

# *Amila*

*stainless steel*

Cookware / Nádobí / Kochgeschirr

Batterie de cuisine / Pentole / Batería

Tachos e panelas / Garnki / Riad / Посуда



***tescoma***<sup>®</sup>

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização

Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию

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

## CHARACTERISTICS

Cookware AMILA is made of high-grade stainless steel, with solid and wide stainless steel grips. The glass/stainless steel covers with a hole for steam enable perfect control over the cooking process; each vessel has a scale for measuring out.

Cookware AMILA 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.

Cookware AMILA is made so as to meet the demands for **intense and prolonged use** and meets all demands placed on **healthy, comfortable and economic cooking**.

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

## COOKING IN COOKWARE AMILA

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 cookware!**

## WARNING!

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

## COOKWARE AMILA MAINTENANCE AND CARE

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

Clean with normal detergents, never use aggressive substances, chemicals and sharp objects. Cookware AMILA can be cleaned using special agents for stainless steel - we recommend CLINOX for excellent cleaning results. Cookware AMILA 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 white stains do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

## 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, 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](http://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](http://www.tescoma.com).

### CHARAKTERISTIKA

Nádobí AMILA je vyrobeno z pravěké nerezavějící oceli s masivními a širokými nerezovými úchyty. Sklonerezové poklice s otvorem pro páru umožňují dokonalou kontrolu vaření, všechny nádoby mají odměrovací stupnice.

Nádobí AMILA je opatřeno **extra silným sendvičovým dnem**. Teplota ze sporáku je předávána dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna. Vaření je snazší, bez nežádoucího přípravování.

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 nádobě si dle uchovávají svou teplotu.

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

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

### VAŘENÍ V NÁDOBÍ AMILA

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

Sporák **vypinejte 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 okraj dna nádoby – v takovém případě mohou úchyty pálit, případně může dojít k jejich poškození.

**Prázdné nádobí nikdy nezahrňte!**

### POZOR!

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

### ÚDRŽBA A PĚČE O NÁDOBÍ AMILA

Před prvním použitím nádobi důkladně umyjte a vytřete do sucha. Vářte vždy jen v době vycíšteném nádobí, jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale!

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

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

Objeví-li se uvnitř nádobi bílé usazeniny, vycísťte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádoby, čisticím prostředkem CLINOX. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvorění je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením až do vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezuji 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.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



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

### BESCHREIBUNG

Das Topfset AMILA ist aus erstklassigem rostfreien Edelstahl hergestellt, mit massiven und breiten Griffen versehen. Die Deckel aus Glas und Edelstahl mit Dampfloch ermöglichen eine perfekte Verfolgung des Kochvorgangs, sämtliche Kochgefäße sind mit Messskala versehen.

Das Topfset AMILA 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.

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

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

### KOCHEN IM KOCHGESCHIRR AMILA

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 Falle können die Griffe heiß werden, bzw. beschädigt werden.

**Das leere Kochgeschirr nie erhitzen!**

### ACHTUNG!

Bei einer langzeitigen Überhitzung der leeren, bzw. ungenügend gefüllten 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 AMILA

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, bzw. keine scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr AMILA kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Das Kochgeschirrset AMILA ist **spülmaschinenfest**.

Die stark verschmutzte Kochgefäße im Wasser, bzw. im Wasser mit etwas Spülmittel einweichen lassen.

Treten im Kochgeschirr weiße Ablagerungen auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr – Reinigungsmittel CLINOX reinigen. Es handelt sich um abgelagerte im Wasser gelöste Minerale und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Ablagerungen 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.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

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

## CARACTÉRISTIQUES

Les ustensiles AMILA sont fabriqués en acier inoxydable de première qualité, munis d'anses inoxydables massives et larges. Les couvercles en verre résistant avec bord en inox et orifice d'évacuation pour la vapeur permettent un contrôle parfait de la cuisson. Tous les récipients sont gradués.

Les ustensiles AMILA sont équipés d'un fond sandwich extra massif. La chaleur de la cuisinière est uniformément transmise à l'intérieur des récipients, sans variation et bien répartie sur toute la surface du fond. La cuisson est plus facile, le fond n'attache pas.

Le fond sandwich possède d'excellentes qualités d'accumulation thermique, permettant de faire des économies d'énergie. Il est possible d'éteindre la cuisinière avant la fin de la cuisson, celle-ci continue même à faible puissance. Les plats gardés dans les récipients restent chauds plus longtemps.

