

Home Profi

stainless steel 18/10



Cookware

Nádobí

Batteria

Bateria

Trem

Kochgeschirr

Ustensiles de cuisine

Garnki

Súprava riadu

Edény

Посуда

tescoma®

Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso / Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi / Instrukcja użytkowania / Návod na použitie
Használati útmutató / 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.

Cookware HOME PROFI

Characteristics

Cookware HOME PROFI is made of **high-grade stainless steel**. Thanks to its **compact all-stainless steel manufacture with solid and wide grips**, it is excellent for both domestic and professional use.

The cookware HOME PROFI is provided with **an extra thick sandwich bottom**. Heat is transferred from the cooker into the vessels continuously without variation and evenly throughout the bottom. Cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has excellent **heat retaining properties**, which **economise on energy**. The cooker may be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output. Meals left in the vessels preserve their temperature for a long time.

Cookware HOME PROFI is made so as to meet the demands of **intense and prolonged use** and meets the highest demands placed on **healthy, comfortable and economic cooking**.

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

Cooking in HOME PROFI cookware

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 vessels!

BEWARE!

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

HOME PROFI cookware maintenance and care

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

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

Clean the cookware with normal detergents; never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. Cookware HOME PROFI can be cleaned using special agents for stainless steel. Leave excessively dirty cookware to soak in water or water with detergent.

Always wipe the cookware dry after washing.

NOTICE: Add salt only after the water starts boiling!

Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the cookware, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These light stains on the bottom of the cookware do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

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

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

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

5-year warranty

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

The warranty never covers defects:

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

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



Nádobí HOME PROFI

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.cz.

Nádobí HOME PROFI

Charakteristika

Nádobí HOME PROFI je vyrobeno z **prvotřídní nerezavějící oceli**. Díky své **kompaktní celonerezové konstrukci s masivními a širokými úchyty** je vynikající pro použití v domácnostech i profesionálních kuchyních.

Nádobí HOME PROFI je opatřeno **extra silným sendvičovým dnem**. Teplu 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. Pokrmu ponechané v nádobí si déle uchovávají svou teplotu.

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

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

Vaření v nádobí HOME PROFI

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 nádoby – v takovém případě mohou úchyty pálit, případně může dojít k jejich poškození.

Prázdne nádoby nikdy nezahřívajte!

POZOR!

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

Údržba a péče o nádobí HOME PROFI

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte a vytřete do sucha.

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

Nádobí čistěte běžnými čisticími prostředky, nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Nádobí HOME PROFI lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádobí. Silně znečištěné nádobí nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Po každém umytí nádobí vždy utřete do sucha.

UPOZORNĚNÍ: Solte až do vařící vody!

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

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

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

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

5 roků záruka

Na tento výrobek je poskytována 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.cz.



Batteria HOME PROFI

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.it.

Batteria HOME PROFI

Caratteristiche

Le pentole HOME PROFI sono prodotte **in acciaio inossidabile di ottima qualità**. Grazie alla loro **compattezza ed ai solidi ed ampi manici**, sono ideali sia per un uso domestico che professionale.

Le pentole HOME PROFI sono provviste di **fondo sandwich extra spesso**. Il calore si trasmette dalla fonte al recipiente in modo continuo senza variazioni e uniformemente su tutta la superficie. Cucinare è più semplice, senza rischio di andare oltre la cottura.

Il fondo sandwich ha eccellenti **proprietà di trattenimento del calore**, con conseguente **risparmio energetico**. La fonte di calore può essere spenta prima di terminare la cottura pur rimanendo efficiente. I cibi lasciati nel recipiente mantengono la temperatura a lungo.

Le pentole HOME PROFI sono prodotte al fine di garantire un **uso intenso e prolungato** e soddisfare requisiti in termini di **salute, comodità ed economicità**.

Le pentole HOME PROFI sono adatte a tutti i tipi di cottura: **gas, elettrica, vetro-ceramica e induzione**.

Cucinare con pentole HOME PROFI

Posizionare la fonte di calore al massimo **solo nella fase iniziale del processo di cottura** e a bassa e media fiamma durante il resto del processo.

Spegner la fonte di calore in anticipo, sfruttando 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 evitando che la fiamma si espanda oltre il fondo – se questo succede, i manici potrebbero bruciare o essere danneggiati.

