

tescoma

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
 Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
 Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
 Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
 Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
 Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
 Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com

Art.: 716511



presto

stainless steel 18/10

Cookware set of 11, stainless steel

Sada nádobí, 11 dílů, nerez

Batteria 11 pz, acciaio inossidabile

Bateria de cocina, 11 piezas, acero inoxidable

Trem de cozinha 11 pcs, aço inoxidável

Topfset, 11-teilig, aus Edelstahl

Batterie de cuisine, 11 pièces, acier inoxydable

Komplet garnków, 11 części, stal nierdzewna

Súprava riadu, 11 dielov, nerez

Набор посуды, 11 предметов, нержавеющей сталь



tescoma

Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso
 Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
 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.

Characteristics

Cookware set PRESTO is made of **high-grade stainless steel**, in a solid design and perfect finish meeting the highest demands placed on **healthy, comfortable and economic cooking**.

The cookware 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.

The cookware is provided with **ergonomic grips and handles** of resistant plastic that do not burn if used properly. The solid glass / stainless steel covers enable **perfect control over the cooking process**.

The saucepan is provided with a **spout** on both sides **and a special cover with holes of two different sizes for easy straining**; all the cooking vessels have a **scale for easy measuring out**.

Cookware PRESTO is made so as to meet the demands of **intense and prolonged use**. The outer and inner surfaces ensure an **elegant appearance as well as easy and quick cleaning**.

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

The set contains 11 pieces:

Deep pot with cover, ø 24 cm

Casserole with cover, ø 20 cm

Casserole with cover, ø 18 cm

Casserole with cover, ø 16 cm

Saucepan with spout and cover, ø 14 cm

Frying pan, ø 24 cm

Cooking in cookware PRESTO

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 functioning of the cookware; they do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

Cookware PRESTO maintenance and care

Wash the cookware and wipe it dry thoroughly before first use.

To permanently preserve perfect appearance, thoroughly wash and dry the cookware after each use.

Clean the cookware with normal detergents; never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. Cookware PRESTO can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend **Tescoma CLINOX** for excellent cleaning results.

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

Always wipe the cookware dry after washing.

NOTICE: Add salt only after the water starts boiling!

Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the cookware, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These light stains on the bottom of the cookware 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.

Should white sediments or iridescent colouration appear on the inside of the cookware, use vinegar, lemon drops or a special cleansing agent for stainless steel to clean the spots. These are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used.

Cookware PRESTO is dishwasher safe. In dishwashing, make sure that the stainless steel cookware is not in contact with other metal kitchen utensils to avoid rusty or light stains, called contact corrosion, on the surface of the cookware. **Open the door of the dishwasher as soon as possible after the washing cycle and remove the cookware.**

Corrosion can also be transferred to the cookware in water from some other product; we therefore recommend reducing or eliminating dishwashing in order to preserve the perfect appearance of the cookware.

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 a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for their list please refer to www.tescoma.com.



Sada nádobí, 11 dílů, nerez

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

Charakteristika

Sada nádobí PRESTO je vyrobena z **prvotřídní nerezavějící oceli**, její masivní konstrukce a dokonalé provedení splňují ty nejvyšší požadavky kladené na **zdravé, komfortní a úsporné vaření**.

Nádobí 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.

Nádobí je opatřeno **ergonomickými úchyty a rukojetmi** z odolného plastu, které při správném použití nepálí. Masivní sklonerezové poklice umožňují **dokonalou kontrolu vaření**.

Rendlík je opatřen oboustrannou **nálevkou a speciální poklicí se dvěma velikostmi otvorů pro snadné cezení**, všechny varné nádoby mají **stupnici pro snadné odměřování**.

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

Nádobí PRESTO je vhodné pro všechny typy sporáků – **plynové, elektrické, sklokeramické a indukční!**

Sada obsahuje 11 dílů:

Hrnc s poklicí, ø 24 cm

Kastrol s poklicí, ø 20 cm

Kastrol s poklicí, ø 18 cm

Kastrol s poklicí, ø 16 cm

Rendlík s nálevkou a poklicí, ø 14 cm

Pánev, ø 24 cm

Vaření v nádobí PRESTO

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

Sporák **vypínejte s předstihem** ještě před ukončením vaření, využijte termooakumulačních 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.

Prázdne nádoby nikdy nezahřívajte!

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 PRESTO

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte a vytřete do sucha.

Nádoby důkladně umyjte a osušte po každém použití, jen tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale.

Nádoby čistěte běžnými čisticími prostředky, nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Nádoby PRESTO lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádoby, jako ideální doporučujeme **čisticí prostředek CLINOX od Tescomy**.

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

Po každém umytí nádobí vždy utřete do sucha.

