

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, Wrocławska 33D, 55-095 Długoleka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибьютор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса



GAS



ELECTRO



CERAMIC



INDUCTION



10
YEARS
GUARANTEE



tescoma®

Vision

**Návod k použití • Instructions for use • Gebrauchsanleitung • Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso • Instrucciones de uso • Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania • Návod na použitie • Інструкція по використанню**

www.tescoma.com

*Nerez 18/10 • Stainless steel 18/10 • Edelstahl 18/10 • Acier inoxydable 18/10 • Acciaio inox 18/10
Acero inoxidable 18/10 • Aço inoxidável 18/10 • Stal 18/10 • Nerez 18/10 • Нерж. 18/10*

Špičková kvalita – jednoduché použití – snadná údržba.
Takové jsou výrobky Tescoma – vaše správná volba. Gratulujeme!

Nádobí TESCOMA VISION

NÁVOD K POUŽITÍ

VISION – luxusní kuchyňské nádobí pro **profesionální a domácí použití**.

Charakteristika:

Nádobí TESCOMA VISION je vyrobeno z **prvotřídní nerezavějící oceli 18/10**, jeho masivní konstrukce a dokonale provedení splňují ty nejvyšší požadavky kladené na **moderní komfortní vaření**.

Nádobí je opatřeno **extra silným třívrstevným 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 po vaření v nádobí TESCOMA VISION si déle uchovávají svou teplotu.

Poklice s otvorem pro odvod páry jsou vyrobeny ze žáruvzdorného nerozbitného skla s širokým okrajem z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10. Stejně jako nádoby jsou opatřeny masivními nerezovými úchyty pro snadnou a bezpečnou manipulaci a komfortní vaření.

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

Nádobí TESCOMA VISION je vhodné pro všechny typy sporáků – **plynové, elektrické, sklokeramické i indukční!**

Návod k použití:

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

Sporák **vypněte s předstihem** před ukončením vaření – využijte termoakumulační vlastnosti sendvičového dna.

Volte správnou velikost plotýnky – průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen plynu nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádobí – v takovém případě mohou úchyty pálit, případně může dojít k jejich poškození.

Prázdné nádoby nikdy nezahřívejte.

POZOR!

Při použití nádob a poklic TESCOMA VISION v pečících troubách při teplotách nad 200 stupňů Celsia nebo při dlouhodobém přehřívání nádob na sporácích 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 TESCOMA VISION:

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 TESCOMA VISION lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí – jako ideální doporučujeme čisticí prostředek CLINOX. Nádobí TESCOMA VISION lze mýt **v myčce na nádobí**.

Silně znečištěné nádoby 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.

10 roků záruka

Na tento výrobek je poskytována 10-letá 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

Top quality – easy to use – easy maintenance.
Tescoma products – the right choice. Congratulations!

Cookware TESCOMA VISION

INSTRUCTIONS FOR USE

VISION – luxury kitchen cookware for **professional and domestic use alike.**

Characteristics:

Cookware TESCOMA VISION is made **of high-grade 18/10 stainless steel**, in a solid design and perfect finish compatible with the highest demands placed on **modern comfortable cooking.**

The cookware is provided with **an extra thick three-layer sandwich bottom** – heat is transferred from the cooker into the cookware continuously without variation and evenly throughout the bottom – cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has excellent **heat retaining properties**, which allow you to **economise on energy** – the cooker may be switched off before you finish cooking, and the cooker remains efficient even if set to a low output. Meals left in TESCOMA VISION after cooking preserve their temperature for a long time.

The covers with a steam release aperture are made of heat-resistant unbreakable glass with a wide rim made of high-grade 18/10 stainless steel. Just like the vessels, the covers too are provided with solid stainless steel grips for easy and safe handling and comfortable cooking.

The cookware is made so as to meet the requirements for extensive use over a long period of time. Both the outer and inner matt surfaces of the vessels guarantee an elegant appearance as well as easy and quick cleaning.

