

stainless steel

tulip



exclusive



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

tescoma®

www.tescoma.com



Roasters with cover TULIP and EXCLUSIVE

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.

CHARACTERISTICS

Roasters with cover TULIP and EXCLUSIVE are made of **high-grade stainless steel**, in a solid manufacture with a perfect finish meeting the highest demands placed on **modern comfortable baking and cooking**.

The roasters are provided with **an extra thick three-layer sandwich bottom**. Heat is transferred from the cooker into the vessels continuously without variation and evenly throughout the bottom – the temperature inside the vessels does not vary. Baking and cooking is easier, meals can be made with a limited amount of fat and without the risk of overcooking.

In addition, the sandwich bottom has excellent **heat retaining properties**, which **economise on energy** – the oven or the cooker may be switched off before the end of baking or cooking. Meals left in the vessels preserve their temperature for a long time.

The cover can be used as an independent baking or cooking vessel with a low edge.

The roasters and covers are provided with solid stainless steel grips for easy and safe handling and comfortable cooking.

The roasters are supplied with a separate rack made of high-grade stainless steel for easy and perfect baking.

Roasters TULIP and EXCLUSIVE meet the demands of intense and prolonged use. The solid all-metal manufacture of the vessels guarantees an elegant appearance as well as easy and quick cleaning.

Roasters TULIP and EXCLUSIVE are suitable for baking in **electric, gas and hot air ovens including ovens with fans** and for cooking on **gas, electric and vitro-ceramic cookers**.

INSTRUCTIONS FOR USE:

Switch the oven **off in advance before** the end of baking – make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom.

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

We recommend using a rack for baking; the meals will not stick to the bottom of the vessels and will be thoroughly baked on all sides.

Never heat empty vessels.

BEWARE!

When overheating empty vessels, purple or brown stains might appear on the metal surfaces. These stains do not affect the correct functioning, they do not represent a health hazard or fault, and cannot be claimed.

MAINTENANCE AND CARE

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

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

Leave excessively dirty vessels to soak 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 significantly reduce excessive formation of the white stains, always add salt only to the finished meal. The white stains do not affect the function of the vessels and do not compromise health. 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 the following 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.



Pekáče s poklopem TULIP a EXCLUSIVE

**Blahopřejeme k zakoupení výrobku Tescoma a děkujeme za důvěru projevovou naší znače.
V případě potřeby se prosím obraťte na svého prodejce nebo na firmu Tescoma prostřednictvím www.tescoma.com.**

CHARAKTERISTIKA

Pekáče s poklopem TULIP a EXCLUSIVE jsou vyrobeny z **prvotřídní nerezavějící oceli**, jejich masivní konstrukce a dokonalé provedení splňují ty nejvyšší požadavky kladené **na moderní komfortní pečení a vaření**.

Pekáče jsou opatřeny **extra silným třívrstvným sendvičovým dnem**. Teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna – teplota uvnitř nádob nekolísa. Pečení i vaření je snazší, pokrmy lze připravovat s omezeným množstvím tuků a bez rizika připalování.

Sendvičové dno má navíc vynikající **termoakumulační vlastnosti**, které umožňují **úsporu energie** – troubu i sporák je možné vypínat s předstihem před ukončením pečení či vaření. Pokrmy ponechané v nádobách si déle uchovají svou teplotu.

Poklop lze výborně použít i jako samostatnou pečící nebo varnou nádobu s nízkým okrajem.

Pekáče i poklapy jsou opatřeny masivními nerezovými úchyty pro snadnou a bezpečnou manipulaci a komfortní vaření.

Pekáče jsou dodávány se samostatným roštem z prvotřídní nerezavějící oceli pro snadné a dokonalé pečení.

Pekáče TULIP a EXCLUSIVE vyhovují nárokům na intenzivní a dlouhodobé používání. Masivní celokovová konstrukce nádob zaručuje elegantní vzhled stejně jako snadné a rychlé čištění.

Pekáče TULIP a EXCLUSIVE jsou vhodné pro pečení v **elektrických, plynových a horkovzdušných troubách i troubách vybavených ventilátorem** a pro vaření na **plynových, elektrických a sklokeramických sporácích**.

