

**Cookware set of 11 pcs**  
**Sada nádobí, 11 dílů**  
**Kochgeschirrset, 11-teilig**  
**Batterie de cuisine, 11 pièces**  
**Batteria 11 pz**  
**Batería de cocina, 11 pz**  
**Trem de cozinha de 11 pcs**  
**Komplet garnków, 11 części**  
**Súprava riadu, 11 dielov**  
**Набор посуды, 11 предметов**

**5**  
**YEARS**  
GUARANTEE

*stainless steel*

***tescoma***<sup>®</sup>

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

## **en** Cookware set of 11 pcs, stainless steel

**We congratulate you on the purchase of this Tescoma product. Thank you for buying Tescoma. If needed, please contact your retailer or Tescoma at [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CHARACTERISTICS**

The set of 11 kitchen cookware items is made of high-grade stainless steel and provided with solid grips. The cookware is excellent for everyday use in both traditional and modern kitchens thanks to the perfect manufacture and timeless elegant shapes of the vessels.

All the vessels are provided with an extra thick sandwich bottom. Heat is transferred continuously from the cooker into the vessels without variation and evenly throughout the bottom. Cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has excellent heat retaining properties, which economise on energy. The cooker may be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output. Meals left in the vessels preserve their temperature for a long time.

The cookware is provided with glass / stainless steel covers with a hole for steam, which enable perfect control over the cooking process.

The cookware is made so as to meet the demands of prolonged intense use. The outer and inner surface ensures an elegant appearance as well as easy and quick cleaning.

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

### **COOKING IN THE COOKWARE**

Set the cooker to maximum only for the initial phase of cooking and allow only low or medium output for the remainder of the cooking process.

Switch the heat off in advance before the end of cooking; 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 avoid the flame expanding over the bottom - if this happens, the grips could burn or even suffer damage.

### **Never heat empty cookware!**

#### **WARNING!**

When overheating empty vessels or vessels with little content on cookers over a long time, purple or brown stains might appear on the metal surfaces. These stains do not affect the correct function; they do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

#### **COOKWARE MAINTENANCE AND CARE**

Wash and wipe dry thoroughly before first use. To permanently preserve good appearance, always cook in properly cleaned cookware.

Clean with normal detergents, never use aggressive substances, chemicals and sharp objects. The cookware can be cleaned using special agents for stainless steel - we recommend **CLINOX** for excellent cleaning results. The cookware is **dishwasher safe**.

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

Should white stains appear on the inside surface, use vinegar, lemon drops or the special **CLINOX** stainless steel cleansing agent to clean. The stains are caused by mineral sediments present in water and their formation depends on the quality and hardness of local water. To prevent excessive formation of the white stains, do not add salt until the water starts boiling. The white stains 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 their list please refer to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **CS** Sada nádobí, 11 dílů, nerez

**Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevenou naší značce. V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CHARAKTERISTIKA**

11-ti dílná sada kuchyňského nádobí je vyrobena z prvotřídní nerezavějící oceli a je opatřena masivními úchyty. Díky dokonalému zpracování a elegantním nadčasovým tvarům nádob je tato sada nádobí vynikající pro každodenní použití v tradiční i moderní kuchyni.

Všechny nádoby jsou opatřeny extra silným 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 opatřeno sklonerezovými poklicemi s otvory pro páru, které umožňují dokonalou kontrolu vaření.

Nádobí je vyrobeno tak, aby vyhovělo nárokům na intenzivní a dlouhodobé používání. Vnější i vnitřní povrchová úprava nádob zaručuje elegantní vzhled stejně jako snadné a rychlé čištění.

Nádobí je vhodné pro všechny typy sporáků - plynové, elektrické, sklokeramické a indukční.

### **VAŘENÍ V NÁDOBÍ**

Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, potom pokračujte na nízký, maximálně střední výkon sporáku.

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, případně může dojít k jejich poškození.

