

presto

stainless steel

Spaghetti pots, deep pots / steamers and asparagus pot

Hrnce na špagety, napařovací hrnce a hrnec na chřest

Spaghetti-Töpfe, Dampftöpfe und Spargeltopf

Marmites à spaghetti, pour cuisson à la vapeur et à asperges

Pastaiola, pentole per cottura a vapore e cuoci asparagi

Ollas cuece-pastas, ollas al vapor y olla para espárragos

Panela p/massas, panela de espargos e a vapor

Garnki do spaghetti i szparagów, garnki do got. na parze

Hrnce na špagety, napařovacie hrnce a hrniec na špargľu

Кастрюли для спагетти, кастрюли-пароварки и кастрюля для спаржи



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 or 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** of resistant plastic that do not burn if used properly.

The solid glass / stainless steel covers enable **perfect control over the cooking process**; the spaghetti pots and the deep pots / steamers are provided with 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 cookers – **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers!**

Spaghetti pot – instructions for use

The spaghetti pot is excellent for **cooking pasta, vegetables and other meals that need to be strained**.

Pour the required amount of water into the spaghetti pot with the straining basket inserted and bring to boil. Insert pasta, vegetables or other meals and cook. At the end of the cooking process, **slowly remove the straining basket** from the pot.

The water will strain back into the pot and the meal will remain inside the straining basket.

The spaghetti pot with the cover can also be used independently without the straining basket as normal cookware.

Deep pot / steamer – instructions for use

The deep pot / steamer is excellent for **cooking and warming up all common meals in steam** – fresh and frozen vegetables, potatoes, dumplings including fruit dumplings, fish, as well as for warming up pasta, etc.

Fill the deep pot / steamer with water **up to one third to one half of its capacity**. Make sure that the water does not exceed the steamer part holes. Place the food into the steamer part, insert the steamer part into the deep pot and cover it. With some meals, it is better to insert the steamer part into the deep pot only after enough steam is generated – follow your own experience and recipes.

The deep pot with the cover can also be used independently without the steamer part as normal cookware.

Asparagus pot – instructions for use

The asparagus pot is excellent for **cooking asparagus and other sorts of vegetables that need to be strained after treatment**.

Place the pot filled with the required amount of water on the cooker and bring to boil. Put the asparagus into the basket with the tops pointing upwards and slowly submerge the basket into the boiling water in the pot; make sure that the asparagus tops extend above the water level. Place the cover and boil for about 10 to 15 minutes depending on the type of asparagus. After the end of cooking, remove the basket with asparagus **slowly from the pot**.

Properly boiled asparagus should be soft; **the asparagus tops should not be overcooked**.

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 correct functioning of the cookware; 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 a 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** z odolného plastu, které při správném použití nepálí.

Masivní sklonerezové poklice umožňují **dokonalou kontrolu vaření**, hrnce na špagety a napařovací hrnce jsou opatřeny **stupnicí 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!**

Hrnc na špagety – použití

Hrnc na špagety je vynikající k **vaření těstovin, zeleniny a jiných pokrmů, které vyžadují cezení**.

Do hrnce na špagety s vloženým cedícím dílem dejte potřebné množství vody a přiveďte k varu. Vložte těstoviny, zeleninu nebo jiný pokrm a uvařte. Po ukončení vaření **cedicí díl pomalu vyjměte**, voda zůstane v hrnci a pokrm v cedícím dílu.

Hrnc na špagety s poklicí lze používat i samostatně bez cedícího dílu jako běžné nádobí.

Napařovací hrnec – použití

Napařovací hrnec je vynikající k **vaření a ohřívání všech běžných pokrmů v páře** – čerstvé i mražené zeleniny, brambor, houskových a ovocných knedlíků, ryb, k ohřívání těstovin apod.

Napařovací hrnec **naplňte z 1/3 až 1/2 vodou**. Dbejte, aby voda neprostupovala otvory napařovacího dílu. Do napařovacího dílu umístěte potraviny, vložte jej do hrnce a přikryjte poklicí. U některých druhů pokrmů je vhodné vložit napařovací díl do hrnce až ve chvíli, kdy vzniká dostatečné množství páry – postupujte podle receptů a zkušeností.

Hrnc s poklicí lze používat i samostatně bez napařovacího dílu jako běžné nádobí.

Hrnc na chřest – použití

Hrnc na chřest je vynikající k **vaření chřestu a ostatních druhů zeleniny, které je třeba po přípravě scedit**.

