

tescoma®

Compact



5
YEARS
GUARANTEE

1



Setting the covers aside
 Odkládání poklic
 Appoggiare i coperchi
 Apoyar las tapas de lado
 Colocar as tampas de lado
 Ablegen von Deckeln
 Dépôt des couvercles
 Odkładanie pokrywek
 Odkładanie pokrievok
 Fedők tárolása
 Откладывание крышек
 Відкладання кришок

2



Storing the covers inside the cookware
 Skladování poklic uvnitř nádoby
 Riporre i coperchi all'interno delle pentole
 Guardar las tapas dentro del recipiente
 Guardar as tampas dentro das panelas
 Verstaute Deckel in den Kochgefäßen
 Stockage des couvercles dans les récipients
 Przechowywanie pokrywek wewnątrz garnków
 Skladovanie pokrievok vo vnútri riadu
 A fedők tárolása az edényben
 Хранение крышек внутри посуды
 Складання кришок всередину посуду



en Instructions for use

Setting the covers aside: Set the covers aside in a vertical position by interlocking the notch in their grip with the outer rim of the vessel (1). **Storing cookware COMPACT:** Stack the vessels with the covers inserted in them. Store the covers inserted in the vessels as shown in the scheme. Store the largest cover set on the top vessel of the stack (2). **Before first use:** Wash and dry the cookware. Choose a cooking range of the right size – the diameter of the cooking range must be the same or smaller than the diameter of the bottom of the cookware; the flame of the burner must never expand over the bottom of the cookware to avoid damage to the grips. Do not heat empty cookware. When empty vessels or vessels with little content are heated excessively, purple or brown stains may appear on the metal surfaces. These stains do not affect correct functioning, do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed. **Setting cooker output:** 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 to make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom. **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 are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used. **Cleaning:** Clean with normal detergents; avoid using abrasive agents and sharp objects. If pale sediments or iridescent colouration appear on the inside of the cookware, use Cleaner for stainless steel cookware ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (code 903131). Dishwasher safe. **Notice:** In dishwashing, make sure that the stainless steel cookware does not come into contact with other metal kitchen utensils to avoid signs of “contact corrosion” which can also be transferred to the cookware in water from some other product. Open the door of the dishwasher as soon as possible after the washing cycle and remove the cookware. Pitting corrosion and contact corrosion 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.

Návod k použití

Odkládání poklic: Poklice odkládejte ve vertikální poloze zaklesnutím výkroje v jejich úchytu do vnějšího okraje nádoby (1). **Skladování nádobí COMPACT:** Nádoby s vloženými poklicemi vzájemně stohujte. Poklice skladujte vložené uvnitř nádob podle schématu. Největší poklici skladujte umístěnou na horní stohované nádobě (2). **Před prvním použitím:** Nádobí umyjte a osušte. 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 může dojít k poškození úchytů. Prázdné nádoby nezahřívejte, při 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. **Nastavení sporáku:** Sporák nastavte na maximum jen na počátku vaření, potom pokračujte na nízký nebo střední výkon. Sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření, využijte termoakumulačních vlastností sendvičového dna. **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. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé na chemickém složení používané vody. **Čištění:** Čistěte běžnými čisticími prostředky, nepoužívejte abrazivní prostředky a ostré předměty. Objeví-li se uvnitř nádobí světlé usazeniny či duhové zbarvení, použijte Čistič na nerezové nádobí ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Vhodné do myčky. **Upozornění:** Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádobí nedotýkalo jiných kovových kuchyňských potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit známky tzv. kontaktní koroze, která může být na nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku. Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka myčky co nejdříve a nádobí z myčky vyjměte. Důlková ani kontaktní koroze nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace. 5 roků záruka.

