

tescoma®

Massive



**Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso / Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi / Instrukcja użytkowania / Návod na použitie
Használati útmutató / Інструкція по використанню
Інструкція для користувача**



en	Instructions for use	1
cs	Návod k použití	4
it	Istruzioni per l'uso	7
es	Instrucciones de uso	10
pt	Instruções de utilização	14
de	Gebrauchsanleitung	17
fr	Mode d'emploi	20
pl	Instrukcja użytkowania	24
sk	Návod na použitie	28
hu	Használati útmutató	31
ru	Инструкция по использованию	34
uk	Інструкція для користувача	37





www.tescoma.com/video/617010

en Instructions for use

Characteristics

Cast-iron cookware MASSIVE for domestic use is suitable for preparing food on gas cookers, in ovens and on grills. Before first use, it is necessary to form a protective non-stick layer across the surface of the cookware (seasoning) by baking a thin layer of oil onto the surface of the cookware on a stove or in an oven following the instructions provided below. When this protective non-stick layer is formed, the top-class properties of the cast-iron cookware improve with every use.

Before first use

Before first use, thoroughly wash the cast-iron cookware with warm water and a little detergent (1) and thoroughly towel dry (2).

Then form a protective non-stick layer across the surface of the cookware by applying and baking a thin layer of oil with a high smoke point, e.g. rapeseed oil, onto the surface of the cookware on a stove or in an oven.

Forming a protective layer (seasoning) on a stove

Wash and dry the cookware, place it onto a gas cooker set to a low heat and heat the cookware until all moisture on the surface evaporates (3).

Apply a thin layer of cooking oil on the outside and inside of the cookware including the handles and the grips, e.g. using paper towels (4).

Wipe off all excess oil from the surface of the cookware (5) until the cookware looks dry.

Gradually adjust the temperature to medium-high heat until the oil in the vessel begins to smoke and the layer of oil begins to be baked onto the surface of the cookware. Allow the vessel to smoke for approximately 3 minutes (6). Then switch off the stove and allow the vessel to cool down entirely.

A protective non-stick layer has been formed on the surface of the cast-iron cookware and the cookware is ready for use.

Forming a protective layer (seasoning) in an oven

Pre-heat the oven to 230 °C. To protect the oven against any dripping oil, put a baking sheet lined with aluminium foil or baking paper onto a lower rack in the oven (7).

Useful hint: For best results, we recommend Protective oven mat PRESTO 45 x 38 cm (code 420947).

Apply a thin layer of cooking oil on the outside and inside of the cookware including the handles and the grips, e.g. using paper towels (8). Wipe off all excess oil from the surface of the cookware until the cookware looks dry (9).

Place the cast-iron cookware (such as a frying pan or wok) upside down onto a middle rack in the oven, place the double-sided pan with the smooth side facing downwards. Leave the layer of oil applied to the surface of the cookware to bake onto the surface of the cookware for 60 minutes at the set temperature (10). Turn off the oven and leave the cookware in the oven to cool completely.

A protective non-stick layer has been formed on the surface of the cast-iron cookware and the cookware is ready for use.

Useful hint: To improve the non-stick characteristics, the process of forming the protective layer (seasoning) should be repeated as needed. Avoid cooking delicate items requiring gentle thermal treatment such as eggs, fish, etc. until the cookware has been seasoned several times.

Instructions for cooking in cast-iron cookware

Cast-iron cookware is suitable for preparing food on gas cookers, in ovens and on grills.

Grilling pans and wok MASSIVE are also suitable for use in Power grill PARTY TIME (code 707210).

Heat the cast-iron cookware gradually with the cooker set to low-medium heat, use high heat only for cooking liquids.

Do not leave empty cookware on a hot burner as it can become discoloured or warped when heated excessively.

Match the size of the bottom to the size of the burner or cooking range as much as possible and avoid the flame from expanding over the bottom.

Use kitchen utensils resistant to high heat.

Avoid using metal utensils with sharp ends, never cut or slice food directly in the cookware.

DANGER: To avoid injury from burns, always use caution when handling hot cookware. Always use an oven mitt or heatproof mat when handling hot cookware. Keep small children away from the stove while you are cooking.

Always use a heat-proof mat when setting aside cast-iron cookware.

Do not put hot cookware under cold water, leave the cookware to cool down completely before cleaning.

Cleaning

Wash the cast-iron cookware after it has cooled down, use running warm water without soap or detergent.

Use the soft side of a sponge or dish brush to remove stubborn pieces of food. When needed, add an appropriate amount of water to the vessel and bring to a simmer to remove the stuck food easily.

Avoid using sharp objects, scourers and abrasive cleaning agents for washing.

Always dry the cookware after washing it and place it onto a cooker set to low-medium heat for any remaining moisture to evaporate, then brush the inside with a thin layer of oil and continue heating the cookware for approximately 2 minutes. Switch off the cooker and allow the vessel to cool down entirely.

When cleaned in this manner, the cast-iron cookware with a restored protective non-stick layer is ready for storage and further use.

Storage of foodstuffs

Cast-iron cookware is not suitable for storing food. Food inside affects the surface of the cookware and this can strip the protective layer on the surface, as a result of which rust could develop.

Removing any rust

If rust develops on the surface of the cookware, wipe it off using the soft side of a sponge moistened in a mild detergent solution. Thoroughly rinse the cookware immediately after cleaning, dry it and form a new protective non-stick surface using the stove or oven method (seasoning).

