

presto

stainless steel

Deep pots, casseroles, saucepans and woks with cover, frying pans
Hrnce, kastrolý, rendlíky a woký s poklicí, pánve
Töpfe, Kasserollen, Stielkasserollen und Woks mit Deckel, Bratpfannen
Marmites, casseroles, poêlons et poêles Wok avec couvercle, poêles
Pentole, casseruole, casseruole 1 manico e wok con coperchio, padelle
Ollas, cacerolas, cazos y wok con tapa, guiseras
Tachos, panelas, caçarolas e wok com tampa, frigideiras
Garnki, rondle, rondelki i woki z pokrywką, patelnie
Hrnce, kastroly, rajnice a woký s pokrievkou, panvice
Кастрюли, ковши, сковороды и сковороды wok с крышкой



tescoma[®]

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / 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 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 deep pots, casseroles and saucepans with a **spout** on both sides **are provided with 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!**

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 the correct function, they do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

Cookware PRESTO 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 PRESTO can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend CLINOX for excellent cleaning results. Cookware PRESTO 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.

5-year warranty.

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product

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



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

Charakteristika

Nádobí PRESTO je vyrobeno z **prvotřídní nerezavějící oceli**, jeho 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 uchovají svou teplotu.

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

Hrnce, kastrolы a rendlíky s oboustrannou **nálevkou jsou opatřeny 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 i indukční!**

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, využijete termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

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

Prázdné nádobí nikdy nezahřívejte!

POZOR!

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

Údržba a péče o nádobí PRESTO

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte a vytřete do sucha. Vařte vždy jen v dobře vyčištěném nádobí – jen tak zachováte jeho dobrý vzhled trvale!

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

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

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádobí – čisticím prostředkem CLINOX. Jde o sedimenty minerálů obsažených ve vodě a jejich tvoření je závislé na místních podmínkách a tvrdosti vody. Tvorbu bílých usazenin výrazně omezíte solením až do vařící vody. Bílé skvrny nijak neomezuji funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

5 roků záruka

Na tento výrobek je poskytována 5-letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny

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



Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. 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.

Die Töpfe, Kasserollen und Stielkasserollen mit Ausgießer auf beiden Seiten sind 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!

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

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr gründlich abspülen und trockenwischen. Ausschließlich im gut gereinigten Kochgeschirr kochen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden!

Das Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr PRESTO kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Das Kochgeschirrset PRESTO ist **spülmaschinenfest**.

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

Treten im Kochgeschirr weiße Flecken auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr – Reinigungsmittel CLINOX reinigen. Es handelt sich um abgelagerte Mineralien und die Bildung hängt von den örtlichen Bedingungen und der Wasserhärte ab. Um die Bildung der weißen Flecken wesentlich zu reduzieren, ist erst das siedende Wasser zu salzen. Die weißen Flecken beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

5 Jahre Garantie

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

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

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

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

Caractéristiques

Les ustensiles de cuisine PRESTO sont fabriqués en **acier inoxydable de haute qualité**; leur construction massive et leur finition impeccable répondent aux exigences les plus sévères en matière de **cuisine saine, confortable et économique**.

Les récipients sont munis d'un **fond en sandwich particulièrement épais**. La chaleur de la cuisinière est répartie dans tout le récipient de manière régulière, sans variations et sur toute la surface du fond. La cuisson est de ce fait plus facile, sans risque de brûler les aliments.

Le fond en sandwich a une excellente **capacité d'accumulation thermique**, ce qui permet une **économie d'énergie**. Il est possible d'arrêter la cuisinière suffisamment à l'avance avant la fin de la cuisson et de cuire à une puissance réduite. Les aliments conservés dans le récipient restent aussi chauds plus longtemps.

Les récipients sont munis de **poignées ergonomiques** en matière plastique à haute résistance, qui, en cas d'utilisation correcte, ne s'échauffent pas. Le massif couvercle en verre et acier inoxydable permet **la surveillance parfaite de la cuisson**.

Le poêlon est muni d'un double **bec verseur et d'un couvercle spécial avec des orifices de taille différente pour faciliter la vidange**; tous les récipients portent une **graduation facilitant la mesure des quantités**.

Les ustensiles de cuisine PRESTO sont fabriqués en vue d'un **usage intensif de longue durée**. La finition extérieure et intérieure garantit **l'aspect élégant et impeccable aussi bien que le nettoyage facile et rapide**.