Hrnc naplněný potřebným množstvím vody dejte na sporák a přiveďte k varu. Chřest vložte hlavičkami nahoru do košíku a pomalu jej ponořte do hrnce s vroucí vodou, dbejte, aby hlavičky chřestu zůstaly nad hladinou. Hrnc přikryjte poklicí a vařte deset až patnáct minut podle druhu chřestu. Po ukončení vaření vyjměte košík s chřestem **pomalů z hrnce**.

Správně upravený chřest má být uvařen doměkka, **hlavičky chřestu nemají být rozvařeny**.

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 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.

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. 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 neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

5 roků záruka

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

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s NÁVODEM K POUŽITÍ,
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací,
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

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



Wir gratulieren zum Kauf des Produktes Tescoma und danken für Ihr in unsere Marke gezeigtes Vertrauen. Im Bedarfsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. 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** 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**, im Inneren der Spaghetti- und Dampftöpfe 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!**

Spaghetti-Topf – Gebrauch

Der Spaghetti-Topf ist zum **Kochen von Teigwaren, Gemüse und anderen Gerichten** hervorragend, die **abzusehen** sind.

Erforderliche Wassermenge in den Spaghetti-Topf mit Locheinsatz geben und zum Sieden erhitzen. Teigwaren, Gemüse, bzw. anderes Gericht einlegen und kochen

lassen. Ist die Kochzeit abgelaufen, den **Locheinsatz vorsichtig herausnehmen**, Wasser bleibt im Topf und das gekochte Gericht im Locheinsatz.

Der Spaghetti-Topf mit Deckel kann auch separat ohne Locheinsatz wie üblich verwendet werden.

Dampftopf – Gebrauch

Der Dampftopf ist zum **Dampfkochen und -erwärmen von sämtlichen üblichen Gerichten** hervorragend – frisches sowie tiefgekühltes Gemüse, Kartoffeln, Knödel und Obstknödel, Fisch, zum Erwärmen von Teigwaren usw.

Den Dampftopf **zu 1/3 bis 1/2 mit Wasser** befüllen. Beachten Sie, dass das Wasser nicht durch die Löcher dringt. In den Locheinsatz das Gargut einlegen, in den Topf geben und mit Deckel schließen. Bei einigen Speisen ist der Locheinsatz in den Topf erst dann einzulegen, wenn hinreichend Dampf austritt – es ist erfahrungsgemäß und nach Rezepten vorzunehmen.

Der Topf mit Deckel kann auch separat ohne Locheinsatz wie üblich verwendet werden.

Spargeltopf – Gebrauch

Der Spargeltopf ist **für Zubereitung von Spargel, bzw. anderen Gemüsesorten** hervorragend, **die nach dem Kochen abzusehen sind**.

Den mit erforderlicher Wassermenge befüllten Topf auf den Kochherd stellen und zum Sieden erhitzen. Die Spargelstangen stehend mit dem Kopf nach oben in den Korb hineinstellen und langsam in den Topf mit siedendem Wasser eintauchen; Beachten Sie, dass die Spargelköpfe unter der Wasserspiegel bleiben. Den Topf mit Deckel schließen und ca. zehn bis fünfzehn Minuten nach den Spargelsorten kochen lassen. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, den Korb mit Spargel **vorsichtig** herausnehmen. Die richtig gekochten Spargelstangen sind bissfest, die **Spargelspitzen sollen nicht zerkocht sein**.

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!**

Casserole à spaghetti - utilisation

La casserole à spaghetti est excellente **pour la cuisson des pâtes, légumes et autres aliments qui doivent être égouttés après cuisson**.

Dans la marmite à spaghetti avec son insert perforé, placer la quantité nécessaire d'eau et amener à ébullition. Placer ensuite les pâtes, les légumes ou autres aliments et cuire normalement. En fin de cuisson, **enlever lentement l'insert**; l'eau reste dans la marmite et les aliments sont égouttés.

La marmite à spaghetti sans son insert peut être utilisée comme toute autre marmite.

Marmite pour cuisson à la vapeur – utilisation

La marmite pour cuisson à la vapeur est excellente pour **cuire ou réchauffer tous aliments courants à la vapeur** – légumes frais ou surgelés, pommes de terre, quenelles de semoules et aux fruits, poissons, pour réchauffer des pâtes, etc. . .