### **Prázdné nádobí nikdy nezahřívajte!**

#### **POZOR!**

Při dlouhodobém přehřívání prázdných nebo nedostatečně 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. Vařte vždy jen v dobře vyčištěném nádobí, jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale.

Nádobí čistěte běžnými čisticími prostředky, nikdy k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Nádobí lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí - jako ideální doporučujeme čisticí prostředek **CLINOX**. Nádobí lze myt v **myčce na nádobí**.

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

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádobí - čisticím prostředkem **CLINOX**. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením až do vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezují 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](http://www.tescoma.com).

## **de** Kochgeschirrset, 11-teilig, Edelstahl

**Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. na die Firma Tescoma über [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **BESCHREIBUNG**

Das 11-teilige Kochgeschirrset ist aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt und mit massiven Griffen versehen. Dank der perfekten Verarbeitung und den eleganten zeitlosen Formen der Kochgefäße ist dieses Kochgeschirrset für den täglichen Gebrauch in der klassischen sowie modernen Küche hervorragend.

Sämtliche Kochgefäße sind mit extra starkem 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.

Das Kochgeschirr ist mit den Deckeln aus Glas und Edelstahl mit Dampfloch versehen, die eine perfekte Verfolgung des Kochvorgangs ermöglichen.

Bei der Herstellung des Kochgeschirrs werden die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung berücksichtigt. Die Außen- und Innen-Oberflächenbehandlung der Töpfe garantiert elegantes Aussehen sowie leichte und schnelle Reinigung.

Das Kochgeschirr ist für sämtliche Herdarten geeignet - Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde.

### **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 Sandwich-Topfbodens werden damit ausgenutzt.

Richtige Größe der Kochplatte wählen, 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, es kann zu ihrer Beschädigung kommen.

### **Das leere Kochgeschirr nie erhitzen!**

#### **ACHTUNG!**

Bei einer langzeitigen 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 Kochgeschirrs, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

#### **WARTUNG UND PFLEGE UM DAS KOCHGESCHIRR**

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr gründlich abspülen und trockenwischen. Ausschließlich im gut gereinigten Kochgeschirr kochen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirrs dauerhaft aufrechterhalten werden!

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

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

Treten im Kochgeschirr weiße Flecken auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr - Reinigungsmittel **CLINOX** reinigen. Es handelt sich um abgelagerte Mineralien und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Flecken wesentlich zu reduzieren, ist erst das siedende Wasser zu salzen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirrs, 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 na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **fr Batterie de cuisine, 11 pièces, acier inoxydable**

**Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance que vous accordez à notre marque. Pour toute question, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CARACTÉRISTIQUE**

La batterie de cuisine de 11 pièces est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité. Grâce à sa forme classique arrondie, sa finition parfaite et ses élégantes poignées dorées, la batterie de cuisine convient pour un usage quotidien dans une cuisine traditionnelle ou moderne.

Les récipients sont munis d'un fond en sandwich particulièrement épais. La chaleur est donc répartie régulièrement sur toute la surface du fond, sans variations intempestives. La cuisson est de ce fait plus facile, sans risque de brûler les aliments.

Le fond en sandwich a une excellente capacité d'accumulation thermique, ce qui permet une économie d'énergie - la cuisson est plus rapide avec une consommation limitée d'énergie: il est possible d'arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson et les aliments y restent chauds plus longtemps.

Les ustensiles de cuisine sont munis de couvercles en verre et acier inoxydable avec un orifice pour la vapeur, permettant le contrôle parfait de la cuisson.

Les ustensiles de cuisine sont fabriqués de manière à permettre un usage intensif et prolongé. La finition intérieure et extérieure garantit un aspect impeccable aussi bien que la facilité de nettoyage.

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

### **CUISSON**

N'utiliser la puissance maximale de la cuisinière qu'en début de cuisson, puis continuer à puissance réduite ou moyenne.

Arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson et profiter des capacités d'accumulation thermique du fond en sandwich.