Mai scaldare recipienti vuoti!

ATTENZIONE!

In caso di riscaldamento per lungo tempo di recipienti vuoti o recipienti con poco contenuto, macchie viola o marroni possono apparire sulla superficie. Queste macchie non condizionano

il corretto funzionamento, non rappresentano un pericolo per la salute e un difetto che può essere reclamato.

Pentole HOME PROFI conservazione e cura

Lavare le pentole ed asciugarle bene prima del primo utilizzo.

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

Lavare le pentole con un normale detergente; non utilizzare sostanze aggressive, agenti chimici o utensili appuntiti. Il pentolame HOME PROFI può essere lavato utilizzando prodotti specifici per l'acciaio inox.

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

Asciugare sempre le pentole dopo ogni lavaggio.

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

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

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

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

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

Garanzia 5 anni

Una garanzia di 5 anni viene applicata a questi prodotti dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti.

- dovuti ad uso improprio non compatibile con le Istruzioni per l'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 di servizio; per ogni riferimento visitare il sito **www.tescoma.it**.



Batería HOME PROFI

Le felicitamos por la compra de este producto Tescoma. Gracias por comprar Tescoma. Si lo necesita, contacte con su distribuidor o con Tescoma en www.tescoma.es.

Batería HOME PROFI

Características

La batería HOME PROFI está fabricada **en acero inoxidable de primera calidad**. Gracias a su **compacta fabricación en acero inoxidable con sólidas y anchas asas**, es excelente tanto para uso doméstico como profesional.

La batería HOME PROFI está provista **de un fondo sandwich extra grueso**. El calor es transferido desde la placa hasta el interior de los recipientes continuamente y sin variación. Cocinar es más fácil, evitando los indeseados quemados.

El fondo sandwich tiene excelentes propiedades de **acumulación de calor**, lo que permite **ahorrar energía**. La placa se puede apagar antes de terminar la cocción, e incluso sigue siendo eficaz si se reduce a fuego/calor bajo. Los alimentos que se dejan en el recipiente después de ser cocinados mantienen su temperatura durante un largo tiempo.

La batería HOME PROFI está diseñada para responder a los requisitos de un **uso intenso y prolongado** compatible con las más altas exigencias para una **cocción saludable, cómoda y económica**.

La batería HOME PROFI es adecuada para todo tipo de cocinas: **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción**.

Cocinar en la batería HOME PROFI

Encienda la placa a máximo fuego/calor **sólo durante la fase inicial del cocinado** y reduzca a bajo o medio durante el proceso de cocción.

Apague el fuego/calor antes de terminar la cocción, para asegurar la utilización de las propiedades de acumulación de calor del fondo sandwich.

Asegúrese de que el tamaño del fuego/calor no excede el diámetro del fondo del recipiente y evite que la llama sobresalga por los laterales del mismo – si ocurriese ésto, las asas podrían quemarse o sufrir daños.

Nunca caliente recipientes vacíos!

ATENCIÓN!

Al calentar recipientes vacíos o con poco contenido durante mucho tiempo, pueden aparecer manchas violetas o marrones en las superficies metálicas. Estas manchas no afectan al correcto

funcionamiento de los recipientes, no representan un peligro para la salud ni un defecto, por tanto no pueden ser objeto de reclamación.

Mantenimiento y cuidado de la batería HOME PROFI

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

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

Limpiar con detergentes normales, nunca utilizar sustancias agresivas, químicas u objetos cortantes. Los recipientes de cocina HOME PROFI se pueden limpiar utilizando agentes especiales para acero inoxidable. Si la batería está excesivamente sucia dejar en remojo en agua con detergente.

Secar siempre la batería de cocina después del lavado.

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

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

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

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

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

Garantía de 5 años

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos por:

- uso inadecuado incumpliendo las Instrucciones de uso
- defectos ocasionados por impactos, caídas o un manejo inadecuado
- reparaciones o alteraciones del producto no autorizadas.

En caso de quejas justificadas, por favor contacte con su distribuidor habitual o con un centro de servicio técnico; para la lista de servicios técnicos, por favor, véase www.tescoma.es.



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.pt.

