

presto

stainless steel

Double-wall simmer pan with cover
Mlékovar dvouplášťový s poklicí
Doppelwandiger Milchtopf mit Deckel
Bouilloire à lait double paroi avec couvercle
Casseruola bagnomaria con coperchio
Cazo hervidor doble pared con tapa
Fervedor c/parede dupla com tampa
Garnek do mleka dwuwarstwowy z pokrywką
Mliekovar dvojplášťový s pokrievkou
Ковш для молока двустенный 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

Simmer pan PRESTO is excellent **for bain-marie cooking and warming up** milk, chocolate, sauces, puddings, icing and other meals. It 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 double wall design of the simmer pan enables cooking and warming up without direct contact with the heat source, using water inside the double wall, **without the risk of overcooking**.

The whistle clearly signals **when the optimum temperature for cooking and warming up is achieved, i.e. the boiling point inside the simmer pan wall**.

The glass / stainless steel cover with a hole for steam is used to **cover meals during the cooking process and after the end of cooking or warming up**; it **avoids skin generation** in milky meals.

The vessel of the simmer pan is provided with a scale for easy measuring out.

The simmer pan 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.

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 simmer pan is provided with **ergonomic grips** of resistant plastic that do not burn if used properly.

Simmer pan 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**.

The simmer pan is suitable for all types of cooker – **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.**

Simmer pan – instructions for use

Pour about **0.5 l** water into the **whistle outlet**, then attach the whistle.

Insert meal into the simmer pan and place the vessel on a cooker set to a **high output**. Once the whistle has begun to give an audible signal (whistling), switch the cooker to its **lowest – a muted sound should be audible during the whole time of cooking or warming up.**

A too loud sound signals a high temperature, meaning the **heat output should be reduced**. No sound signals too low a temperature or a lack of water inside the double wall. This means you should increase the heat output or **add water into the inside of the double wall!**

Follow the sound of the whistle and **add water into the inside of the double wall of the simmer pan** in prolonged cooking or warming up.

Warning! The whistle becomes hot during the cooking process – always use an **oven mitten or heatproof mat** when handling the hot whistle or adding water into the inside of the simmer pan!

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 warm the simmer pan without water inside the double wall! If you accidentally happen to do so, immediately remove the pan from the heat, leave to cool down and add water.

WARNING!

When overheating empty vessels or vessels with little content on cookers over a long period, 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.

Simmer pan PRESTO maintenance and care

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

Clean the simmer pan with normal detergents. Never use aggressive substances, chemicals and sharp objects. Simmer pan PRESTO can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend CLINOX for excellent cleaning results. **Leave** excessively dirty simmer pan **to soak** in water or water with detergent.

Do not wash the simmer pan and the whistle in a dishwasher!

Warning! Leave the simmer pan to cool down and remove all the water from the inside of the double wall before storage.

Remove sediments from the inside of the double wall **at regular intervals** depending on local water hardness. Use special agents for removing mineral sediments in domestic use.

Should white stains appear on the bottom or 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. 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

Mlékovar PRESTO je vynikající **pro vaření a ohřívání** mléka, čokolády, omáček, pudinků, polév a řady dalších pokrmů **ve vodní lázni**. Je vyroben **z prvotřídní nerezavějící oceli**, jeho masivní konstrukce a dokonalé provedení splňují nejvyšší požadavky kladené na **zdravé, komfortní a úsporné vaření**.

Dvouplášťová konstrukce mlékovaru umožňuje vaření a ohřívání bez přímého styku se zdrojem tepla, prostřednictvím vody uvnitř pláště mlékovaru, **bez rizika připalování**.

Příštálka zřetelně signalizuje **dosažení optimální teploty pro vaření a ohřívání, tzn. dosažení bodu varu vody uvnitř pláště mlékovaru**.

Sklonerezová poklice s otvorem pro páru slouží **k přikrytí pokrmů během vaření a po ukončení vaření či ohřívání**, u mléčných pokrmů **zabraňuje vzniku škraloupů**.

Nádoba mlékovaru je opatřena stupnicí pro snadné odměřování.

Mlékovar je opatřen **extra silným sendvičovým dnem**. Teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádoby plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna.

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 mlékovaru si déle uchovají svou teplotu.

Mlékovar je opatřen **ergonomickými úchyty** z odolného plastu, které při správném použití nepálí.

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

Mlékovar je vhodný pro použití na všech typech sporáků – **plynových, elektrických, sklokeramických a indukčních**.

Mlékovar – použití

Otvorem pro pístalku nalijte do mlékovaru cca **0,5l vody**, poté pístalku zasuněte zpět.

Do mlékovaru vložte pokrm a nádobu postavte na sporák zapnutý **na vyšší výkon**. Ve chvíli, kdy začne pístalka vydávat zvukový signál (pískat), ztlumte sporák **na minimum – slabý zvuk pístalky musí být slyšitelný po celou dobu vaření či ohřívání**.

Příliš silný zvuk pístalky signalizuje vysokou teplotu, v takovém případě **snižte výkon sporáku**. Pístalka bez zvuku signalizuje příliš nízkou teplotu nebo chybějící vodu uvnitř pláště mlékovaru. V tom případě výkon sporáku zvýšte nebo **doplňte chybějící vodu v plášti mlékovaru!**

Při déle trvajícím vaření či ohřívání sledujte zvuk pístalky a dle potřeby **doplňte vodu dovnitř pláště mlékovaru**.

Pozor! Pístalka je během vaření horká. Při manipulaci s horkou pístalkou a při doplňování vody do mlékovaru použijte zásadně **kuchyňskou rukavici nebo chňapku!**

Sporák **vypínejte s předstihem** ještě před ukončením vaření, využívejte termoakumulčních 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.