NÁVOD K POUŽITÍ:

Troubu **vypínejte s předstihem** ještě před ukončením pečení – využijte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

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

K pečení doporučujeme používat rošt, pokrmy nepřilnou ke dnu nádob a budou dokonale propečeny ze všech stran.

Prázdné nádoby nikdy nezahřívajte.

POZOR!

Při přehřátí prázdných 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

Před prvním použitím pekáče i poklapy důkladně umyjte a vytřete do sucha. Vařte vždy jen v čistých nádobách – jen tak zachováte jejich dobrý vzhled trvale!

Čistěte běžnými čisticími prostředky, k čištění nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Pekáče lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí – jako ideální doporučujeme čisticí prostředek CLINOX. **Pekáče lze mýt v myčce na nádobí.**

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

Objeví-li se uvnitř 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 hotového pokrmu. 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.



Bräter TULIP und EXCLUSIVE mit Deckel

Wir gratulieren Ihnen, dass Sie das Produkt Tescoma gekauft haben, und danken für Ihr in die Marke Tescoma gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

BESCHREIBUNG

Die Bräter TULIP und EXCLUSIVE mit Deckel sind **aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl hergestellt**, wobei ihre massive Konstruktion und die perfekte Ausführung die höchsten **auf das moderne komfortable Braten und Kochen** gestellten Anforderungen erfüllen.

Die Bräter sind mit **extra starkem dreischichtigem Sandwich-Boden** versehen, wobei die Wärme vom Kochherd ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergeben wird – keine Temperaturschwankungen in den Kochgefäßen. Das Braten und Kochen ist leichter, Gerichte können mit reduzierter Fettmenge und ohne unerwünschtes Anbrennen zubereitet werden.

Der Sandwich-Boden zeichnet sich mit den hervorragenden **Wärmespeicherungs-Eigenschaften** aus, die **Energieersparnis** bringen – der Ofen sowie der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht/gebraten ist.
Die gekochten Lebensmittel bleiben in den Brättern länger warm.

Die Deckel können perfekt auch als separate Brat-, bzw. Kochgefäße mit niedrigem Rand verwendet werden.

Die Bräter und die Deckel sind mit massiven rostfreien Griffen für leichte und sichere Handhabung und komfortables Kochen versehen.

Die Bräter sind mit einem separaten aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl hergestellten Rost zum leichten und perfektem Braten ausgeliefert.

Die Bräter TULIP und EXCLUSIVE erfüllen die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung. Die massive Metallkonstruktion garantiert das elegante Aussehen sowie die leichte und schnelle Reinigung.

Die Bräter TULIP und EXCLUSIVE sind zum Braten in den **Elektro-, Gas- und Heißluftöfen mit Lüfter** und zum Kochen auf den **Gas-, Elektro- und glaskeramischen Kochherden geeignet**.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Den Ofen **früher abschalten**, bevor das Braten fertig ist – die Wärmeleit-Eigenschaften des Sandwich-Topfbodens werden damit ausgenutzt.

Beim Kochen auf der Kochplatte den Kochherd auf die max. Leistungsstufe **nur am Anfang** des Kochens einstellen, dann auf niedrige, max. mittlere Stufe zurückschalten.

Es ist empfehlenswert, zum Braten den Rost zu verwenden, das Gargut wird an den Boden des Gefäßes nicht angeklebt und wird perfekt von allen Seiten durchgebraten.

Die leeren Kochgefäße nie erhitzen.

ACHTUNG!

Im Falle der Überhitzung der leeren Kochgefäße kann die Oberfläche 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

Vor dem ersten Gebrauch sind die Bräter und Deckel gründlich abzuspolen und trocken zu wischen. Ausschließlich in gut gereinigten Kochgefäßen kochen – nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft erhalten werden!

Mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Die Bräter können mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs gereinigt werden – das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Die Bräter sind **spülmaschinenfest**.

Die stark verschmutzten Kochgefäße im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

Treten in den Kochgefäßen 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 keine Produktmängel dar und können nicht beanstandet werden.