it Istruzioni per l'uso

Appoggiare i coperchi: Appoggiare i coperchi in posizione verticale facendo combaciare la tacca nel manico con il bordo esterno dei recipienti di cottura (1). **Riporre il pentolame COMPACT:** Impilare i recipienti con i coperchi inseriti. Riporre i coperchi inserendoli nei recipienti come mostrato in figura. Riporre il coperchio più grande sul recipiente più in alto (2). **Prima del primo utilizzo:** Lavare ed asciugare il pentolame. Utilizzare un fuoco di dimensioni appropriate – il diametro del fuoco deve essere di misura corrispondente o minore del diametro del fondo del recipiente; la fiamma non deve mai eccedere il bordo della pentola per evitare di danneggiare le impugnature. Non surriscaldare il pentolame vuoto. Quando una pentola vuota o con poco contenuto viene riscaldata eccessivamente, sulle superfici metalliche possono apparire macchie viola o marroni. Tali macchie non influiscono sul corretto funzionamento, non costituiscono un rischio per la salute o un difetto e pertanto non sono contestabili. **Impostare il fuoco:** Impostare il fuoco alla massima potenza solo nella fase iniziale della cottura e abbassare al minimo o a media potenza per il resto del tempo. Spegnerlo prima del termine della cottura per sfruttare le proprietà di ritenzione termica del fondo sandwich. **Avvertenza:** Aggiungere il sale solo dopo che l'acqua giunge a bollore! Salare l'acqua prima dell'ebollizione può causare un'alta concentrazione di sale da cucina sul fondo delle pentole, e la conseguente corrosione che si manifesta con macchie chiare (corrosione per pitting). Tali macchie sono sedimenti, la cui formazione è dovuta alla composizione dell'acqua utilizzata. **Pulizia:** Pulire con normali detersivi, evitare sostanze abrasive, oggetti affilati, pagliette. Se all'interno della pentola compaiono sedimenti chiari o colorazioni cangianti, utilizzare il Detergente per pentolame in acciaio inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (codice 903131). Lavabile in lavastoviglie. **Avvertenza:** Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le pentole in acciaio inossidabile non vengano a contatto con altri utensili da cucina in metallo per evitare segni di "corrosione da contatto" che possono anche essere trasferiti dalle pentole ad altri prodotti attraverso l'acqua. Aprire la lavastoviglie ed estrarre le pentole prima possibile al termine del ciclo di lavaggio. La corrosione per pitting e quella da contatto non influiscono sul funzionamento delle pentole e non sono dannose per la salute. Non costituiscono un difetto e pertanto non sono contestabili. Garanzia 5 anni.

es Instrucciones de uso

Apoyar las tapas de lado: Apoyar las tapas de lado en posición vertical encajando la muesca en su mango con el borde exterior del recipiente (1). **Guardar la batería COMPACT:** Apilar los recipientes con las tapas insertadas en ellos. Guardar las tapas insertadas en los recipientes como se muestra en el esquema. Guardar la tapa más grande sobre el recipiente superior apilado (2). **Antes del primer uso:** Lavar y secar la batería. Elegir un quemador del tamaño correcto – el diámetro del quemador debe ser igual o inferior al diámetro del fondo del recipiente; la llama del quemador nunca debe expandirse por fuera del fondo del recipiente para evitar daños en la asas. No sobrecalentar recipientes vacíos. Cuando los recipientes vacíos o recipientes con poco contenido se calientan en exceso, pueden aparecer manchas moradas o marrones en las superficies metálicas. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento, no representan un riesgo para la salud ni un defecto y como tales no pueden ser reclamadas. **Selección de la temperatura de la placa:** Seleccionar la máxima potencia en la placa solo para la fase inicial de cocción y reducir a baja o media potencia durante el proceso de cocción. Apagar el calor antes de finalizar el proceso de cocción para hacer uso de las propiedades de retención de calor del fondo sándwich. **Aviso:** ¡Agregar sal solo 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. Son sedimentos, la formación de éstos depende de la composición química del agua utilizada. **Limpieza:** Lavar con detergentes normales, evitar el uso de productos abrasivos y objetos afilados. Si aparecen sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior de la batería, utilizar Limpiador para recipientes de acero inoxidable ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131). Apto para lavavajillas. **Aviso:** En el lavavajillas, asegurar que la batería de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios metálicos de cocina para evitar signos de “corrosión por contacto” que también pueden transferirse a la batería por el agua desde algún otro producto. Abrir la puerta del lavavajillas lo antes posible después del ciclo de lavado y retirar la batería. La corrosión por picaduras y la corrosión por contacto no afectan al funcionamiento de la batería y no son peligrosos para la salud. Como tales, no representan un defecto y no pueden ser reclamadas. Garantía de 5 años.