Mlékovar nikdy nezahřívejte bez vody uvnitř pláště! Pokud se tak stane omylem, mlékovar ihned sejměte ze sporáku, nechte vychladnout a vodu doplňte.

POZOR!

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

Údržba a péče o mlékovar PRESTO

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

Mlékovar čistíte běžnými čisticími prostředky, k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Mlékovar lze čistit speciálními prostředky pro čištění nerezového nádobí, jako ideální doporučujeme čisticí prostředek CLINOX. Silně znečištěný mlékovar nechte **odmočit** ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Mlékovar ani pišťalku nemyjte v myčce!

Pozor! Před uskladněním nechte mlékovar vždy zcela vychladnout a poté vylijte veškerou vodu zevnitř pláště.

V závislosti na tvrdosti vody **odstraňujte v pravidelných intervalech usazeniny** z prostoru uvnitř pláště mlékovaru. K odstraňování používejte prostředky pro odstraňování minerálních usazenin určené pro použití v domácnostech.

Objeví-li se bílé usazeniny na dně nebo stěnách nádoby mlékovaru, 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. 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

Der Milchtopf PRESTO ist **zum Kochen und Erwärmen** von Milch, Schokolade, Saucen, Puddings, Glasuren und mehreren anderen Gerichten **im Wasserbad** hervorragend. Er ist aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl** hergestellt, seine massive Konstruktion und perfekte Ausführung erfüllen die höchsten Ansprüche auf **gesundes, komfortables und sparendes Kochen**.

Die doppelwandige Konstruktion des Milchtopfes ermöglicht das Kochen und Erwärmen ohne direkten Kontakt mit Wärmequelle, über das Wasser im Mantel des Milchtopfes, **ohne Risiko des Anbrennens**.

Die Pfeife signalisiert laut, **dass eine optimale Temperatur für Kochen und Erwärmen erzielt ist, also dass das Wasser im Doppelmantel des Milchtopfes der Siedetemperatur erzielt hat**.

Der Deckel aus Glas und Edelstahl mit Dampfloch dient **zum Schließen der Gerichte beim Kochen sowie nach dem Kochen, bzw. Erwärmen**, bei den Milchgerichten **vermeidet die Bildung der Milchhaut**.

Das Kochgefäß des Milchtopfes ist mit einer Mess-Skala zum leichten Abmessen versehen.

Der Milchtopf ist mit **extra starkem Sandwich-Boden** versehen. Die Wärme vom Kochherd wird ins Kochgefäß kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergeben.

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 Milchtopf länger warm.

Der Milchtopf ist mit **ergonomischem Griff** aus robustem Kunststoff versehen, der beim richtigen Gebrauch nicht heiß wird.

Bei der Herstellung des Milchtopfes 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.**

Der Milchtopf ist für sämtliche Herdarten geeignet - **Gas-, Elektro-, glaskeramische und Induktionsherde geeignet.**

Milchtopf – Gebrauch

Durch das Pfeifelloch ca. 0,5l Wasser in den Milchtopf eingießen, dann die Pfeife einschieben.

In den Milchtopf das Gargut einlegen, das Kochgefäß auf den **auf mittlere Leistungsstufe** eingestellten Kochherd stellen. Sobald die Pfeife ein akustisches Ton (Pfeifton) erzeugt, den Kochherd auf **min. Leistungsstufe zurückschalten – während der ganzen Garzeit ist jedoch ein schwaches Pfeifton zu hören.**

Ein zu starker Signalton der Pfeife bedeutet hohe Temperatur, in diesem Fall **die Leistungsstufe des Kochherdes mindern.** Eine Pfeife ohne Ton signalisiert eine zu niedrige Temperatur, bzw. einen Wassermangel im Mantel des Milchtopfes. In diesem Fall ist die Leistungsstufe des Kochherdes zu erhöhen, **bzw. das Wasser im Mantel des Milchtopfes nachzufüllen!**

Bei einem länger dauernden Kochen oder Erwärmen immer das Pfeifton beachten, bzw. **das Wasser in den Doppelmantel des Milchtopfes zugeben.**

Achtung! Die Pfeife ist beim Kochen heiß. Bei der Handhabung mit der heißen Pfeife und beim Nachfüllen des Wassers in die Zwischenwände des Milchtopfes ist grundsätzlich eine **Ofenhandschuh, bzw. ein Topflappen** zu benutzen!

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 wird der Griff heiß und kann beschädigt werden.

Den Milchtopf nie ohne Wasser im Doppelmantel erhitzen! Kommt es dazu unbeabsichtigt, den Milchtopf unverzüglich vom Herd nehmen, abkühlen lassen und Wasser nachfüllen.

HINWEIS!

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 den Milchtopf PRESTO

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

Den Milchtopf mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Den Milchtopf kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das Reinigungsmittel CLINOX ist empfehlenswert. Den stark verschmutzten Milchtopf im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel **einweichen** lassen.

Weder den Milchtopf, noch die Pfeife sind spülmaschinenfest!

Achtung! Vor der Aufbewahrung den Milchtopf immer gut abkühlen lassen und anschließend sämtliches Wasser aus dem Doppelmantel ausgießen.

In der Abhängigkeit von der Wasserhärte **sind die abgelagerten Mineralien** in den Zwischenwänden des Milchtopfes **regelmäßig zu beseitigen**. Zur Beseitigung sind die Mittel für Kesselsteinbeseitigung im Haushalt zu verwenden.

Treten auf dem Boden, bzw. an den Wänden des Milchtopfes 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. 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 auf 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.