Les ustensiles de cuisine PRESTO conviennent à tous les types de cuisinières – **à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction !**

Cuisson dans les ustensiles PRESTO

Démarrer la cuisinière à puissance maximale **uniquement en début de cuisson**,

qui se termine à puissance au plus moyenne.

Arrêter la cuisinière avant la fin de la cuisson – vous utiliserez ainsi la capacité d'accumulation thermique du fond en sandwich.

Toujours choisir un brûleur de taille adéquate – le diamètre du brûleur doit être égal ou légèrement inférieur au diamètre du fond, la flamme du gaz ne doit jamais dépasser le bord du fond – dans ce cas, les poignées seront chauffées, avec risque de dommages et d'accident.

Ne jamais chauffer des ustensiles vides !

ATTENTION !

En cas de surchauffe peuvent apparaître des taches de couleur brune ou violette. Ceci n'a aucune influence sur la fonction ou la qualité des aliments; elles ne sont en aucun cas un défaut de fabrication et donc ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

Entretien des ustensiles de cuisine PRESTO

Avant la première utilisation, bien nettoyer et sécher parfaitement. Ne jamais cuire des aliments que dans des ustensiles parfaitement propres – c'est la seule manière de leur conserver leur aspect d'origine !

Nettoyer avec des produits courants, sans composants agressifs, chimiques ou abrasifs. Les ustensiles de cuisine PRESTO peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour les ustensiles en acier inoxydable – nous recommandons le produit spécial CLINOX. Les ustensiles de cuisine PRESTO peuvent être nettoyés au **lave-vaisselle**.

Laisser tremper les casseroles fortement salies avec de l'eau ou une solution de détergent.

Si des dépôts blancs apparaissent à l'intérieur, il est possible de les éliminer avec du vinaigre, quelques gouttes de jus de citron ou avec le produit spécial pour l'acier inoxydable CLINOX. Il s'agit de sédiments minéraux dont la formation peut dépendre de la dureté de l'eau. Il est possible de prévenir leur apparition en salant seulement lorsque l'eau bout. Les taches blanches n'ont aucune influence sur la fonction ou la qualité des aliments; elles ne sont en aucun cas un défaut de fabrication et donc ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

Cinq ans de garantie

Ce produit fait l'objet d'une garantie de cinq ans à partir de la date de l'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

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

Veillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services agréés d'entretien, dont la liste se trouve sur le site 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.

Caratteristiche

Le pentole PRESTO sono prodotte 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 trattenimento 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**.

Le pentole, casseruole e casseruole 1 manico con **beccuccio** da entrambi i lati **sono provviste di speciale coperchio con fori di due diverse misure per scolare facilmente**; tutti i recipienti hanno una **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!**

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 trattenimento 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.

Mai scaldare pentole vuote!

ATTENZIONE!

Quando si cucina in recipienti vuoti o semi vuoti per lungo tempo, 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 e asciugare attentamente prima del primo utilizzo. Per preservare permanentemente l'aspetto brillante, cucinare sempre in pentole perfettamente pulite!

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

Lasciare in ammollo d'acqua o acqua con detersivo se eccessivamente sporche.

Dovessero apparire macchie bianche sulla superficie interna, utilizzare aceto, gocce di limone o lo speciale agente di pulizia per l'acciaio CLINOX. Le macchie sono causate dai sedimenti minerali presenti nell'acqua e la loro formazione dipende dalla qualità e dalla durezza dell'acqua stessa. Per prevenire l'eccessiva formazione di macchie bianche, aggiungere sale solo dopo che l'acqua bolle. Le macchie bianche non condizionano il funzionamento delle pentole e non costituiscono pericolo per la salute. Così come non rappresentano un difetto e quindi non possono essere reclamate.

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.



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 diseño sólido y un perfecto acabado respondiendo a los requisitos basados en **cocina saludable, cómoda y económica**.

La batería está provista de un **fondo sándwich extragruoso**. El calor se transfiere desde la fuente de calor al interior de los recipientes continuamente sin variación y uniformemente a través del fondo. Cocinar es más fácil, sin los indeseados quemados.

El fondo sándwich tiene excelente **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**.

Las ollas, cacerolas y cazos con **vertedor** a ambos lados **están provistos de una tapa especial con agujeros de dos tamaños diferentes para colar fácilmente**; todos los recipientes de cocina 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!**

Cocinar en la batería PRESTO

Seleccione la cocina al máximo **sólo para la fase inicial de la cocción** y permita sólo un bajo o medio rendimiento durante el proceso de cocción.