Storing the cookware

Store the clean cast-iron cookware in a dry place.

5-year warranty

The warranty does not cover the following defects:

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

With a justified complaint please contact a TESCO MA Retail Centre or Service Centre; for contact details, see www.tescoma.com.

Návod k použití

Charakteristika

Litínové nádobí MASSIVE pro domácí použití je vhodné k přípravě pokrmů na plynových sporácích, v pečících troubách a grilech. Před prvním použitím je nezbytné vytvořit dle níže popsaného postupu na celém povrchu nádobí nepřilnavou ochrannou vrstvu vypečením tenké vrstvy oleje na sporáku nebo v pečící troubě. Vytvořením nepřilnavé ochranné vrstvy se špičkové vlastnosti litinového nádobí s každým jeho použitím zvyšují.

Před prvním použitím

Před prvním použitím litinové nádobí důkladně umyjte teplou vodou s malým množstvím prostředku na nádobí (1) a pečlivě ho osušte utěrkou (2).

Poté vytvořte na sporáku nebo v pečící troubě na celém povrchu nádobí nepřilnavou ochrannou vrstvu vypečením tenké vrstvy naneseného oleje s vysokým bodem zakouření, např. řepkového oleje.

Tvorba ochranné vrstvy na sporáku

Umyté a osušené nádobí postavte na plynový sporák nastavený na nízký výkon a zahřejte je, aby se z něj odpařila veškerá povrchová vlhkost (3).

Na vnější i vnitřní stranu nádobí včetně rukojetí a úchyťů naneste tenkou vrstvu jedlého oleje, např. pomocí papírových ubrousků (4).

Veškerý přebytečný olej z povrchu nádobí setřete tak (5), aby nádobí vypadalo jako suché. Postupně zvyšujte výkon sporáku na střední až vysoký, dokud z nádoby nezačne stoupat kouř a olejová vrstva se nezačne vypékat. Kouř nechte z nádoby stoupat cca 3 minuty (6). Poté sporák vypněte a nádobí nechte zcela vychladnout.

Na povrchu litinového nádobí se vytvořila nepřilnavá ochranná vrstva a nádobí je připraveno k použití.

Tvorba ochranné vrstvy v troubě

Pečící troubu předehřejte na 230 °C. Jako ochranu trouby před případným stékajícím olejem umístěte do její spodní části plech s vloženým alobalem nebo pečícím papírem (7).

Dobry tip: Jako ideální doporučujeme Ochrannou podložku do trouby PRESTO 45 x 38 cm (kód 420947).

Na vnější i na vnitřní stranu nádobí včetně rukojetí a úchyťů naneste tenkou vrstvu jedlého oleje, např. pomocí papírových ubrousků (8). Veškerý přebytečný olej z povrchu nádobí setřete tak, aby nádobí vypadalo jako suché (9).

Litínové nádoby (např. pánev nebo wok) umístěte doprostřed pečicí trouby dnem vzhůru, oboustrannou pánev hladkou stranou dolů. Olejovou vrstvu nanesenou na povrch nádoby nechte při nastavené teplotě vypékat v troubě po dobu 60 minut (10). Poté troubu vypněte a nádoby ponechte v troubě zcela vychladnout.

Na povrchu litínového nádoby se vytvořila nepřilnavá ochranná vrstva a nádoby je připraveno k použití.

Dobrý tip: Pro zvýšení nepřilnavosti postup tvorby ochranné vrstvy na sporáku nebo v troubě dle potřeby několikrát zopakujte. Potravinu vyžadující šetrnou tepelnou úpravu, např. vejce, ryby apod. připravujte v litínovém nádobí vždy až po několikerém opakování tvorby nepřilnavé ochranné vrstvy.

Pokyny pro vaření v litínovém nádobí

Litínové nádoby je vhodné k přípravě pokrmů na plynových sporácích, v pečicích troubách a grilech.

Grilovací pánve a wok MASSIVE jsou vhodné i pro použití v Power grilu PARTY TIME (kód 707210).

Litínové nádoby zahřívejte při nízkém až středním výkonu sporáku postupně, vysoký výkon používejte pouze při vaření tekutin.

Nádoby bez vloženého pokrmu nenechávejte stát na zapnutém sporáku, při silném zahřátí může dojít ke změně zbarvení a k deformaci nádoby.

Dbejte, aby průměr dna co nejvíce odpovídal průměru hořáku nebo plotýnky a plamen nepřesahoval přes okraje dna.

Používejte kuchyňské nářadí odolné vůči vysokým teplotám.

Nepoužívejte kovové nářadí s ostrým zakončením, nikdy nekrájejte přímo v nádobí.

NEBEZPEČÍ: Při manipulaci s horkým nádobím si vždy počínejte opatrně – nebezpečí úrazu popálením. Při manipulaci s horkým nádobím používejte vždy kuchyňskou rukavici nebo chňapku. Během vaření dbejte, aby se děti nepřibližovaly ke sporáku.

Při odkládání horkého litínového nádoby používejte vždy žáruvzdornou podložku.

Do horkého nádoby nenalévejte studenou vodu, před čištěním nechte nádoby zcela vychladnout.