Caractéristique

La bouilloire à lait PRESTO convient parfaitement pour **cuire ou réchauffer** le lait, le chocolat fondu, les sauces, les puddings, les potages et beaucoup d'autres plats **au bain-marie**. Elle est fabriquée en **acier inoxydable de haute qualité**; sa construction massive et élégante répond aux plus sévères exigences de la **cuisine saine et économique**.

La structure de la bouilloire à lait, à double paroi, permet de cuire ou de réchauffer sans contact direct avec la source de chaleur, par l'intermédiaire de l'eau se trouvant entre les deux parois, **sans le moindre risque de brûler le contenu**.

Le sifflet signale nettement le moment où est atteinte **la température optimale pour cuire ou réchauffer, c'est-à-dire le point d'ébullition de l'eau se trouvant entre les parois de la bouilloire à lait**.

Le couvercle en verre et acier inoxydable, avec un orifice pour laisser la vapeur s'échapper, sert à **couvrir les aliments en cours de cuisson et après la cuisson**; pour les aliments à base de lait, il empêche **la formation d'une croûte**.

Le récipient est muni d'une graduation permettant la mesure facile du contenu.

La bouilloire à lait est construite avec **un fond en sandwich particulièrement épais**. La chaleur fournie est ainsi répartie de manière constante et homogène sur toute la surface du fond.

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.

La bouilloire à lait est munie d'une **poignée ergonomique** en matière plastique, qui, en cas d'utilisation correcte, ne s'échauffe pas.

La bouilloire à lait PRESTO est fabriquée 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**.

La bouilloire à lait PRESTO convient à tous les types de cuisinières – à **gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction** !

Bouilloire à lait – Utilisation

Par l'orifice du sifflet, verser environ un **demi-litre d'eau** et remettre le sifflet en place.

Placer les aliments dans la bouilloire à lait et lancer la cuisinière à **haute puissance**. Au moment où le sifflet se fait entendre, réduire la puissance de chauffe presque **au minimum – un léger sifflement doit être entendu pendant toute la durée de la cuisson ou du chauffage**.

Un sifflement constant trop fort signale une puissance excessive, donc il est nécessaire de **diminuer** la puissance de chauffe. Au contraire, si le sifflet ne se fait pas entendre il est nécessaire d'augmenter la puissance de la cuisinière ou il manque de l'eau entre les deux parois de la bouilloire à lait; il est alors nécessaire **d'augmenter** la puissance de la cuisinière ou **d'ajouter de l'eau**.

En cas d'utilisation de longue durée, il peut être nécessaire de **faire l'appoint d'eau dans la double paroi de la bouilloire**.

Attention! Le sifflet est brûlant en cours de cuisson. Sa manipulation, de même que les opérations d'appoint d'eau doivent se faire en utilisant **un gant de cuisine ou une manique** !

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 la bouilloire à lait sans eau entre les deux parois! Si cette situation apparaît par erreur, l'enlever immédiatement de la source de chauffage et laisser refroidir avant de faire l'appoint d'eau.

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 de la bouilloire à lait PRESTO

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

Nettoyer la bouilloire à lait avec des produits courants, sans composants agressifs, chimiques ou abrasifs. La bouilloire à lait PRESTO peut être nettoyée avec des produits spéciaux pour les ustensiles en acier inoxydable – nous recommandons le produit spécial CLINOX. Si besoin, laisser tremper avec de l'eau ou une solution de détergent.

Ne jamais nettoyer la bouilloire à lait ni le sifflet au lave-vaisselle !

Attention! Avant de la ranger, laisser la bouilloire à lait refroidir avant de vidanger l'eau se trouvant dans la double paroi.

En fonction de la dureté de l'eau, éliminer selon les besoins **les dépôts calcaires entre les deux parois**, en utilisant les **produits courants** pour cette opération.

Si des dépôts blancs apparaissent à l'intérieur ou sur les parois de la bouilloire à lait, 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 apparus à 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

La casseruola PRESTO è ideale **per cucinare a bagnomaria e scaldare** latte, cioccolata, salse, budini, glassa e altri cibi. Prodotta in **acciaio inossidabile di ottima qualità**, con un solido manico e perfetta rifinitura che soddisfano le richieste più esigenti in fatto di **salute, comfort e economicità**.

La doppia parete della casseruola permette di cucinare e scaldare senza essere a diretto contatto con la fonte di calore, utilizzando acqua tra le due pareti, senza il rischio di bruciare gli alimenti.

Il fischiello segnala chiaramente **quando la temperatura ottimale di cottura e riscaldamento è stata raggiunta, i.e. il punto di bollitura all'interno delle pareti della casseruola**.

Il coperchio in vetro / acciaio inossidabile con foro per la fuoriuscita del vapore è utilizzato per **coprire i cibi durante e dopo il processo di cottura o dopo aver riscaldato; evita che si formi la pellicina** nel latte.

Il recipiente della casseruola è provvisto di scala per un facile dosaggio.

La casseruola è provvista di **un fondo sandwich extra spesso**. Il calore si trasferisce dalla fonte ai recipienti in modo continuo senza variazione e in modo omogeneo su tutta la superficie.

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

La casseruola è provvista di **manici ergonomici** in plastica resistente che non brucia se usati in modo appropriato.

La casseruola PRESTO è prodotta al fine di soddisfare le richieste di un **uso prolungato ed intenso**. La superficie interna e esterna assicurano un **aspetto elegante così come una pulizia facile e veloce**.

La casseruola è adatta a tutti i tipi di cottura – **gas, elettrica, vetro-ceramica e induzione**.