Cookware TESCOMA VISION is suitable for all types of cooker – **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers!**

Instructions for use:

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

Turn off the cooker before the time needed for cooking has elapsed to make sure you will benefit from 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 flame expanding over the bottom – if this happened, the grips could burn or even suffer damage.

Never heat empty cookware.

BEWARE!

When using the TESCOMA VISION vessels and covers in cooking ovens at temperatures exceeding 200 °C or when overheating the vessels 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.

TESCOMA VISION maintenance and care:

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

Wash with normal detergents, never use aggressive substances, chemicals and sharp objects. Cookware TESCOMA VISION can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend CLINOX for excellent cleaning results. Cookware TESCOMA VISION **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, always add salt only after the water starts boiling. The stains do not affect the function of the cooker and do not compromise health. They do not represent a fault and cannot be claimed.

10-year warranty

A 10-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 and alterations to the product

Spitzenqualität – einfacher Gebrauch – leichte Pflege.

Dies sind die Produkte Tescoma – Ihre richtige Wahl. Wir gratulieren Ihnen!

Kochgeschirr TESCOMA VISION**GEBRAUCHSANLEITUNG**

VISION – luxuriöses Kochgeschirr für **Profis und Haus**.

Beschreibung:

Das Kochgeschirr TESCOMA VISION ist aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl 18/10** hergestellt, die massive Konstruktion und perfekte Ausführung erfüllen die höchsten auf **modernes komfortables Kochen** gestellten Anforderungen.

Das Kochgeschirr ist mit **extra starkem Sandwich-Boden (drei Schichten)** versehen, wobei die Wärme vom Kochherd ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergeben wird – 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 TESCOMA VISION länger warm.

Die Deckel mit Dampfloch sind aus hitzebeständigem bruchsicherem Glas mit breitem Rand aus erstklassigem rostfreien Edelstahl 18/10 hergestellt. Die Deckel sind ebenfalls wie die Töpfe mit massiven rostfreien Griffen für leichte und sichere Handhabung und komfortables Kochen versehen.

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

Das Kochgeschirr TESCOMA VISION ist für sämtliche übliche Herdarten geeignet – **Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde!**

Gebrauchsanleitung:

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!

Werden die Töpfe und Deckel TESCOMA VISION in den Backöfen bei den Temperaturen über 200 Grad Celsius eingesetzt, bzw. im Falle einer langzeitigen Überhitzung der Töpfe auf dem Kochherd 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 TESCOMA VISION:

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr gründlich abspülen und trockenwischen. Ausschließlich im gut gereinigten Kochgeschirr kochen – 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 TESCOMA VISION kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen – das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Das Kochgeschirrsset TESCOMA VISION ist **spülmaschinengeeignet**.

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 Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

10 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 10 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

Qualité exceptionnelle – utilisation simple – entretien facile.

Tels sont tous les produits Tescoma – c'est le meilleur choix. Nous vous félicitons!

Ustensiles de cuisine TESCOVA VISION**MODE D'EMPLOI**

VISION – ustensiles de cuisine de luxe pour une **utilisation professionnelle et domestique.**

Caractéristiques:

Les ustensiles TESCOVA VISION sont fabriqués en **acier inoxydable 18/10 de première qualité**, leur construction massive et leur réalisation parfaite satisfont aux exigences suprêmes imposées à **une cuisine moderne et confortable.**

Ces ustensiles sont équipés d'un **fond sandwich à trois couches ultra-solide** – la chaleur de la cuisinière est diffusée de manière fluide à l'intérieur de l'ustensile, sans fluctuations et de manière uniforme sur toute la surface du fond – la cuisine est donc plus simple et les plats ne brûlent pas.

Le fond sandwich a d'excellentes **propriétés** de thermoaccumulation qui permettent de faire des **économies d'énergie** – il est possible d'éteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson ; la cuisson se réalise également à feu doux. Les plats que vous laisserez dans les ustensiles TESCOVA VISION resteront chauds plus longtemps.

Les couvercles possèdent un orifice permettant l'évacuation de la vapeur. Ils sont fabriqués en verre réfractaire incassable et ont un large bord en acier inoxydable 18/10 de première qualité. Tout comme les ustensiles, ils sont équipés de poignées massives en inox permettant une manipulation simple et en toute sécurité ainsi qu'une cuisine confortable.