Trem HOME PROFI

Características

O trem HOME PROFI é fabricado em **aço inoxidável de excelente qualidade**. Graças ao seu **fabrico compacto em aço inoxidável e pegas sólidas e amplas**, é excelente para o uso doméstico ou profissional.

Os tachos e panelas HOME PROFI vêm prevenidos com **fundo térmico extra grosso**. O calor é transferido do fogão para o tacho/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 do calor**, o que proporciona **a poupança de energia**. O fogão pode ser desligado antes do tempo de cozedura ter terminado e mantém-se eficiente mesmo se baixar a temperatura. Os alimentos deixados nos tachos ou panelas mantém a sua temperatura por longos períodos de tempo.

Os tachos e panelas HOME PROFI foram concebidos para satisfazer as necessidades do **uso prolongado e intenso** e corresponder à mais alta exigência colocada pela cozinha **saudável, confortável e económica**.

Os tachos e panelas HOME PROFI são adequados a todos os tipos de fogão: **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução**.

Cozinhar nos tachos e panelas HOME PROFI

Ligue o fogão no máximo **só na fase inicial da cozedura** e reduza para médio ou baixo numa fase posterior do processo do cozedura.

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

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

Nunca aqueça tachos e panelas vazios!

ATENÇÃO!

Quando aquecer tachos e panelas vazios ou com pouco conteúdo durante muito tempo, podem aparecer na superfície do utensílio manchas púrpuras ou castanhas. Estas manchas

não afectam o seu correcto funcionamento, não representam uma ameaça à saúde ou dano e não podem ser reclamadas.

HOME PROFÍ manutenção e cuidados

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

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

Lave com detergentes normais, nunca use substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados.

Os tachos e panelas HOME PROFÍ podem ser limpos com o produto especial de limpeza para aço inoxidável.

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

Seque sempre os tachos e panelas depois de lavar.

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

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

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

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

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

5 anos de garantia

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

A garantia não cobre o seguinte:

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

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma, para obter mais informações por favor vá a www.tescoma.pt.



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. an die Firma Tescoma über www.tescoma.de.

Kochgeschirr HOME PROFI

Beschreibung

Das Kochgeschirr HOME PROFI ist aus **erstklassigem rostfreien Edelstahl** hergestellt. Dank der **kompakten Konstruktion aus Edelstahl mit massiven und breiten Griffen** ist es für den Gebrauch in den Haus- sowie Profi-Küchen hervorragend.

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

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

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

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

Kochen im Kochgeschirr HOME PROFI

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 HOME PROFÍ

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich abspülen und trockenwischen. Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich abspülen und abwischen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden! Das Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr HOME PROFÍ kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen. Das stark verschmutzte Kochgeschirr im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

Das Kochgeschirr nach jedem Spülvorgang immer trockenwischen.

HINWEIS: Erst das kochende Wasser salzen!

Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Kochgefäßen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Diese weißen Flecken am Boden von Kochgefäßen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden. Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers hängt.

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

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

5 Jahre Garantie

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

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

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

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

Nous vous félicitons de l'achat d'un produit Tescoma et vous remercions de la confiance accordée à notre marque. En cas de besoin, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à la société Tescoma par l'intermédiaire du site www.tescoma.fr.

Ustensiles de cuisine HOME PROFÍ

Caractéristique

Les ustensiles de cuisine HOME PROFÍ sont fabriqués en **acier inoxydable de haute qualité**. Leur construction compacte et leurs larges poignées massives s'adaptent parfaitement aux cuisines modernes et classiques.

Les ustensiles de cuisine HOME PROFÍ sont munis d'un **fond en sandwich particulièrement épais**. La chaleur est donc répartie régulièrement sur toute la surface du fond, sans variations intempestives. La cuisson est de ce fait plus facile, sans risque de brûler les aliments.

Le **fond massif en sandwich** a une excellente capacité d'accumulation thermique, ce qui permet une économie d'énergie – la cuisson est plus rapide **avec une consommation limitée d'énergie**: il est possible d'arrêter la cuisinière **avant la fin de la cuisson**.

Les ustensiles de cuisine HOME PROFÍ sont fabriqués de manière à permettre un **usage intensif et prolongé**; ils répondent aux exigences d'une **cuisine saine, confortable et économique**.