Casseruola – istruzioni per l'uso

Versare circa **0,5l** di acqua nel **foro del fischiotto**, quindi riposizionare il fischiotto.

Inserire la pietanza nella casseruola e mettere il recipiente sulla fonte di calore alla **massima temperatura**. Una volta che il fischiotto inizia a fischiare, posizionare la fonte di calore al **minimo – si udirà un suono più lieve durante l'intero tempo di cottura o riscaldamento**.

Un forte fischio segnala l'alta temperatura, significando che la **fonte di calore deve essere abbassata**. Nessun fischio segnala una temperatura troppo bassa o mancanza di acqua all'interno delle pareti. Questo significa che si deve alzare la temperatura o **aggiungere acqua all'interno delle pareti!**

Seguire il suono del fischiotto e **aggiungere acqua all'interno della parete doppia della casseruola** in caso di cottura prolungata o riscaldamento.

Attenzione! Il fischiotto diventa caldo durante il processo di cottura – utilizzare sempre un **guanto da cucina o presina** quando si maneggia con il fischiotto caldo o in caso di aggiunta di acqua all'interno della casseruola!

Spegnere la fonte di calore **in anticipo** rispetto al termine della 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 casseruola e evitare che la fiamma si espanda oltre il fondo – se questo succede, i manici possono bruciare o subire danni.

Mai scaldare la casseruola senza acqua all'interno della doppia parete! Se questo succede accidentalmente, rimuovere immediatamente la casseruola dalla fonte di calore, lasciar raffreddare e aggiungere acqua.

ATTENZIONE!

Quando si scaldano recipienti vuoti o con poco contenuto per lungo tempo, macchie viola o marroni possono apparire sulla superficie metallica. Queste macchie non condizionano il corretto funzionamento della casseruola; non rappresentano un pericolo per la salute e non sono motivo di reclamo.

Cura e conservazione della casseruola bagnomaria PRESTO

Lavare e asciugare accuratamente **prima del primo utilizzo**. Per preservare permanentemente l'aspetto brillante, cucinare sempre in casseruola perfettamente pulita!

Pulire la casseruola con normali detersivi. Mai utilizzare sostanze aggressive, chimiche e oggetti taglienti. La casseruola PRESTO può essere pulita utilizzando speciali agenti per la pulizia dell'acciaio inossidabile – raccomandiamo il CLINOX per eccellenti risultati.

Lasciare in ammollo d'acqua o acqua con detersivo la casseruola eccessivamente sporca.

Non lavare la casseruola ed il fischietto in lavastoviglie!

Attenzione! Lasciare la casseruola a raffreddare e rimuovere tutta l'acqua dall'interno della doppia parete prima di riparla.

Rimuovere sedimenti dall'interno della doppia parete **a intervalli regolari** a seconda della durezza dell'acqua utilizzata. Utilizzare speciali agenti per uso domestico per rimuovere i sedimenti minerali.

Dovessero apparire macchie bianche sul fondo o sulla superficie interna, utilizzare aceto, gocce di limone o lo speciale **agente per la pulizia** dell'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. Le macchie bianche non condizionano il corretto funzionamento della casseruola e non sono pericolose per la salute. Non rappresentano un difetto e non sono quindi motivo di reclamo.

Garanzia 5 anni

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

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti a uso improprio incompatibile con le Istruzioni per l'uso
- risultanti da impatto o caduta
- dovuti a riparazioni o alterazioni del prodotto non autorizzate.

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 web www.tescoma.com.

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

Características

El cazo PRESTO es excelente para cocinar al **baño María y calentar** leche, chocolate, salsas, pudings, helados y otras comidas. Está fabricado en **acero inoxidable de primera calidad**, con un sólido diseño y perfecto acabado respondiendo a los requisitos basados en **una cocina saludable, cómoda y económica**.

El diseño de doble pared del cazo permite cocinar y calentar sin contacto directo con la fuente de calor, usando el agua dentro de la doble pared, **sin riesgo de que se queme**.

La válvula avisa con un silbido **cuando la temperatura óptima para cocinar y calentar se alcanza, p.e. el punto de ebullición dentro de la pared**.

La tapa de vidrio / acero inoxidable con orificio para el vapor se usa para **cubrir las comidas durante el proceso y después de finalizar la cocción; evita que se genere nata** en la leche o en las salsas.

El cazo está provisto con una escala para medir fácilmente.

El cazo está provisto de un **fondo sándwich extragrueso**. El calor se transfiere desde la fuente de calor al interior del cazo continuamente sin variación y uniformemente a través del fondo.

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 el cazo permanece eficiente como si la hubiese puesto a bajo fuego. Las comidas que permanecen en los recipientes conservan su temperatura por mucho tiempo.

El cazo está provisto de **un asa ergonómica** de plástico resistente que no quema si se usa adecuadamente.

El cazo PRESTO está fabricado 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**.

El cazo adecuado para todo tipo de cocinas – **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.**

Cazo – instrucciones de uso

Vierta **0,5 l** de agua en el **orificio de la válvula**, coloque el silbato.

Introduzca la comida en el cazo póngalo a **fuego alto**. Una vez que el silbato empiece a sonar (silbido), baje a fuego **lento – un pequeño sonido debe escucharse durante todo el proceso de cocción o calentado.**

Un sonido demasiado fuerte a alta temperatura, significa **que el fuego debe reducirse**. Si no hay ninguna señal acústica, el fuego está muy bajo o falta agua dentro de la doble pared. Esto significa que debe subir el fuego o **añadir agua dentro de la doble pared!**

Preste atención al sonido del silbato y **añada agua en la doble pared del cazo** en procesos prolongados de cocción o calentado.