Les ustensiles AMILA sont fabriqués de façon à supporter une utilisation intensive et de longue durée et sont conformes à l'ensemble des exigences relatives à une cuisson saine, confortable et économique.

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

## CUISISON DANS LES USTENSILES AMILA

Mettez la cuisinière au maximum uniquement en début de cuisson, puis continuez à puissance faible, éventuellement moyenne.

Eteignez la cuisinière en avance, avant la fin de la cuisson, exploitez les propriétés d'accumulation thermique du fond sandwich.

Choisissez la plaque de cuisinière de dimension adaptée, le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur à celui du fond de l'ustensile, les flammes du brûleur ne doivent jamais dépasser les bords du fond du récipient – en effet, les anses pourraient être brûlantes au toucher, voire être endommagées.

**Ne jamais chauffer un récipient vide !**

## ATTENTION !

Lors d'un chauffage prolongé de récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette ou brune peut apparaître à la surface des parties métalliques. Cette coloration n'affecte pas la fonctionnalité ou l'innocuité des ustensiles, ne révèle pas un défaut de fabrication et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

## SOIN ET ENTRETIEN DES USTENSILES AMILA

Nettoyez soigneusement et essuyez les ustensiles avant leur première utilisation. Cuisinez toujours dans des ustensiles bien propres, c'est de cette manière qu'ils garderont longtemps leur bonne apparence !

Nettoyez les ustensiles avec des produits courants, n'utilisez jamais de substances agressives, de produits chimiques ou d'objets tranchants. Les ustensiles AMILA peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ustensiles en inox, nous recommandons idéalement le produit de nettoyage CLINOX. Les ustensiles AMILA peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Faites tremper les récipients fortement encrassés dans l'eau ou dans un mélange d'eau et de produit vaisselle.

Si des dépôts blanchâtres apparaissent à l'intérieur des récipients, nettoyez-les avec du vinaigre, quelques gouttes de jus de citron ou un produit spécial pour inox, comme le produit de nettoyage CLINOX. Il s'agit de dépôts des sels minéraux contenus dans l'eau et leur formation dépend des conditions locales et de la dureté de l'eau. L'apparition des dépôts blanchâtres peut être limitée significativement en salant l'eau seulement lors de l'ébullition. Les taches blanchâtres n'affectent cependant en aucun cas la fonctionnalité et l'innocuité des ustensiles, ne révèlent pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

## 10 ANS DE GARANTIE

Ce produit bénéficie d'une garantie de 10 ans, à compter du jour de vente.

La garantie ne couvre pas, par principe, les cas suivants :

- le produit a fait l'objet d'un usage non conforme au Mode d'emploi
- les défaillances ont été provoquées par un choc, une chute ou une manipulation incomptente
- le produit a fait l'objet de réparations et modifications non autorisées.

En cas de réclamation légitime, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de maintenance, dont une liste est disponible à l'adresse: [www.tescoma.com](http://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 o direttamente Tescoma al sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## CARATTERISTICHE

Le pentole AMILA sono prodotte in acciaio inossidabile di alta qualità, con solide ed ampie impugnature in acciaio inossidabile. I coperchi in vetro e acciaio inossidabile con un foro per il vapore consentono di controllare perfettamente il processo di cottura; ogni recipiente è provvisto di una scala graduata per misurare i liquidi contenuti.

Le pentole AMILA sono provviste di un **fondo sandwich extra spesso**. Il calore viene continuamente trasferito dal piano cottura ai recipienti di cottura senza alcuna variazione grazie allo speciale fondo. Cucinare con le pentole AMILA diventa più facile.

Il fondo sandwich **trattiene perfettamente il calore**, consentendo così di risparmiare energia. La fonte di calore può essere spenta prima della fine del processo di cottura senza alterare lo stato di cottura degli alimenti. Gli alimenti nei recipienti preservano la loro temperatura per lungo tempo.

Le pentole AMILA sono concepite e prodotte per un **utilizzo intenso e prolungato nel tempo** e per andare incontro alle esigenze di una **cottura salutare, comoda ed economica**.

Le pentole AMILA sono adatte a tutti i tipi di piani cottura: **gas, elettrico, vetroceramica ed induzione**.

## CUCINARE CON LE PENTOLE AMILA

Impostare la fonte di calore al massimo solo **nella fase iniziale del processo di cottura** e regolarla bassa o media durante il restante processo di cottura.

**Spegnere la fonte di calore in anticipo** prima della fine del processo di cottura; sfruttare le caratteristiche di trattenimento di calore del fondo sandwich.

Assicurarsi che la **misura del fornello** non sia più grande del diametro del fondo della pentola ed evitare che la fiamma si allarghi oltre il fondo – se ciò si verifica, i manici potrebbero bruciarsi o rovinarsi.

**Non scaldare pentole vuote!**

## ATTENZIONE!

Quando vengono surriscaldati per lungo tempo recipienti vuoti o con poco contenuto all'interno, potrebbero comparire macchie rossastre o marroni sulla superficie della pentola. Queste macchie non compromettono il corretto funzionamento della pentola, non rappresentano un pericolo per la salute, quindi non possono essere considerate come oggetto di reclamo.

## PENTOLE AMILA CURA E MANUTENZIONE

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

Pulire con normali detergenti, non usare sostanze aggressive, prodotti chimici ed oggetti affilati. Le pentole AMILA possono essere pulite utilizzando speciali detergenti per la pulizia dell'acciaio – raccomandiamo CLINOX per un migliore risultato. Le pentole AMILA sono **lavabili in lavastoviglie**.

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

Potrebbero comparire macchie bianche nella superficie interna, utilizzare aceto, gocce di limone o lo speciale detergente 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. Per evitare un'eccessiva formazione di macchie, aggiungere sempre il sale solo dopo che l'acqua ha già raggiunto la fase di ebollizione. Le macchie bianche non compromettono il funzionamento della pentola e non sono dannose per la salute. Dato che non rappresentano un difetto, non possono essere considerate come oggetto di reclamo.

## GARANZIA 10 ANNI

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 10 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti:

- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un urto, caduta o errato maneggiamento
- causati da riparazioni non autorizzate, o alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclami giustificati contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio; per l'elenco consultare il sito web [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

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

## CARACTERÍSTICAS

La batería AMILA está fabricada en acero inoxidable de primera calidad, con sólidas y amplias asas de acero inoxidable. Las tapas de vidrio/acero inoxidable con orificio para el vapor permiten un perfecto control del proceso de cocción; cada recipiente tiene una escala para medir.

La batería AMILA está provista con un **fondo sándwich extra grueso**. El calor se transfiere desde la placa al recipiente continuamente sin variación y equitativamente por todo el fondo. Cocinar es más fácil, evitando quemados indeseados.

El fondo sándwich tiene excelentes **propiedades de retención de calor**, lo que permite **ahorrar energía**. La placa/fuego puede ser apagada antes de terminar la cocción y sigue siendo eficaz incluso si se pone a fuego/calor bajo. Los alimentos en los recipientes mantienen la temperatura durante bastante tiempo.

La batería AMILA está fabricada para satisfacer las demandas de un uso **intenso y prolongado** y cumple todas las exigencias para una **cocina saludable, cómoda y económica**.

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

## COCINAR EN LA BATERÍA AMILA

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

**Apagar el fuego/calor** antes de terminar la cocción; aprovechar las propiedades de retención de calor del fondo sándwich.

Asegúrese que **el tamaño del fuego/calor** no excede del diámetro del fondo del recipiente y evite que la llama sobresalga por el fondo – si ésto sucede, las asas podrían quemar e incluso sufrir daños.

**Nunca caliente una olla vacía!**

## AVISO!

Cuando se calientan recipientes vacíos o con poco contenido en el fuego/calor durante mucho tiempo, pueden aparecer manchas púrpura o marrones en la superficie metálica. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento, no representan un peligro para la salud o defecto y no pueden ser reclamadas.

## BATERÍA AMILA MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Lavar y secar bien antes del primer uso. Para preservar una apariencia perfecta, siempre cocinar en una placa adecuadamente limpia!

Limpiar con detergentes normales, nunca utilizar sustancias agresivas, químicas ni objetos cortantes. La batería AMILA se puede limpiar utilizando agentes especiales para acero inoxidable – nosotros recomendamos CLINOX para un excelente resultado de limpieza. La batería AMILA es **apta para lavavajillas**.

Dejar a remojo si la olla está excesivamente sucia en agua o en agua con detergente.

Si aparecen manchas blancas en la superficie interior, utilizar vinagre, gotas de limón o el agente de limpieza especial CLINOX para acero inoxidable. Las manchas son consecuencia de los sedimentos minerales presentes en el agua y su formación depende de la calidad y dureza del agua local. Para prevenir la formación excesiva de manchas blancas, siempre añadir la sal sólo después de que el agua empieza a hervir. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la olla y no son perjudiciales para la salud. No representan un defecto y por tanto no pueden ser reclamadas.

## GARANTÍA DE 10 AÑOS

Se aplica una garantía de 10 años a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

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

En caso de queja justificada por favor contacte con su distribuidor o con el servicio técnico; para una lista por favor remítase a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

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

## CARACTERÍSTICAS

O trem de cozinha AMILA é fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade, com pegas sólidas e amplas. As tampas em vidro/aço inoxidável com abertura de libertação de vapor permitem o controlo perfeito sobre o processo de cozedura. Todos os tachos e panelas têm escala interior para facilitar a medição.

O trem de cozinha AMILA vem prevenido com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para o fundo dos tachos e panelas de forma contínua, sem variações e uniformemente. Cozinhar torna-se mais fácil, sem as indesejáveis refeições queimadas.

O fundo térmico tem a excelente **propriedade de reter o calor** o que ajuda a economizar energia. O fogão pode ser desligado antes de ter terminado o tempo normal de cozedura e mantém-se eficiente mesmo que esteja no mínimo. Os alimentos guardados nos tachos e panelas conservam a sua temperatura por longos períodos de tempo.

O trem de cozinha AMILA foi fabricado de forma a satisfazer as exigências do **uso intenso e prolongado** e cumpre todos os requisitos colocados pela **cozinha saudável, confortável e económica**.

O trem de cozinha AMILA é adequado a todos os tipos de fogão: **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução**.

## COZINHAR COM O TREM DE COZINHA AMILA

Colocar a temperatura do fogão no máximo **só na fase inicial do cozinhado** e durante o processo de cozedura baixar para médio ou mínimo.

**Antecipadamente desligue a temperatura do fogão**, antes de terminar o tempo normal de cozedura. Faça uso da propriedade de reter o calor do fundo térmico.

Verifique se o **tamanho do disco do fogão** não excede o diâmetro do fundo do tacho ou panela e evite que a chama se expanda para fora do fundo – se isso acontecer, as pegas podem-se queimar e ficar danificadas.

**Nunca aqueça um tacho ou panela vazios!**

## ATENÇÃO!

Podem aparecer na superfície em metal manchas castanhas ou púrpura quando se cozinha por longos períodos de tempo em tachos e panelas vazios ou com pouco conteúdo. Estas manchas não afectam o perfeito funcionamento dos tachos e panelas, não são prejudiciais à saúde e não são um defeito, pelo que não podem ser reclamadas.

## TREM DE COZINHA AMILA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Lavar e secar muito bem antes da primeira utilização. Para preservar permanentemente a sua boa aparência, cozinar sempre em tachos e panelas devidamente limpos!

Lavar com detergentes normais, nunca utilizar substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. O trem de cozinha AMILA pode ser limpo utilizando para o efeito o agente de limpeza especial para aço inoxidável – nós recomendamos CLINOX pelos excelentes resultados de limpeza. O trem de cozinha AMILA pode ir à máquina de lavar louça.

Se os tachos e panelas estiverem muito sujos deixe-os de molho em água com detergente.

Podem aparecer manchas brancas no interior dos tachos e panelas, para as limpar use vinagre, gotas de limão ou o agente 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 local. Para prevenir o aparecimento excessivo dessas manchas acrescente o sal à água de cozedura só depois de esta começar a ferver. As manchas brancas não afectam o perfeito funcionamento dos tachos e panelas e não são prejudiciais à saúde. Não representam qualquer defeito, pelo que 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.

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

**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 za pośrednictwem [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

## CHARAKTERYSTYKA

Garnki AMILA wykonano z pierwszorzędnej stali nierdzewnej i wyposażono w masywne, szerokie uchwyty ze stali nierdzewnej. Pokrywka ze stali nierdzewnej i szkła z otworem dla pary umożliwia doskonałą kontrolę gotowania. Wszystkie garnki posiadają podziałkę do odmierzania.

Garnki AMILA wyposażono w **wyjątkowo grube dno wielowarstwowe**. Ciepło z kuchenki przekazywanie jest do wnętrza garnka w sposób ciągły, bez skoków oraz równomiernie poprzez całą płaszczyznę dna. Gotowanie jest łatwe, potrawy nie przywierają do dna.

Dno wielowarstwowe **znakomicie akumuluje ciepło**, co gwarantuje **oszczędność energii**. Kuchenkę można wyłączyć z wyprzedzeniem jeszcze przed ukończeniem gotowania, które jest w dalszym ciągu kontynuowane nawet po przełączeniu palnika na niską moc. Potrawy w garnkach przez dłuższy czas zachowują właściwą temperaturę.

Garnki AMILA wykonano w sposób gwarantujący **intensywne i długie użytkowanie** oraz spełniający wszelkie wymogi stawiane **zdrowemu, komfortowemu i oszczędнемu gotowaniu**.

W garnkach AMILA można gotować na wszystkich typach kuchenek – **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych**.

## GOTOWANIE W GARNKACH AMILA

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

Kuchenkę **należy wyłączyć z wyprzedzeniem** jeszcze przed ukończeniem gotowania i w ten sposób wykorzystać właściwości dna wielowarstwowego gromadzącego i zatrzymującego ciepło.

**Należy dobierać właściwą wielkość płytki grzejnej**, jej średnica musi być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka. Plomień palnika nie może sięgać poza krawędź dna garnka, ponieważ wówczas uchwyty mogą parzyć w dłoni lub mogą zostać uszkodzone.

**Zabrania się podgrzewania garnków pustych!**

## UWAGA!

Przy dłuższym podgrzewaniu garnków pustych lub niewystarczająco napełnionych, na powierzchni części metalowych mogą pojawić się plamy fioletowe lub brązowe. Plamy te w najmniejszym nawet stopniu nie ograniczają funkcjonalności wyrobu, nie zagrażają zdrowiu, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE GARNKÓW AMILA

Przed pierwszym użyciem należy garnki dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować zawsze w naczyniach czystych, ponieważ tylko w ten sposób można przez długi czas zachować ich dobry wygląd!

Do czyszczenia garnków używać zwykłe środki do mycia naczyń, unikać stosowania substancji agresywnych, chemicznych i przedmiotów ostrzych. Garnki AMILA można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej, takim idealnym środkiem jest CLINOX. Garnki AMILA można **myć w zmywarce do naczyń**.

Mocno zabrudzone garnki pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody i detergentu.

Jeżeli we wnętrzu garnków pojawią się białe osady, należy usunąć je octem, kilkoma kroplami cytryny lub za pomocą specjalnego środka do czyszczenia naczyń nierdzewnych CLINOX. Chodzi o osady minerałów zawartych w wodzie i ich ilość uzależniona jest od miejscowych warunków oraz twardości wody. Powstawanie białych osadów można znacząco ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do potrawy wrzącej. Białe osady w najmniejszym nawet stopniu nie ograniczają funkcjonalności wyrobu, nie zagrażają zdrowiu, 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 usterek spowodowanych:

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

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



Riad AMILA

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

## CHARAKTERISTIKA

Riady AMILA sú vyrobené z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele s masívnymi a širokými nerezovými úchytkami. Sklonerezové pokrívky s otvorom pre paru umožňujú dokonalú kontrolu varenia, všetky riady majú odmeriavaciu stupnicu.

Riady AMILA sú opatrené **extra silným sendvičovým dnom**. Teplu zo sporáka je odovzdávané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiaduceho 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. Pokrmy ponechané v riade si dlhšie uchovávajú svoju teplotu.

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

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

## VARENIE V RIADE AMILA

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

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

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

**Prázdne riady nikdy nezohrievajte!**

## POROZIT

Pri dlhodobom prehrievaní prázdnich alebo nedostatočne naplnených nádob sa môže na povrchu kovových časťí 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 RIADY AMILA

Pred prvým použitím riady dôkladne umyte a vytrrite do sucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom riade, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvale!

Riady čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy na čistenie nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riady AMILA možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezovejho riadu, ako ideálne odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX. Riady AMILA možno umývať v **umývačke na riady**.