5 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt, falls es während der gesamten Zeit in Übereinstimmung mit der Gebrauchsanleitung genutzt wurde.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

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

fr

Plats à four avec couvercle TULIP et EXCLUSIVE

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.

CARACTÉRISTIQUES

Les plats à four avec couvercle TULIP et EXCLUSIVE sont fabriqués en **acier inoxydable de haute qualité**; leur construction massive et leur finition impeccable répondent aux exigences les plus sévères de la **cuisine moderne**.

Les plats sont munis d'un **triple fond en sandwich particulièrement épais**. La chaleur fournie par la cuisinière est donc répartie progressivement et régulièrement sur toute la surface du fond – la température reste donc constante dans le récipient. La cuisson sur taque ou au four est plus facile, il est possible d'utiliser moins de graisse et les aliments „n'attachent" pas.

Le fond en sandwich a en plus une excellente **capacité d'accumulation thermique**, ce qui est une source **d'économie d'énergie** – il est possible d'arrêter la cuisinière ou le four avant la fin de la cuisson. De plus, les aliments y conservent plus longtemps la température idéale pour être servis.

Le couvercle lui-même peut être utilisé comme plat indépendant, moins profond.

Les plats et couvercles sont munis de massives poignées en acier inoxydable, assurant une manipulation confortable en toute sécurité.

Les plats à four sont fournis avec une grille en acier inoxydable de haute qualité, qui facilite et améliore la cuisson.

Les plats TULIP et EXCLUSIVE répondent aux exigences d'une utilisation intense et de longue durée. La construction métallique massive garantit un aspect impeccable aussi bien qu'un nettoyage rapide et facile.

Les plats TULIP et EXCLUSIVE conviennent parfaitement aux **fours électriques, à gaz, à air chaud et à tous les fours munis d'un ventilateur**; ils sont aussi utilisables sur des **cuisinières à gaz, électriques et vitrocéramiques**.

MODE D'EMPLOI

Arrêter le four à l'avance avant la fin de la cuisson pour profiter des capacités d'accumulation thermique du fond en sandwich.

Lors de l'utilisation sur une cuisinière, **ne laisser la puissance maximale** que pour lancer la cuisson et continuer ensuite à puissance réduite ou moyenne.

Il est recommandé d'utiliser la grille pour la cuisson, car les aliments ne collent pas au fond du plat et sont parfaitement cuits de tous les côtés.

Ne jamais chauffer les récipients vides.

ATTENTION !

Une surchauffe peut provoquer l'apparition de taches violettes ou brunes à la surface du métal. Cette coloration n'entrave aucunement les fonctions et n'est pas toxique. Ce n'est en aucun cas un défaut du produit et ne peut donc être source de réclamation.

ENTRETIEN

Avant la première utilisation, bien nettoyer les plats et couvercles et les essuyer avec un linge doux. N'utiliser que des récipients propres pour la cuisson – c'est le meilleur moyen de leur garder leur aspect impeccable !

Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser de produits corrosifs ou abrasifs ni d'objets aigus. Il est possible d'entretenir les plats avec les produits spéciaux pour l'acier inoxydable – nous recommandons fortement le produit de nettoyage CLINOX. Les plats **peuvent être nettoyés au lave-vaisselle**.

Si besoin, laisser tremper avant nettoyage, en utilisant de l'eau ou une solution détergente.

Si des taches blanches apparaissent, il est possible de les enlever au vinaigre, au jus de citron ou avec un produit spécial l'acier inoxydable – le produit de nettoyage CLINOX. Il s'agit de sédiments minéraux provenant de l'eau et leur formation dépend fortement de sa dureté locale. Il est possible de limiter l'apparition de ces taches en salant seulement en cours de cuisson. Ces taches n'entravent aucunement les fonctions et ne sont pas toxiques. Ce n'est en aucun cas un défaut du produit et ne peut donc être source de réclamation.