Choisir une surface de chauffe de taille convenable, dont le diamètre est égal ou inférieur au diamètre du fond; la flamme du gaz ne doit jamais dépasser le bord du fond - dans ce cas, les poignées s'échauffent, avec risque de dommages et de brûlures.

### **Ne jamais chauffer des récipients vides!**

### **ATTENTION!**

En cas de chauffage intensif de récipient vides ou insuffisamment remplis peuvent apparaître des taches brunes ou violettes sur la surface métallique. Ces taches n'ont aucune influence sur la fonction, ne sont pas un défaut du produit et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

### **ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE**

Nettoyer et sécher avant la première utilisation. Cuisiner uniquement dans des ustensiles propres, de manière à leur conserver leur aspect impeccable!

Nettoyer au moyen de produits courants, sans utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Les ustensiles de cuisine peuvent être nettoyés au moyen de produits spéciaux pour l'acier inoxydable, produits parmi lesquels nous recommandons le produit de nettoyage **CLINOX**. Les ustensiles de cuisine peuvent être nettoyés au **lave-vaisselle**.

Si besoin, laisser tremper avec de l'eau ou une solution de détergent.

Si des dépôts calcaires blancs apparaissent sur le récipient, nettoyez-les au vinaigre, avec quelques gouttes de jus de citron ou avec le produit spécial pour le nettoyage de l'acier inoxydable **CLINOX**.

Il s'agit de sédiments de minéraux contenus dans l'eau et leur formation dépend de la dureté de l'eau et des conditions d'utilisation. Il est possible de limiter leur apparition en salant l'eau seulement lorsqu'elle est en ébullition. Ces dépôts blancs n'ont aucune influence négative sur le fonctionnement ou la sécurité de la batterie de cuisine, ne sont pas un défaut du produit et donc ne peuvent être à la source d'une réclamation.

#### **5 ANS DE GARANTIE**

Ce produit est couvert par une garantie de cinq ans, prenant cours à la date de l'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 la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

Veillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services agréés d'entretien, dont la liste se trouve sur le site [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

#### **it Batteria 11 pz, acciaio inossidabile**

**Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vostro rivenditore o direttamente Tescoma sul sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

#### **CARATTERISTICHE**

Le pentole sono prodotte in acciaio inossidabile di ottima qualità e provviste di solidi manici. Grazie alla perfetta manifattura ed alle eleganti forme senza tempo dei recipienti, le pentole sono ideali per l'utilizzo quotidiano sia per cucine tradizionali che moderne.

Tutti i recipienti sono provvisti di un fondo sandwich extra spesso. Il calore viene continuamente ed uniformemente trasferito dal piano cottura ai recipienti senza alcuna variazione tramite il fondo. Cucinare è semplice, senza correre il rischio di cuocere troppo gli alimenti.

Il fondo sandwich ha eccellenti proprietà di trattenimento del calore, con conseguente risparmio energetico. La fonte di calore può essere spenta prima del termine della cottura e rimanere efficiente anche a fiamma bassa. I cibi lasciati nei recipienti mantengono la loro temperatura per lungo tempo.

Le pentole sono provviste di coperchi in vetro / acciaio inossidabile con un foro per il vapore che consente un perfetto controllo della cottura. Le pentole sono prodotte per essere utilizzate in modo intenso e prolungato. La superficie esterna ed interna assicurano un aspetto elegante così come una pulizia facile e veloce.

Le pentole sono adatte a tutti i tipi di cottura - gas, elettrica, vetroceramica ed induzione.

#### **CUCINARE CON LE PENTOLE**

Posizionare la fonte di calore al massimo solo nella fase iniziale del processo di cottura e a media o bassa fiamma per il restante tempo.

Spegnerla la fonte di calore in anticipo rispetto al processo di cottura; sfruttare le proprietà di trattenimento del calore del fondo sandwich.

Assicurarsi che la misura della fonte di calore non ecceda il diametro del fondo della pentola ed evitare che la fiamma si espanda oltre il fondo - se questo succede, i manici possono bruciare o subire danni.