Čištění

Vychladlé litínové nádoby myjte pod tekoucí teplou vodou bez použití saponátu nebo čisticího prostředku.

Odolné nečistoty odstraňte měkkou stranou houbičky nebo kartáčem na nádoby. V případě potřeby nalijte do nádoby potřebné množství vody, kterou povařte a uvolněné nečistoty odstraňte. K mytí nepoužívejte ostré předměty, drátěny ani abrazivní čisticí prostředky.

Po každém umytí nádobí osušte a postavte na sporák zapnutý na nízký až střední výkon, aby se odpařila veškerá vlhkost, poté vytřete vnitřní stranu tenkou vrstvou oleje a nádobí zahřívejte ještě cca 2 minuty. Sporák vypněte a nádobí nechte zcela vychladnout. Takto vyčištěné litinové nádobí s obnovenou ochranou nepřilnavého povlaku je připravené pro skladování a další použití.

Skladování potravin

Litinové nádobí není vhodné pro uchovávání potravin. Vlivem pokrmů působících na povrch nádobí může dojít k narušení povrchové ochranné vrstvy s možností vzniku rzi.

Odstranění případné rzi

Pokud se na povrchu nádobí vytvoří rez, setřete ji měkkou stranou houbičky navlhčenou jemným saponátovým roztokem. Ihned po očištění nádobí důkladně opláchněte, osušte a vytvořte novou nepřilnavou ochrannou vrstvu na sporáku nebo v pečicí troubě.

Skladování nádobí

Vyčištěné litinové nádobí skladujte na suchém místě.

5 roků záruka

Záruka se nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití,
- na výrobku se vlivem nesprávného používání vyskytla povrchová koroze,
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací,
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na Prodejní centrum nebo na Servisní středisko TESCOMA, kontakty na www.tescoma.cz.

it Istruzioni per l'uso

Caratteristiche

Il pentolame in ghisa MASSIVE per l'uso domestico è adatto alla cottura delle pietanze su piano cottura a gas, in forno e sulla griglia. Prima del primo utilizzo, è necessario formare uno strato antiaderente protettivo sulla superficie del pentolame (stagionatura) stendendovi un velo d'olio e riscaldandolo sul fornello o in forno seguendo le istruzioni riportate sotto. Con la formazione dello strato protettivo antiaderente, le proprietà del pentolame in ghisa migliorano ad ogni utilizzo.

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente il pentolame in ghisa con acqua calda e un po' di detersivo (1) ed asciugare bene con un canovaccio (2).

Quindi formare uno strato antiaderente protettivo sulla superficie del pentolame stendendovi un velo d'olio con un alto punto di fumo, per esempio olio di colza, e riscaldandolo sul fornello o in forno.

Formare uno strato protettivo (stagionatura) sul piano cottura

Lavare e asciugare il pentolame, posizionarlo su un fornello a fiamma bassa e riscaldare il pentolame fino a far evaporare tutta l'umidità presente sulla superficie (3).

Applicare uno strato sottile di olio da cucina all'esterno e all'interno del pentolame, comprese le impugnature, per esempio servendosi di tovaglioli di carta (4).

Tamponare l'olio in eccesso dalla superficie della pentola (5) fino a quando apparirà asciutta.

Regolare gradualmente la fiamma da bassa a medio-alta fino a quando l'olio all'interno inizierà a produrre fumo e apparirà cotto sulla superficie della pentola. Lasciare che fumi per circa 3 minuti (6). Quindi spegnere il fornello e lasciar raffreddare completamente.

A questo punto, lo strato protettivo antiaderente si è formato sulla superficie del pentolame in ghisa che è quindi pronto per l'uso.

Formare uno strato protettivo (stagionatura) in forno

Preriscaldare il forno a 230 °C. Per proteggere il forno dall'olio che potrebbe colare, inserire sul ripiano più basso una teglia foderata con carta forno o con un foglio di alluminio (7).

Consiglio utile: In alternativa, suggeriamo di utilizzare il Tappetino proteggi forno PRESTO 45 x 38 cm (codice 420947).

Applicare uno strato sottile di olio da cucina all'esterno e all'interno del pentolame, comprese le impugnature, per esempio servendosi di tovaglioli di carta (8). Tamponare l'olio in eccesso dalla superficie della pentola fino a quando apparirà asciutta (9).

Mettere il pentolame in ghisa (come la padella o il wok) capovolto su una griglia posizionata a metà altezza del forno; posizionare la bisticchiera liscia e rigata con la parte liscia rivolta verso il basso. Lasciare che lo strato d'olio applicato alla superficie del pentolame cuocia, seccandosi, per 60 minuti alla temperatura impostata (10). Spegnere il forno e lasciare il pentolame all'interno fino a farlo raffreddare completamente.

A questo punto, lo strato protettivo antiaderente si è formato sulla superficie del pentolame in ghisa che è quindi pronto per l'uso.

Consiglio utile: Per migliorare l'effetto antiaderente, il processo appena illustrato (stagionatura) andrebbe ripetuto al bisogno. Evitare di cucinare pietanze che richiedono una cottura delicata come uova, pesce, ecc. prima che il processo di stagionatura sia stato ripetuto diverse volte.

Istruzioni per cucinare nel pentolame in ghisa

Il pentolame in ghisa è adatto alla cottura delle pietanze su piano cottura a gas, in forno e sulla griglia.