Ces ustensiles sont fabriqués de manière à satisfaire les exigences d'une utilisation intensive et à long terme. Le traitement de surface mat, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur, assure aux ustensiles un aspect élégant et permet un nettoyage simple et rapide.

Les ustensiles TESCOVA VISION peuvent être utilisés sur tous les types de cuisinières – à **gaz, électriques, vitro-céramiques et à induction !**

Mode d'emploi:

Ne réglez votre cuisinière au maximum **qu'en début de cuisson**, continuez ensuite à feu doux, au maximum à la puissance moyenne de la cuisinière.

Éteignez la cuisinière à l'avance, encore avant la fin de la cuisson – profitez des propriétés de thermoaccumulation du fond sandwich.

Sélectionnez la bonne taille de plaque de cuisson – le diamètre de la plaque de cuisson doit être identique ou inférieur à celui du fond de l'ustensile, la flamme du brûleur ne doit jamais dépasser les bords du fond de l'ustensile – dans ce cas, les poignées peuvent brûler, éventuellement être endommagées.

Ne chauffez jamais un ustensile vide.

ATTENTION !

Si vous utilisez les ustensiles et les couvercles TESCOVA VISION dans un four à des températures supérieures à 200 degrés Celsius, ou en cas de longue surchauffe sur des cuisinières, une coloration violette à brune peut apparaître sur la surface des parties métalliques. Cette coloration ne porte pas atteinte à la fonction du produit et n'est pas nocive pour la santé, ce n'est pas un défaut et elle ne peut faire l'objet de réclamations.

Entretien et soins à apporter aux ustensiles TESCOVA VISION:

Avant la première utilisation, lavez et séchez soigneusement l'ustensile. Ne cuisinez que dans des ustensiles propres – c'est la seule façon pour qu'ils gardent leur apparence !

Nettoyez les ustensiles avec des produits de nettoyage courants, n'utilisez jamais de produits agressifs, de produits chimiques ou de produits mordants. Les ustensiles TESCOVA VISION peuvent être nettoyés à l'aide de produits de nettoyage pour ustensiles en inox – nous recommandons le produit CLINOX comme étant un produit idéal. Les ustensiles TESCOVA VISION peuvent passer au **lave-vaisselle**.

Si vos ustensiles sont fort sales, laissez-les tremper dans l'eau ou dans une solution d'eau et de savon.

Si des dépôts blancs apparaissent sur la paroi interne de l'ustensile, nettoyez-les avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec un produit spécifique pour ustensiles en inox – produit CLINOX. Il s'agit des sédiments de minéraux contenus dans l'eau dont la formation dépend des conditions locales ainsi que de la dureté de l'eau. Vous limiterez la formation de ces dépôts blancs en ne salant que lorsque l'eau commence à bouillir. Ces taches blanches ne portent pas atteinte à la fonction du produit et ne sont pas nocives pour la santé, il ne s'agit pas de défauts du produit, elles ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

10 ans de garantie

Une garantie de 10 ans est offerte sur ce produit, à compter du jour de la vente.

Par principe, la garantie ne concerne pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en contradiction avec le Mode d'emploi
- les défauts sont la conséquence d'un choc, d'une chute ou d'une manipulation incorrecte
- des réparations ou modifications non approuvées ont été apportées au produit

Alta qualità – semplice utilizzo – semplice manutenzione.
Prodotti Tescoma – la scelta giusta. Congratulazioni!

Pentolame TESCOMA VISION

ISTRUZIONI D'USO

VISION – Lussuoso pentolame per un utilizzo sia **domestico che professionale**.

Caratteristiche:

Il pentolame TESCOMA VISION è **prodotto in acciaio inox 18/10**, solido design e perfette finiture compatibili con tutti i requisiti richiesti dalle cotture moderne.