UPOZORNĚNÍ: Solte až do vařící vody!

Solení do studené vody může vyvolat vysokou koncentraci kuchyňské soli u dna nádobí, což vede ke vzniku světlých skvrn, tzv. důlkové korozi. Tyto světlé skvrny na dně nádobí nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny či duhové zbarvení, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádoby. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé na chemickém složení používané vody.

Nádoby PRESTO lze mýt v myčce na nádobí. Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádoby nedotýkaly jiných kovových kuchyňských potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit rezavé nebo světlé skvrny, tzv. kontaktní koroze. **Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka myčky co nejdříve a nádobí z myčky vyjměte.**

Koroze může být na nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku, pro zachování dokonalého vzhledu nádobí proto doporučujeme mytí v myčce omezit, případně vyloučit.

5 roků záruka

Na tento výrobek je poskytována 5letá 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.



Batteria 11 pz, acciaio inossidabile

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

Caratteristiche

La batteria **PRESTO** è prodotta in **acciaio inossidabile di ottima qualità**, design solido e finitura perfetta soddisfano le richieste in fatto di **salute, comfort e economicità**.

Le pentole sono provviste di **fondo sandwich extra spesso**. Il calore si trasferisce dalla fonte ai recipienti continuamente senza variazione e in modo uniforme. Cucinare diventa più facile, senza rischio di scuocere.

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

Le pentole sono provviste di **manici ergonomici** in plastica resistente che non brucia se usata in modo appropriato. I solidi coperchi in vetro / acciaio permettono un **perfetto controllo del processo di cottura**.

La casseruola 1 manico è provvista di **beccuccio** da entrambi i lati e di **uno speciale coperchio con fori di due diverse misure per scolare facilmente**; tutti i recipienti sono provvisti di **scala per misurare facilmente**.

Le pentole **PRESTO** sono prodotte per essere utilizzate in modo **intenso e prolungato**. Le superfici interna e esterna assicurano un **aspetto elegante così come una pulizia facile e veloce**.

Le pentole **PRESTO** sono adatte a tutti i tipi di cottura – **gas, elettrico, vetro-ceramica e induzione!**

La batteria 11 pz contiene:

Pentola con coperchio, ø 24 cm

Casseruola con coperchio, ø 20 cm

Casseruola con coperchio, ø 18 cm

Casseruola con coperchio, ø 16 cm

Casseruola 1 manico con beccuccio e coperchio, ø 14 cm
Padella, ø 24 cm

Cucinare con pentole PRESTO

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

Spegnere la fonte di calore **in anticipo** rispetto al processo di cottura; sfruttare le proprietà di ritenzione del calore del fondo sandwich.

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

Non surriscaldare pentole vuote!

ATTENZIONE!

In caso di prolungato surriscaldamento di recipienti vuoti o semivuoti, macchie viola o marroni possono apparire sulla superficie metallica. Queste macchie non condizionano il funzionamento della pentola; non rappresentano un pericolo per la salute e non possono essere motivo di reclamo.

Cura e conservazione delle pentole PRESTO

Lavare le pentole ed asciugarle bene prima del primo utilizzo.

Per mantenere il pentolame come nuovo a lungo, lavare ed asciugare con cura dopo ogni utilizzo.

Lavare le pentole con un normale detergente; non utilizzare sostanze aggressive, agenti chimici o utensili appuntiti. Il pentolame **PRESTO** può essere lavato utilizzando prodotti specifici per l'acciaio inox – per risultati eccellenti raccomandiamo **Tescoma CLINOX**.

Lasciare le pentole in ammollo in acqua pura o mista a detergente se eccessivamente sporche.

Asciugare sempre le pentole dopo ogni lavaggio.

AVVERTENZA: Aggiungere il sale solo dopo che l'acqua ha iniziato a bollire!

Versare il sale quando l'acqua è ancora fredda può farlo depositare sul fondo della pentola, corrodendo l'acciaio e provocando macchie. Tali macchie non compromettono la qualità del pentolame e non comportano rischi per la salute; non rappresentano quindi un difetto e non sono contestabili.

Se sedimenti bianchi o iridescenti dovessero apparire all'interno delle pentole, rimuoverli utilizzando aceto, succo di limone o prodotti specifici per l'acciaio. La formazione di tali sedimenti dipende dalla composizione chimica dell'acqua utilizzata.

Le pentole PRESTO possono essere lavate in lavastoviglie. Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che l'acciaio non entri a contatto con altri utensili di metallo, in modo da evitare ruggine o corrosione da contatto.
Al termine del ciclo di lavaggio, togliere le pentole dalla lavastoviglie prima possibile.