Le bisticchiere e il wok MASSIVE sono adatti anche all'uso con il Barbecue portatile PARTY TIME (codice 707210).

Riscaldare il pentolame in ghisa in modo graduale a fiamma medio-bassa, alzandola solo per cuocere liquidi.

Non lasciare una padella vuota sul fornello caldo, potrebbe scolorirsi o deformarsi se surriscaldata.

Utilizzare un fuoco di misura il più possibile corrispondente a quella del pentolame per evitare che la fiamma si estenda oltre il fondo.

Utilizzare utensili da cucina resistenti al calore elevato.

Non utilizzare utensili in metallo con terminali affilati, non tagliare o affettare gli alimenti direttamente all'interno del pentolame.

PERICOLO: Per evitare ustioni, prestare sempre la massima attenzione nel maneggiare il pentolame. Utilizzare un guanto da forno o una presina quando si maneggia il pentolame caldo. Tenere i bambini lontano dai fornelli mentre si cucina.

Utilizzare sempre le presine quando si maneggia il pentolame in ghisa.

Non mettere il pentolame caldo sotto il getto d'acqua fredda, lasciarlo raffreddare completamente prima di lavarlo.

Pulizia

Lavare il pentolame in ghisa solo una volta raffreddato, utilizzare acqua corrente calda senza sapone o detergente.

Utilizzare la parte morbida di una spugna o di una spazzola per rimuovere residui di sporco ostinato. Se necessario, versare dell'acqua nel pentolame e far sobbollire per rimuovere più facilmente i residui di cibo incrostato.

Non utilizzare oggetti affilati, pagliette e abrasivi per la pulizia.

Asciugare sempre il pentolame dopo il lavaggio e metterlo sul fuoco a fiamma medio-bassa per far evaporare l'eventuale umidità residua, quindi spennellare l'interno con un sottile strato d'olio e continuare a riscaldare per circa 2 minuti. Quindi spegnere il fornello e lasciar raffreddare completamente.

Pulendolo con questo procedimento, si ripristina lo strato protettivo antiaderente del pentolame in ghisa che è così pronto per essere riposto e per gli utilizzi successivi.

Conservazione di alimenti

Il pentolame in ghisa non è adatto per conservare gli alimenti. Le pietanze all'interno ne alterano le caratteristiche superficiali e ciò può compromettere lo strato protettivo formato con la stagionatura, con la possibile conseguente formazione di ruggine.

Rimuovere l'eventuale ruggine

Se dovesse formarsi della ruggine sulla superficie del pentolame, rimuoverla con la parte morbida di una spugna inumidita in una soluzione con detergente delicato. Risciacquare accuratamente il pentolame subito dopo il lavaggio, asciugarlo e formare un nuovo strato protettivo antiaderente utilizzando il metodo illustrato per il piano cottura (stagionatura).

Riporre il pentolame

Riporre il pentolame in ghisa pulito, in un luogo asciutto.

Garanzia 5 anni

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti ad uso improprio incompatibile con le Istruzioni per l'uso;
- corrosione superficiale del pentolame imputabile ad un uso improprio;
- conseguenti ad un impatto, caduta o uso errato;
- dovuti a riparazioni non autorizzate o manomissioni del prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il Servizio Clienti; per informazioni, consultare il sito www.tescoma.it.

es Instrucciones de uso

Características

Los recipientes de cocina de hierro fundido MASSIVE para uso doméstico son adecuados para preparar alimentos en cocinas de gas, en hornos y en parrillas. Antes del primer uso, es necesario formar una capa protectora antiadherente en la superficie del recipiente de cocina horneando una fina capa de aceite sobre la superficie del recipiente en una cocina de gas o en un horno siguiendo las instrucciones. Cuando la capa protectora antiadherente está formada, las propiedades de primera calidad del recipiente de cocina de hierro fundido mejoran con cada uso.

Antes del primer uso

Antes del primer uso, lavar bien los recipientes de cocina de hierro fundido con agua tibia y un poco de detergente (1) y secarlos bien con un paño (2).

Después formar una capa protectora antiadherente en la superficie del recipiente de cocina aplicando y horneando una fina capa de aceite con un alto punto de humo, p.ej. aceite de colza, sobre la superficie del recipiente en una cocina de gas o en un horno.

Formar una capa protectora en cocina de gas

Lavar y secar el recipiente de cocina, colocarlo en una cocina de gas, encenderla a fuego bajo y calentar hasta que toda la humedad de la superficie se haya evaporado (3).

Aplicar una fina capa de aceite de cocinar en la superficie exterior e interior del recipiente incluidos el mango y las asas, p.ej. utilizando papel de cocina (4).

Limpiar todo el exceso de aceite de la superficie del recipiente de cocina (5) hasta que parezca seco.

Ajustar gradualmente la temperatura a fuego medio-alto hasta que el aceite en el recipiente comience a humear y la capa de aceite comience a hornearse sobre la superficie del recipiente. Permitir que el recipiente humee durante aproximadamente 3 minutos (6).

Después apagar la cocina de gas y dejar que el recipiente se enfríe por completo.

Una capa protectora antiadherente se habrá formado en la superficie del recipiente de hierro fundido y el recipiente de cocina estará listo para usar.