**Mai scaldare le pentole vuote!**

#### **ATTENZIONE!**

Quando si cucina in recipienti vuoti o semi vuoti per lungo tempo, macchie viola o marroni possono apparire sulla superficie metallica. Queste macchie non condizionano il funzionamento della pentola; non rappresentano un pericolo per la salute e non possono essere un motivo di reclamo.

#### **CURA E CONSERVAZIONE DELLE PENTOLE**

Lavare ed asciugare accuratamente prima del primo utilizzo. Per preservare permanentemente l'aspetto brillante, cucinare sempre in pentole perfettamente pulite.

Pulire con normali detersivi, mai utilizzare sostanze aggressive, chimiche ed oggetti taglienti. Le pentole possono essere pulite con speciali agenti per l'acciaio - raccomandiamo **CLINOX** per ottimi risultati. Le pentole sono **lavabili in lavastoviglie**.

Lasciare in ammollo nell'acqua o acqua con detersivo se eccessivamente sporche.

Se dovessero apparire macchie bianche sulla superficie interna, utilizzare aceto, gocce di limone o lo speciale agente di pulizia per l'acciaio **CLINOX**. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua stessa. Per prevenire l'eccessiva formazione di macchie bianche, aggiungere sale solo dopo che l'acqua bolle.

Le macchie bianche non condizionano il funzionamento delle pentole e non costituiscono pericolo per la salute. Dato che non sono da considerarsi un difetto, non possono essere motivo di reclamo.

### **GARANZIA 5 ANNI**

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 5 anni dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti ad un uso improprio non compatibile con le Istruzioni d'uso
- causati da un impatto, caduta o maltrattamento
- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni al prodotto.

In caso di reclamo giustificato contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizio; la lista dei centri servizio è disponibile sul sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



## **Batería de cocina, 11 pz, acero inoxidable**

**Le felicitamos por comprar este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, por favor contacte con su distribuidor o con Tescoma en [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CARACTERÍSTICAS**

La batería de cocina de 11 pz está fabricada en acero inoxidable de primera calidad y provista con sólidas asas. La batería es excelente para uso diario tanto en cocinas tradicionales como modernas gracias a su perfecto acabado y al elegante diseño de sus recipientes.

Todos los recipientes están provistos de un fondo sandwich extra grueso. El calor es transferido de la placa a la olla de manera continua y sin variación. Cocinar es más fácil, evitando los indeseados quemados.

El fondo sandwich tiene excelentes propiedades de acumulación de calor, lo que permite ahorrar energía. La placa se puede apagar antes de terminar la cocción e incluso sigue siendo eficaz si se reduce a fuego / calor bajo. Los alimentos que permanecen en el recipiente mantienen su temperatura durante un largo tiempo.

La batería está provista con tapas de vidrio / acero inoxidable con escape de vapor, lo que permite un perfecto control del proceso de cocción.

La batería está diseñada para responder a los requisitos de un uso prolongado e intensivo. Ambas superficies exterior e interior garantizan un aspecto elegante y una limpieza fácil y rápida.

La batería es adecuada para todo tipo de cocinas - gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.

### **COCINAR EN LA BATERÍA**

Encienda la placa al máximo sólo durante la fase inicial de la cocción y reduzca a bajo o medio fuego / calor durante el proceso de cocción.

Apague el fuego / calor antes de que el tiempo necesario para cocinar haya terminado; así hará uso de las propiedades de acumulación de calor del fondo sandwich.

Asegúrese de que el tamaño de la placa no exceda el diámetro del fondo de la olla y evite que la llama sobresalga por los laterales de la misma cuando cocina con gas - si ocurriese ésto, las asas podrían quemarse o sufrir daños.

**Nunca caliente una olla vacía!**

### **ATENCIÓN!**

Si calienta recipientes vacíos o con poco contenido en la placa durante mucho tiempo, pueden aparecer manchas violetas o marrones en las superficies metálicas. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento de los recipientes; no representan un peligro para la salud ni un defecto y por tanto no pueden ser objeto de reclamación.