5 ans de garantie

Ce produit bénéficie d'une garantie de cinq ans à dater de la vente.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi.
- les dommages ont été causés par un choc, une chute ou une manipulation erronée.
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

it

Rostiere con coperchio TULIP ed EXCLUSIVE

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

CARATTERISTICHE

Le rostiere con coperchio TULIP ed EXCLUSIVE sono prodotte in **acciaio inossidabile di alta qualità**, solide dalla perfetta rifinitura soddisfano le richieste più esigenti **della cottura moderna**.

Le rostiere sono provviste di **fondo sandwich a tre strati extra spesso**. Il calore si trasmette dalla fonte di calore al recipiente in modo continuo senza variazioni e uniformemente attraverso il fondo – la temperatura interna al recipiente non varia. Cuocere e cucinare diventa più facile, i cibi possono essere preparati senza l'uso di grassi e senza il rischio di bruciarli.

Inoltre, il fondo sandwich ha un'eccellente proprietà di **trattenimento del calore**, che permette di cucinare **risparmiando energia** – la fonte di calore può essere spenta prima del termine di cottura. I cibi lasciati nel recipiente conservano la loro temperatura per lungo tempo.

Il coperchio può essere utilizzato come una teglia o una rostiera se si cucina a fuoco lento.

Le rostiere ed i coperchi sono provvisti di solidi manici in acciaio inossidabile per una presa facile e sicura e per cucinare comodamente.

Le rostiere sono fornite con griglia separata prodotta in acciaio inossidabile per una cottura facile e perfetta.

Le rostiere TULIP ed EXCLUSIVE soddisfano le richieste di un uso prolungato nel tempo. La loro solidità garantisce un aspetto elegante ed una facile e veloce pulizia.

Le rostiere TULIP ed EXCLUSIVE sono adatte alla cottura in **forno elettrico, a gas e ventilato** ed ad una cucina **a gas, elettrica e vetro-ceramica**.

ISTRUZIONI PER L'USO

Spegner il forno in anticipo rispetto ai tempi di cottura – si sfrutta così la proprietà di trattenimento del calore da parte del fondo sandwich.

Quando si cucina su fornello, posizionare la fiamma al massimo **solo nella fase iniziale della cottura** e tenere la fiamma media o bassa durante il restante processo.

Raccomandiamo di utilizzare la griglia per la cottura; i cibi non si attaccano al fondo del recipiente e cuociono su entrambi i lati.

Non scaldare mai recipienti vuoti.

ATTENZIONE!

Nel caso si surriscaldano recipienti vuoti, macchie viola o marroni possono comparire sulla superficie metallica. Queste macchie non condizionano il corretto funzionamento, non recano danno alla salute né possono essere reclamate come difetto.

MANUTENZIONE E CURA

Lavare ed asciugare le rostiere ed i coperchi attentamente prima del primo utilizzo. Per preservare permanentemente l'aspetto lucente, cucinare sempre in recipienti puliti accuratamente.

Pulire con normali detersivi; non utilizzare mai sostanze aggressive, chimiche o oggetti taglienti. Le rostiere possono essere pulite utilizzando agenti speciali per l'acciaio – raccomandiamo CLINOX per ottimi risultati. Le rostiere sono lavabili in **lavastoviglie**.

Lasciare in ammollo in acqua o acqua con detersivo i recipienti particolarmente sporchi.

Dovessero apparire macchie bianche sulla superficie interna, utilizzare aceto, gocce di limone o lo speciale agente CLINOX per la pulizia dell'acciaio. Le macchie sono causate da sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua stessa. Per ridurre significativamente l'eccessiva formazione delle macchie bianche aggiungere sempre il sale solo a cottura ultimata. Le macchie bianche non condizionano il funzionamento dei recipienti e non recano danno alla salute. Non rappresentano un difetto e non possono quindi essere motivo di reclamo.

5-anni di garanzia

Un periodo di garanzia di 5-anni viene applicato a questo prodotto 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 e cattivo maneggiamento.
- dovuti a riparazioni non autorizzate e alterazioni del prodotto.

