования машины к минимуму**.

Внимание: Добавляйте соль только после закипания воды!

Добавление соли в холодную воду может привести к повышению концентрации поваренной соли на дне посуды, что может вызвать появление легких разводов (точечной коррозии). Такие разводы представляют собой осадки, образование которых зависит от химического состава используемой воды. При появлении белого осадка или радужной окраски внутренних стенок посуды **необходимо очистить посуду от разводов при помощи уксуса, лимонного сока или специального чистящего средства для нержавеющей стали**.

Точечная и контактная коррозия не влияют на функционирование предметов посуды и не представляют собой угрозы здоровью, поэтому не являются поломкой и **не могут стать поводом для предъявления претензии по гарантии**.

5-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

На это изделие предоставляется гарантия 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на:

- повреждения, возникшие в результате использования изделия не по Инструкции по использованию,
- дефекты, возникшие в результате удара, падения или неправильного обращения,
- повреждения, вызванные посторонним вмешательством и самостоятельным ремонтом.

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь к дилеру или в сервисный центр, список на www.tescoma.com.

www.tescoma.com



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Gazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

© 2016 Tescoma

designed by **tescoma** design protected



Art.: 716410



www.tescoma.com/video/716410

tescoma[®]



GAS



ELECTRO



CERAMIC



INDUCTION



5
YEARS
GUARANTEE