Precaución! El silbato se calienta durante el proceso de cocción – use siempre una **manopla o un paño** cuando toque silbato caliente o cuando añada agua dentro de la doble pared.

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

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

Nunca caliente el cazo sin agua dentro de la doble pared! Si por accidente lo hace, retire inmediatamente el cazo del fuego, deje que se enfríe y añada agua.

PRECAUCIÓN!

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

Mantenimiento y cuidado del cazo PRESTO

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

Limpie con detergentes normales, nunca use sustancias agresivas, químicas y objetos afilados. El cazo PRESTO puede limpiarse usando agentes especiales para acero inoxidable – nosotros recomendamos CLINOX para unos resultados de limpieza excelentes. **Deje a remojo** en agua o agua con detergente si está excesivamente sucio.

No lave el cazo ni el silbato en el lavavajillas!

Atención! Deje enfriar el cazo y vacíe todo el agua de dentro de la doble pared antes de guardar.

Quite los residuos de dentro de la doble pared **regularmente** dependiendo de la dureza del agua local. Use agentes especiales para quitar los sedimentos minerales del uso diario.

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. Las manchas blancas no afectan al funcionamiento de la batería y no son peligrosas para la salud. Puesto que no representan un defecto no son objeto de reclamación.

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 servicio técnico; 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

O fervedor PRESTO é excelente **para cozinhar em banho-maria e aquecer** leite, chocolate, molhos, pudins, coberturas e outros alimentos. Fabricado em **aço inoxidável de excelente qualidade**, o sólido design e acabamentos perfeitos dão resposta às mais altas exigências colocadas pela **cozinha saudável, confortável e económica**.

O design da parede dupla do fervedor, usando água no seu interior, permite cozinhar e aquecer alimentos sem o contacto directo com a fonte de calor, **sem o risco de queimar alimentos**.

O apito emite um som claro **quando atinge a temperatura ideal para cozinhar ou aquecer**, i.e. **o ponto de fervura no interior da parede do fervedor**.

A tampa em vidro / aço inoxidável com abertura para a libertação de vapor é utilizada **para tapar os alimentos durante e após o processo de cozedura ou aquecimento; previne a formação de nata** nos alimentos com leite. **O fervedor vem prevenido com uma escala interior para facilitar a medição**.

O fervedor vem prevenido com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para o fervedor pelo fundo térmico de forma contínua e uniforme sem variações de temperatura.

O fundo térmico tem excelentes **propriedades de retenção de calor, o que economiza energia**. O fogão pode ser desligado antes de terminar o tempo normal de cozedura e mantém-se eficiente mesmo se estiver na posição de temperatura mínima. Os alimentos deixados no fervedor mantêm a sua temperatura por longos períodos de tempo.

O fervedor vem prevenido com **pegas ergonómicas** em plástico resistente que não queimam se utilizadas devidamente.

O fervedor PRESTO foi concebido de forma a satisfazer as exigências do uso **intenso e prolongado**. O tratamento do interior e exterior asseguram a

sua **aparência elegante assim como a fácil e rápida limpeza.**

O fervedor é adequado a todos os tipos de fogão – **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução.**

Fervedor – instruções de utilização

Coloque cerca de **0,5 l** de água na **saída do apito**, e depois aperte o apito.

Coloque o alimento no interior do fervedor ponha-o no fogão na **temperatura máxima**. Assim que o apito emitir um som audível (silvo), coloque o fogão na temperatura **mínima – um som em surdina deve ser audível durante todo o tempo de cozedura ou aquecimento.**

Um som muito alto assinala temperatura alta, o que significa que a **fonte de calor deve ser reduzida**. Nenhum som assinala temperatura baixa ou falta de água no interior da parede dupla. Isto significa que deve aumentar a fonte de calor ou **acrescentar água no interior da parede dupla!**

Siga o som do apito durante os cozinhados ou aquecimentos prolongados e **acrescente água no interior da parede dupla do fervedor.**

Atenção! O apito aquece durante o processo de cozedura – utilize sempre uma **luva ou pega de cozinha** quando manusear o apito quente ou acrescentar água no interior do fervedor!

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

Assegure-se que o tamanho da fonte de calor não excede o diâmetro do fundo do fervedor e evite que a chama não expanda para fora do fundo – se isso acontecer, as pegas podem queimar e sofrer danos.

Nunca aqueça o fervedor sem água no interior da parede dupla! Se isso acidentalmente acontecer, retire imediatamente o fervedor do fogão, arrefeça-o e acrescente a água.

ATENÇÃO!

Quando aquecer no fogão por longos períodos de tempo fervedores vazios ou com pouco conteúdo, podem aparecer nas superfícies metálicas manchas castanhas ou púrpura. Estas manchas não afectam o correcto funcionamento do fervedor; não representam qualquer risco para a saúde ou defeito e não podem ser reclamadas.

Fervedor PRESTO manutenção e cuidados

Antes da primeira utilização lavar e secar muito bem. Para preservar de forma permanente o seu aspecto elegante, cozinhe sempre em fervedores devidamente limpos!

Limpe o fervedor com detergentes normais. Nunca use substâncias agressivas, químicos e objectos afiados. O fervedor PRESTO pode ser limpo com agentes especiais de limpeza para aço inoxidável – nós recomendamos CLINOX para obter os melhores resultados. **Deixe** o fervedor de molho em água ou água e detergente se estiver excessivamente sujo.

Não lavar o fervedor e o apito na máquina de lavar louça!

Atenção! Deixe o fervedor arrefecer e retire toda água do interior das paredes duplas antes de o guardar.