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

CARACTERÍSTICAS

Las rustideras con tapa TULIP y EXCLUSIVE están fabricadas en **acero inoxidable de primera calidad**, con una sólida fabricación y un perfecto acabado para satisfacer las más elevadas demandas de una **moderna y cómoda cocción**.

Las rustideras están provistas de un **fondo sandwich extra grueso de 3 capas**. El calor es transferido al interior del recipiente de manera continua, sin variación y uniforme a través del fondo – la temperatura dentro del recipiente no varía. Asar y cocinar es sencillo, se puede cocinar con poco aceite y sin riesgo de quemado.

Además, el fondo sandwich posee **excelentes propiedades de acumulación de calor**, que le permiten **ahorrar energía** – puede apagar el horno o la placa antes de que finalice la cocción. Las comidas cocinadas en estas rustideras mantienen la temperatura durante un largo periodo de tiempo.

La tapa puede ser usada como un recipiente independiente con borde bajo para asar o cocinar.

Las rustideras y tapas están provistas de unas sólidas asas de acero inoxidable para un fácil y seguro manejo y un cómodo cocinado.

Las rustideras están provistas de una rejilla separadora fabricada en acero inoxidable de primera calidad para una fácil y perfecta cocción.

Las rustideras TULIP y EXCLUSIVE satisfacen las exigencias de un uso intenso y prolongado. La sólida composición de acero inoxidable de los recipientes garantiza tanto una apariencia elegante como una sencilla y rápida limpieza.

Las rustideras TULIP y EXCLUSIVE son adecuadas para asar en **hornos eléctricos, de gas y de convención incluyendo los hornos con ventilador** y para cocinar en **placas de gas, eléctricas y vitrocerámicas**.

INSTRUCCIONES DE USO

Apague el horno **antes de terminar** la cocción – aproveche las propiedades de acumulación de calor del fondo sandwich.

Cuando cocine en placa, encienda el fuego/calor al máximo **sólo en la fase inicial de la cocción** y reduzca a bajo o medio fuego/calor durante el proceso de cocción.

Recomendamos utilizar la rejilla para asar; los alimentos no se pegarán al fondo del recipiente y se asarán a fondo por todos los lados.

Nunca caliente recipientes vacíos.

CUIDADO!

Si se sobrecalientan recipientes vacíos, pueden aparecer manchas violetas o marrones en el interior del recipiente. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento de la rustidera, no representan un riesgo o peligro para la salud, y no pueden ser objeto de queja.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Lavar y secar minuciosamente la rustidera y la tapa antes del primer uso. Para conservar una buena apariencia, cocinar siempre en recipientes limpios!

Lavar con detergentes normales, no use nunca sustancias agresivas, químicas ni objetos que rallen. Las rustideras se pueden limpiar usando productos especiales para acero inoxidable – nosotros recomendamos CLINOX por sus excelentes resultados. Las rustideras son **aptas para lavavajillas**.

Dejar los recipientes excesivamente sucios a remojo en agua o en agua con detergente.

Si aparecen manchas blancas en el interior del recipiente, utilice vinagre, unas gotas de limón o el producto especial CLINOX para acero inoxidable. Las manchas se forman por los sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y dureza del agua local. Para reducir significativamente la formación excesiva de manchas blancas, añada siempre la sal cuando la comida esté terminada. Estas manchas blancas no afectan al funcionamiento de la rustidera, no representan un riesgo o peligro para la salud, y no pueden ser objeto de queja.

5 años de garantía

El periodo de garantía de este producto es de 5 años desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre :

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

pt

Assadeiras c/tampa TULIP e EXCLUSIVE

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

CARACTERÍSTICAS

Assadeiras c/tampa TULIP e EXCLUSIVE são fabricadas em **aço inoxidável de excelente qualidade**, fabrico sólido com acabamentos perfeitos aliado às elevadas exigências colocadas pela **confortável e moderna culinária**.

As assadeiras vêm prevenidas com **fundo térmico extra forte de 3 camadas**. O calor é transferido do fogão para as assadeiras de forma contínua e sem variações uniformemente por todo o fundo – a temperatura dentro das assadeiras não altera. Cozinhar é mais fácil, os alimentos cozinham-se com menos gordura e sem o risco de se queimarem.

Além disso, o fundo térmico tem a excelente característica de **reter o calor**, o que **economiza energia** – o forno ou fogão podem ser desligados antes do tempo normal de terminar a cozedura. Os alimentos deixados nas assadeiras mantêm a temperatura por um longo período de tempo.

A tampa pode ser utilizada como assadeira independente de borda baixa para cozinhar ou assar.

As assadeiras e tampas têm pegas firmes em aço inoxidável para cozinhar e manusear de forma segura e confortável.

Para tornar os assados fáceis e perfeitos, as assadeiras são fornecidas com uma grelha separada fabricada em aço inoxidável de excelente qualidade.

Assadeiras TULIP e EXCLUSIVE vão ao encontro da exigência do intenso e prolongado uso. O seu sólido fabrico todo em aço inoxidável garante a sua aparência elegante assim como a sua fácil e rápida limpeza.

Assadeiras TULIP e EXCLUSIVE são adequadas para cozinhar em fornos **eléctricos, a gás e de ar quente incluindo os com ventoinha** e fogões a **gás, eléctrico e vitrocerâmica**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Desligue o forno antes de **terminar a cozedura** – faça uso da excelente característica de retenção de calor do fundo térmico.

Quando cozinhar nos discos, regule o fogão na temperatura máxima **só na fase inicial da cozedura** e reduza para baixa ou média durante o restante processo de cozedura.

Recomendamos a utilização da grelha nos assados; os alimentos não ficam colados no fundo da assadeira e ficam bem assados por todos os lados.

Nunca aqueça utensílios vazios.

ATENÇÃO!

Quando se aquece em demasia os utensílios, manchas castanhas ou púrpuras podem aparecer na superfície de metal. Essas manchas não afectam o correcto funcionamento; não são prejudiciais à saúde nem são defeitos, pelo que não podem ser motivo de reclamação.

MANUTENÇÃO E CUIDADOS

Antes da primeira utilização lave e seque muito bem as assadeiras e tampas. Para preservar a sua boa aparência, cozinhe sempre em utensílios devidamente limpos!

Lave com detergentes normais; nunca utilize substâncias agressivas, químicas e objectos afiados. As assadeiras podem ser limpas com um agente especial de limpeza para aço inoxidável – recomendamos CLINOX para obter excelentes resultados de limpeza. As assadeiras podem ser lavadas na **máquina de lavar louça**.

Deixe os utensílios excessivamente sujos de molho em água ou água e detergente.

Se aparecerem manchas brancas na superfície interior, para as remover use vinagre, gotas de limão ou o agente especial de limpeza para aço inoxidável CLINOX. As manchas são causadas pelos sedimentos minerais presentes na água e a sua formação depende da qualidade e dureza da água local. Para reduzir significativamente a excessiva formação das manchas brancas, adicione o sal no final da cozedura. As manchas brancas não afectam o funcionamento dos utensílios e não constituem risco para a saúde. Não representam um defeito pelo que 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.



Brytfanny z pokrywą TULIP I EXCLUSIVE

Gratulujemy zakupu wyrobu Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej firmy. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub bezpośrednio do firmy Tescoma, na adres: www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Brytfanny z pokrywą TULIP i EXCLUSIVE wykonane są ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości, ich masywna konstrukcja i doskonale wykonanie spełniają w stopniu maksymalnym wymogi użytkowników i umożliwiają **nowoczesne, komfortowe pieczenie i gotowanie**.

Brytfanny wyposażono w **wyjątkowo grube dno trójwarstwowe**. Ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza naczyń w sposób ciągły, bez wahań, cała płaszczyzna dna nagrzewana jest równomiernie – temperatura wewnątrz naczynia nie ulega wahaniom. Pieczenie i gotowanie jest łatwiejsze, ilość tłuszczu konieczną do przyrządzania potraw można w znaczącym stopniu ograniczyć, nie ma ryzyka przypalania.