Remplir la marmite pour cuisson à la vapeur **d'un tiers d'eau (au maximum à la moitié)**. L'eau ne doit jamais atteindre les orifices de l'insert perforé. Placer les aliments dans cet insert, placer l'insert dans la marmite et couvrir. Pour certains aliments, il est recommandé de placer l'insert lorsque l'eau commence à bouillir – tout dépend de votre recette et de votre expérience.

La marmite pour cuisson à la vapeur sans son insert peut être utilisée comme toute autre marmite.

Marmite à asperges – utilisation

La marmite à asperges est excellente pour **cuire des asperges et autres légumes** qui doivent être égouttés après cuisson.

Placer la quantité nécessaire d'eau dans la marmite à asperges et amener à ébullition. Placer les asperges dans l'insert, avec la pointe vers le haut; plonger l'insert dans l'eau bouillante en faisant attention à ce que les pointes d'asperges restent hors de l'eau. Couvrir et cuire entre 10 et 15 minutes, jusqu'à ce que les asperges soient tendres. En fin de cuisson, **retirer lentement l'insert** et laisser égoutter.

Les asperges cuites à point doivent être tendres, mais **les pointes ne doivent pas être trop cuites**.

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.

Veuillez 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.

I solidi coperchi in vetro / acciaio permettono un **perfetto controllo del processo di cottura**; la pastaiola e la pentola per cottura a vapore sono provviste 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!**

Pastaiola – istruzioni per l'uso

La pastaiola è ideale per **cuocere pasta, verdure e altri cibi che necessitano di essere scolati**.

Versare la richiesta quantità d'acqua nella pastaiola con il cestello all'interno e portare a ebollizione. Inserire la pasta, le verdure o altro cibo e cuocere. Al termine del processo di cottura, **rimuovere lentamente il cestello** dalla pentola. L'acqua resterà all'interno della pentola e il cibo all'interno del cestello.

La pastaiola con il coperchio può essere usata anche indipendentemente dal cestello come una normale pentola.

Pentola per la cottura a vapore – istruzioni per l'uso

La pentola per la cottura a vapore è ideale per **cucinare e scaldare tutte le pietanze a vapore** – fresche o surgelate, patate, ravioli anche ripieni di frutta, pesce, così come scaldare pasta, ecc.

Riempire la pentola con acqua fino ad **un terzo / metà della sua capacità**. Assicurarsi che l'acqua non ecceda la parte forata del cestello. Mettere il cibo nel cestello, inserire il cestello e coprire. Con alcune pietanze, è meglio inserire il cestello nella pentola solo dopo che si è generato vapore a sufficienza – seguire la propria esperienza e le ricette.

La pentola con il coperchio può essere usata anche indipendentemente dal cestello come una normale pentola.

Cuoci asparagi – istruzioni per l'uso

Il cuoci asparagi è ideale per **cuocere asparagi e altri tipi di verdure che necessitano di essere scolate dopo il trattamento**.

Mettere la pentola con la quantità d'acqua richiesta sulla fonte di calore e portare a ebollizione. Mettere gli asparagi nel cestello con le cime rivolte verso l'alto e immergere lentamente il cestello nell'acqua che bolle, assicurandosi che le cime siano sopra il livello dell'acqua. Coprire e bollire per circa 10/15 minuti a seconda del tipo di asparago. Al termine della cottura, rimuovere il cestello **lentamente dalla pentola**.

Gli asparagi ben cotti devono risultare soffici; **le cime non devono scuocere**.

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 detergenti, 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 detergente 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 extragroso**. 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 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** 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 cuece-pastas están provistas de 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!**

Olla cuece-pastas – instrucciones de uso

La olla cuecepasta es excelente para **cocinar pasta, verdura y otras comidas que necesiten ser coladas**.

Vierta la cantidad de agua requerida en la olla cuece-pastas con el colador insertado y lleve a ebullición. Meta pasta, verdura u otra comida y cocine. Al final del proceso de cocción, **separe lentamente el colador** de la olla. El agua se quedará en la olla

y la comida se quedará en el colador.

La olla cuece-pastas con la tapa puede ser usada independientemente sin el colador como batería normal.

Olla para cocer al vapor – instrucciones de uso

La olla para cocer al vapor es excelente para **cocinar y calentar todas las comidas comunes al vapor** – verduras frescas y congeladas, patatas, empanadas incluidas empanadas de fruta, pescado, también para calentar pasta, etc.