Fenomeni di corrosione si possono verificare anche in caso di contatto del pentolame con altri utensili; per questo raccomandiamo di ridurre al minimo i lavaggi in lavastoviglie per preservare al meglio l'aspetto delle pentole.

Garanzia 5 anni

Un periodo di garanzia di 5 anni viene applicato a questo prodotto dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti a 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 servizio; la lista dei centri servizio è disponibile sul sito www.tescoma.com.



Batería de cocina, 11 piezas, acero inoxidable

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

Características

La batería de cocina PRESTO está fabricada de **acero inoxidable de primera calidad**, con un sólido diseño y un perfecto acabado respondiendo a los requisitos basados en una cocina **saludable, cómoda y económica**.

La batería está provista de un **fondo sándwich extragrueso**. El calor se transfiere desde la fuente de calor al interior de los recipientes continuamente sin variación y uniformemente a través del fondo.

El fondo sándwich tiene unas excelentes **propiedades de retención del calor**, lo cual, **economiza la energía**. La cocina puede apagarse antes de que termine la cocción y la batería permanece eficiente como si la hubiese puesto a bajo fuego. Las comidas que permanecen en los recipientes conservan su temperatura por mucho tiempo.

La batería está provista de **asas ergonómicas y mangos** de plástico resistente que no queman si se usan adecuadamente. Las tapas sólidas de cristal/acero inoxidable permiten un **perfecto control del proceso de cocción**.

El cazo está provisto de un **vertedor** en ambos lados y **una tapa especial con orificios de dos tamaños diferentes para colar fácilmente**; todos los recipientes tienen una **escala para medir fácilmente**.

La batería de cocina PRESTO está fabricada para responder a los requisitos de un uso **intenso y prolongado**. La superficie exterior e interior asegura una apariencia elegante **así como una fácil y rápida limpieza**.

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

El juego contiene 11 piezas:

Olla con tapa, \varnothing 24 cm

Cacerola con tapa, \varnothing 20 cm

Cacerola con tapa, \varnothing 18 cm

Cacerola con tapa, \varnothing 16 cm

Cazo con vertedor y tapa, \varnothing 14 cm

Guisera, \varnothing 24 cm

Cocinar en la batería PRESTO

Seleccionar la potencia al máximo **sólo para la fase inicial de la cocción** y reducir a bajo o medio rendimiento durante el proceso de cocción.

Apagar el fuego **antes** de que termine la cocción; hacer uso de las propiedades de retención de calor del fondo sándwich.

Asegurarse de que el tamaño de la fuente de calor no exceda del diámetro del fondo de la batería y no permitir que la llama sobresalga del fondo – si ésto ocurre, las asas podrían quemarse, e incluso, sufrir daños.

Nunca calentar la batería vacía!

PRECAUCIÓN!

Al calentar recaliente recipientes vacíos o recipientes con poco contenido en la cocina por mucho tiempo, manchas púrpuras o marrones podrían aparecer en las superficies metálicas. Estas manchas no afectan al funcionamiento de la batería; no representan riesgo para la salud o defecto y no pueden reclamarse.

Mantenimiento y cuidado de la batería PRESTO

Lavar y secar a fondo la batería de cocina antes del primer uso.

Para conservar permanentemente una apariencia perfecta, lavar y secar a fondo la batería después de cada uso.

Limpiar con detergentes normales, nunca utilizar sustancias agresivas, químicas u objetos cortantes. Los recipientes de cocina PRESTO se pueden limpiar utilizando agentes especiales para acero inoxidable – recomendamos **Tescoma CLINOX** para un excelente resultado de limpieza.

Si la batería está excesivamente sucia dejar en remojo a agua o en agua con detergente.

Secar siempre la batería de cocina después del lavado.

AVISO: Añadir sal únicamente después de que el agua comience a hervir!

Añadir sal al agua fría puede causar una alta concentración de sal en el fondo de la batería, dando como resultado la apariencia de ligeras manchas, llamada corrosión por picadura. Estas ligeras manchas en el fondo de la batería no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un defecto y no puede ser reclamado.

Si aparecieran sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior de la batería, utilizar vinagre, gotas de limón o un agente especial de limpieza para acero inoxidable. Son sedimentos, la formación de estos dependen de la composición química del agua utilizada.

La batería PRESTO es apta para lavavajillas. En el lavavajillas, asegurar que la batería de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios de cocina de metal para evitar óxido o ligeras manchas, llamadas corrosión por contacto, en la superficie de la batería. **Abrir la puerta del lavavajillas tan pronto como sea posible después del ciclo de lavado y retirar la batería.**

La corrosión también puede transmitirse a la batería con el agua de algún otro producto; en cualquier caso nosotros recomendamos reducir o eliminar el uso de lavavajillas con el fin de preservar la perfecta apariencia de la batería.