Kilkuwarstwowe dno znakomicie **zatrzymuje ciepło**, co gwarantuje **oszczędność energii** – piekarnik i kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed ukończeniem pieczenia lub gotowania. Potrawy pozostawione w naczyniach dłużej utrzymują swoją właściwą temperaturę.

Pokrywę można wykorzystać w funkcji oddzielnego, płytkiego naczynia do pieczenia lub gotowania.

Brytfanny i pokrywy posiadają masywne, nierdzewne uchwyty gwarantujące łatwą i bezpieczną manipulację oraz komfortowe gotowanie.

Brytfanny dostarczane są wraz z oddzielnym rusztem ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości, zapewniającym łatwe i doskonałe pieczenie.

Brytfanny TULIP i EXCLUSIVE spełniają wymogi dotyczące intensywnego i długookresowego użytkowania. Masywna konstrukcja w całości wykonana z metalu gwarantuje elegancki wygląd, a także łatwe i szybkie czyszczenie i mycie.

Brytfanny TULIP i EXCLUSIVE przeznaczone są do pieczenia w **piekarnikach elektrycznych, gazowych, z obiegiem gorącego powietrza oraz w piekarnikach wyposażonych w wentylator** oraz do gotowania na **kuchenkach gazowych, elektrycznych i z płytą ceramiczną**.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Piekarnik należy wyłączyć z **pewnym wyprzedzeniem czasowym** jeszcze przed ukończeniem pieczenia i w ten sposób wykorzystać ciepło zatrzymane w wielowarstwowym dnie brytfanny.

Przy gotowaniu należy kuchenkę ustawić na maksimum **tylko na początku gotowania**, a następnie przełączyć kuchenkę na grzanie minimalne, maksymalnie średnie.

Zalecamy pieczenie na ruszcie, gdyż wtedy potrawy nie przywierają do dna brytfanny i są z każdej strony doskonale upieczone.

Zabrania się podgrzewania naczyń pustych.

UWAGA!

Przy podgrzewaniu naczyń pustych, na powierzchniach 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

Przed pierwszym użyciem brytfanny i pokrywy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować zawsze w naczyniach czystych – tylko pod tym warunkiem zachowają one na stałe swój dobry wygląd!

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

Bardzo brudne brytfanny i pokrywy należy pozostawić do odmknięcia w wodzie lub roztworze wody z detergentem.

Białe osady, które mogą pojawić się wewnątrz naczyń, 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

5 lat gwarancji

Niniejszy wyrób posiada 5-letnią gwarancję rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje poniższych przypadków:

- z wyrobu korzystano niezgodnie z Instrukcją użytkownika.
- usterki spowodowane zostały przez uderzenie lub upadek.
- wyrób poddano nieautoryzowanej naprawie lub dokonano zmian.



Pekáče s poklopom TULIP a EXCLUSIVE

Blažoheláme k 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.

CHARAKTERISTIKA

Pekáče s poklopom TULIP a EXCLUSIVE sú vyrobené z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**, ich masívna konštrukcia a dokonalé prevedenie splňajú tie najvyššie požiadavky kladené **na moderné komfortné pečenie a varenie**.

Pekáče sú vybavené **extra silným trojvrstvovým sendvičovým dnom**. Teplo zo sporáka je predávané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna – teplota vo vnútri nádob nekolíše. Pečenie aj varenie je ľahšie, pokrmy je možné pripravovať s obmedzeným množstvom tuku a bez rizika pripalovania.

Sendvičové dno má navyše vynikajúce **termoakumulačné vlastnosti**, ktoré umožňujú **úsporu energie** – rúru aj sporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením pečenia či varenia. Pokrmy ponechané v nádobách si dlhšie uchovávajú svoju teplotu.

Poklop je možné výborne použiť aj ako samostatnú nádobu na pečenie alebo varenie s nízkym okrajom.

Pekáče aj poklopy sú vybavené masívnymi nerezovými úchytkami na ľahkú a bezpečnú manipuláciu a komfortné varenie.

Pekáče sú dodávané so samostatným roštom z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele na ľahké a dokonalé pečenie.