Il pentolame è provvisto di un **triplo fondo sandwich molto spesso**, grazie al quale il calore viene trasferito dalla fonte alla pentola continuamente senza alcuna variazione ed uniformemente su tutto il fondo – cucinare è più semplice, evitando cotture non necessarie.

Il fondo sandwich ha eccellenti **proprietà di trattenimento calore** che permettono di **risparmiare energia** – la fonte di calore può essere spenta prima che la cottura sia terminata e rimanere efficiente anche se posizionata a bassa temperatura. Le pietanze all'interno delle pentole TESCOMA VISION conservano la temperatura per lungo tempo dopo la cottura.

I coperchi con un foro di fuoriuscita vapore sono prodotti in vetro temperato resistente al calore ed hanno un bordo molto spesso in acciaio inox 18/10. Così come le pentole, i coperchi sono provvisti di solidi manici in acciaio inox 18/10 per una presa facile e sicura durante la cottura.

Il pentolame è prodotto in modo tale da poter resistere ad utilizzi frequenti e lunghi periodi di tempo. Le superfici satinata interne ed esterne donano un look elegante e permettono anche una pulizia facile e veloce.

Il pentolame TESCOMA VISION è adatto a tutti i tipi di cucina – **gas, elettriche, vetroceramica ed induzione!**

Istruzioni d'uso:

Posizionare la fonte di calore alla massima temperatura **solo nella fase iniziale di cottura** e lasciare baso a media temperatura durante tutto il processo di cottura.

Spegnere la fonte di calore prima del tempo necessario per la cottura per beneficiare delle proprietà di trattenimento di calore del triplo 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 quando si cucina a gas- se questo accade, i manici potrebbero scottare e persino subire danno.

Mai scaldare una pentola vuota.

ATTENZIONE!

Quando utilizzate pentolame e coperchi TESCOMA VISION a temperature oltre i 200 °C o quando surriscaldate gli stessi per un lungo periodo di tempo, potrebbero apparire macchie viola o marroni sulla superficie. Queste macchie non compromettono il funzionamento delle pentole, non rappresentano un rischio per la salute e nemmeno un difetto per cui non possono essere motivo di reclamo.

Manutenzione e pulizia del pentolame TESCOMA VISION:

Lavare ed asciugare a fondo al primo utilizzo. Per mantenere un aspetto attraente, cucinare sempre in pentole pulite accuratamente!

Lavare con normali detergenti, mai utilizzare sostanze aggressive, chimiche ed oggetti affilati. Il pentolame TESCOMA VISION può essere pulito utilizzando speciali detergenti per l'acciaio – consigliamo CLINOX per eccellenti risultati. Il pentolame TESCOMA VISION è **lavabile in lavastoviglie**.

Lasciare in ammollo se eccessivamente sporche.

In caso appaiano macchie bianche sulla superficie interna, utilizzate aceto, gocce di limone o CLINOX lo speciale detergente per acciaio inossidabile. Le macchie sono causate da sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua stessa. Per prevenire eccessiva formazione di macchie bianche, aggiungere sempre il sale dopo che l'acqua abbia iniziato a bollire. Le macchie non compromettono il funzionamento del pentolame e non danneggiano la salute. Non rappresentano un difetto e non possono essere motivo di reclamo.

10 anni di garanzia

Questo prodotto è garantito per 10 anni dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti ad uso improprio incompatibile con le Istruzioni d'uso
- risultanti da impatto, caduta
- dovuti a riparazioni e/o alterazioni del prodotto non autorizzate

Gran funcionalidad – fácil uso – fácil mantenimiento.
Productos Tescoma – la elección correcta. Enhorabuena!

Batería de Cocina VISION TESCOMA

INSTRUCCIONES DE USO

VISION – lujosa batería de cocina para uso tanto profesional como doméstico.

Características:

La batería de cocina TESCOMA VISION está fabricada **en acero inoxidable 18/10 de primera calidad**, con un sólido diseño y un acabado perfecto compatible con las más altas exigencias **para cocinar cómodamente**.

La batería está provista de un fondo sandwich extragroso de tres capas – 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 pone a fuego bajo. Los alimentos que se dejan en TESCOMA VISION después de ser cocinados mantienen su temperatura durante un largo tiempo.