Formar una capa protectora en el horno

Precalentar el horno a 230 °C. Para proteger el horno contra cualquier goteo de aceite, colocar una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio o papel para hornear en una rejilla inferior del horno (7).

Consejo útil: Para obtener los mejores resultados, recomendamos Alfombrilla protectora horno PRESTO 45 x 38 cm (código 420947).

Aplicar una fina capa de aceite de cocinar en la superficie exterior e interior del recipiente incluidos el mango y las asas, p.ej. utilizando papel de cocina (8). Limpiar todo el exceso de aceite de la superficie del recipiente de cocina hasta que parezca seco (9).

Colocar los recipientes de cocina de hierro fundido (como la sartén o el wok) boca abajo en una rejilla en el centro del horno, colocar el asador de doble cara con el lado liso hacia abajo. Dejar que la capa de aceite aplicada a la superficie del recipiente se hornee durante 60 minutos a la temperatura establecida (10). Apagar el horno y dejar el recipiente de cocina en el horno hasta que se enfríe por completo.

Una capa protectora antiadherente se habrá formado en la superficie del recipiente de hierro fundido y el recipiente de cocina estará listo para usar.

Consejo útil: Para mejorar las características antiadherentes, el proceso de formación de la capa protectora se debe repetir cuando sea necesario. Evitar cocinar alimentos delicados que requieran un tratamiento térmico suave, como huevos, pescado, etc., hasta que el recipiente de cocina se haya tratado varias veces.

Instrucciones para cocinar en recipientes de hierro fundido

Los recipientes de cocina de hierro fundido son adecuados para preparar alimentos en cocinas de gas, en hornos y en parrillas.

Los asadores y el wok MASSIVE son adecuados también para usar en Grill PARTY TIME (código 707210).

Calentar los recipientes de cocina de hierro fundido gradualmente con la cocina a fuego medio-bajo, utilizar fuego alto solo para cocinar líquidos.

No dejar recipientes de cocina vacíos sobre una cocina caliente, ya que pueden decolorarse o deformarse cuando se calientan en exceso.

Intentar que el tamaño del fondo del recipiente sea lo más similar posible al tamaño del quemador o fuego de cocina y evitar que la llama se expanda sobre el fondo.

Utilizar utensilios de cocina resistentes a altas temperaturas.

Evitar el uso de utensilios metálicos con terminaciones afiladas, no cortar nunca los alimentos directamente en el recipiente.

PELIGRO: Para evitar lesiones por quemaduras, siempre tenga cuidado al manipular recipientes de cocina calientes. Siempre utilizar una manopla o agarrador resistente al calor al manejar recipientes calientes. Mantener a los niños pequeños alejados de la cocina de gas mientras cocina.

Utilizar siempre un agarrador resistente al calor cuando maneje recipientes de cocina de hierro fundido.

No poner recipientes de cocina calientes bajo agua fría, dejar que los recipientes se enfríen completamente antes de limpiarlos.

Limpieza

Lavar los recipientes de cocina de hierro fundido después de que se hayan enfriado, utilizar agua tibia corriente sin jabón ni detergente.

Utilizar el lado suave de una esponja o un cepillo para platos para eliminar los restos de comida rebeldes. Cuando sea necesario, agregar una cantidad adecuada de agua al recipiente y cocinar a fuego lento para eliminar fácilmente la comida pegada.

Evitar el uso de objetos afilados, estropajos y agentes de limpieza abrasivos para su limpieza.

Siempre secar los recipientes de cocina después de lavarlos y colocarlos en una cocina a fuego medio-bajo para que se evapore la humedad restante, luego pincelar el interior con una fina capa de aceite y continuar calentando el recipiente durante aproximadamente 2 minutos. Apagar la cocina de gas y dejar que el recipiente se enfríe por completo.

Cuando se limpia de esta manera, los recipientes de cocina de hierro fundido con una capa protectora antiadherente restaurada están listos para su almacenamiento y uso posterior.

Almacenamiento de productos alimenticios

Los recipientes de cocina de hierro fundido no son adecuados para almacenar alimentos. Los alimentos en el interior afectan a la superficie de los recipientes de cocina y esto puede dañar la capa protectora de la superficie, provocando la aparición de óxido.

Eliminar óxido

Si aparece óxido en la superficie del recipiente de cocina, limpiar con el lado suave de una esponja humedecida en una solución de detergente suave. Enjuagar completamente el recipiente de cocina inmediatamente después de limpiarlo, secarlo y formar una nueva superficie protectora antiadherente utilizando el método de la cocina de gas o del horno.

Almacenamiento de los recipientes de cocina

Guardar los recipientes de cocina de hierro fundido limpios en un lugar seco.

Garantía de 5 años

La garantía no cubre los siguientes defectos:

- debidos a un uso inapropiado del producto incompatible con las Instrucciones de uso;
- corrosión en la superficie del recipiente de cocina resultado de un uso inadecuado;
- resultantes de un impacto, caída o mal manejo;
- debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones al producto.

Para reclamaciones justificadas por favor ponerse en contacto con un centro de venta TESCOMA o centro de servicio; para obtener datos de contacto, consultar [**www.tescoma.es**](http://www.tescoma.es).

pt Instruções de utilização

Características

Os grelhadores de ferro fundido MASSIVE para uso doméstico são adequados para preparar alimentos em fogões a gás, fornos e grelhadores. Antes da primeira utilização, é necessário formar uma camada protetora antiaderente na superfície do grelhador queimando uma fina camada de óleo na superfície do grelhador num fogão ou forno seguindo as instruções fornecidas abaixo. Quando esta camada protetora antiaderente é formada, as propriedades de excelente qualidade dos grelhadores em ferro fundido melhoram a cada utilização.