Les ustensiles de cuisine HOME PROFÍ conviennent à tous les types de cuisinières: **à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction**.

Cuisson dans les ustensiles HOME PROFÍ

N'utiliser la puissance maximale de la cuisinière qu'en **début de cuisson**, puis continuer à puissance réduite ou moyenne.

Arrêter la cuisinière **avant la fin** de la cuisson et profiter des capacités d'accumulation thermique du fond en sandwich.

Choisir une surface de chauffe de taille convenable, dont le diamètre est égal ou inférieur du diamètre du fond; la flamme du gaz ne doit jamais dépasser le bord du fond – dans ce cas, les poignées s'échauffent, avec risque de dommages et de brûlures.

Ne jamais chauffer des récipients vides!

ATTENTION!

En cas de chauffage intensif de récipient vides ou insuffisamment remplis peuvent apparaître des taches brunes ou violettes sur la surface métallique. Ces taches n'ont aucune influence sur la fonction, ne sont pas un défaut du produit et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

Entretien des ustensiles de cuisine HOME PROFI

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

Laver les récipients avec des produits de nettoyage courants, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques ou objets tranchants. Il est possible de nettoyer les ustensiles de cuisson HOME PROFI avec des produits spéciaux pour le nettoyage des ustensiles en inox. Faire tremper les ustensiles fortement encrassés dans l'eau ou dans une solution d'eau et de détergeant.

Essuyer soigneusement les ustensiles de cuisson avant chaque utilisation.

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

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

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

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

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

5 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans à dater 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 proviennent d'un choc, d'une chute ou d'une manipulation incorrecte
- le produit a fait l'objet de modifications ou réparations non autorisées.

Toute réclamation doit être adressé au vendeur ou à n'importe quel service d'entretien dont la liste se trouve sur le site Internet **www.tescoma.fr**.



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

Garnki HOME PROFI

Charakterystyka

Garnki HOME PROFI wykonano ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości. Dzięki swojej zwartej konstrukcji, w całości wykonanej ze stali nierdzewnej oraz masywnym uchwytnom garnki te przydatne są w domu i w kuchni profesjonalnej.

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

Dno wielowarstwowe posiada znakomite **właściwości termoakumulacyjne**, zapewniające **oszczędność energii**. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem przed ukończeniem gotowania, które przebiega nawet na kuchenice ustawionej na niską moc. Potrawy pozostawione w garnkach zachowują przez dłuższy czas właściwą temperaturę.

Garnki HOME PROFI, wyprodukowane w sposób gwarantujący **intensywne i długookresowe użytkowanie**, spełniają wszystkie wymogi stawiane **zdrowemu, komfortowemu i oszczędnemu gotowaniu**.

W garnkach HOME PROFI można gotować na wszystkich typach kuchenek: na kuchenkach **gazowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych**.

Gotowanie w garnkach HOME PROFI

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

Kuchenkę **wyłączyć z wyprzedzeniem** jeszcze przed ukończeniem gotowania, wykorzystając termo akumulacyjne właściwości dna wielowarstwowego.

Dobra odpowiednią wielkość płytki grzejnej, średnica płytki musi być identyczna lub mniejsza od średnicy dna garnka, płomień palnika w żadnym przypadku nie może sięgać poza średnicę dna naczynia – w przeciwnym razie uchwyty garnka mogą poparzyć dłonie, ewentualnie może dojść do ich uszkodzenia.

W żadnym przypadku nie podgrzewać garnka pustego!

UWAGA!

Przy dłuższym podgrzewaniu garnka pustego lub niepełnego, na powierzchni elementów metalowych mogą pojawić się przebarwienia fioletowe lub brązowe. Przebarwienia te,

nieograniczające funkcjonalności naczyń i niestanowiące zagrożenia dla zdrowia, nie są wadą wyrobu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Konserwacja garnków HOME PROFİ

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

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

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

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

Po każdym umyciu garnki należy dokładnie wytrzeć do sucha.

UWAGA: Sól należy wsypywać dopiero do wrzącej wody!

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

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

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

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

Gwarancja 5-letnia

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

Gwarancja nie obejmuje usterek spowodowanych:

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

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego punktu serwisowego ujętego w wykazie na stronie www.tescoma.pl.