Apague el fuego **antes** de que termine la cocción; use las propiedades de retención de calor del fondo sándwich.

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

Nunca caliente baterías vacías!

PRECAUCIÓN!

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

Mantenimiento y cuidado de la batería PRESTO

Lave y seque cuidadosamente antes del primer uso. Para preservar permanentemente su buena apariencia, cocine siempre en baterías debidamente limpias!

Limpie con detergentes normales, nunca use sustancias agresivas, químicas y objetos afilados. La batería PRESTO puede limpiarse usando agentes especiales para acero inoxidable – nosotros recomendamos CLINOX para unos resultados de limpieza excelentes. La batería PRESTO es **apta para lavavajillas**.

Deje a remojo en agua o agua con detergente si está excesivamente sucia.

Si aparecieran manchas blancas en la superficie interior, use vinagre, limón o el agente limpiador 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 una formación excesiva de manchas blancas, añada siempre sal sólo después de que el agua empiece a hervir. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la batería y no son peligrosas para la salud. Como no representan un defecto no pueden reclamarse.

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 un de los servicios técnicos; para un listado por favor remítase a www.tescoma.com.



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

Os tachos e panelas PRESTO são fabricados 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**.

Os tachos e panelas vêm prevenidos com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para os tachos e panelas 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 utensílios mantêm a sua temperatura por longos períodos de tempo.

Os tachos e panelas vêm prevenidos 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**.

Os tachos, panelas e caçarolas com **bico** em ambos os lados **vêm prevenidos com 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!**

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 do cozadura.

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

Assegure-se que o tamanho do disco do fogão não exceda o fundo do tacho ou panela e evite que as chamas se expandam do fundo – se isso acontecer, as pegas podem queimar-se e sofrer danos.

Nunca aqueça tachos e panelas vazios!

ATENÇÃO!

Quando aquecer 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

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

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

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

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

5 anos de garantia

O período de garantia de 5 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização
- danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada
- reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter uma lista por favor vá a www.tescoma.com.



Gratulujemy zakupu wyrobu firmy Tescoma i dziękujemy za zaufanie do naszej marki. W razie potrzeby prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do firmy Tescoma za pośrednictwem www.tescoma.com.

Charakterystyka

Garnki PRESTO wykonano **ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości**, ich masywna konstrukcja i doskonałe wykonanie spełnia wszelkie warunki gwarantujące **zdrowe, komfortowe i oszczędne gotowanie**.

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

Dno wielowarstwowe posiada wyjątkowe **właściwości gromadzenia ciepła**, zapewniające **oszczędność energii**. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym przed ukończeniem gotowania, które przebiega nadal nawet po przełączeniu kuchenki na niską moc. Ugotowane potrawy pozostawione w garnkach dłużej zachowują swoją odpowiednią temperaturę.

Garnki wyposażono w **ergonomiczne uchwyty i rękojeści** z wytrzymałego tworzywa, które przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie. Masywne pokrywki ze szkła i stali nierdzewnej umożliwiają **doskonałą kontrolę gotowania**.

Garnki, rondle i rondelki z dwustronną **wylewką** wyposażono w **specjalną pokrywkę z otworami w dwóch wielkościach, ułatwiającymi odciedzanie**. Wszystkie garnki posiadają **podziałkę ułatwiającą odmierzanie płynów**.

Garnki wykonano w sposób gwarantujący **intensywne i długie użytkowanie**. Wykończenie powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych naczyń zapewnia **elegancki wygląd, a także łatwe i szybkie czyszczenie**.

W garnkach PRESTO można gotować na wszystkich typach kuchenek – **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjną!**

Gotowanie w garnkach PRESTO

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

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

Dobrać właściwy rozmiar płytki grzewczej – średnica płytki musi być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka, płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza krawędź dna. W przeciwnym razie uchwyty mogą parzyć w dłonie lub zostać uszkodzone.

Zabrania się podgrzewania garnków pustych!

UWAGA!

Przy dłuższym podgrzewaniu garnków pustych lub niewystarczająco napełnionych, na powierzchni elementów metalowych mogą pojawić się fioletowe lub brązowe plamy. Nie ograniczają one jednak funkcjonalności lub przydatności zdrowotnej naczyń, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być powodem do reklamacji.

Konserwacja i czyszczenie garnków PRESTO

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

Garnki myć w wodzie z dodatkiem zwykłych środków do mycia naczyń kuchennych, w żadnym przypadku nie stosować do czyszczenia środków agresywnych, chemikaliów oraz ostrych przedmiotów. Garnki PRESTO można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia naczyń nierdzewnych – zaleca się stosowanie środka CLINOX. Garnki PRESTO można **myć w zmywarce do naczyń**.