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, lavar bem os grelhadores de ferro fundido com água morna e um pouco de detergente (1) e secar bem com um pano (2).

Em seguida, formar uma camada protetora antiaderente em toda a superfície do grelhador, aplicando e cozinhando uma fina camada de óleo com alto ponto de fumo, por exemplo, óleo de colza, na superfície do grelhador no fogão ou no forno.

Formar uma camada protetora num fogão

Lavar e secar o grelhador, colocar num fogão a gás em lume baixo e aquecer o grelhador até que toda a humidade da superfície evapore (3).

Aplicar uma fina camada de óleo de cozinha na parte externa e interna do grelhador, incluindo as pegas e as asas, por exemplo, usando folhas de papel (4).

Limpar todo o excesso de óleo da superfície do grelhador (5) até o mesmo parecer seco.

Gradualmente, ajustar a temperatura para lume médio-alto até que o óleo no recipiente comece a soltar fumo e a camada de óleo comece a ser queimada na superfície do grelhador. Deixar o recipiente fumegar por aproximadamente 3 minutos (6). De seguida, desligar o fogão e deixar o recipiente arrefecer completamente.

Uma camada protetora antiaderente foi formada na superfície do grelhador em ferro fundido e está pronto a utilizar.

Formar uma camada protetora num forno

Pré-aquecer o forno a 230 °C. Para proteger o forno contra qualquer escorrimento de óleo, colocar um tabuleiro de forno forrado com papel de alumínio ou papel vegetal numa prateleira inferior do forno (7).

Dica útil: Para melhores resultados, recomendamos o Tapete protetor de forno PRESTO 45 x 38 cm (código 420947).

Aplicar uma fina camada de óleo de cozinha na parte externa e interna do grelhador, incluindo os cabos e as pegas, p. ex. usando folhas de papel (8). Limpar todo o excesso de óleo da superfície do grelhador até parecer seco (9).

Colocar os grelhadores de ferro fundido (como uma frigideira ou wok) de cabeça para baixo numa prateleira do meio do forno, colocar o grelhador dupla face com o lado liso voltado para baixo. Deixar a camada de óleo aplicada na superfície do grelhador para cozinhar na superfície por 60 minutos na temperatura definida (10). Desligar o forno e deixar o grelhador arrefecer completamente.

Uma camada protetora antiaderente foi formada na superfície do grelhador em ferro fundido e está pronto a utilizar.

Dica útil: Para melhorar as características antiaderentes, o processo de formação da camada protetora deve ser repetido conforme necessário. Evitar cozinhar alimentos delicados que exijam um tratamento térmico suave, como ovos, peixe, etc. até que o grelhador tenha sido untado várias vezes.

Instruções para cozinhar em grelhadores de ferro fundido

Os grelhadores em ferro fundido são adequados para preparar alimentos em fogões a gás, fornos e grelhadores.

Grelhadores e wok MASSIVE também são adequados para utilizar no Grelhador PARTY TIME (código 707210).

Aquecer os grelhadores de ferro fundido gradualmente em lume baixo-médio, usar lume alto apenas para cozinhar líquidos.

Não deixar os grelhadores vazios numa chama quente, pois podem ficar manchados ou deformados quando aquecidos excessivamente.

Combinar o tamanho do fundo com o tamanho da chama ou bico o máximo possível e evitar que a chama se expanda para o fundo.

Usar utensílios de cozinha resistentes a altas temperaturas.

Evitar usar utensílios de metal com pontas afiadas, nunca cortar ou fatiar alimentos diretamente no grelhador.

PERIGO: Para evitar ferimentos por queimaduras, tenha sempre cuidado ao manusear painéis quentes. Usar sempre uma luva de forno ou base de quentes resistente ao calor ao manusear painéis quentes. Manter as crianças pequenas longe do fogão enquanto estiver a cozinhar.

Usar sempre uma base de quentes ao guardar painéis de ferro fundido.

Não colocar os grelhadores quentes sob água fria, deixar arrefecer completamente antes de lavá-las.

Limpeza

Lavar os grelhadores de ferro fundido depois de arrefecerem, usar água morna corrente sem sabão ou detergente.

Usar o lado macio de uma esponja ou escova de louça para remover pedaços de comida mais difíceis. Quando necessário, adicionar uma quantidade adequada de água ao recipiente e deixar ferver para remover facilmente os alimentos presos.

Evitar o uso de objetos pontiagudos, esfregões e produtos de limpeza abrasivos para lavar. Secar sempre o grelhador depois de lavar e colocar em fogo baixo-médio para que qualquer humidade restante evapore, depois pincelar o interior com uma fina camada de óleo e continuar a aquecer o grelhador por aproximadamente 2 minutos. Desligar o grelhador e deixar o recipiente arrefecer completamente.

Quando limpa desta forma, o grelhador em ferro fundido com uma camada protetora antiaderente restaurada está pronto para guardar e usar posteriormente.