### **MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA BATERÍA**

Lavar y secar minuciosamente antes del primer uso. Para conservar su perfecto estado, cocine siempre en placas de cocina limpias.

Lavar con detergentes normales, no use nunca detergentes agresivos, químicos ni objetos afilados. La batería se puede limpiar usando productos especiales para acero inoxidable - recomendamos **CLINOX** por sus excelentes resultados. La batería es **apta para lavavajillas**.

Dejar la batería a remojo en agua y detergente si está excesivamente sucia.

Si aparecieran manchas blancas en la superficie interior de la olla, use vinagre, unas gotas de limón o un producto especial limpiador de acero inoxidable como **CLINOX**. Las manchas se producen debido a sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y dureza del agua local. Para evitar una formación excesiva de manchas blancas, añada siempre la

sal después de que empiece el agua a hervir. Las manchas no afectan el funcionamiento de la batería y no perjudican la salud. No constituyen un defecto y no pueden ser objeto de reclamación.

### **GARANTÍA DE 5 AÑOS**

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos debidos a:

- uso inadecuado incumpliendo las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- reparaciones o alteraciones del producto no autorizadas.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con uno de los servicios técnicos; para un listado por favor remítase a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



## **Trem de cozinha de 11 pcs, aço inoxidável**

**Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto Tescoma. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessitar, por favor contacte o seu representante ou a Tescoma em [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CARACTERÍSTICAS**

O trem de cozinha de 11 pcs é fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade e vem prevenido com pegas sólidas. Os tachos e panelas são excelentes para o uso diário em cozinhas modernas ou tradicionais graças ao seu fabrico perfeito e elegantes formas intemporais.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com um fundo térmico extra grosso; o calor é transferido do fogão para o fundo dos tachos e panelas de forma contínua sem variações. Cozinhar torna-se mais fácil, sem as indesejáveis refeições queimadas.

O fundo térmico tem a excelente qualidade de retenção de calor, que lhe permite também poupar energia. O fogão pode ser desligado antes do tempo previsto do cozinhado terminar, os tachos e panelas mantêm-se eficientes mesmo que se baixe a temperatura, os alimentos deixados nos tachos e panelas mantêm a sua temperatura por um longo período de tempo.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com tampas em vidro / aço inoxidável com abertura de saída de vapor o que permite o controlo perfeito sobre o processo de cozedura.

Os tachos e panelas foram concebidos para responder às necessidades do intenso e prolongado uso. A superfície exterior e interior asseguram a sua elegante aparência assim como a fácil e rápida limpeza.

Os tachos e panelas são adequados para todos os tipos de fogão - gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução.

### **COZINHAR NOS TACHOS E PANELAS**

Coloque a fonte de calor no máximo só no início do processo de cozedura e reduza para médio ou baixo progressivamente ao longo do cozinhado.

Desligue a fonte de calor antes do tempo necessário para o cozinhado ter terminado para que faça uso dos benefícios do calor acumulado no fundo térmico.

Verifique se o diâmetro da fonte de calor não excede o fundo do tacho ou da panela e evite que a chama expanda do fundo da panela - se isto acontecer as pegas podem queimar e ficar danificadas.

**Nunca aqueça tachos e panelas vazios!**

### **ATENÇÃO!**

Quando se aquecem tachos e panelas vazios ou com pouco conteúdo por longos períodos de tempo, podem aparecer manchas púrpura ou castanhas nas superfícies. Estas manchas não afectam o bom funcionamento dos tachos e panelas; não representam qualquer ameaça à sua saúde ou dano e não podem ser reclamadas.

### **TACHOS E PANELAS MANUTENÇÃO E CUIDADOS**

Lave e seque bem antes da primeira utilização. Para conservar de forma perfeita a seu elegante aspecto, cozinhe sempre em tachos e panelas bem limpos.

Lave com detergentes normais; nunca use objectos afiados, produtos agressivos e ou químicos. Os tachos e panelas podem ser limpos usando produtos especiais para aço inoxidável - nós recomendamos **CLINOX** pelos seus excelentes resultados de limpeza. Os tachos e panelas **podem ir à máquina de lavar louça**.

Deixe de molho em água ou água e detergente se estiverem muito sujos.

Se aparecerem manchas brancas no interior, use vinagre, gotas de limão ou o mencionado produto de limpeza para aço inoxidável **CLINOX**. As manchas são causadas por sedimentos minerais presentes na água e o seu aparecimento depende da qualidade e dureza da água local. Para prevenir



a excessiva formação das manchas brancas, adicione sempre o sal nos cozinhados quando a água estiver a ferver. As manchas não afectam o funcionamento das painéis e não comprometem a sua saúde. Não representam dano e não podem ser causa de reclamação.

### **5 ANOS DE GARANTIA**

O período de garantia de 5 anos inicia-se na data da compra do produto. A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **pl** **Komplet garnków, 11 części, stal**

**Gratulujemy zakupu produktu firmy Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej marki. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub firmy Tescoma za pośrednictwem [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CHARAKTERYSTYKA**

Komplet garnków składający się z 11 części wykonano ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości oraz wyposażono w masywne uchwyty. Dzięki doskonałemu wykonaniu i eleganckim, ponadczasowym kształtom komplet ten znajduje szerokie zastosowanie w kuchni klasycznej i nowoczesnej.

Wszystkie garnki wyposażono w wyjątkowo grube dno wielowarstwowe. Ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza garnka w sposób ciągły, bez skoków temperatury, równomiernie poprzez całą płaszczyznę dna. Gotowanie jest łatwiejsze, potrawy nie przywierają do dna naczynia.

Dno wielowarstwowe posiada znakomicie zatrzymuje ciepło i zapewnia oszczędność energii. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym przed ukończeniem gotowania, które jest kontynuowane nawet na kuchence ustawionej na niską moc. Potrawy pozostawione w garnkach zachowują przez dłuższy czas właściwą temperaturę.

Pokrytki garnków, wykonane w kombinacji stali nierdzewnej i szkła oraz wyposażone w otwory dla pary, umożliwiają doskonałą kontrolę gotowania.

Garnki wykonano w sposób gwarantujący długotrwałe i intensywne użytkowanie. Wykończenie powierzchni wewnętrznej i zewnętrznej zapewnia elegancki wygląd i łatwe czyszczenie i mycie.

Garnki przeznaczone są do gotowania na wszystkich typach kuchenek - na kuchenkach gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych.

### **GOTOWANIE**

Kuchenkę ustawić na maksimum tylko na początku gotowania, następnie przełączyć na niską, maksymalnie średnią moc.

Kuchenkę wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed ukończeniem gotowania, należy wykorzystać znakomite właściwości termo akumulacyjne dna wielowarstwowego.

Dobrać odpowiednią wielkość płytki grzejnej, średnica płytki musi być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka, płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza średnicę dna naczynia - w przeciwnym razie uchwyty garnka mogą poparzyć dłonie, ewentualnie może dojść do ich uszkodzenia.

**W żadnym przypadku nie podgrzewać garnka pustego!**

### **UWAGA!**

Przy dłuższym podgrzewaniu garnka pustego lub niepełnego, na powierzchni elementów metalowych mogą pojawić się przebarwienia fioletowe lub brązowe. Przebarwienia te, nieograniczające funkcjonalności naczynia i niestanowiące zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

### **MYCIE I CZYSZCZENIE GARNKÓW**

Przed pierwszym użyciem garnki dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować zawsze w garnkach czystych, gdyż tylko wówczas zachowają one na stałe swój właściwy wygląd.

Do mycia i czyszczenia garnków używać zwykłych środków do naczyń, zabrania się stosowania substancji agresywnych, chemikaliów i przedmiotów ostrych. Garnki można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia naczyń nierdzewnych zaleca się stosowanie środka **CLINOX**. Garnki **można myć w zmywarce do naczyń**.