Las tapas con escape para el vapor están fabricadas de vidrio irrompible resistente al calor con un borde de acero inoxidable 10/18 de primera calidad. Al igual que los recipientes, las tapas también están provistas de sólidas asas de acero inoxidable para un fácil y seguro manejo y para cocinar cómodamente.

La batería está diseñada para responder a los requisitos de un uso intensivo durante un largo periodo de tiempo. Ambas superficies mates, exterior e interior de los recipientes garantizan un aspecto elegante y una limpieza fácil y rápida.

La batería TESCOMA VISION es adecuada para todo tipo de cocinas – **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción!**

Instrucciones de uso:

Encienda la placa a máxima temperatura **sólo durante la fase inicial del cocinado** y reduzca a temperatura baja o media durante el proceso de cocción.

Apague la placa antes de que el tiempo necesario para cocinar haya terminado para asegurar la utilización 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.

No caliente nunca una olla vacía.

ATENCIÓN!

Al usar los recipientes y las tapas TESCOMA VISION en un horno a temperaturas que superen los 200 °C o al sobrecalentar los recipientes en placas 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, por tanto no pueden ser objeto de reclamación.

Mantenimiento y cuidado de TESCOMA VISION:

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 ni objetos cortantes. La batería de cocina TESCOMA VISION se puede limpiar usando productos especiales para acero inoxidable – recomendamos CLINOX por sus excelentes resultados. La batería de cocina TESCOMA VISION **se puede lavar en lavavajillas**.

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

Si aparecieran manchas blancas en la superficie interior de la olla, use vinagre, unas gotitas 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 10 años

Este producto tiene una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos por:

- uso inadecuado incumpliendo las Instrucciones de uso
- defectos ocasionados por impactos, caídas o un manejo inadecuado
- reparaciones o alteraciones del producto no autorizadas

Top dualidade – fácil de usar – fácil manutenção.
Produtos Tescoma – a escolha acertada. Parabéns!

TREM DE COZINHA VISION TESCOMA

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

VISION – luxuosos utensílios de cozinha para **uso doméstico e profissional.**

Características:

O trem de cozinha TESCOMA VISION é fabricado em **aço inoxidável 18/10 de altíssima qualidade**, sólido design e acabamentos perfeitos compatíveis com os elevados requisitos colocados **pela confortável e moderna culinária.**

O trem vem prevenido com um **fundo térmico em três camadas extra resistente** – o calor é transferido do fogão para o fundo do utensílio de forma contínua, uniforme, por toda a parte sem alterações – cozinhar é mais fácil, sem existirem sobreaquecimentos.

O fundo térmico tem **excelentes propriedades de retenção de calor**, o que permite **economizar energia** – a fogão pode ser desligado antes de terminar o tempo normal da cozedura, e mantém-se eficiente mesmo que baixe para a temperatura mínima. As refeições deixadas nos utensílios TESCOMA VISION depois de cozinhadas conservam a temperatura por um longo período de tempo.

As tampas com abertura de libertação de vapor são fabricadas em vidro inquebrável resistente ao calor, com rebordo em aço inoxidável 18/10. Tal como os recipientes, as tampas vêm prevenidas com pegas firmes em aço inoxidável para o fácil e seguro manuseamento e conforto em cozinhar.

O trem foi fabricado a pensar na necessidade da sua utilização por extensos e longos períodos de tempo. As superfícies mate, interior e exterior dos recipientes garantem a sua aparência elegante assim como a sua fácil e rápida limpeza.

O trem TESCOMA VISION é adequado a todos os tipos de fogões – **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução!**

Instruções de utilização:

Coloque o seu fogão no máximo **somente no início do processo de cozedura** e mais tarde baixe a temperatura para médio ou mínimo, já durante o processo de cozedura.

Desligue o fogão antes do tempo dado como necessário para terminar a cozedura, para se certificar que beneficia das propriedades de retenção de calor do fundo térmico.