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.sk.

Súprava riadu HOME PROFI

Charakteristika

Riad HOME PROFI je vyrobený z **prvotriednej nehrdzavejúcej ocele**. Vďaka svojej **kompaktnej celonerezovej konštrukcii s masívnymi a širokými úchytkami** je vynikajúci pre použitie v domácnostiach i profesionálnych kuchyniach.

Súprava riadu HOME PROFI je vybavená **extra silným sendvičovým dnom**. Teplo zo sporáku je odovzdané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiadaného pripaľovania.

Sendvičové dno má vynikajúce **termoakumulačné vlastnosti**, ktoré umožňujú **úsporu energie**. Sporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením varenia, varenie prebieha i pri nízkom výkone sporáku. Pokrmy ponechané v riadoch si ďalej uchovávajú svoju teplotu.

Riady HOME PROFI sú vyrobené tak, aby vyhovelí nárokom na **intenzívne a dlhodobé používanie** a spĺňa je všetky požiadavky kladené na zdravé, komfortné a úsporné varenie.

Riady HOME PROFI sú vhodné pre všetky typy sporákov: **plynové, elektrické, sklokeramické i indukčné**.

Varenie v riadoch HOME PROFI

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

Sporák **vypínajte s predstihom** ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačných vlastností sendvičového dna.

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

Prázdne riady nikdy nezohrievajte!

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 riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

Údržba a starostlivosť o riad HOME PROFÍ

Pred prvým použitím riad dôkladne umyte a vytrite do sucha.

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

Riad čistíte bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad HOME PROFÍ možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad.

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

Po každom umytí riad vždy utrite do sucha.

UPOZORNENIE: Soľte až do vriacej vody!

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

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

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

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

5 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka od dňa predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom k použitiu
- 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.sk.



Gratulálunk a Tescoma termék megvásárlásához és köszönjük a márka felé nyilvánított bizalmát. Szükség esetén forduljon az értékesítőjéhez vagy a Tescoma vállalathoz a www.tescoma.hu weboldalon keresztül.

HOME PROFI edények

Leírás

A HOME PROFI edények első osztályú rozsdamentes acélból készültek. A kompakt teljes egészében rozsdamentes acélból készült konstrukciónak és a masszív, széles fogantyúknak köszönhetően kiválóan alkalmas professzionális konyhai és háztartásbeli használatra is.

Az edényt extra erős szendvics aljjal látták el. A tűzhelyről áradó hő egyenletesen jut az edény belsejébe, ingadozás nélkül és egyenletesen oszlik el az egész alj felületén. A főzés egyszerűbb, nem kívánatos odaégés nélküli.

A szendvics alj kiváló hőgyűjtő tulajdonságokkal rendelkezik, ennek következtében az edény energiatakarékos. A tűzhelyet már a főzés befejezése előtt kikapcsolhatjuk, a főzési folyamat folytatódik még a tűzhely alacsony teljesítményi fokozatán is. Az edényben hagyott ételek tovább megőrzik hőmérsékletüket.

A HOME PROFI edények úgy lettek kialakítva, hogy teljesítsék az egészséges, kényelmes és takarékos főzéssel szembeni legnagyobb elvárásokat is.

A HOME PROFI edény minden tűzhelytípuson alkalmazható – gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós.

Főzés a HOME PROFI edényben

A főzés megkezdésekor állítsa a tűzhelyet a maximális fokozatra, majd folytassa a főzést a tűzhely alacsony, maximum közepes teljesítményén.

A tűzhelyet a főzés befejezése előtt kapcsolja ki, hogy kihasználhassa a szendvics alj hőgyűjtő tulajdonságát.

Válassza a megfelelő méretű főzőlapot. A főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb mint az edény átmérője, a gázrózsa lángjai ne legyenek nagyobbak az edény aljának határától – ebben az esetben a fogantyúk megéghetnek, esetleg károsodhatnak.

Üres edényt soha ne melegítsen!

VIGYÁZAT!