Retire os sedimentos do interior das paredes duplas **com regularidade** dependendo da dureza da água local. Para os remover utilize agentes especiais de uso doméstico para sedimentos minerais.

Manchas brancas podem aparecer no interior do utensílio, 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 utensílio 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 mais informações por favor vá a www.tescoma.com.



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

Charakterystyka

Garnek do gotowania mleka PRESTO doskonale nadaje się do **gotowania i podgrzewania** mleka, czekolady, budyniu, polew, sosów oraz wielu innych potraw **w kąpeli wodnej**. Garnek do mleka został wykonany **z wysokiej jakości stali nierdzewnej**. Jego masywna konstrukcja i doskonałe wykończenie spełniają wszystkie wymogi warunkujące **zdrowe, komfortowe i oszczędne gotowanie**.

Dwuwarstwowa struktura garnka umożliwia gotowanie i podgrzewanie bez konieczności bezpośredniego kontaktu ze źródłem ciepła. Funkcja ta jest możliwa dzięki wodzie znajdującej się pomiędzy warstwami garnka, dzięki czemu zostało **wyeliminowane ryzyko przypalenia potrawy**.

Gwizdek wykonany ze stali nierdzewnej wyraźnie sygnalizuje **osiągnięcie optymalnej temperatury gotowania i podgrzewania, tzn. moment wrzenia wody pomiędzy warstwami garnka**.

Pokrywka wykonana ze szkła i stali nierdzewnej umożliwia **przykrycie garnka podczas gotowania oraz po ugotowaniu lub podgrzaniu**, w przypadku potraw mlecznych **zapobiega powstawaniu kożuchów**.

Garnek do gotowania mleka posiada podziałkę ułatwiającą odmierzanie płynów.

Garnek do gotowania mleka posiada **wyjątkowe wielowarstwowe, grube dno**. Ciepło z kuchenki przechodzi do wnętrza garnka w sposób ciągły, bez nagłych skoków temperatury, równomiernie przez całą płaszczyznę dna.

Dno wielowarstwowe znakomicie **utrzymuje ciepło**, co przyczynia się do **oszczędności energii**. Kuchenkę można wyłączyć jeszcze przed ukończeniem gotowania, które mimo to, jest kontynuowane nawet na kuchence przełączonej na moc minimalną. Potrawy pozostawione w garnku zachowują swoją właściwą temperaturę przez dłuższy czas.

Garnek do gotowania mleka posiada **ergonomiczne uchwyty** z wytrzymałego tworzywa, które nie parzą podczas właściwego użytkowania.

Garnek do gotowania mleka PRESTO wykonano w taki sposób, aby sprostał wszystkim wymogom dotyczącym **intensywnego i długoterminowego użytkowania**.

Wykończone na wysoki połysk wewnętrzne i zewnętrzne powłoki garnka zapewniają **elegancki wygląd oraz łatwe i szybkie mycie.**

Garnek do gotowania mleka jest odpowiedni do wszystkich typów kuchenek: **gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych.**

Garnek do gotowania mleka – użytkowanie

Przez otwór na gwizdek należy włączyć do garnka ok. **0,5 l wody**, a następnie umieścić gwizdek na przeznaczonym dla niego miejscu.

W garnku należy umieścić potrawę i ustawić go na kuchence nastawionej **na większą moc**. W momencie, kiedy usłyszymy sygnał gwizdka, należy przełączyć kuchenkę **na moc minimalną, jednak słaby dźwięk gwizdka powinien być słyszalny przez cały czas gotowania lub podgrzewania.**

Bardzo głośny dźwięk gwizdka sygnalizuje zbyt wysoką temperaturę, w takim przypadku należy **przełączyć kuchenkę na niższą moc**. Z kolei brak sygnału dźwiękowego gwizdka oznacza, że temperatura jest zbyt niska lub w garnku jest niewystarczająca ilość wody. Wówczas należy przełączyć kuchenkę na wyższą moc lub **uzupełnić wodę pomiędzy warstwami garnka.**

Podczas dłuższego gotowania lub podgrzewania należy zwracać uwagę na dźwięk gwizdka i w przypadku konieczności **uzupełnić wodę pomiędzy warstwami garnka!**

Uwaga! W trakcie gotowania gwizdek jest gorący. Podczas dotykania gorącego gwizdka oraz przy uzupełnianiu wody należy zawsze stosować **rękawicę lub łapkę kuchenną!**

Kuchenkę należy wyłączać jeszcze przed ukończeniem gotowania. W ten sposób zostaną wykorzystane właściwości dna wielowarstwowego, które gromadzi ciepło.

Należy wybrać płytkę grzewczą o odpowiedniej wielkości. Jej średnica powinna być taka sama lub mniejsza od średnicy dna garnka, ponieważ płomień palnika nie może wychodzić poza krawędź dna garnka. W przeciwnym wypadku uchwyty mogą parzyć w dłonie lub mogą zostać uszkodzone.

Garnka do gotowania mleka nie należy nigdy podgrzewać bez wody między warstwami garnka! Jeśli jednak przez pomyłkę dojdzie do takiej sytuacji, garnek należy natychmiast zdjąć z kuchenki i pozostawić do wystygnięcia, a następnie dolać odpowiednią ilość wody.

UWAGA!

Przy dłuższym podgrzewaniu pustych lub niewystarczająco napełnionych naczyń, na powierzchni części metalowych mogą pojawić się brązowe lub fioletowe plamy.

Nie ograniczają one funkcjonalności garnka, nie stanowią też zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą wyrobu i nie mogą być przyczyną reklamacji.