Assegure-se de que o disco do fogão não ultrapassa o diâmetro do fundo do recipiente e evite que a chama expanda para fora do fundo – se isto acontecer, as pegas podem queimar e até mesmo sofre danos.

Nunca aqueça um recipiente vazio.

ATENÇÃO!

Quando utilizar as tampas e recipientes TESCOMA VISION nos fogões onde cozinhe em temperaturas acima dos 200 °C ou quando sobreaquecer os recipientes após um longo período de tempo, manchas púrpura e castanhas podem vir a aparecer nas superfícies metálicas. Estas manchas não afectam o correcto funcionamento, não representam um defeito ou ameaça à sua saúde, motivos pelos quais não podem ser reclamadas.

TESCOMA VISION manutenção e cuidados:

Lavar e secar muito bem antes da primeira utilização. Para conservar a perfeita aparência, cozinhe sempre em ambientes e condições de perfeita higiene!

Lave com detergentes normais; nunca use substâncias agressivas, químicas e objectos afiados. O trem TESCOMA VISION pode ser limpo com um agente de limpeza especial para aço inoxidável – nós recomendamos CLINOX pelos resultados excelentes obtidos em limpeza. O trem TESCOMA VISION **pode ir à máquina de lavar louça.**

Deixe de molho os recipientes em água e detergente se estiverem excessivamente sujos.

Se aparecerem manchas brancas no interior dos recipientes, para as remover utilize vinagre, gotas de limão ou o líquido especial de limpeza de aço inoxidável CLINOX. As manchas são causadas pelos sedimentos minerais presentes na água e a sua formação depende da qualidade e dureza da água da sua área habitacional. Para prevenir o excessivo aparecimento das referidas manchas, adicione o sal só depois da água começar a ferver. As manchas não afectam o funcionamento e não comprometem a saúde. Não representam um defeito e não podem ser reclamadas.

10 anos de garantia

O período de garantia de 10 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

Wyjątkowa jakość – proste użytkowanie – łatwa konserwacja.
To cechy wyrobów firmy TESCOVA – Państwa dobrego wyboru. Gratulacje!

Garnki TESCOVA VISION

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

VISION – luksusowe garnki dla gospodarstw domowych i placówek gastronomicznych.

Charakterystyka:

Garnki TESCOVA VISION wykonano ze stali nierdzewnej 18/10 o wysokiej jakości, ich masywna konstrukcja oraz doskonałe wykonanie odpowiada najwyższym wymogom oraz gwarantuje **nowoczesne i komfortowe gotowanie**.

Garnki wyposażone są w **wyjątkowo grube dno trójwarstwowe** – ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza naczyń w sposób ciągły, bez nagłych skoków i równomiernie podgrzewa cała płaszczyznę dna – gotowanie jest łatwiejsze, potrawy nie przywierają do dna naczyń.

Kilkuwarstwowe dno posiada wyjątkowe **właściwości gromadzenia i zatrzymywania ciepła**, zapewniające **oszczędność energii** – kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym przed ukończeniem gotowania, które przebiega nadal nawet po przełączeniu kuchenki na niską moc. Ugotowane potrawy pozostawione w garnkach TESCOVA VISION dłużej zachowują swoją odpowiednią temperaturę.

Pokrywki z otworkiem dla ulatniającej się pary wykonane są z żaroodpornego, nie tłukącego się szkła i posiadają szerokie obrzeże ze stali nierdzewnej 18/10 o wysokiej jakości. Podobnie jak garnki, również pokrywki wyposażono w masywne uchwyty ze stali nierdzewnej zapewniające łatwą i bezpieczną manipulację oraz komfortowe gotowanie.

Garnki wykonano w sposób gwarantujący intensywne i długookresowe użytkowanie. Matowe wykończenie powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych naczyń zapewnia elegancki wygląd, a także łatwe i szybkie czyszczenie.

W garnkach TESCOVA VISION można gotować na wszystkich typach kuchenek – na kuchenkach **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych!**

Instrukcja użytkowania:

Kuchenkę nastawić na moc maksymalną **tylko na początku** gotowania, a następnie przełączyć ją na moc niską, maksymalnie średnią.