Mocno zabrudzone garnki należy pozostawić do odmoczenia w wodzie lub roztworze wody z detergentem.

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

Gwarancja 5-letnia

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 5-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje:

- wad powstałych w wyniku użytkowania wyrobu niezgodnego z Instrukcją użytkowania
- wad powstałych w wyniku uderzenia, upadku lub niewłaściwej manipulacji
- wyrobu poddanego nieautoryzowanym naprawom i zmianom

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego punktu zajmującego się serwisem wyrobów Tescoma. Wykaz punktów serwisowych jest 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

Riady PRESTO sú vyrobené z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**, ich masívna konštrukcia a dokonalé prevedenie spĺňa tie najvyššie požiadavky kladené na **zdravé, komfortné a úsporné varenie**.

Riady sú vybavené **extra silným sendvičovým dnom**. Teplo zo šporáku je predávané dovnútra riadov plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiaduceho pripalovania.

Sendvičové dno má vynikajúce **termoakumulačné vlastnosti**, ktoré umožňujú **úsporu energie**. Šporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením varenia, varenie prebieha i pri nízkom výkone šporáku. Pokrmy ponechané v riadoch si dlhšie 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**.

Hrnce, kastróly a rajnice s **obojsstranným lievikom** sú **vybavené špeciálnymi pokrievkami s dvoma 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 šporákov - **plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné!**

Varenie v riadoch PRESTO

Šporák nastavte na maximum **len na začiatku varenia**, potom pokračujte na nízkom, maximálne strednom výkone šporáku.

Šporák **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 riady dôkladne umyte a vytrite do sucha. Varte vždy len v dobre vyčistených riadoch, len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvale!

Riady čistíte bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy na čistenie nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riady PRESTO je možné čistiť špeciálnymi prostriedkami pre čistenie nerezového riadu – ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX. Riady PRESTO je možné umývať **v umývačke riadu**.

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

Ak sa objavia vo vnútri riadov biele usadeniny, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom 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 usadenín výrazne obmedzíte solením až do vriacej vody. Biele škvrny nijak neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadov, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

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 požitie
- chyby boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny

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

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

Высокие кастрюли, кастрюли и ковши с двусторонней **воронкой снабжены 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**.

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 меньшим диаметра дна посуды. Пламя не должно выступать за края посуды - в этом случае ручки нагреваются, иногда могут быть повреждены.

Никогда не нагревайте пустую посуду!

ВНИМАНИЕ!

При длительном перегревании пустой или недостаточно наполненной посуды на ее металлической поверхности может появиться фиолетовая или коричневая окраска. Эта окраска образом не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

Уход за посудой PRESTO

Перед первым использованием посуду тщательно вымойте и вытрите насухо. Готовьте всегда только в хорошо отмытой посуде – только так вы сохраните ее превосходный внешний вид надолго!

Посуду мойте с применением обычных моющих средств. Никогда не используйте для мытья агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Посуду PRESTO можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство CLINOX. Посуду PRESTO можно мыть **в посудомоечной машине**.

Сильно загрязненную посуду предварительно отмочите в воде или растворе моющего средства.

Если внутри посуды появятся белые пятна, можете устранить их уксусом, несколькими каплями лимона или специальным средством для нержавеющей посуды – моющим средством CLINOX. Пятна появляются из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, и интенсивность их появления зависит от местных условий и мягкости воды. Появление пятен вы можете существенно снизить, если будете солить пищу после того, как вода закипит. Пятна никоим

образом не снижают функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

Гарантия 5 лет

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения. Гарантия не распространяется в следующих случаях:

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

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



tescoma®

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Sp.z o.o. Wroclawska 33D, 55-095 Długołęka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com

Art. 728014
Art. 728016
Art. 728018
Art. 728020
Art. 728022
Art. 728024
Art. 728118
Art. 728120
Art. 728124
Art. 728214
Art. 728216

Art. 728218
Art. 728220
Art. 728222
Art. 728224
Art. 728318
Art. 728320
Art. 728324
Art. 728414
Art. 728416
Art. 728510
Art. 728512

Art. 728828
Art. 729028
Art. 729030
Art. 729032
Art. 728514
Art. 728516
Art. 728614
Art. 728616
Art. 728820
Art. 728824