pt Instruções de utilização

Colocar as tampas de lado: Colocar as tampas de lado na posição vertical travando o entalhe da pega com a borda externa do recipiente (1). **Guardar panelas e tachos COMPACT:** Empilhar os recipientes com as tampas inseridas. Guardar as tampas inseridas nos recipientes como demonstra no esquema. Guardar o conjunto de tampas maior no topo da pilha (2). **Antes da primeira utilização:** Lavar e secar os tachos e as panelas. Escolher o tacho/panela do tamanho certo – o diâmetro do fogão deve ser igual ou menor que o diâmetro do fundo da panela. A chama do disco a gás não deve expandir acima do perímetro do fundo para evitar danos nas pegas. Não aquecer tachos vazios. Quando os tachos vazios ou com pouco conteúdo são aquecidos em fogões excessivamente, podem aparecer manchas avermelhadas ou castanhas na superfície. Estas manchas não afetam o bom funcionamento, não são consideradas defeito e não podem ser reclamadas. **Configuração da potência do fogão:** Ligar o fogão na temperatura máxima somente no início da cozedura e diminuir para média ou baixa temperatura durante o restante processo de cozedura. Desligar o fogão com antecedência antes de terminar de cozinhar para rentabilizar as propriedades de retenção do calor do fundo térmico. **Aviso:** Adicionar o sal só depois de a água levantar fervura! A adição de sal na água fria pode causar uma elevada concentração de sal no fundo do tacho ou panela, o que provoca aparecimento de manchas, chamadas de picadas de corrosão. São sedimentos cuja formação depende da composição química da água utilizada. **Limpeza:** Lavar com detergentes normais, evitar agentes de limpeza agressivos, objetos afiados, esfregões. Se uma coloração iridescente ou sedimentos brancos aparecerem no interior dos tachos e panelas, usar o Produto de limpeza p/ tachos e panelas de aço inoxidável ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (código 903131). Pode ir à máquina de lavar louça. **Aviso:** Na máquina, verifique que os tachos e panelas não estão em contacto com outros utensílios de metal para evitar sinais de “corrosão de contacto”, que também podem ser transferidas para os tachos e panelas em água de outros produtos. Abrir a porta da máquina de lavar louça assim que o ciclo termine e retirar os tachos e panelas. As picadas de corrosão e a corrosão de contacto não afetam o funcionamento dos tachos e panelas e não são prejudiciais à saúde. Desta forma não podem ser consideradas um defeito e não podem ser reclamadas. 5 anos de garantia.

Gebrauchsanleitung

Ablegen von Deckeln: Die Deckel sind vertikal zu lagern, mit dem Deckelgriffausschnitt an den oberen, äußeren Rand eines Kochgefäßes einzuklemmen (1). **Lagern der Kochgefäße COMPACT:** Die Kochgefäße mit den verstauten Deckeln sind ineinander stapelbar. Die Deckel in den Kochgefäßen verstauen, die Abbildungen beachten. Der größte Deckel ist auf das obere gestapelte Kochgefäß zu legen (2). **Vor dem ersten Gebrauch:** Die Kochgefäße abspülen und abtrocknen. Richtige Größe der Kochplatte wählen, der Durchmesser der Kochplatte sollte gleich oder kleiner als der Durchmesser des Topfbodens sein, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen, es kann in diesem Fall zu der Beschädigung der Griffe kommen. Leere Kochgefäße nie erhitzen, bei der 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 der Kochgefäße, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden. **Einstellen der Leistungsstufe des Kochherdes:** 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 Sandwichbodens werden damit ausgenutzt. **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. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers abhängt. **Reinigung:** Mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Scheuermittel, bzw. keine scharfen Gegenstände verwenden. Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit dem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (Art. Nr. 903131) reinigen. Spülmaschinenfest. **Hinweis:** Beim Spülen im Geschirrspüler darauf achten, dass die rostfreien Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen Anzeichen der sog. Kontaktkorrosion auftreten, die auf das Kochgefäß auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden kann. Nach der Beendigung des Spülvorgangs möglichst bald die Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße herausnehmen. Die Lochfraß-, bzw. die Kontaktkorrosion beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden. 5 Jahre Garantie.

fr Mode d'emploi

Dépôt des couvercles : Déposer les couvercles en position verticale en coinçant le coupe de leur poignée dans le bord extérieur du récipient (1). **Stockage de la batterie COMPACT :** Empiler les récipients avec les couvercles insérés l'un sur l'autre. Stocker les couvercles dans les récipients suivant la figure. Stocker le plus grand couvercle placé sur le récipient supérieur (2).