Mocno zabrudzone garnki pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z detergentem.

Białe osady pojawiające się wewnątrz garnka można usunąć octem, kilkoma kroplami cytryny lub za pomocą specjalnego środka do mycia naczyń nierdzewnych **CLINOX**. Chodzi o osady minerałów zawartych w wodzie i ich powstawanie uzależnione jest od warunków miejscowych i twardości wody. Pojawianie się białych osadów można wyraźnie ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do wody wrzącej. Białe plamy w żaden sposób nie ograniczają funkcjonalności naczyń oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

### **GWARANCJA 5-LETNIA**

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 5-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje usterek spowodowanych:

- użytkowaniem wyrobu niezgodnym z Instrukcją użytkownika
- uderzeniem, upadkiem lub niewłaściwą manipulacją
- nieautoryzowanymi naprawami wyrobu i wprowadzonymi zmianami.

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego punktu serwisowego ujętego w wykazie na stronie [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **sk** Súprava riadu, 11 dielov, nerez

**Blahoželáme k zakúpenému výrobku Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **CHARAKTERISTIKA**

11- dielna súprava kuchynského riadu je vyrobená z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele a je vybavená masívnymi úchytkami. Vďaka dokonalému spracovaniu a elegantným nadčasovým tvarom nádob je táto súprava riadu vynikajúca pre každodenné použitie v tradičnej i modernej kuchyni.

Všetky nádoby sú vybavené extra silným sendvičovým dnom. Teplo zo sporáka je predávané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je ľahšie, bez nežiadaneho pripalovania.

Sendvičové dno má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti, ktoré umožňujú úsporu energie. Sporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením varenia, varenie prebieha i pri nízkom výkone sporáku. Pokrmy ponechané v riade si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Riad je vybavený sklonerezovými pokrievkami s otvormi pre paru, ktoré umožňujú dokonalú kontrolu varenia.

Riad je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na intenzívne a dlhodobé používanie. Vonkajšia i vnútorná povrchová úprava nádob zaručuje elegantný vzhľad rovnako ako ľahké a rýchle čistenie.

Riad je vhodný pre všetky typy sporákov - plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné.

### **VARENIE V RIADE**

Sporák nastavte na maximum len na začiatku varenia, potom pokračujte na nízky, maximálne stredný výkon sporáku.

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termo akumuláciu vlastností sendvičového dna.

Voľte správnu veľkosť platničky, priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, než je priemer dna nádoby, plameň horáku nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu - v takomto prípade môžu úchytky páliť, prípadne môže dôjsť ku ich poškodeniu.

### **Prázdne riady nikdy nezahrievajte!**

### **POZOR!**

Pri dlhodobom 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 výrobu a nemôže byť predmetom reklamácie.

### **ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O RIAD**

Pred prvým použitím riadu dôkladne umyte a vytrite do sucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad na trvalo.

Riady čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy k čisteniu nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riady možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezového riadu - ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok **CLINOX**. Riady je možné umývať **v umývačke na riad**.

Silne znečistené riady nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom.

Ak sa objavia vo vnútri riadu biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezové riady - čistiacim prostriedkom **CLINOX**. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorenie je závislé na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzte solením až do variacej vody. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť, či zdravotnú nezávadnosť riadov, nie sú chybou výrobu a nemôžu byť predmetom reklamácie.

### **5 ROKOV ZÁRUKA**

Na tento výrobok je poskytovaná 5 rokov záruka, odo dňa 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](http://www.tescoma.com).



## **Набор посуды, 11 предметов, нержавеющая сталь**

**Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

### **ХАРАКТЕРИСТИКА**

Набор посуды из 11 предметов изготовлен из превосходной нержавеющей стали и снабжен массивными ручками. Благодаря идеальной обработке и нестареющему элегантному дизайну эта посуда замечательно подходит для ежедневного использования в классических и современных кухнях.