Mycie i konserwacja garnka do gotowania mleka PRESTO

Przed pierwszym użyciem, garnek do gotowania mleka należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha. Gotować należy zawsze w czystym garnku – tylko w ten sposób zachowa on swój właściwy wygląd na długi czas!

Garnek do gotowania mleka należy czyścić zwykłymi środkami przeznaczonymi do naczyń kuchennych, nie stosować substancji agresywnych, chemikaliów ani ostrych przedmiotów. Do czyszczenia można użyć środków przeznaczonych do naczyń ze stali nierdzewnej, idealnym środkiem jest CLINOX. Mocno zabrudzony garnek należy pozostawić **do odmoknięcia** w wodzie lub w roztworze wody z detergentem.

Garnka do gotowania mleka oraz gwizdka nie należy myć w zmywarce!

Uwaga! Przed schowaniem garnka należy go odstawić do całkowitego wystygnięcia oraz wylać wodę znajdującą się pomiędzy warstwami garnka!

W zależności od stopnia twardości wody, **należy regularnie usuwać osad i kamień** z wnętrza garnka. Do tego celu należy stosować środki do usuwania osadów mineralnych przeznaczone do gospodarstw domowych.

Białe osady pojawiające się na ściankach lub na dnie garnka do gotowania mleka można usunąć octem, kilkoma kroplami soku z cytryny lub **specjalnym środkiem do czyszczenia naczyń nierdzewnych CLINOX**. Osady minerałów zawartych w wodzie i ich występowanie uzależnione jest od warunków lokalnych oraz stopnia twardości wody. Białe plamy nie ograniczają funkcjonalności garnka, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia oraz nie są wadą wyrobu i nie mogą być powodem reklamacji.

Gwarancja 5-letnia

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

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

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

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie: www.tescoma.com.

Blahoželáme k zakúpeniu výrobkov Tescoma a ďakujeme za dôveru prejavenu našej značke. V prípade potreby sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na firmu Tescoma prostredníctvom www.tescoma.com.

Charakteristika

Mliekovar PRESTO je vynikajúci **pre varenie a ohrievanie** mlieka, čokolády, omáčok, pudingov, poliev a radu ďalších pokrmov **vo vodnom kúpeli**. Je vyrobený z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**, jeho masívna konštrukcia a dokonalé prevedenie splňajú najvyššie požiadavky kladené na **zdravé, komfortné a úsporné varenie**.

Dvojplášťová konštrukcia mliekovaru umožňuje varenie a ohrievanie bez priameho styku so zdrojom tepla, prostredníctvom vody vo vnútri plášťa mliekovaru, **bez rizika pripaľovania**.

Píšťalka zreteľne signalizuje **dosiahnutie optimálnej teploty pre varenie a ohrievanie, tzn. dosiahnutie bodu varu vody vo vnútri plášťa mliekovaru**.

Sklonerezová pokrievka s otvorom pre paru slúži **k prikrytiu pokrmov počas varenia a po ukončení varenia či ohrievania**, u mliečnych pokrmov **zabraňuje vzniku šupky**.

Nádoba mliekovaru je vybavená stupnicou pre ľahké odmeriavanie.

Mliekovar je vybavený **extra silným sendvičovým dnom**. Teplo zo šporáku je predávané dovnútra nádoby plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna.

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 mliekovare si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Mliekovar je vybavený **ergonomickými úchytkami** z odolného plastu, ktoré pri správnom použití nepália.

Mliekovar PRESTO je vyrobený tak, aby vyhovel nárokom na **intenzívne a dlhodobé používanie**. Vonkajšia i vnútorná lesklá povrchová úprava zaručuje **elegantný vzhľad rovnako ako ľahké a rýchle čistenie**.

Mliekovar je vhodný pre použitie na všetkých typoch šporákov - **plynových, elektrických a sklokeramických a indukčných.**

Mliekovar – použitie

Otvorom pre pískalku nalejte do mliekovaru cca **0,5l vody**, potom pískalku zasuňte späť.

Do mliekovaru vložte pokrm a nádobu postavte na šporák zapnutý **na vyšší výkon**. Vo chvíli, keď začne pískalka vydávať zvukový signál (pískat), stlmte šporák **na minimum – slabý zvuk pískalky musí byť počuť po celú dobu varenia či ohrievania.**

Príliš silný zvuk pískalky signalizuje vysokú teplotu, v takom prípade **znížte výkon šporáku**. Pískalka bez zvuku signalizuje príliš nízku teplotu alebo chýbajúcu vodu vo vnútri pláštá mliekovaru. V tom prípade výkon šporáku zvýšte alebo **doplňte chýbajúcu vodu v plášti mliekovaru!**

Pri dlhšie trvajúcom varení či ohrievaní sledujte zvuk pískalky a podľa potreby **doplňte vodu vo vnútri pláštá mliekovaru.**

Pozor! Pískalka je behom varenia horúca. Pri manipulácii s horúcou pískalkou a pri doplňovaní vody do mliekovaru používajte zásadne **kuchynskú rukavicu alebo chňapku!**

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

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

Mliekovar nikdy nezahrievajte bez vody vo vnútri pláštá! Pokiaľ sa tak stane omylom, mliekovar ihneď zložte zo šporáku, nechajte vychladnúť a vodu doplňte.

POZOR!

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

Údržba a starostlivosť o mliekovar PRESTO

Pred prvým použitím mliekovar dôkladne umyte a vytrite do sucha. Varte vždy len v dobre vyčistenom mliekovare – len tak zachováte jeho dobrý vzhľad trvale!