Kuchenkę wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed ukończeniem gotowania – należy wykorzystać właściwości wielowarstwowego dna gromadzącego ciepło.

Wybrać właściwy rozmiar płytki grzewczej – średnica płytki musi być taka sama lub mniejsza od średnicy dna garnka, płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza krawędź dna, gdyż mogłoby w takim przypadku dojść do nadpalenia i uszkodzenia uchwytów.

Podgrzewanie pustych garnków jest zabronione.

UWAGA!

Przy używaniu naczyń i pokrywek TESCOVA VISION w piekarnikach w temperaturach powyżej 200 stopni Celsjusza lub długookresowym podgrzewaniu naczyń na kuchenkach, na powierzchni elementów metalowych mogą pojawić się fioletowe lub brązowe plamy. Nie ograniczają one jednak funkcjonalności lub przydatności zdrowotnej naczyń, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Konserwacja i czyszczenie garnków TESCOVA VISION:

Przed pierwszym użyciem garnki dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować zawsze w garnkach czystych – tylko pod tym warunkiem garnki wciąż zachowają swój dobry wygląd!

Garnki czyścić zwykłymi środkami do mycia naczyń, w żadnym przypadku nie stosować do czyszczenia środków agresywnych, chemikaliów oraz ostrych przedmiotów. Garnki TESCOVA VISION można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia naczyń nierdzewnych – zaleca się stosowanie środka CLINOX. Garnki TESCOVA VISION można **myć w zmywarce do naczyń**.

Bardzo brudne garnki należy pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z detergentem.

Białe osady, które mogą pojawić się wewnątrz garnków, można usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń nierdzewnych CLINOX. Chodzi o osady z zawartych w wodzie minerałów i ich powstawanie uzależnione jest od warunków miejscowych oraz twardości wody. Powstawanie białych plam można wyraźnie ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do gotującej się potrawy. Białe plamy nie ograniczają funkcjonalności lub przydatności zdrowotnej naczyń, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Gwarancja 10 letnia

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 10-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje przypadków, gdy:

- wyrób użytkowano niezgodnie z Instrukcją użytkowania
- usterki spowodowane zostały uderzeniem, czy też niewłaściwą manipulacją
- wyrób poddano nie autoryzowanym naprawom i zmianom

Špičková kvalita – jednoduché použitie – ľahká údržba.
Také sú výrobky Tescoma – vaša správna voľba. Gratulujeme!

RIAD TESCOMA VISION

NÁVOD NA POUŽITIE

VISION – luxusný kuchynský riad na **profesionálne a domáce použitie**.

Charakteristika:

Riad TESCOMA VISION je vyrobený z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10**, jeho masívna konštrukcia a dokonalé prevedenie splňajú tie najvyššie požiadavky kladené na **moderné komfortné varenie**.

Riad je vybavený **extra silným 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. Pokrmý ponechané po varení v riade TESCOMA VISION si dlhšie uchovávajú svoju teplotu.

Pokrievky s otvorom na odvod pary sú vyrobené zo žiaruvzdorného nerozbitného skla so širokým okrajom z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10. Rovnako ako nádoby sú vybavené masívnymi nerezovými úchytkami pre ľahkú a bezpečnú manipuláciu a komfortné varenie.

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

Riad TESCOMA VISION je vhodný na všetky typy sporákov – **plynové, elektrické, sklokeramické aj indukčné!**

Návod na použitie:

Sporák nastavte na maximum **len na začiatku varenia**, potom pokračujte na nízkom, maximálne strednom výkone sporáka.

Sporák **vypínajte s predstihom** ešte pred ukončením varenia – využívajte termoakumulačných vlastností sendvičového dna.

Voľte správnu veľkosť platničky – priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáka nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu – v takom prípade môžu úchytky páliť, prípadne môže dôjsť k ich poškodeniu.

Prázdny riad nikdy nezahrievajte.

POZOR!