Garantía de 5 años

Una garantía de 5 años aplicable al producto desde la fecha de factura.

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 a alteraciones del producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con uno de los servicios técnicos; para un listado por favor remítase a www.tescoma.com.

pt

Trem de cozinha 11 pcs, aço inoxidável

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

Características

O trem PRESTO é fabricado em **aço inoxidável de excelente qualidade**, com o seu sólido design e acabamentos perfeitos correspondem à mais alta exigência colocada pela cozinha **saudável, confortável e económica**.

O trem vem prevenido com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para o utensílio 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 de calor**, o que proporciona **poupar 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 mantém a sua temperatura por longos períodos de tempo.

O trem vem prevenido com **pegas ergonómicas e cabos** em plástico resistente que não queimam quando se utilizam correctamente. As tampas em vidro / aço inoxidável permitem o **controlo perfeito sobre o processo de cozedura**.

A caçarola vem prevenida com **bico** em ambos os lados e **uma tampa especial com buracos de dois tamanhos diferentes para facilitar o escoamento dos líquidos**; todos os recipientes têm uma **escala para facilitar a medição**.

As panelas PRESTO foram concebidas para satisfazer as necessidades do **uso prolongado e intenso**. O tratamento do interior e exterior asseguram a sua **aparência elegante assim como a fácil e rápida limpeza**.

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

O trem contém 11 peças:

Panela com tampa, ø 24 cm

Tacho com tampa, ø 20 cm

Tacho com tampa, ø 18 cm

Tacho com tampa, ø 16 cm

Caçarola c/bico e tampa, ø 14 cm
Frigideira, ø 24 cm

Cozinhar nos tachos e panelas PRESTO

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 dos tachos e panelas 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 recipientes vazios ou com pouco conteúdo por longos períodos de tempo, podem aparecer na superfície metálicas manchas púrpuras ou castanhas. Estas manchas não afectam o correcto funcionamento do recipiente, não representam uma ameaça à saúde ou dano e não podem ser reclamadas.

Manutenção e cuidados dos tachos e panelas PRESTO

Lave e seque os tachos e panelas antes da primeira utilização.

Para preservar uma boa aparência, lave e seque os tachos e panelas depois de cada utilização.

Lave com detergentes normais, nunca use substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. Os tachos e panelas PRESTO podem ser limpos com o produto especial de limpeza para aço inoxidável – recomendamos **Tescoma CLINOX** para obter excelentes resultados.

Deixe de molho em água com detergente os recipientes demasiados sujos.

Seque sempre os tachos e panelas depois de lavar.

NOTA: Acrescente sal apenas depois de a água começar a ferver!

Acrescentar sal em água fria podem causar uma alta concentração de sal no fundo do recipiente, o que pode resultar no aparecimento de manchas claras denominadas por sinais de corrosão. Estes sinais não afectam o funcionamento correcto, não representam defeito e não podem ser reclamadas.

Se aparecerem sedimentos brancos ou coloração iridescente no interior dos recipientes, utilize vinagre, gotas de limão ou o produto especial de limpeza de aço inoxidável para limpar as manchas. A formação destes sedimentos depende da composição química da água.

Os tachos e panelas PRESTO podem ir à máquina de lavar louça. Na máquina de lavar louça, garanta que os recipientes em aço inoxidável não estão em contacto com outros utensílios de metal para evitar ferrugem ou outras manchas de corrosão na superfície dos mesmos. **Abra a porta da máquina de lavar louça assim que terminar a lavagem e retire a louça.**

A corrosão também pode ser transferida para os tachos e panelas na água de outros produtos. Recomendamos reduzir ou eliminar as lavagens na máquina da louça de forma a preservar a perfeita aparência dos tachos e panelas.

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 uma lista por favor vá a 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. na die Firma Tescoma über www.tescoma.com.

Beschreibung

Das Kochgeschirr PRESTO ist aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl** hergestellt, wobei die massive Konstruktion sowie perfekte Verarbeitung die höchsten Ansprüche auf **gesundes, komfortables und sparendes Kochen** erfüllt.

Das Kochgeschirr ist mit **extra starkem Sandwich-Boden** versehen. Die Wärme vom Kochherd wird ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergeben wird. Das Kochen ist leichter, es kommt zu keinem unerwünschten Anbrennen.

Der Sandwich-Boden hat ausgezeichnete **Wärmeleit-Eigenschaften**, die zur **Energieersparnis** beitragen. Der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist, das Kochen erfolgt auch bei niedriger Leistung des Kochherdes. Die gekochten Lebensmittel bleiben im Kochgeschirr länger warm.