Llene la olla para cocer al vapor con agua **hasta un tercio o hasta la mitad de su capacidad**. Asegúrese de que el agua no exceda la parte con agujeros en la cesta de vapor. Ponga la comida en la cesta de vapor, meta la cesta de vapor en la olla y cúbrala. Con algunas comidas, es mejor insertar la cesta de vapor dentro de la olla sólo cuando se genera suficiente vapor – siga su propia experiencia y recetas.

La olla con la tapa puede ser usada también independientemente sin la cesta de vapor como batería normal.

Olla para espárragos – instrucciones de uso

La olla para espárragos es excelente para **cocinar espárragos y otra clase de verduras que necesiten ser coladas después de tratadas**.

Ponga la olla con la cantidad de agua requerida en la cocina y lleve a ebullición. Ponga los espárragos en la cesta con las puntas hacia arriba y lentamente sumerja la cesta en la olla de agua hirviendo; asegúrese de que las puntas de los espárragos sobresalgan por encima del nivel del agua. Ponga la tapa y hierva unos 10 ó 15 minutos dependiendo del tipo de espárragos. Antes del final de la cocción, separe la cesta con espárragos **lentamente de la olla**.

Los espárragos hervidos adecuadamente deben estar tiernos; las puntas de los espárragos no deben de estar demasiado cocidas.

Cocinar en la batería PRESTO

Programe la cocina al máximo **sólo en la fase inicial de cocción** y permita sólo fuego bajo o medio durante el resto del 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 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.



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.tecoma.com.

As panelas PRESTO são fabricadas 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**.

As panelas vêm prevenidas com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para a panela pelo fundo continuamente sem variações e uniformemente. Cozinhar torna-se mais fácil e sem as indesejáveis refeições queimadas.

O fundo térmico tem excelentes **propriedades de retenção 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 nas panelas mantém a sua temperatura por longos períodos de tempo.

As panelas vêm prevenidas com **pegas ergonómicas em plástico resistente** que não queimam quando se utilizam correctamente.

A tampa em vidro / aço inoxidável permite o **controlo perfeito sobre o processo de cozedura**; as panelas de massas e a vapor vêm com 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**.

As panelas PRESTO são adequadas a todos os tipos de fogão: **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução!**

Panela para massas – instruções de utilização

A panela para massas é excelente para **cozinhas massas, legumes e outros alimentos que necessitem de ser escorridos**.

Coloque a quantidade necessária de água na panela com o cesto no interior e leve ao lume até levantar fervura. Coloque a massa, legumes ou outro alimento e cozinhe. No final do tempo de cozedura, **lentamente retire o cesto** da panela. A água saíra do cesto para a panela e o alimento ficará no cesto.

A panela para massas pode ser utilizada independente sem o cesto como uma panela normal.

Panela a vapor – instruções de utilização

A panela a vapor é excelente para **cozinhar ou aquecer a vapor todo o tipo de alimentos** – legumes frescos ou congelados, batatas, rissóis e empadas incluindo as de frutas, peixe, assim como para aquecer massas, etc.

Encha a panela com água **até um terço da sua capacidade total**. Assegure-se que a água não excede os buracos do vapor. Coloque os alimentos no cesto, insira-o na panela e tape. Com alguns alimentos é melhor colocar o cesto do vapor na panela só após ter gerado vapor suficiente – siga as suas próprias receitas e experiência.

A panela a vapor pode ser utilizada independente sem o cesto do vapor como uma panela normal.

Panela para espargos – instruções de utilização

A panela para espargos é excelente para **cozinhar espargos e outros tipos de legumes que necessitem de ser escorridos após serem cozinhados**.

Coloque a panela com a quantidade necessária de água e leve ao lume a levantar fervura. Coloque os espargos no cesto com os topos virados para cima e lentamente mergulhe o cesto na panela com a água a ferver; assegure-se que os topos dos espargos estão acima do nível da água. Coloque a tampa e deixe ferver cerca de 10 a 15 minutos dependendo do tipo de espargos. Após o processo de cozedura ter terminado, retire **lentamente da panela** o cesto com os espargos.

Os espargos devidamente cozinhados devem ser suaves, **os topos não devem estar muito cozinhados**.

Cozinhar nas 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 excede o fundo da panela e evite que as chamas se expandam do fundo – se isso acontecer, as pegas podem queimar-se e sofrer danos.