Pri použití nádob a pokrievok TESCOMA VISION v pečúcich trúbach pri teplotách nad 200 stupňov Celsia alebo pri dlhodobom prehrievaní nádob na sporákoch 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 TESCOMA VISION:

Pred prvým použitím riad dôkladne umyte a vytrite dosucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade – len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvalo!

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy na čistenie nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad TESCOMA VISION je možné čistiť špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezového riadu – ako ideálny doporučujeme čistiaci prostriedok CLINOX. Riad TESCOMA VISION je možné umývať **v umývačke riadu**.

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

Ak sa vo vnútri riadu objavia biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad – čistiacim prostriedkom CLINOX. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorba je závislá na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadením výrazne obmedzte solením až do vriacej vody. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybnou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

10 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 10-ročná záruka, začínajúca sa dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

Прекрасное качество – удобство в использовании – простой уход.
Подобные изделия Tescoma – Ваш правильный выбор. Поздравляем!

Посуда TESCOМА VISION

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

VISION – превосходная кухонная посуда для **профессионального и домашнего использования.**

Характеристика:

Посуда TESCOМА VISION изготовлена из **первоклассной нержавеющей стали 18/10**, ее массивная конструкция и идеальная обработка соответствуют самым высоким требованиям, предъявляемым к **современному удобному приготовлению.**

Посуда снабжена экстра толстым трехслойным сэндвичевым дном - тепло с плиты передается вовнутрь посуды постепенно, без скачков и равномерно по целой площади дна, что упрощает приготовление и препятствует пригоранию.

Многослойное дно обладает замечательными **термоаккумуляционными свойствами**, которые помогают **экономить энергию** – плиту можно выключать заранее перед окончанием процесса приготовления, которое проходит и при низкой мощности плиты. Блюда, оставленные в посуде TESCOМА VISION, дольше сохраняют свою температуру.

Крышки с отверстием для отвода паров изготовлены из жаропрочного небьющегося стекла с широкими краями из первоклассной нержавеющей стали 18/10. Аналогично посуде, они снабжены массивными нержавеющей ручками для простого безопасного обращения и удобного приготовления.

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

Посуда TESCOМА VISION пригодна для всех типов плит – **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных!**

Инструкция по использованию:

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. В этом случае ручки нагреваются, иногда могут быть повреждены.

Никогда не нагревайте пустую посуду.

ВНИМАНИЕ!

При использовании посуды и крышек TESCOМА VISION в духовке при температуре свыше 200 °С или при долгом перегреве на плите на поверхности посуды может появиться фиолетовая либо коричневая окраска. Эта окраска не снижает функциональность либо гигиеничность посуды, не является браком изделия и не могут служить поводом для претензий.

Уход за посудой TESCOМА VISION:

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, абразивные средства и острые предметы. Посуду TESCOМА VISION можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство CLINOX. Посуду TESCOМА VISION можно мыть **в посудомоечной машине.**

Сильно загрязненную посуду предварительно отмочите в воде либо растворе моющего вещества.

Если внутри посуды появятся белые пятна, можете их отстранить уксусом, несколькими каплями лимона либо специальным веществом для нержавеющей посуды – чистящим веществом CLINOX. Пятна появляются из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, и интенсивность их появления зависит от местных условий и мягкости воды. Появление пятен можете существенно снизить, если будете солить пищу после того, как вода закипит. Пятна ни коим образом не снижают функциональность либо гигиеничность посуды, не являются браком изделия и не могут служить поводом для претензий.

Гарантия 10 лет

Данное изделие имеет 10-летний гарантийный период от даты приобретения.

Гарантия не покрывает следующие дефекты, вызванные:

- неправильным использованием, не соответствующим Инструкции по использованию
- механическими повреждениями, падением или неправильным обращением
- неавторизованным ремонтом или изменением конструкции изделия

Poznámky: Notes: Anmerkungen: Remarques: Note:
Notas: Notes: Notatki: Poznámky: Примечания:

Poznámky: Notes: Anmerkungen: Remarques: Note:
Notas: Notes: Notatki: Poznámky: Примечания: