

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
 Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
 Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com



tulip
 stainless steel

Cookware
 Nádobí
 Kochgeschirr
 Ustensiles de cuisine
 Bateria
 Bateria
 Trem
 Garnki
 Súprava riadu
 Посуда

tescoma.



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 / Інструкція по використанню

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.

Cookware TULIP

Characteristics

Cookware TULIP is made of **high-grade stainless steel**. Thanks to its **compact all-stainless steel manufacture with solid grips** and elegant round shapes of vessels, it is excellent **for both traditional and modern kitchens**.

The cookware TULIP is provided with **an extra thick sandwich bottom**. Heat is transferred from the cooker into the vessels continuously 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.

Saucepan TULIP SUPER STEAK is provided with a **special treatment of inside surface for stylish steak preparation**.

Cookware TULIP is made so as to meet the demands of **intense and prolonged use** and meets the highest demands placed on **healthy, comfortable and economic cooking**.

Cookware TULIP is suitable for all types of cooker: **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers**.

Cooking in TULIP 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, 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 vessels!

BEWARE!

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.

TULIP cookware maintenance and care

Wash and wipe dry cookware 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 TULIP is **dishwasher safe**.

Leave to soak excessively dirty vessels 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 to the boiling water. The white stains do not affect the function of the vessels 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**.



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.

Nádobí TULIP

Charakteristika

Nádobí TULIP je vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli. Díky své kompaktní celonerezové konstrukci s masivními úchyty a elegantním oblým tvarům nádob je vynikající pro použití v klasické i moderní kuchyni.

Nádobí TULIP je opatřeno 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.

Pánev TULIP SUPER STEAK je opatřena speciální úpravou vnitřního povrchu dna pro stylovou přípravu steaků.

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

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

Vaření v nádobí TULIP

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

Sporák vypněte s předstihem ještě před ukončením vaření, využívejte 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 nádoby - v takovém případě mohou úchyty pálit, případně může dojít k jejich poškození.

Prázdné nádobí nikdy nezahřívejte!

POZOR!

Při dlouhodobém přehřívání prázdných nebo nedostatečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zbarvení. Toto zbarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

Údržba a péče o nádobí TULIP

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 čistícími prostředky, nikdy k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Nádobí TULIP lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí, jako ideální doporučujeme čistící prostředek CLINOX. Nádobí TULIP lze mýt 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, čistícím 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-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

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



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. an die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

Kochgeschirr TULIP

Beschreibung

Das Kochgeschirr TULIP ist aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl** hergestellt. Dank der **kompakten Konstruktion aus Edelstahl mit massiven Griffen** und den eleganten runden Formen ist für den Gebrauch **in der klassischen sowie modernen Küche** hervorragend.

Das Kochgeschirr TULIP ist 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.

Die **Innenoberfläche** der Bratpfanne TULIP SUPER STEAK ist mit einer **speziellen Oberflächenbehandlung zur stilvollen Zubereitung von Steaks** versehen.

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

Das Kochgeschirr TULIP ist für sämtliche übliche Herdarten geeignet: **Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde**.

Kochen im Kochgeschirr TULIP

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 Kochgeschirres, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden

Wartung und Pflege um das Kochgeschirr TULIP

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 kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirres reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Das Kochgeschirrsset TULIP 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 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 www.tescoma.com.



Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance accordée à notre marque. En cas de besoin, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à la société Tescoma par l'intermédiaire du site www.tescoma.com.

Ustensiles de cuisine TULIP

Caractéristique

Les ustensiles de cuisine TULIP sont fabriqués en **acier inoxydable de haute qualité**. Leur construction compacte en acier inoxydable, leurs poignées massives et leur élégante forme arrondie s'adaptent parfaitement aux **cuisines modernes et classiques**.

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

Le fond massif 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**.

La poêle TULIP SUPER STEAK est munie d'un **traitement spécial de la surface intérieure du fond pour permettre une préparation élégante des steaks**.

Les ustensiles de cuisine TULIP sont fabriqués de manière à permettre un **usage intensif et prolongé**; ils répondent aux exigences d'une **cuisine saine, confortable et économique**.

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

Cuisson dans les ustensiles TULIP

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 TULIP

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 TULIP 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 TULIP peuvent être nettoyés au **lave-vaisselle**.

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

Si des dépôts blancs apparaissent à l'intérieur, il est possible de les éliminer avec du vinaigre, du jus de citron ou au moyen d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable, par exemple CLINOX. Il s'agit de sédiments minéraux provenant de l'eau, dont la formation est influencée par les conditions locales et la dureté de l'eau alimentaire. Leur formation peut être limitée en salant l'eau seulement à l'ébullition. 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.

5 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans à dater 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 proviennent d'un choc, d'une chute ou d'une manipulation incorrecte
- le produit a fait l'objet de modifications ou réparations non autorisées

Toute réclamation doit être adressé au vendeur ou à n'importe quel service d'entretien dont la liste se trouve sur le site Internet www.tescoma.com.



Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

Batteria TULIP

Caratteristiche

Le pentole TULIP sono prodotte in **acciaio inossidabile di ottima qualità**. Grazie a ciò in aggiunta ai solidi manici e alla forma tondeggiante dei suoi recipienti, sono ideali sia per cucine tradizionali che moderne.

Le pentole TULIP sono provviste di **fondo sandwich extra spesso**. Il calore si trasmette dalla fonte al recipiente in modo continuo senza variazioni e uniformemente su tutta la superficie. Cucinare è più semplice, senza rischio di andare oltre la cottura.

Il fondo sandwich ha eccellenti **proprietà di trattenimento del calore**, con conseguente **risparmio energetico**. La fonte di calore può essere spenta prima di terminare la cottura pur rimanendo efficiente. I cibi lasciati nel recipiente mantengono la temperatura a lungo.

La padella TULIP SUPER STEAK è provvista di uno **speciale trattamento sulla superficie interna per preparare eccellenti bistecche**.

Le pentole TULIP sono prodotte al fine di garantire un **uso intenso e prolungato** e soddisfare requisiti in termini di **salute, comodità ed economicità**.

Le pentole TULIP sono adatte a tutti i tipi di cottura: **gas, elettrica, vetro-ceramica e induzione**.

Cucinare con pentole TULIP

Posizionare la fonte di calore al massimo **solo nella fase iniziale del processo di cottura** e a bassa e media fiamma durante il resto del processo.

Spegner la fonte di calore in anticipo, sfruttando 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 evitando che la fiamma si espanda oltre il fondo - se questo succede, i manici potrebbero bruciare o essere danneggiati.

Mai scaldare recipienti vuoti!

ATTENZIONE!

In caso di riscaldamento per lungo tempo di recipienti vuoti o recipienti con poco contenuto, macchie viola o marroni possono apparire sulla superficie. Queste macchie non condizionano il corretto funzionamento, non rappresentano un pericolo per la salute e un difetto che può essere reclamato.

Pentole TULIP conservazione e cura

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

Pulire con normali detergenti; mai utilizzare sostanze aggressive, chimiche o oggetti taglienti. Le pentole possono essere pulite utilizzando uno speciale agente per l'acciaio inossidabile - raccomandiamo CLINOX per ottimi risultati. Le pentole TULIP sono **lavabili in lavastoviglie**.

Lasciare in ammollo d'acqua o acqua con detergente pentole eccessivamente sporche.

Dovessero apparire macchie bianche sulla superficie interna, utilizzare gocce d'aceto o limone o lo speciale agente CLINOX per l'acciaio. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua utilizzata. Per prevenire la formazione eccessiva di macchie bianche, aggiungere sempre il sale quando l'acqua bolle. Le macchie bianche non condizionano il funzionamento e non sono pericolose per la salute. Così come non rappresentano un difetto e quindi non sono motivo di reclamo.

Garanzia 5 anni

Una garanzia di 5 anni viene applicata a questi prodotti dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti.

- dovuti ad uso improprio non compatibile con le istruzioni d'uso
- risultanti da impatto o caduta
- dovuti a riparazioni non autorizzate o alterazioni del prodotto

In caso di reclamo giustificato contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri di servizio; per ogni riferimento visitare il sito www.tescoma.com.



Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, contacte con su distribuidor o con Tescoma en www.tescoma.com.

Batería TULIP

Características

La batería TULIP está fabricada **en acero inoxidable de primera calidad**. Gracias a su **compacta fabricación en acero inoxidable con sólidas asas** y a la elegante forma redondeada de sus recipientes, es excelente **tanto para la cocina tradicional como para la moderna**.

La batería TULIP está provista de **un fondo sandwich extra grueso**. El calor es transferido desde la placa hasta el interior de los recipientes continuamente 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/calor bajo. Los alimentos que se dejan en el recipiente después de ser cocinados mantienen su temperatura durante un largo tiempo.

La sartén TULIP SUPER STEAK está provista con **un tratamiento especial en su superficie interior para cocinar bistecs**.

La batería TULIP está diseñada para responder a los requisitos de un **uso intenso y prolongado** compatible con las más altas exigencias para una **cocción saludable, cómoda y económica**.

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

Cocinar en la batería TULIP

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

Apague el fuego/calor antes de terminar la cocción, para asegurar la utilización de las propiedades de acumulación de calor del fondo sandwich.

Asegúrese de que el tamaño del fuego/calor no excede el diámetro del fondo del

recipiente y evite que la llama sobresalga por los laterales del mismo - si ocurriese ésto, las asas podrían quemarse o sufrir daños.

Nunca caliente recipientes vacíos!

ATENCIÓN!

Al calentar recipientes vacíos o con poco contenido 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 la batería TULIP

Lavar y secar minuciosamente antes del primer uso. Para conservar su perfecto estado, cocine siempre en baterías 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 de cocina TULIP **se puede lavar en lavavajillas**.

Dejar en remojo con agua y detergente los recipientes excesivamente sucios.

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 los 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 blancas no afectan al 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 por:

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

En caso de quejas justificadas, por favor contacte con su distribuidor habitual o con un centro de servicio técnico; para la lista de servicios técnicos, por favor, véase www.tescoma.com.



Damos-lhe os parabéns pela compra deste produto. Obrigado por comprar Tescoma. Se necessário, por favor contacte o seu revendedor ou a Tescoma em www.tescoma.com.

Trem TULIP

Características

O trem TULIP é fabricado em **aço inoxidável de excelente qualidade**. Graças ao seu **fabrico em aço inoxidável compacto com pegas sólidas** e formas arredondadas é excelente para as **cozinhas modernas e tradicionais**.

Os tachos e panelas TULIP vêm prevenidos com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para o tacho/panela pelo fundo continuamente sem variações e uniformemente. Cozinhar torna-se mais fácil e sem as indesejáveis refeições queimadas.

O fundo térmico tem excelentes **propriedades de retenção do calor**, o que proporciona **a poupança de energia**. O fogão pode ser desligado antes do tempo de cozedura ter terminado e mantém-se eficiente mesmo se baixar a temperatura. Os alimentos deixados nos tachos e panelas mantém a sua temperatura por longos períodos de tempo.

A frigideira TULIP SUPER STEAK vem prevenida com um **revestimento interior com tratamento especial para a preparação de bifés**.

Os tachos e panelas TULIP foram concebidos para satisfazer as necessidades do **uso prolongado e intenso** e corresponder à mais alta exigência colocada pela cozinha **saudável, confortável e económica**.

Os tachos e panelas TULIP são adequados a todos os tipos de fogão: **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução**.

Cozinhar nos tachos e panelas TULIP

Ligue o fogão no máximo **só na fase inicial da cozedura** e reduza para médio ou baixo numa fase posterior do processo da cozedura.

Desligue o fogão antes de terminar a cozedura; faça uso das propriedades de retenção de calor do fundo térmico.

Assegure-se que o tamanho do disco do fogão não exceda o fundo do tacho ou

panela e evite que as chamas se expandam do fundo / se isso acontecer, as pegas podem queimar-se e sofrer danos.

Nunca aqueça tachos e panelas vazios!

ATENÇÃO!

Quando aquecer tachos e panelas vazios ou com pouco conteúdo durante muito tempo, podem aparecer na superfície do utensílio manchas púrpuras ou castanhas. Estas manchas não afectam o seu correcto funcionamento, não representam uma ameaça à saúde ou dano e não podem ser reclamadas.

TULIP manutenção e cuidados

Antes da primeira utilização lavar e secar muito bem os tachos e panelas. Para preservar permanentemente o seu aspecto elegante cozinhe sempre em tachos e panelas devidamente limpos!

Lave com detergentes normais; nunca use substâncias agressivas, químicos e objectos afiados. Os tachos e panelas TULIP podem ser limpos com agentes especiais de limpeza para o aço inoxidável – recomendamos CLINOX para obter excelentes resultados de limpeza. Os tachos e panelas TULIP **podem ser lavados na máquina da louça**.

Deixe de molho em água ou água e detergente os tachos e panelas que estiverem muito sujos.

Manchas brancas podem aparecer no interior do utensílio, para as remover utilize vinagre, gotas de limão ou o líquido especial de limpeza de aço inoxidável CLINOX. As manchas poder ser provocadas pelos sedimentos minerais presentes na água e a sua formação depende a qualidade e dureza da água local. Para prevenir a formação excessiva dessas manchas brancas, adicione o sal só quando a água começar a ferver. As manchas brancas não afectam o funcionamento do utensílio e não são prejudiciais à saúde. Como não representam danos não podem ser reclamadas.

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.

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.

Garki TULIP

Charakterystyka

Garki TULIP wykonano z **pierwszorzędnej stali nierdzewnej**. Dzięki **zwartej konstrukcji wykonanej w całości ze stali nierdzewnej, masywnym uchwytem i eleganckim, zaokrąglonym kształtem**, garki te stanowią odpowiednie wyposażenie **kuchni klasycznej i nowoczesnej**.

Garki TULIP posiadają **wyjątkowo grube dno wielowarstwowe**. Ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza garnka w sposób ciągły, bez wahań temperatury, równomiernie poprzez całą płaszczyznę dna. Gotowanie jest łatwiejsze, potrawy nie przywierają do dna naczynia.

Dno wielowarstwowe posiada znakomite **właściwości termoakumulacyjne**, zapewniające **oszczędność energii**. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem przed ukończeniem gotowania, które przebiega nawet na kuchenke ustawionej na niską moc. Potrawy pozostawione w garkach zachowują przez dłuższy czas właściwą temperaturę.

Patelnia TULIP SUPER STEAK posiada **specjalnie wykończoną powierzchnię wewnętrzną dna, ułatwiającą przyrządzanie steków**.

Garki TULIP, wyprodukowane w sposób gwarantujący **intensywne i długookresowe użytkowanie**, spełniają wszystkie wymogi stawiane **zdrowemu, komfortowemu i oszczędnemu gotowaniu**.

W garkach TULIP można gotować na wszystkich typach kuchenek: na kuchenkach **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych**.

Gotowanie w garkach TULIP

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

Kuchenkę **wyłączyć z wyprzedzeniem** jeszcze przed ukończeniem gotowania, wykorzystając termo akumulacyjne właściwości 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 dłońe, 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.

Konserwacja garków TULIP

Przed pierwszym użyciem garnki dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować zawsze w garkach czystych, gdyż tylko pod tym warunkiem zachowają one na stałe swój właściwy wygląd!

Do czyszczenia garków używać zwykłych środków do naczyń, zabrania się stosowania substancji agresywnych, chemikaliów i przedmiotów ostrych. Garki TULIP można czyścić za pomocą specjalnego środka do mycia naczyń nierdzewnych CLINOX. Garki TULIP można **myć w zmywarce**.

Mocno zabrudzone garnki pozostawić do odmknięcia 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 użytkowania
- 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.



Blahoželáme ka zakúpeniu výrobkov 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.

Súprava riadu TULIP

Charakteristika

Súprava riadu TULIP je vyrobená z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**. Vďaka svojej **kompaktnej celonerezovej konštrukcii s masívnymi úchytkami** elegantným obľým tvarom nádob je vynikajúca pre použitie **v klasickej i modernej kuchyni**.

Súprava riadu TULIP je vybavená **extra silným sendvičovým dnom**. Teplo zo sporáku je odovzdané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiadaneho pripaľovania.

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. Pokrmu ponechané v riadoch si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Panvica TULIP SUPER STEAK je vybavená špeciálnou **úpravou vnútorného povrchu dna pre štyľovú prípravu steakov**.

Riady TULIP sú vyrobené tak, aby vyhoveli nárokom na **intenzívne a dlhodobé používanie** a spĺňajú všetky požiadavky kladené na zdravé, komfortné a úsporné varenie.

Riady TULIP sú vhodné pre všetky typy sporákov: **plynové, elektrické, sklo keramické i indukčné**.

Varenie v riadoch TULIP

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

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

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

Prázdne riady nikdy nezohrievajte!

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 výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

Údržba a starostlivosť o riad TULIP

Pred prvým použitím riady dôkladne umyte a vysušte do sucha. Varte vždy iba v dobre vyčistenom riade, iba tak zachováte ich dobrý vzhľad trvalo!

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy k čisteniu nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad TULIP sa dá čistiť špeciálnymi prostriedkami pre čistenie nerezového riadu, ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX. Riad TULIP môžete umývať **v umývačke riadu**.

Veľmi znečistený riad nechajte odmočiť vo vode či v roztoku vody so saponátom.

Ak sa objavia vo vnútri riadu biele usadeniny, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad, čistiacim prostriedkom CLINOX. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorenie závisí od miestnych podmienok a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadenín výrazne obmedzíte soľením až do vriacej vody. Biele škrvy nijako neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

5 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka od dňa predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s návodom k použitiu
- 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.



Поздравляем с приобретением изделия **Tescota** и благодарим за доверие, оказанное нашей марке. В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию **Tescota** посредством www.tescota.com

Посуда TULIP

Характеристика

Посуда TULIP изготовлена из **первоклассной нержавеющей стали**. Благодаря **компактной цельнонержавеющей конструкции с массивными ручками** и элегантным круглым формам она замечательно подходит для использования в **классических и современных кухнях**.

Посуда TULIP снабжена **экстра толстым многослойным 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 приготовления, которое проходит и при низкой мощности плиты. Блюда, оставленные в посуде, дольше остаются горячими.

Сковорода TULIP SUPER STEAK обладает дном со **специальной внутренней обработкой для стильного приготовления стейков**.

Посуда TULIP изготовлена таким образом, чтобы соответствовать требованиям к посуде **для интенсивного и длительного использования**.

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

Приготовление в посуде TULIP

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 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 TULIP

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 TULIP можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство CLINOX. Посуду TULIP можно мыть **в посудомоечной машине**.

Сильно загрязненную посуду предварительно отмочите 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 неавторизированному ремонту или изменению

В случае обоснованной рекламации обращайтесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список размещен на www.tescota.com.