Nunca aqueça panelas vazias!

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 das 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. As panelas PRESTO podem ser limpas com agentes especiais de limpeza para o aço inoxidável – recomendamos CLINOX para obter excelentes resultados de limpeza. As panelas PRESTO **podem ser lavadas na máquina de lavar louça**.

Deixe de molho em água ou água c/ detergente as panelas que estiverem excessivamente sujas.

Manchas brancas podem aparecer no interior das 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 da 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.

Wielowarstwowe dno 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** z wytrzymałego tworzywa, które przy prawidłowym użytkowaniu nie parzą w dłonie.

Masywne pokrywki ze stali nierdzewnej i szkła umożliwiają **doskonałą kontrolę gotowania**, garnki do gotowania spaghetti oraz garnki do gotowania na parze posiadają **podziałkę ułatwiającą odmierzenie wody**.

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 indukcyjnych!**

Garnek do gotowania spaghetti – użytkowanie

Garnek do gotowania spaghetti znakomicie ułatwia **gotowanie makaronu, jarzyn i innych potraw wymagających odcedzania**.

Do garnka do gotowania spaghetti z włożoną wkładką do odcedzania wlać odpowiednią ilość wody, zagotować. Włożyć makaron, jarzyny lub inną potrawę,

ugotować. Po ugotowaniu **wkładkę do odcedzania powoli wyjąć z garnka**, woda pozostaje w garnku i potrawa we wkładce.

Garnek do gotowania spaghetti z pokrywką można użytkować także bez wkładki do odcedzania, podobnie jak garnek zwykły.

Garnek do gotowania na parze – użytkowanie

Garnek do gotowania na parze znakomicie nadaje się do **gotowania i podgrzewania wszystkich potraw na parze** – świeżych i mrożonych warzyw, ziemniaków, knedli, pierogów z owocami, ryb, do podgrzewania makaronu itp.

Garnek do gotowania na parze **napęlić wodą do 1/3 – 1/2**. Woda nie powinna sięgać powyżej otworów wkładki do gotowania na parze. Do wkładki włożyć potrawę, umieścić ją w garnku i nakryć pokrywką. W przypadku niektórych potraw należy włożyć wkładkę do garnka dopiero wówczas, kiedy pojawi się odpowiednia ilość pary. – należy postępować zgodnie z przepisami i doświadczeniem.

Garnek z pokrywką można użytkować także bez wkładki do gotowania na parze, podobnie jak garnek zwykły.

Garnek do gotowania szparag – użytkowanie

Garnek do gotowania szparagów znakomicie ułatwia **gotowanie szparagów i pozostałych rodzajów jarzyn, które wymagają odcedzania**.

Garnek napęlić odpowiednią ilością wody, ustawić na kuchence i odczekać do momentu zagotowania się wody. Do koszyka włożyć szparagi główkami skierowanymi do góry i powoli wkładać je do garnka z wrzątkiem tak, by główki szparagów znajdowały się nad poziomem wody. Garnek nakryć pokrywką i szparagi gotować przez ok. 10 do 15 minut, zależnie od rodzaju. Po ugotowaniu koszyk ze szparagami **powoli wyjąć z garnka**.

Prawidłowo ugotowane szparagi powinny być miękkie, ich **główki nie powinny być rozgotowane**.

Gotowanie w garnkach PRESTO

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

Kuchenkę **wyłączyć 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, gdyż 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 mycie garnków PRESTO

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

Do mycia garnków stosować zwykle środki 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 odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z detergentem.

Białe osady, które mogą pojawić się wewnątrz garnków, można usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń nierdzewnych CLINOX. Chodzi o osady z zawartych w wodzie minerałów i ich powstawanie uzależnione jest od warunków miejscowych oraz twardości wody. Powstawanie białych plam można wyraźnie ograniczyć przez dodawanie soli dopiero do gotującej się potrawy. Białe plamy nie ograniczają funkcjonalności lub przydatności zdrowotnej naczyń, nie stanowią wady wyrobu i nie mogą być 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**. Teploto zo šporáku je predávaná 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. Pokrmu ponechané v riadoch si dlhšie uchovávajú svoju teplotu.

Riady sú vybavené **ergonomickými úchytkami** z odolného plastu, ktoré pri správnom použití nepália.