Guardar alimentos

Os grelhadores de ferro fundido não são adequados para guardar alimentos. Os alimentos no interior afetam a superfície dos grelhadores e isso pode remover a camada protetora da superfície, resultando no desenvolvimento de ferrugem.

Remover qualquer ferrugem

Se ocorrer ferrugem na superfície do grelhador, limpar usando o lado macio de uma esponja húmida com uma solução de detergente suave. Limpar bem a panela imediatamente após a limpeza, secar e formar uma nova superfície protetora antiaderente usando o método do fogão ou forno.

Guardar os grelhadores

Guardar os grelhadores de ferro fundido limpos num local seco.

5 anos de garantia

A garantia não cobre os seguintes defeitos:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização;
- corrosão na superfície das panelas resultante de utilização indevida;
- resultantes de um impacto, queda ou manuseamento incorreto;
- devido a reparações não autorizadas ou alterações do produto.

Com reclamações justificadas, por favor contacte o revendedor ou uma loja TESCOMA. Para consulta de contactos, visite www.tescoma.pt.

de Gebrauchsanleitung

Eigenschaften

Die Gusseisenkochgefäße MASSIVE für den Gebrauch im Haushalt sind zum Kochen auf Gasherden, in Backöfen und Grillgeräten geeignet. Vor dem ersten Gebrauch soll auf der gesamten Oberfläche des Kochgefäßes eine Antihaft-Schutzschicht gebildet werden, indem Sie eine dünne Schicht Öl auf dem Herd oder im Backofen auftragen und einbrennen lassen. Durch die Bildung einer Antihaft-Schutzschicht verbessern sich mit jedem Gebrauch die erstklassigen Eigenschaften der Gusseisenkochgefäße.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch die Gusseisenkochgefäße gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel (1) waschen und sorgfältig mit einem Tuch abtrocknen (2).

Anschließend wird auf dem Herd oder im Backofen eine Antihaft-Schutzschicht über die gesamte Oberfläche des Kochgefäßes gebildet, indem Sie eine dünne Schicht Öl mit hohem Rauchpunkt, wie z. B. Rapsöl, auftragen und einbrennen lassen.

Bildung einer Schutzschicht auf dem Kochherd

Das gespülte und abgetrocknete Kochgefäß auf einen Gasherd stellen, der auf niedrige Leistungsstufe eingestellt ist, und erhitzen, die Oberflächenfeuchtigkeit verdampft (3).

Eine dünne Schicht Speiseöl auf die Außen- und Innenseite des Kochgefäßes, einschließlich der Stiele und Griffe auftragen, z. B. mit Papiertüchern (4).

Überschüssiges Öl von der Oberfläche des Kochgefäßes abwischen (5), das Kochgefäß sollte trocken aussehen.

Die Leistung des Kochherdes allmählich auf mittlere bis hohe Stufe erhöhen, bis das Öl zu rauchen anfängt und die Schicht Öl sich einbrennt. Den Rauch für etwa 3 Minuten aus dem Kochgefäß aufsteigen lassen (6). Dann den Kochherd ausschalten und das Kochgefäß vollständig abkühlen lassen.

Auf der Oberfläche des Gusseisenkochgefäßes hat sich eine Antihaft-Schutzschicht gebildet, das Kochgeschirr kann verwendet werden.

Bildung einer Schutzschicht im Backofen

Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Um den Backofen vor herabtropfendem Öl zu schützen, ist ein Backblech mit Alufolie oder Backpapier auf den Boden des Ofens zu legen (7).

Guter Tipp: Für beste Ergebnisse empfehlen wir die Backofen-Schutzfolie PRESTO 45 x 38 cm (Art. Nr. 420947).

Eine dünne Schicht Speiseöl auf die Außen- und Innenseite des Kochgefäßes, einschließlich der Stiele und Griffe, z. B. mit Papiertüchern auftragen (8). Überschüssiges Öl von der Oberfläche des Kochgefäßes abwischen, das Kochgefäß sollte trocken aussehen (9).

Das Gusseisenkochgefäß (z. B. eine Bratpfanne oder einen Wok) mit der Oberseite nach unten auf den mittleren Rost des Ofens stellen, wobei die glatte Seite der doppelseitigen Bratpfanne nach unten zeigt. Die auf die Oberfläche des Gusseisenkochgefäßes aufgetragene Schicht Speiseöl im Backofen bei der eingestellten Temperatur 60 Minuten lang einbrennen lassen (10). Dann den Backofen ausschalten und das Gusseisenkochgefäß im Backofen vollständig abkühlen lassen.

Auf der Oberfläche des Gusseisenkochgefäßes hat sich eine Antihaft-Schutzschicht gebildet, das Kochgeschirr kann verwendet werden.

Guter Tipp: Um die Antihaft-Eigenschaften zu verbessern, sollte der Prozess der Bildung der Schutzschicht auf dem Kochherd, bzw. im Backofen je nach Bedarf mehrmals wiederholt werden. Die Speisen, die schonend gegart werden müssen, z. B. Eier, Fisch usw., in Gusseisenkochgefäßen immer erst nach mehrmaliger Bildung der Antihaft-Schutzschicht garen.

Hinweise zum Garen in Gusseisenkochgefäßen

Die Gusseisenkochgefäße sind für die Zubereitung vom Gargut auf Gasherden, in Backöfen und Grillgeräten geeignet.