Pekáče TULIP a EXCLUSIVE vyhovujú nárokom na intenzívne a dlhodobé používanie. Masívna celokovová konštrukcia nádob zaručuje elegantný vzhľad rovnako ako ľahké a rýchle čistenie.

Pekáče TULIP a EXCLUSIVE sú vhodné na **pečenie v elektrických, plynových a teplovzdušných rúrach vybavených ventilátorom** a na varenie na **plynových, elektrických a sklokeramických sporáčkoch**.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rúru **vypínajte s predstihom** ešte pred ukončením pečenia – využívajte termoakumulačných vlastností sendvičového dna.

Pri varení na platničke nastavte sporák na maximum **len na začiatku varenia**, potom pokračujte na nízky, maximálne stredný výkon sporáka.

Na pečenie doporučujeme používať rošt, pokrmy sa neprilepia na dno nádob a budú dokonale prepečené zo všetkých strán.

Prázdne nádoby nikdy nezahrievajte.

POZOR!

Pri prehriatí prázdnych 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

Pred prvým použitím pekáča aj poklopy dôkladne umyte a utrite dosucha. Varte vždy len v čistých nádobách – len tak zachováte ich dobrý vzhľad trvalo!

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

Silno znečistené nádoby nechajte odmočiť vo vode či roztoku vody so saponátom.

Ak sa vo vnútri objavia biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citróna 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 hotového pokrmu. Biele škvrny žiadnym spôsobom neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

5 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytnutá 5-ročná záruka, začínajúca dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

Жаровни с крышкой TULIP и EXCLUSIVE изготовлены из первоклассной **нержавеющей стали**, их массивная конструкция и идеальная обработка соответствуют самым высоким требованиям, предъявляемым к **современному удобному запеканию и варке**.

Жаровни снабжены **экстра толстым трехслойным сэндвичевым дном**. Тепло с плиты передается вовнутрь посуды постепенно, без скачков и равномерно по всей площади дна – температура внутри посуды не колеблется. Это упрощает варку и запекание, можно готовить с ограниченным количеством жира и без пригорания.

Многослойное дно кроме того обладает замечательными **термоаккумуляционными свойствами**, которые помогают **экономить энергию** - плиту и духовку можно выключать заранее перед окончанием запекания или варки. Блюда, оставленные в посуде, дольше сохраняют свою температуру.

Крышку можно прекрасно использовать и как самостоятельную посуду с низкими краями для запекания или варки.

Жаровни и крышки снабжены массивными нержавеющими ручками для простого безопасного обращения и удобного приготовления.

Жаровни TULIP и EXCLUSIVE соответствуют требованиям к посуде для интенсивного и длительного использования. Массивная цельнонержавеющая конструкция гарантирует элегантный внешний вид, а также простое и быстрое мытье.

Жаровни поставляются в комплекте с отдельной решеткой из первоклассной нержавеющей стали для простого и идеального запекания.

Жаровни TULIP и EXCLUSIVE пригодна для запекания электрических, газовых и горячевоздушных духовках и духовках с вентилятором, и для варки на газовых, электрических, стеклокерамических плитах.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

Духовку **выключайте заранее**, перед окончанием приготовления – используйте термоаккумуляционные качества сэндвичевого дна.

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

Для запекания рекомендуем использовать решетку, блюда не пристанут ко дну посуды и будут идеально пропечены со всех сторон.

Никогда не нагревайте пустую жаровню.

ВНИМАНИЕ!

При долговременном перегреве на плите на поверхности металла может появиться фиолетовая либо коричневая окраска. Эта окраска не снижает функциональность либо гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может служить поводом для претензий.

УХОД И МЫТЬЕ

Перед первым использованием жаровни и крышки 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. Жаровни можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство CLINOX. Жаровни **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 только в момент ее готовности. Пятна ни коим образом не снижают функциональность либо гигиеничность посуды, не являются браком изделия и не могут служить поводом для претензий.

Гарантия 5 лет

Данное изделие имеет 5-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: Заметки:

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

designed by **tescoma** design protected

tescoma.

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Gazzago 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 Długopiółka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.Ltd - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

5
YEARS
GUARANTEE