Das Kochgeschirr ist mit **ergonomisch geformten Griffen und Handgriffe** aus robustem Kunststoff versehen, die bei der richtigen Handhabung nicht heiß werden. Die massiven Deckel aus Glas und Edelstahl ermöglichen eine **perfekte Verfolgung des Kochvorgang**.

Der Stielkasserolle ist auf beiden Seiten mit **Ausgießer** und mit einem **speziellen Deckel mit Löchern zwei Größen zum mühelosen Seihen** versehen, im Inneren der Kochgefäße ist eine **Mess-Skala zum komfortablen Abmessen**.

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

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

Das Set beinhaltet 11 Teile:

Topf mit Deckel, ø 24 cm

Kasserolle mit Deckel, ø 20 cm

Kasserolle mit Deckel, ø 18 cm

Kasserolle mit Deckel, ø 16 cm

Stielkasserolle mit Ausgießer und mit Deckel, ø 14 cm

Bratpfanne, ø 24 cm

Kochen im Kochgeschirr PRESTO

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 PRESTO

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich abspülen und trockenwischen.

Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich abspülen und abwischen, 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 PRESTO kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das **Reinigungsmittel CLINOX von Tescoma** ist empfehlenswert.

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

Das Kochgeschirr nach jedem Spülvorgang immer trockenwischen.

HINWEIS: Erst das kochende Wasser salzen!

Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Kochgefäßen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Diese weißen Flecken am Boden von Kochgefäßen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers hängt.

Das Kochgeschirr PRESTO ist spülmaschinenfest. Beim Spülen im Geschirrspüler ist darauf zu achten, dass die rostfreien Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen rostfarbene oder helle Flecken auftreten, sog. Kontaktkorrosion auftreten. **Nach Beendigung des Spülvorgangs möglichst bald das Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße herausnehmen.**

Die Korrosion kann auf das Kochgefäße auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden, um das vollkommene Aussehen aufrechtzuerhalten, ist es empfehlenswert, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken, bzw. darauf zu verzichten.

5 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

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

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie na www.tescoma.com.



Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit Tescoma et vous remercions de la confiance portée à notre marque. En cas de nécessité, veuillez vous adresser à votre revendeur habituel ou directement à la société Tescoma par l'intermédiaire de son site Internet www.tescoma.com.

Caractéristiques

La batterie de cuisine PRESTO est fabriquée en **acier inoxydable de première qualité** ; sa construction massive et sa réalisation parfaite correspondent aux plus hautes exigences d'un mode de **cuisson confortable, moderne et économique**.

Les ustensiles de cuisson sont munis d'un **fond sandwich extra épais**. La chaleur de la cuisinière est transmise progressivement à l'intérieur des récipients, sans interruption, et répartie de façon régulière sur toute la surface du fond. La cuisson est ainsi plus facile, sans que les aliments n'attachent.

Le fond sandwich possède une excellente **capacité d'accumulation thermique**, contribuant à une **économie d'énergie**. Il est possible d'éteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, celle-ci continue même avec une puissance réduite de la cuisinière. Les plats laissés dans le récipient gardent leur température plus longtemps.

Les ustensiles de cuisson sont équipés de **poignées ergonomiques** et de manches en plastique résistant qui, lors d'une utilisation correcte, ne deviennent pas brûlants. Les couvercles en verre et en inox permettent un **contrôle parfait de la cuisson**.

La sauteuse est équipée d'un double **bec verseur et d'un couvercle spécial à grands et petits trous pour un égouttage facile** ; tous les ustensiles de cuisson possèdent une échelle de **graduation pour un mesurage aisé**.

Les ustensiles de cuisson PRESTO sont fabriqués pour satisfaire aux exigences d'une **utilisation intensive et de longue durée**. Le revêtement externe et interne garantit un **aspect élégant ainsi qu'un nettoyage facile et rapide**.

Les ustensiles de cuisson PRESTO conviennent pour tous les types de cuisinières : **à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction** !

La batterie comprend 11 pièces :

- Faitout avec couvercle, ø 24 cm
- Casserole avec couvercle, ø 20 cm
- Casserole avec couvercle, ø 18 cm
- Casserole avec couvercle, ø 16 cm
- Sauteuse avec bec verseur et couvercle, ø 14 cm
- Poêle, ø 24 cm

Cuisson dans les ustensiles PRESTO

Régler la cuisinière à la puissance maximale **uniquement au début de la cuisson**, continuer ensuite à la puissance minimale ou, au maximum, moyenne.

Eteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich.

Bien choisir la taille de la plaque ; le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du fond du récipient, la flamme du brûleur ne doit jamais dépasser les bords du fond du récipient – dans un tel cas, les poignées peuvent devenir brûlantes et être endommagées.

Ne jamais chauffer un récipient à vide !

ATTENTION !

En cas de surchauffe prolongée des récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface de leurs parties métalliques. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité et l'innocuité des récipients, ne constitue pas un défaut de fabrication et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

Entretien et nettoyage des ustensiles de cuisson PRESTO

Avant la première utilisation, laver et essuyer soigneusement les récipients.

Laver et essuyer soigneusement les récipients après chaque utilisation, c'est seulement ainsi qu'ils garderont toujours leur aspect impeccable.

Laver les récipients avec des produits de nettoyage courants, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques ou objets tranchants. Il est possible de nettoyer les ustensiles de cuisson PRESTO avec des produits spéciaux pour le nettoyage des ustensiles en inox ; nous vous recommandons idéalement **le produit de nettoyage CLINOX de Tescoma**.

Faire tremper les ustensiles fortement encrassés dans l'eau ou dans une solution

d'eau et de détergeant.

Essuyer soigneusement les ustensiles de cuisson avant chaque utilisation.

ATTENTION : mettre le sel uniquement dans l'eau bouillante !

Mettre le sel dans l'eau froide peut provoquer une forte concentration de sel au fond du récipient, ce qui mène à la formation de taches claires, phénomène appelé corrosion par piqûre. Ces taches claires au fond du récipient ne limitent en aucun cas la fonctionnalité et l'innocuité de celui-ci, ne constituent pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Si des dépôts blancs ou de couleur arc-en-ciel se forment à l'intérieur du récipient, il est possible de les nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox. Il s'agit des sédiments présents dans l'eau, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée.

Les ustensiles de cuisson PRESTO peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veiller à ce que les récipients en inox ne touchent pas d'autres ustensiles de cuisine en métal, dans le cas contraire, des taches rousses ou claires peuvent apparaître sur les récipients, phénomène appelé corrosion de contact. **Après la fin du cycle de lavage, ouvrir la porte du lave-vaisselle dès que possible et sortir la vaisselle.**

La corrosion peut également être transférée sur les récipients par l'eau, depuis un autre produit ; pour garder leur apparence parfaite, nous vous recommandons de limiter ou d'exclure complètement leur nettoyage au lave-vaisselle.

5 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi,
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation,
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur www.tescoma.com.

pl Komplet garnków, 11 części, stal nierdzewna

Gratulujemy zakupu produktu Tescoma i dziękujemy za zaufanie naszej marce. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do firmy Tescoma za pośrednictwem strony www.tescoma.com.

Charakterystyka

Komplet garnków PRESTO został wykonany z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**, ich masywna konstrukcja i doskonałe wykonanie spełnia wszelkie warunki gwarantujące **zdrowe, komfortowe i oszczędne gotowanie**.

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

Dno wielowarstwowe **gromadzi** ciepło, co w konsekwencji daje znaczną **oszczędność energii**. Kuchenkę można wyłączyć z wyprzedzeniem, przed ukończeniem gotowania, które przebiega dalej nawet na kuchence ustawionej na niską moc. Potrawy pozostawione w garnku zachowują przez dłuższy czas swoją właściwą temperaturę.

Garnki zostały wyposażone w **ergonomiczne uchwyty i rękojści** z wytrzymałego tworzywa, które przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłoń. Masywne pokrywki ze stali nierdzewnej i szkła umożliwiają **doskonałą kontrolę gotowania**.

Rondelek został wyposażony w **dwustronny dziubek i specjalną pokrywkę z otworami w dwóch wielkościach ułatwiającymi odczadanie**, wszystkie garnki posiadają **podziałkę ułatwiającą odczadanie płynu**.

Garnki PRESTO zostały wykonane w sposób umożliwiający **intensywne i długotrwałe użytkowanie**. Wykończenie zarówno wewnętrznych jak i zewnętrznych powierzchni garnków zapewnia **elegancki wygląd oraz łatwe i szybkie czyszczenie**.

Garnki PRESTO są odpowiednie do wszystkich typów kuchenek – **gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych oraz indukcyjnych!**

W skład kompletu wchodzi 11 części:

Garnek z pokrywką, ø 24 cm

Rondel z pokrywką, ø 20 cm

Rondel z pokrywką, ø 18 cm

Rondel z pokrywką, ø 16 cm

Rondelek z wylewką i pokrywką, ø 14 cm

Patelnia, ø 24 cm

Gotowanie w garnkach PRESTO

Kuchenkę należy włączyć na maksymalną moc tylko na początku gotowania, następnie przełączyć na niską, maksymalnie średnią moc.

Aby wykorzystać właściwości termo-akumulatoryjne wielowarstwowego dna, kuchenkę należy **wyłączyć przed zakończeniem gotowania**.

Należy dobrać odpowiednią wielkość płyty grzewczej – średnica płyty powinna być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka. W żadnym przypadku płomień palnika nie może przekraczać średnicy dna naczynia. W przeciwnym razie może dojść do nagrzania oraz uszkodzenia uchwyty garnka oraz do poparzenia dłoni.

Nie należy podgrzewać pustych garnków!

UWAGA!

W przypadku długotrwałego podgrzewania pustych garnków na ich powierzchni mogą pojawić się fioletowe lub brązowe plamy. Nie ograniczają one w żaden sposób funkcjonalności naczyń oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Konserwacja i czyszczenie garnków PRESTO

Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha.

Po każdym użyciu garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha, dzięki temu zachowają one swój właściwy wygląd.

Do mycia i czyszczenia garnków należy używać tradycyjnych środków do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych substancji, chemikaliów oraz ostrych przedmiotów. Garnki PRESTO można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia, jako idealny polecamy **środek do mycia CLINOX marki Tescoma**.

Mocno zabrudzone garnki należy pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z płynem do mycia naczyń.

Po każdym umyciu garnki należy dokładnie wytrzeć do sucha.

Uwaga: Sól należy wysypywać dopiero do wrzącej wody!

Solenie zimnej wody może spowodować wysokie stężenie soli kuchennej na dnie naczynia, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. wżer korozyjnych. Białe plamy w żaden sposób nie ograniczają funkcjonalności naczyń oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Jeśli wewnątrz naczynia pojawiają się białe osady lub wielobarwne przebarwienia, można je usunąć octem, kilkoma kroplami cytryny lub za pomocą specjalnego środka do mycia naczyń nierdzewnych. Odbarwienia te są osadami minerałów zawartych w wodzie, a ich powstawanie jest uzależnione od składu chemicznego używanej wody.

Naczynia PRESTO można myć w zmywarce. W przypadku mycia garnków w zmywarce, należy zwrócić uwagę, aby garnki ze stali nierdzewnej nie dotykały innych, metalowych naczyń. W innym wypadku na garnkach mogą pojawić się rdzawe lub jasne plamy, tzw. korozja kontaktowa. **Po zakończeniu cyklu mycia należy otworzyć drzwiczki zmywarki i jak najszybciej wyciągnąć naczynia.**

Korozja może być przenoszona na garnki z innego naczynia także za pośrednictwem wody. Aby zachować doskonały wygląd naczyń, należy ograniczyć mycie garnków w zmywarce, a nawet całkowicie je wykluczyć.

Gwarancja 5-letnia

Na niniejszy produkt udzielana jest 5-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkownika,
- wady były spowodowane uderzeniem lub upadkiem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych. Wykaz dostępny na stronie www.tescoma.com

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.

Charakteristika

Súprava riadu PRESTO je vyrobená z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**, jej masívna konštrukcia a dokonalé prevedenie spĺňajú tie najvyššie požiadavky kladené na **zdravé, komfortné a úsporné varenie**.

Riady sú vybavené **extra silným sendvičovým dnom**. Teplo zo sporáku je predávané dovnútra riadov plynulo, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiadúceho 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 sporáka. Pokrmu ponechané v riadoch si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Riady sú vybavené **ergonomickými úchytkami a rukoväťou** z odolného plastu, ktoré pri správnom použití nepália. Masívne sklonerezové pokrievky umožňujú **dokonalú kontrolu varenia**.

Rajnica je vybavená obojstranným **lievikom a špeciálnou pokrievkou s dvomi veľkosťami otvorov pre ľahké cedenie**, všetky varné nádoby majú **stupnicu pre ľahké odmeriavanie**.

Riady PRESTO sú vyrobené tak, aby vyhovovali nárokom na **intenzívne a dlhodobé používanie**. Vonkajšia i vnútorná povrchová úprava zaručuje **elegantný vzhľad ako aj ľahké a rýchle čistenie**.

Riady PRESTO sú vhodné pre všetky typy sporákov – **plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné!**

Súprava obsahuje 11 dielov:

Hrniec s pokrievkou, ø 24 cm

Kastról s pokrievkou, ø 20 cm

Kastról s pokrievkou, ø 18 cm

Kastról s pokrievkou, ø 16 cm

Rajnica s lievikom a pokrievkou, ø 14 cm

Panvica, ø 24 cm

Varenie v riadoch PRESTO

Sporák nastavte na maximum **len na začiatku varenia**, potom pokračujte na nízkom, maximálne strednom výkone 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, ako je priemer dna nádoby, plameň horáku nesmie nikdy presahovať okraje dna riadov – v takom prípade môžu úchytky páliť, prípadne môže dôjsť k ich poškodeniu.

Prázdne riady nikdy nezohrievajte!

POZOR!

Pri dlhodobom prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených riadov sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadov, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

Údržba a starostlivosť o riady PRESTO

Pred prvým použitím riad dôkladne umyte a vytrite do sucha.

Riad dôkladne umyte a osušte po každom použití, len tak zachováte jeho dokonalý vzhľad natrvalo.

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad PRESTO možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad, ako ideálne odporúčame **čistiaci prostriedok CLINOX od Tescomy**.

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

Po každom umytí riad vždy utrite do sucha.

UPOZORNENIE: Solte až do viacej vody!

Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dne riadu, čo vedie k vzniku svetlých škvrín, tzv. jamkovú koróziu. Tieto svetlé škvrny na dne riadu nijako neobmedzujú funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Ak sa objavia vo vnútri riadu biele usadeniny alebo dúhové zafarbenie, vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody.

Риад PRESTO možno umývať v umývačke na riad. Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť hrdzavé alebo svetlé škvrny, tzv. kontaktná korózia. **Po ukončení umývacieho cyklu otvorte dvierka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte.**

Korózia môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku, pre zachovanie dokonalého vzhľadu riadu preto odporúčame umývanie v umývačke obmedziť, prípadne vylúčiť.

5 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka, počínajúc dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

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

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na www.tescoma.com.



Набор посуды, 11 предметов, нержавеющая сталь

Поздравляем с приобретением изделия Tescoma и благодарим за доверие, оказанное нашей марке.

В случае необходимости обращайтесь к своему продавцу или в компанию Tescoma посредством www.tescoma.com.

Характеристика

Посуда PRESTO изготовлена из **первоклассной нержавеющей стали**, ее массивная конструкция и идеальная обработка соответствуют всем требованиям, предъявляемым к **здоровому, удобному и экономному приготовлению**.

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

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

Посуда снабжена **эргономичными ручками** из прочной пластмассы, которые при правильном обращении не обжигают руки. **Массивные крышки из стекла и нержавеющей стали** способствуют идеальному контролю за приготовлением.

Ковш снабжен **двусторонней воронкой и специальной крышкой с отверстиями двух размеров для удобного процеживания**, вся посуда имеет **шкалу для удобного отмеривания**.

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

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

В набор входят 11 предметов:

Кастрюля высокая с крышкой, Ø 24 см

Кастрюля с крышкой, Ø 20 см

Кастрюля с крышкой, Ø 18 см

Кастрюля с крышкой, Ø 16 см

Ковш с воронкой и крышкой, Ø 14 см

Сковорода, Ø 24 см

Приготовление в посуде PRESTO

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 меньше 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 никоим образом не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

Уход за посудой PRESTO

Перед первым использованием тщательно вымойте посуду и вытрите насухо.

После каждого использования посуду тщательно вымойте и высушите, только таким образом сохраните отличный внешний вид посуды надолго.

Посуду чистите обычными моющими средствами. Не используйте агрессивные вещества, химические средства и острые предметы. Посуду PRESTO можно чистить специальными моющими средствами для нержавеющей стали. Рекомендуем использовать **чистящее средство CLINOX от фирмы Tescoma.**

Сильно загрязненную посуду замочите в воде или растворе воды с моющим средством.

После каждого мытья посуды всегда вытрите ее насухо.

ВНИМАНИЕ: Добавляйте соль только в кипящую воду!

Добавление соли в холодную воду может быть причиной высокой концентрации соли на дне посуды, что ведет к возникновению светлых пятен, т.е. точечной коррозии. Эти светлые пятна на дне посуды не ограничивают функциональность посуды и безвредны, не являются дефектом и не могут являться предметом рекламации.

Если внутри посуды появится белый налет или радужная окраска, очистите ее уксусом, несколькими каплями лимонного сока или специальным средством для чистки нержавеющей посуды. Это осадки, образование которых зависит от химического состава используемой воды.

Посуду PRESTO можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите за тем, чтобы посуда из нержавеющей стали не соприкасалась с другой металлической кухонной утварью, иначе на посуде могут появляться ржавые или светлые пятна, так называемая контактная коррозия. **После окончания мощного цикла сразу же откройте дверцу посудомоечной машины и достаньте из нее посуду.**

Коррозия может быть перенесена на посуду и водой с другого изделия. Для сохранения отличного вида посуды рекомендуем ограничить ее мытье в посудомоечной машине, а по возможности исключить.

Гарантия 5 лет

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

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

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