Az üres vagy nem eléggé feltöltött edény hosszantartó melegítése esetén a fém részek felületén lilás vagy egészen barnás elszíneződés jelenhet meg. Ez az elszíneződés nem

korlátozza az edény használatát, ill. nincs hatással az élelmiszerminőségre, nem számít a termék meghibásodásának, így nem képezheti reklamáció tárgyát.

A HOME PROFI edény karbantartása és ápolása

Az edényt az első használat előtt alaposan mossa el és törölje szárazra.

Az edényt minden használat után alaposan mossa el és szárítsa meg, csak így őrizheti meg hosszútávon a tökéletes külsejét.

Az edény tisztításához használjon általános tisztítószeret, soha ne használjon agresszív anyagokat, kémiai anyagokat és éles tárgyakat. A HOME PROFI edényeket kifejezetten rozsdamentes acélra kialakított szerekkel is tisztíthatja. Nagy szennyeződés esetén az edényt áztassa vízbe vagy vízben oldott mosogatószerbe.

Az edényt minden mosogatás után törölje szárazra.

FIGYELMEZTETÉS: Csak a forrásban levő vizet sózza!

A hideg vízbe történő sózás a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelennek meg a felületén, ún. lyuk-korrózió. Ezek a foltok nem korlátozzák az edény használatát, ill. nincsenek hatással az élelmiszerminőségre, nem számítanak a termék meghibásodásának, így nem képezhetik reklamáció tárgyát.

Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódás vagy szivárványos elszíneződés képződik, tisztítsa ki ecettel, néhány csepp citromlével vagy speciális a rozsdamentes acél edényekhez készült tisztítószerral. Olyan üledékről van szó, melynek képződése a víz kémiai összetételétől függ.

A HOME PROFI edények mosogatógépben is moshatók. Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, mert az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg, ún. kontaktkorrózió. A program lejárata után nyissa ki a mosogatógép ajtaját és az edényt minél hamarabb távolítsa el a mosogatógépből.

A korrózió víz által áterjedhet más termékekről, ezért az edény tökéletes külsejének megőrzése érdekében javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítást mérsékelni, esetleg teljesen elhagyni.

5 éves garancia

Erre a termékre az eladás napjától számítva 5 éves garanciát biztosítunk.

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a Használati útmutató szerint volt használva
- a sérülések ütésből, esésből vagy szakszerűtlen kezeléssel származnak
- a terméken nem engedélyezett javítások és változtatások mentek végbe.

Indokolt reklamáció esetén forduljon az eladójához vagy valamelyik szervizközpontoz a www.tescoma.hu oldalon található lista alapján.



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

Посуда HOME PROFİ

Характеристика

Посуда HOME PROFİ изготовлена из **первоклассной нержавеющей стали**. Благодаря **компактной цельнонержавеющей конструкции с массивными и широкими ручками** она замечательно подходит для использования в **домашних и профессиональных кухнях**.

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

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

Посуда HOME PROFİ изготовлена таким образом, чтобы соответствовать требованиям к посуде **для интенсивного и длительного использования**.

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

Приготовление в посуде HOME PROFİ

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 HOME PROFi

Перед первым использованием тщательно вымойте посуду и вытрите насухо.

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

Посуду чистите обычными моющими средствами. Не используйте агрессивные вещества, химические средства и острые предметы. Посуду HOME PROFi можно чистить специальными моющими средствами для нержавеющей стали. Сильно загрязненную посуду замочите в воде или растворе воды с моющим средством.

После каждого мытья посуды всегда вытрите ее насухо.

ВНИМАНИЕ: Добавляйте соль только в кипящую воду!

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

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

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

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

Гарантия 5 лет

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

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- 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.tescomarussia.ru.

Notes: Poznámky: Note: Notas: Notes: Anmerkungen:
Remarques: Notatki: Poznámky: Jegyzetek: Примечания:



Home Profi

designed by **tescoma** design protected

tescoma

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic
TESCOMA distributors: **IT**, Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl.Riodel, E4
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215
PL, Katowice, Warzywna 14 / **SK**, Púchov, Nimnická cesta
UA, Одеса, ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Сtryca / **DE**, Butzbach-Griedel, Wingerstr.
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / **CN**, Guangzhou, Tianhe District

www.tescoma.com



Art.: 725009

Art.: 725013

© 2021 Tescoma