Avant la première utilisation : Laver et sécher les récipients. Choisir une plaque de cuisson convenable, dont le diamètre est égal ou inférieur au diamètre du fond ; la flamme du gaz ne doit jamais dépasser le bord du fond – dans ce cas, les poignées s'échauffent. Ne jamais chauffer un récipient vide ; en cas de surchauffe des récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface de leurs parties métalliques. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité ou l'innocuité des récipients, ne constitue pas un défaut du produit et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation. **Réglage de la cuisinière :** N'utiliser la puissance maximale de la cuisinière qu'au début de la cuisson, puis continuer à puissance réduite ou moyenne. Éteindre la cuisinière à l'avance avant la fin de la cuisson pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich. **Avertissement :** Mettre le sel uniquement dans l'eau bouillante ! L'ajout de 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. Il s'agit des sédiments, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée. **Nettoyage :** Laver avec les produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de produits abrasifs et d'objets tranchants. Si des sédiments clairs ou de couleur arc-en-ciel se forment à l'intérieur du récipient, utiliser le Détergent à vaisselle inox ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (réf. 903131). Approprié au lave-vaisselle. **Avertissement :** 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 marques du phénomène appelé corrosion de contact peuvent apparaître sur les récipients. Celle-ci peut également être transférée sur les ustensiles de cuisson par l'eau, depuis un autre produit. Après la fin du cycle de lavage, ouvrir la porte du lave-vaisselle dès que possible et sortir la vaisselle. Les corrosions de contact ou par piqûre ne limitent en aucun cas la fonctionnalité ou l'innocuité des récipients, ne constituent pas un défaut du produit et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation. 5 ans de garantie.

pl Instrukcja użytkowania

Odkładanie pokrywek: Pokrywkę należy umieścić w pozycji pionowej zatraskując wycięcia w ich uchwycie na zewnętrznej krawędzi garnka (1). **Przechowywanie garnków COMPACT:** Garnki z umieszczonymi wewnątrz pokrywkami można przechowywać jeden w drugim. Pokrywki należy przechowywać wewnątrz garnków według schematu. Największą pokrywkę należy umieścić na garnku ustawionym na samej górze (2). **Przed pierwszym użyciem:** Garnki należy umyć i osuszyć. Należy wybrać odpowiednią wielkość palnika, średnica palnika musi być taka sama lub mniejsza niż średnica dna garnka. Płomień nigdy nie powinien być większy niż krawędzie dna garnka w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia uchwytów. Nie należy podgrzewać pustych garnków, przy podgrzewaniu pustych lub niewystarczająco wypełnionych garnków na powierzchni metalowych części mogą pojawić się przebarwienia, od fioletowych po brązowe. Takie przebarwienia nie wpływają na funkcjonalność garnków, nie są szkodliwe dla zdrowia, nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji. **Ustawienie kuchenki:** Kuchenkę należy ustawić na najwyższą moc jedynie na początku gotowania. Gotowanie należy kontynuować na niskiej lub średniej mocy. Aby w pełni wykorzystać właściwości termoakumulacyjne wielowarstwowego dna, kuchenkę należy wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem jeszcze przed skończeniem gotowania. **Ostrzeżenie:** Należy solić dopiero wtedy, gdy woda zacznie się gotować! Solenie zimnej wody może spowodować wysoką koncentrację soli kuchennej na dnie garnków, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. korozji wżerowej. Jest to osad, którego powstawanie zależne jest od składu chemicznego użytej wody. **Czyszczenie:** Garnki należy myć zwykłymi środkami myjącymi, nie należy używać agresywnych środków chemicznych oraz ostrych przedmiotów. Jeśli wewnątrz garnków pojawi się jasny osad lub tęcze przebarwienia, należy użyć Środka czyszczącego do naczyń ze stali nierdzewnej ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (kod 903130). Można myć w zmywarce. **Ostrzeżenie:** Podczas mycia w zmywarce należy zadbać o to, aby naczynia nierdzewne nie stykały się z innymi metalowymi akcesoriami kuchennymi, w przeciwnym razie na naczyniach mogą się pojawiać plamy, tzw. korozja kontaktowa, która może zostać przeniesiona na naczynie także poprzez wodę z innego produktu. Po skończonym cyklu mycia należy jak najszybciej otworzyć drzwi zmywarki i wyjąć naczynia. Korozja wżerowa oraz kontaktowa nie ograniczają funkcjonalności garnków, nie są szkodliwe dla zdrowia, nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji. Gwarancja 5-letnia.

sk Návod na použitie

Odkladanie pokrievok: Pokrievky odkladajte vo vertikálnej polohe zaklesnutím výkroja v ich úchyte do vonkajšieho okraja nádoby (1). **Skladovanie riadu COMPACT:** Nádoby s vloženými pokrievkami vzájomne stohujte. Pokrievky skladujte vložené vo vnútri nádoby podľa schémy. Najväčšiu pokrievku skladujte umiestnenú na hornej stohovanej nádobe (2).

Pred prvým použitím: Riad umyte a osušte. Volte správnu veľkosť platničky, priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáka nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu, v takom prípade môže dôjsť k poškodeniu úchyto. Prázdny riad nezahrievajte, pri prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených nádob sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobu a nemôže byť predmetom reklamácie. **Nastavenie sporáku:** Sporák nastavte na maximum len na začiatku varenia, ďalej pokračujte na nízky alebo stredný výkon. Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačných vlastností sendvičového dna. **Upozornenie:** Solte až do vriacej vody! Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dne riadu, čo vedie k vzniku svetlých škvrín, tzv. jamkovej korózii. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody. **Čistenie:** Čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a ostré predmety. Ak sa objavia vo vnútri riadu svetlé usadeniny či dúhové zafarbenie, použite Čistič na nerezový riad ProfiMATE 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Vhodný do umývačky. **Upozornenie:** Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť známky tzv. kontaktnej korózie, ktorá môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku. Po ukončení umývacieho cyklu otvorte dvierka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte. Jamková ani kontaktná korózia nijako neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie. 5 rokov záruka.

Használati útmutató

Fedők tárolása: A fedőket tárolja függőleges helyzetben a fogantyújaikban található kivágások edény külső szélébe történő bepattintásával (1). **A COMPACT edények tárolása:** A behelyezett fedőkkel teli edényeket egymásba helyezve tárolja. A fedőket az edények belsejébe helyezve tárolja az ábra alapján. A legnagyobb fedőket a felső edényre helyezve tárolja (2). **Első használat előtt:** Mossa el és szárítsa meg az edényeket. Válassza ki a főzőlap megfelelő méretét, a főzőlap átmérőjének meg kell egyeznie vagy kisebbnek kell lennie az edény aljának átmérőjénél, a gázégő lángja soha nem terjedhet túl az edény aljának szélein, ebben az esetben a fülek megsérülhetnek. Az üres edényt ne melegítse, üres vagy nem eléggé feltöltött edény melegítése esetén a fém részek felületén lilás vagy egészen barnás elszíneződés jelenhet meg. Ez az elszíneződés nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem jelenti a termék meghibásodását, így nem képezheti reklamáció tárgyát. **A tűzhely beállítása:** A tűzhelyet csak a főzés elején állítsa maximumra, utána folytassa a főzést alacsony vagy közepes hőfokon. Kapcsolja le hamarabb a tűzhelyet, még a főzés befejezése előtt, használja ki a szendvicsalj hőmegtartó tulajdonságait. **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. Olyan üledékről van szó, melynek képződése a víz kémiai összetételétől függ. **Tisztítás:** Tisztítsa hétköznapi tisztítószerrel, ne használjon súrolószereket és éles tárgyakat. Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódás vagy szivárványos elszíneződés képződik, használja a ProfiMATE Tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód 903130). Mosogatógépbe alkalmas. **Figyelmeztetés:** Amennyiben mosogatógépet használ, ügyeljen arra, hogy az edény ne érintkezzen más fém konyhai eszközökkel, különben az edényen az ún. kontaktkorrózió jelei jelenhetnek meg, ami vízzel is átvihető az edényre a többi edényről. A program lejárat után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és minél előbb vegye ki az edényt a mosogatógépből. A lyuk- és kontaktkorrózió nem befolyásolja az edény használatát, illetve egészségre való ártalmatlanságát, nem minősül a termék meghibásodásának, így nem képezheti reklamáció tárgyát. 5 év garancia.

Инструкция по использованию

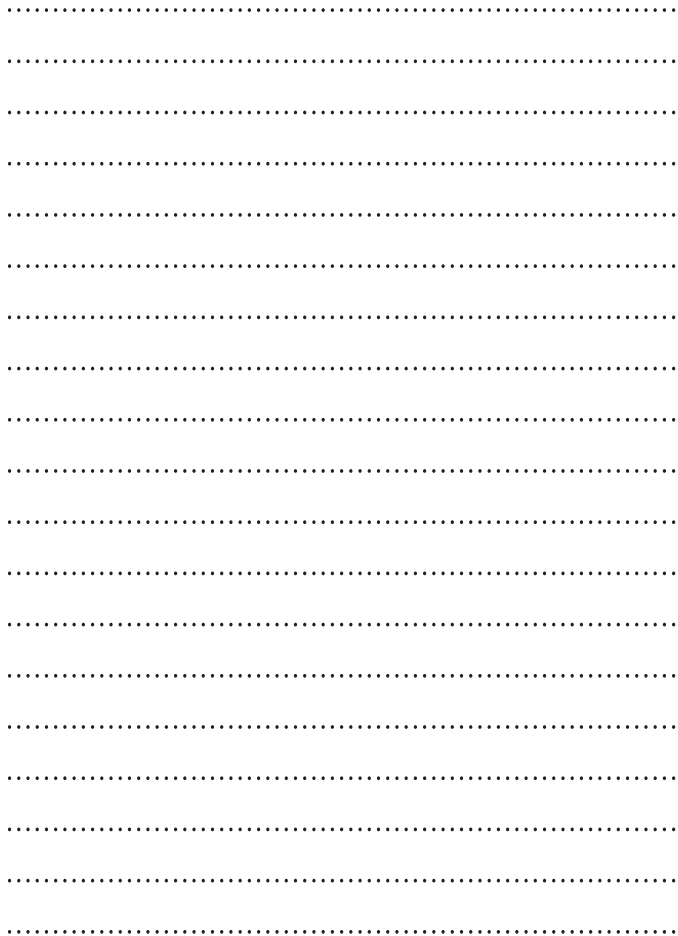
Откладывание крышек: Установите крышку в вертикальном положении, вставив ручку ее углублением на край посуды (1). **Хранение посуды COMPACT:** Кастрюли со вставленными крышками складывайте друг в друга. Храните крышки внутри кастрюли, как показано на картинке. Самую большую крышку храните на верхней кастрюле (2). **Перед первым использованием:** Вымойте и высушите посуду. Выберите конфорку правильного размера, диаметр конфорки должен быть равен или меньше диаметра дна посуды, пламя конфорки никогда не должно выходить за края дна посуды, в противном случае ручки могут быть повреждены. Не нагревайте пустую посуду, при перегреве пустой или недостаточно заполненной посуды на поверхности металлических частей могут появиться фиолетовые или коричневые пятна. Эти пятна не влияют на функциональность посуды и ее безопасность для здоровья, не являются дефектом изделия и не могут быть причиной для возврата товара. **Работа с плитой:** Включайте плиту на максимум только в начале готовки, затем продолжайте готовить на среднем или слабом огне. Плиту выключайте заранее, еще перед окончанием готовки, используйте термо-аккумуляционные свойства сэндвичевого дна. **Внимание:** Соль добавляйте только в кипящую воду! Соль, добавленная в холодную воду, может вызвать высокую концентрацию поваренной соли на дне посуды, что приводит к появлению светлых пятен, так называемой точечной коррозии. Это отложения, возникновение которых зависит от химического состава используемой воды. **Уход:** Мойте обычными чистящими средствами, не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы. Если внутри посуды появится небольшая светлая накипь или радужное окрашивание, используйте Очиститель для нержавеющей посуды ProfiMATE 500 мл, алоэ вера (код 903130). Можно мыть в посудомоечной машине. **Внимание:** При мытье в посудомоечной машине следите за тем, чтобы посуда из нержавеющей стали не касалась других металлических кухонных принадлежностей, в противном случае на посуде могут появиться признаки так называемой контактной коррозии, которая может переноситься на посуду с водой с другого продукта. В конце мытья незамедлительно откройте дверцу посудомоечной машины и выньте посуду. Точечная или контактная коррозия никак не влияет на функциональность посуды и ее безопасность для здоровья, не является дефектом изделия и не может быть причиной для возврата товара. Гарантия 5 лет.

Інструкція для користувача

Відкладання кришок: Кришки відкладайте у вертикальному положенні, зафіксувавши вирізом у їх ручках на зовнішньому краї ємності (1). **Зберігання посуду**

СОМПАСТ: Складіть ємності із вставленими кришками. Зберігайте кришки, вставлені всередині ємностей відповідно до схеми. Найбільшу кришку зберігайте, розташовану на верхній ємності (2). **Перед першим використанням:** Посуд помийте і висушіть. Виберіть правильний розмір варильної поверхні, діаметр варильної поверхні повинен бути рівним або меншим за діаметр дна посуду, полум'я пальника ніколи не повинно виходити за краї дна посуду, в цьому випадку ручки можуть бути пошкоджені. Не нагрівайте порожній посуд, на поверхні металевих деталей може з'явитися фіолетовий або коричневий колір, якщо порожній або недостатньо наповнений посуд перегріється. Цей колір не обмежує функціональність або безпечність посуду для здоров'я, не є дефектом товару і не може бути предметом скарги. **Налаштування плити:** Готуючи в посуді, встановлюйте плиту на максимум лише на початку приготування, а потім підтримуйте низьку або середню потужність. Вимкніть плиту заздалегідь до завершення приготування, використовуйте термоаккумуляційні властивості сендвіч-дна.

Увага: Соліть воду після закипання! Соління холодної води може викликати високу концентрацію кухонної солі на дні посуду, що призводить до утворення легких плям, так званої точкової корозії. Це осади, утворення яких залежить від хімічного складу води, що використовується. **Очищення:** Мийте звичайними миючими засобами, не використовуйте абразивні миючі засоби та гострі предмети. Якщо всередині посуду з'являться легкі відкладення або знебарвлення, використовуйте Очищувач посуду з нержавіючої сталі ProfiMATE 500 мл, алое вера (код 903130). Підходить для посудомийної машини. **Увага:** Миючі в посудомийній машині, переконайтеся, що посуд з нержавіючої сталі не торкається іншого металевого кухонного посуду, інакше посуд може виявити ознаки так званої контактної корозії, яка може бути перенесена на посуд з водою з іншого продукту. В кінці миючого циклу якомога швидше відкрийте дверцята посудомийної машини та вийміть посуд із посудомийної машини. Контактна або точкова корозія не обмежують функціональність або безпечність посуду для здоров'я, вони не є дефектом продукту і не можуть бути предметом скарги. 5 років гарантії.



Cookware set COMPACT, 6 pcs
Sada nádobí COMPACT, 6 ks
Batteria COMPACT, 6 pz
Bateria de cocina COMPACT, 6 pzs
Trem de cozinha COMPACT, 6 pcs
Topfset COMPACT, 6 St.
Batterie de cuisine COMPACT, 6 pcs
Komplet garnków COMPACT, 6 szt.
Súprava riadu COMPACT, 6 ks
COMPACT Edénykészlet, 6 db
Набор посуды COMPACT, 6 шт.
Набір посуду COMPACT, 6 шт.



2,0 l
Ø 18 cm



3,5 l
Ø 20 cm



5,0 l
Ø 22 cm

Art.: 779610

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika

Distribuito da: TESCOMA S.p.A., Via Traversa Caduti del Lavoro 3, Gazzago, S. Martino (BS), Italia

Distribuido por: TESCOMA España, S.L., P.I.Riodel, C/Molí Nou, Parc.E4, 03110 Mutxamel, Alicante, España

Distribuido por: TESCOMA Portugal Lda, Rua 25 de Abril 215, Espargo, Sta. Maria da Feira, Portugal

Dystrybucja: TESCOMA Polska Sp. z o.o., Warszwna 14, Katowice, Polska

Dovozca: TESCOMA s.r.o., Nimnická cesta 1495/21, Púchov, Slovenská republika

Дистрибутор: TESCOMA ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 В. Стуса, Одеса, Україна

Vertrieben durch: TESCOMA GmbH, Wingerstr. 18, Butzbach-Griedel, Deutschland

Forgalmazó: TESCOMA Kft., Keveháza utca 1-3., 1115 Budapest, Magyarország

Distributor: TESCOMA (Guangdong) household Co., Ltd., Zhihui P, Tianhe District, Guangzhou, China

© 2021 TESCOMA



www.tescoma.com



designed by **tescoma**® design protected

stainless steel