Mliekovar čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, k čisteniu nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Mliekovar možno čistiť špeciálnymi prostriedkami pre čistenie nerezového riadu, ako ideálny odporúčame čistiaci prostriedok CLINOX. Silne znečistený mliekovar nechajte **odmôčiť** vo vode či roztoku vody so saponátom.

Mliekovar ani píšťaľku neumývajte v umývačke!

Pozor! Pred uskladnením nechajte mliekovar vždy úplne vychladnúť a potom vylejte všetku vodu z vnútra plášťa.

V závislosti na tvrdosti vody **odstraňujte v pravidelných intervaloch usadeniny** z priestoru vo vnútri plášťa mliekovaru. K odstraňovaniu používajte prostriedky pre odstraňovanie minerálnych usadenín určené pre použitie v domácnostiach.

Ak sa objavia biele usadeniny na dne alebo na stenách nádoby mliekovaru, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezové riady – **čistiacim prostriedkom CLINOX**. Ide o sedimenty minerálov obsadených vo vode a ich tvorenie je závislé na miestnych podmienkach a tvrdosti 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, počnúc 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

Ковш для молока **PRESTO** замечателен для **кипячения и разогрева** молока, шоколада, соусов, пудингов, глазури и ряда других блюд **на паровой бане**. Изготовлен **из первоклассной нержавеющей стали**, его массивная конструкция и идеальная обработка соответствуют всем требованиям, предъявляемым к **здоровому, удобному и экономному приготовлению пищи**.

Двухстенная конструкция ковша позволяет кипячение и разогрев без прямого контакта с источником тепла благодаря воде в межстенном пространстве ковша, **без риска пригорания**.

Свисток отчетливо сигнализирует **достижение оптимальной температуры для кипячения и разогрева**, т.е. **достижение температуры кипения внутри стенок ковша**.

Массивная крышка из стекла и нержавеющей стали **для накрывания блюда во время приготовления и после его окончания препятствует возникновению пенки** на молочных продуктах.

Ковш для молока снабжен шкалой для удобного отмеривания.

Ковш для молока снабжен **экстра толстым многослойным дном**. Тепло с плиты передается вовнутрь посуды постепенно, без скачков и равномерно по целой площади дна.

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 ковше, дольше остаются горячими.

Ковш для молока снабжен **эргономичными ручками** из прочной пластмассы, которые при правильном обращении не обжигают руки.

Ковш для молока **PRESTO** изготовлен 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**.

Ковш для молока пригоден для использования на всех типах плит – **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных**.

Ковш для молока – использование

Через отверстие для свистка налейте в ковш около **0,5 л воды**, затем свисток наденьте обратно.

В ковш налейте необходимый продукт, и поставьте посуду на плиту, включенную **на самую высокую мощность**. Когда свисток начнет сигнализировать (свистеть), уменьшите мощность плиты **на минимум** – **слабый звук свистка должен быть слышен постоянно, в течении всего кипячения или разогрева**.

Слишком сильный свист свидетельствует о высокой температуре, в этом случае **уменьшите мощность плиты**. Свисток без звука свидетельствует о низкой температуре или об отсутствии воды в межстенном пространстве ковша. В этом случае увеличьте мощность плиты или **долейте недостающую воду в ковш!**

При длительном кипячении или разогреве следите за звуком свистка и по необходимости **доливайте воду в межстенное пространство**.

Внимание! Свисток во время приготовления горячий. При обращении с горячим свистком и при доливании воды в ковш обязательно **используйте кухонную рукавицу или прихватку!**

Плиту **выключайте заранее**, перед окончанием приготовления – используйте термоаккумуляционные качества сэндвич-дна.

Правильно выбирайте величину конфорки: диаметр конфорки должен быть равным либо меньшим, чем диаметр дна посуды. Пламя не должно выступать за края посуды – в этом случае ручки нагреваются, иногда могут быть повреждены.

Никогда не нагревайте ковш без воды в межстенном пространстве! Если по ошибке так случится, сразу же снимите ковш с плиты, дайте остыть и долейте воду.

ВНИМАНИЕ!

При длительном перегревании пустой или недостаточно наполненной по-

суды, на ее металлической поверхности может появиться фиолетовая или коричневая окраска. Эта окраска не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

Уход за ковшом для молока PRESTO

Перед первым использованием ковш для молока тщательно вымойте и вытрите насухо. Готовьте всегда только в хорошо вымытом ковше – только так вы сохраните его хороший внешний вид надолго!

Ковш для молока мойте с применением обычных моющих средств. Никогда не используйте для мытья агрессивные вещества, химикаты и острые предметы. Ковш можно мыть специальными моющими средствами для посуды из нержавеющей стали, рекомендуем моющее средство CLINOX. Сильно загрязненный ковш предварительно **отмочите** в воде или растворе моющего средства.

Ковш для молока и свисток нельзя мыть в посудомоечной машине!

Внимание! Перед хранением оставьте ковш полностью остыть, и после этого вылейте всю воду из межстенного пространства.

В зависимости от жесткости **воды, регулярно удаляйте накипь** из межстенного пространства ковша. Для удаления используйте средства для удаления минерального осадка, предназначенные для домашних хозяйств.

Если на дне ковша или на его стенках появится белый осадок, можете устранить его уксусом, несколькими каплями лимона или специальным средством для нержавеющей посуды – **моющим средством CLINOX**. Осадок появляется из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, и интенсивность их появления зависит от местных условий и мягкости воды. Пятна никоим образом не снижают функциональность и гигиеничность посуды, не являются браком изделия и не могут быть предметом рекламации.

Гарантия 5 лет

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

Гарантия не предоставляется в следующих случаях:

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

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

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 Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com

Art.: 728718

Art.: 728720

  www.tescoma.com/video/728718 