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

Ak sa objavia vo vnútri riadu biele usadeniny, vyčistite ich octom, niekolkými kvapkami citrínu alebo špeciálnymi prípravkami na nerezové riady, čistiacim prostriedkom CLINOX. Ide o sedimenty minerálov obsiahnutých vo vode a ich tvorenie je závislé na miestnych podmienkach a tvrdosti vody. Tvorbu bielych usadení výrazne obmedzte solením až do vriacej vody. Biele škvŕny vôbec neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

## 10 ROKOV ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 10-ročná záruka, počnúc 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.

V prípade oprávnejnej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

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

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Посуда AMILA изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, слитыми широкими ручками из нержавеющей стали. Крышки из стекла/нержавеющей стали с отверстием для пара позволяют прекрасно контролировать процесс приготовления пищи; каждая емкость снабжена мерной шкалой.

Посуда AMILA снабжена **экстра толстым многослойным дном**. Сквозь дно тепло непрерывно передается от плиты в емкость посуды равномерно и без изменений. Приготовление становится проще, без нежелательного переваривания.

Многослойное дно обладает отличными **свойствами сохранения тепла**, что позволяет **экономить энергию**. Плита может быть выключена до окончания процесса приготовления и процесс нагревания остается эффективным даже при работе плиты на малой мощности. Пища, оставленная в емкости сохраняет температуру продолжительное время.

Посуда AMILA изготовлена так, чтобы удовлетворить потребность **частого и длительного применения**, а также потребности в **удобном и экономичном приготовлении здоровой пищи**.

Посуда AMILA подходит для всех типов плит: **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных**.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОСУДЕ AMILA

Включайте плиту на максимальную мощность только в **начальной фазе приготовления** и поддерживайте только низкую либо среднюю мощность далее в процессе приготовления пищи.

**Выключайте плиту заранее** до окончания процесса приготовления; используйте свойства сохранения тепла многослойного дна.

Убедитесь, что **размер очага плиты** не превышает диаметр dna посуды и избегайте выхода пламени за пределы dna посуды – в таких случаях может произойти возгорание, либо даже повреждение ручек.

**Никогда не нагревайте пустую посуду!**

## ВНИМАНИЕ!

При перегревании пустых емкостей, либо емкостей с небольшим количеством пищи на плите продолжительный период времени, на металлической поверхности могут появляться лиловые либо коричневые пятна. Такие пятна не влияют на качество работы и не представляют угрозу здоровью, таким образом не могут быть предъявлены производителю в качестве претензии.

## ПОСУДА AMILA, ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед первым применением тщательно вымойте и вытрите насухо. Для постоянного поддержания хорошего внешнего вида, всегда готовьте в тщательно вымытой посуде!

Мыть следует обычными моющими средствами, не используйте агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Посуду AMILA можно чистить при помощи специальных средств для нержавеющей стали – мы рекомендуем CLINOX для хороших результатов. Посуду AMILA можно мыть в **посудомоечной машине**.

Посуду с сильными загрязнениями необходимо замачивать в воде либо в воде с моющим средством.

При появлении белых пятен на внутренней поверхности посуды, используйте уксус, сок лимона либо специальное чистящее средство для изделий из нержавеющей стали CLINOX для их очищения. Такие пятна вызваны наличием в воде минеральных веществ, и их образование зависит от качества и жесткости местной воды. Во избежание излишнего появления белых пятен всегда добавляйте соль только после закипания воды. Такие белые пятна не влияют на качество работы и не представляют угрозу здоровью. Таким образом, они не являются дефектом и не могут быть предъявлены производителю в качестве претензии.

## ГАРАНТИЯ 10 ЛЕТ

Гарантыйный период в 10 лет применяется к данному продукту с момента покупки.

Гарантия не покрывает следующие дефекты, появившиеся:

- вследствие ненадлежащего использования, не соответствующего указаниям в Инструкция по использованию
- в результате удара, падения, либо неправильного обращения
- вследствие несанкционированного ремонта, либо изменений продукта.

В случае подачи справедливой претензии связывайтесь с продавцом либо одним из сервисным центров; список сервисных центров можно найти на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

Notes: / Poznámky: / Anmerkungen: / Remarques: / Note:

Notas: / Notes: / Notatki: / Poznámky: / Примечания:

**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  
Distribuído por: Tescoma Portugal, Lda  
Dyst: Tescoma Sp.z o.o. Wrocławska 33D, 55-095 Dlugoleka, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Тескома L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Украина" - Одесса

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