Masívne sklonerezové pokrievky umožňujú **dokonalú kontrolu varenia**, hrnce na špagety a naparovacie hrnce sú vybavené **stupnicou 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!**

Hrniec na špagety – použitie

Hrniec na špagety je vynikajúci na **varenie cestovín, zeleniny a iných pokrmov, ktoré vyžadujú cedenie**.

Do hrnca na špagety s vloženým cediacim dielom dajte potrebné množstvo vody a privedte k varu. Vložte cestoviny, zeleninu alebo iný pokrm a uvarte. Po ukončení varenia **cediaci diel pomaly vyberte**, voda zostane v hrnci a pokrm v cediacom diely.

Hrniec na špagety s pokrievkou je možné používať i samostatne bez cediaceho dielu ako bežný riad.

Naparovací hrniec – použitie

Naparovací hrniec je vynikajúci na **varenie a ohrievanie všetkých bežných pokrmov v pare** – čerstvej i mrazenej zeleniny, zemiakov, zemľových a ovocných knedlí, rýb, na ohrievanie cestovín apod.

Naparovací hrniec **naplňte z 1/3 až 1/2 vodou**. Dbajte, aby voda nepresahovala otvory naparovacieho dielu. Do naparovacieho dielu umiestnite potraviny, vložte ho do hrnca a zakryte pokrievkou. U niektorých druhov pokrmov je vhodné vložiť naparovací diel do hrnca až vo chvíli, keď vzniká dostatočné množstvo pary – postupujte podľa receptov a skúseností.

Hrniec s pokrievkou je možné používať i samostatne bez naparovacieho dielu ako bežné riady.

Hrniec na špargľu – použitie

Hrniec na špargľu je vynikajúci na **varenie špargle a ostatných druhov zeleniny, ktoré je treba po príprave scediť**.

Hrniec naplnený potrebným množstvom vody dajte na šporák a privedte k varu. Špargľu vložte hlavičkami nahor do košíka a pomaly ju ponorte do hrnca s viacou vodou, dbajte, aby hlavičky špargle zostali nad hladinou. Hrniec prikryte pokrievkou a varte desať až pätnásť minút podľa druhu špargle. Po ukončení varenia vyberte košík so špargľou **pomaly z hrnca**.

Správne upravená špargľa má byť uvarená do mäkka, **hlavičky špargle nemajú byť rozvarené**.

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 čistite 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 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.

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, кастрюли для спагетти и кастрюли-пароварки **снабжены шкалой 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**.

Кастрюля для спагетти – использование

Кастрюля для спагетти замечательна для **варки макарон, овощей и других блюд, которые нуждаются в процеживании**.

В кастрюлю для спагетти с вставленной сжеживающей частью налейте необходимое количество воды и доведите до кипения. Положите макароны, овощи или другие продукты и сварите. После варки **медленно выньте сжеживающую часть**, вода останется в кастрюле, а блюдо в сжеживающей части.

Кастрюлю для спагетти с крышкой можно использовать и самостоятельно, без сжеживающей части, как обычную посуду.

Кастрюля-пароварка – использование

Пароварка замечательна для варки и **подогрева всех обычных блюд на пару** – свежих и замороженных овощей, картофеля, рыбы, подогреву макарон и т.д.

Пароварку заполните на **1/3 – 1/2** объема водой. Следите, чтоб вода не проступала через отверстия паровой части. В паровую часть поместите продукты, поставьте ее в кастрюлю и накройте крышкой. У некоторых видов блюд лучше пароварку поставить тогда, когда возникнет необходимое количество пара, согласно вашим рецептам и опыту.

Кастрюлю с крышкой можно использовать и самостоятельно, без паровой части, как обычную посуду.

Кастрюля для спаржи - использование

Кастрюля для спаржи замечательна для **варки спаржи и других видов овощей которые после приготовления нуждаются в процеживании**.

Кастрюлю, наполненную необходимым количеством воды, поставьте на плиту и доведите до кипения. Положите в корзину спаржу головками вверх и медленно погрузите корзину в кастрюлю с кипящей водой. Следите, чтоб головки спаржи оставались над поверхностью воды. После варки **медленно выньте корзину со спаржей из кастрюли**.

Правильно сваренная спаржа должна быть мягкая, **головки не должны развариться**.

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.tescoma.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. Wrocławska 33D, 55-095 Długoleka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com

Art. 729218

Art. 729220

Art. 729222

Art. 729320

Art. 729324

Art. 729486