Вся посуда снабжена экстра толстым многослойным дном. Тепло с плиты передается вовнутрь посуды постепенно, без скачков и равномерно по целой площади дна. Это упрощает приготовление и препятствует пригоранию.

Многослойное дно обладает замечательными термоаккумуляционными свойствами, которые помогают экономить энергию. Плиту можно выключать заранее перед окончанием приготовления, которое проходит и при низкой мощности плиты. Блюда, оставленные в посуде, дольше остаются горячими.

Посуда снабжена крышками из стекла и нержавеющей стали с отверстием для пара, которые обеспечивают идеальный контроль за приготовлением.

Посуда изготовлена таким образом, чтобы соответствовать требованиям к посуде для интенсивного и длительного использования. Внешняя и внутренняя обработка поверхности гарантирует элегантный внешний вид, а также простое и быстрое мытье.

Посуда пригодна для использования на всех типах плит - газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОСУДЕ**

Используйте максимальную мощность плиты только для начала приготовления, затем переключите ее на низкую, максимально - среднюю.

Плиту выключайте заранее, перед окончанием приготовления - используйте термоаккумуляционные качества сэндвичевого дна.

Правильно выбирайте величину конфорки: диаметр конфорки должен быть равным либо меньшим диаметра дна посуды. Пламя не должно выступать за края посуды, иначе ручки будут обжигать руки или могут быть повреждены.

**Никогда не нагревайте пустую посуду!**

### **ВНИМАНИЕ!**

При длительном перегревании пустой или недостаточно наполненной посуды на ее металлической поверхности может появиться фиолетовая или коричневая окраска. Эта окраска образом не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

### **УХОД ЗА ПОСУДОЙ**

Перед первым использованием посуду тщательно вымойте и вытрите насухо. Готовьте всегда только в хорошо отмытой посуде - только так вы сохраните ее превосходный внешний вид надолго.

Посуду мойте с применением обычных моющих средств, никогда не используйте для мытья агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Посуду можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство **CLINOX**. Посуду можно мыть **в посудомоечной машине**.

Сильно загрязненную посуду оставьте отмокнуть в воде или растворе моющего средства.

Если внутри посуды появятся белые пятна, можете устранить их уксусом, несколькими каплями лимона или специальным средством для нержавеющей посуды - моющим средством **CLINOX**. Пятна появляются из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, и интенсивность их появления зависит от местных условий и мягкости воды. Появление пятен вы можете существенно снизить, если будете солить пищу после того, как вода закипит. Пятна никоим образом не снижают функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

#### **ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ**

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения. Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- изделие было использовано с нарушением Инструкции по использованию
- дефекты обусловлены ударом, падением или неправильным обращением
- изделие подверглось неавторизованному ремонту или изменению.

В случае обоснованной рекламации обращайтесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список размещен на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



# clinox

- en Perfectly cleans **stainless steel surfaces** and restores their original sheen.
- cs Čistí dokonale **nerezové povrchy** a vrací jim původní lesk.
- de Reinigt perfekt die **rostfreien Oberflächen** und stellt den ursprünglichen Glanz wieder her.
- fr Nettoie parfaitement les **surfaces en acier inoxydable** et leur rend leur brillant d'origine.
- it Pulisce perfettamente tutte le **superfici in acciaio inox** alle quali ridona la lucentezza originale.
- es Limpia perfectamente las **superficies de acero inoxidable** devolviendo su brillo original.
- pt Limpia na perfeição **superfícies em aço inoxidável** e restitui-lhes o seu brilho original.
- pl Doskonale czyszcí **stalowe powierzchnie** i przywraca im pierwotny połysk.
- sk Dokonale čistí **nerezové povrchy** a vracia im pôvodný lesk.
- ru Замечательно моет **нержавеющие поверхности** и возвращает им первоначальный блеск.

# **tescoma®**

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika  
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Sp.z o.o, Wroclawska 33D, 55-095 Długołęka, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

***Belly  
Classic  
Comfort  
Cook Star  
Gold Line  
Maestro  
Perfect  
Triumph***