Die Grillpfannen und der Wok MASSIVE sind auch für den Power-Grill PARTY TIME (Art. Nr. 707210) geeignet.

Die Gusseisenkochgefäße allmählich auf niedriger bis mittlerer Leistungsstufe erhitzen, hohe Leistungsstufe nur zum Kochen von Flüssigkeiten verwenden.

Das Kochgefäß nicht auf dem Kochherd stehen lassen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden; starke Hitze kann zu Verfärbungen und Verformungen des Kochgefäßes führen.

Darauf achten, dass der Durchmesser des Pfannenbodens möglichst genau dem Durchmesser des Brenners oder des Kochfeldes entspricht, die Gasflamme soll über den Boden des Kochgefäßes nicht hinausragen.

Hitzebeständige Küchengeräte verwenden.

Keine Küchengeräte mit spitzen Köpfen verwenden, nie direkt im Kochgefäß schneiden.

WARNHINWEISE: Vorsicht beim Umgang mit heißem Kochgefäß – es besteht Verbrennungsgefahr. Bei der Handhabung mit den heißen Kochgefäßen immer einen Ofenhandschuh, bzw. Topflappen verwenden. Halten Sie Kinder während des Kochens vom Herd fern.

Immer eine hitzebeständige Unterlage zum Abstellen von Gusseisenkochgefäßen verwenden.

Kein kaltes Wasser in heißes Kochgefäß gießen, vor der Reinigung das Kochgefäß vollständig abkühlen lassen.

Reinigung

Nach dem Abkühlen das Gusseisenkochgefäß unter fließendem warmen Wasser ohne Spül-, bzw. Reinigungsmittel spülen.

Hartnäckigen Schmutz mit der weichen Seite eines Spülschwamms oder einer Spülbürste entfernen. Gegebenenfalls die erforderliche Menge Wasser in das Kochgefäß gießen, kochen, den losen Schmutz entfernen.

Weder scharfe Gegenstände, Drahtschwämme noch Scheuermittel zur Reinigung verwenden. Nach jedem Abwasch das Kochgefäß abtrocknen und auf den Kochherd stellen, der auf niedrige bis mittlere Leistungsstufe eingestellt ist, damit die Feuchtigkeit verdampft, dann auf die Innenseite eine dünne Schicht Öl auftragen und das Kochgefäß noch etwa 2 Minuten erhitzen lassen. Den Kochherd ausschalten und das Kochgefäß vollständig abkühlen lassen. Das gereinigte Gusseisenkochgefäß mit der wiederhergestellten Antihaf-Schutzschicht kann gelagert werden und ist bereit für den weiteren Gebrauch.

Aufbewahrung von Lebensmitteln

Das Gusseisenkochgefäß ist nicht zum Aufbewahren von Lebensmitteln geeignet. Die Lebensmittel wirken auf die Oberfläche des Kochgefäßes ein und können die Schutzschicht beschädigen, so dass sich Rost bilden kann.

Entfernung von eventuellem Rost

Wenn sich Rost auf der Oberfläche des Kochgefäßes bildet, lässt sich er mit der weichen Seite eines mit einer milden Spülmittellösung angefeuchteten Spülschwamms abwischen. Das Gusseisenkochgefäß sofort nach der Reinigung gründlich abspülen, abtrocknen und eine neue Antihaf-Schutzschicht auf dem Kochherd, bzw. im Backofen wiederherstellen.

Lagern der Kochgefäße

Die gereinigten Gusseisenkochgefäße an einem trockenen Ort lagern.

5 Jahre Garantie

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der vorliegenden Gebrauchsanleitung,
- durch unsachgemäßen Gebrauch ist Oberflächenkorrosion am Produkt aufgetreten
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an eine der Verkaufs-, bzw. Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

fr Mode d'emploi

Caractéristiques

Les ustensiles de cuisson en fonte MASSIVE à usage domestique conviennent pour la cuisson des aliments sur les cuisinières à gaz, aux fours et sur les grils. Avant la première utilisation, il faut faire cuire une fine couche d'huile sur la surface de l'ustensile de cuisson sur la cuisinière ou au four selon la procédure décrite ci-dessous afin de créer une couche protectrice antiadhésive sur toute sa surface (culottage). Lorsqu'une couche protectrice antiadhésive se forme, les propriétés supérieures des ustensiles de cuisson en fonte s'améliorent à chaque utilisation.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'ustensile de cuisson en fonte pour la première fois, le laver soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de détergent (1) et le sécher soigneusement avec un chiffon (2). Ensuite, sur la cuisinière ou au four, faire cuire une fine couche d'huile à haut point de fumée, comme l'huile de canola, sur la surface de l'ustensile de cuisson afin de créer une couche protectrice antiadhésive sur toute sa surface (culottage).

Formation d'une couche protectrice (culottage) sur la cuisinière

Placer l'ustensile de cuisson lavé et séché sur la cuisinière à gaz réglée à faible puissance et le chauffer pour faire évaporer toute humidité de sa surface (3).

Appliquer une fine couche d'huile alimentaire sur l'extérieur et l'intérieur de l'ustensile de cuisson, y compris sur les poignées et les prises, p. ex. à l'aide de serviettes en papier (4).

Essuyer tout excès d'huile de la surface de l'ustensile de cuisson (5) jusqu'à ce qu'il semble sec. Augmenter progressivement la puissance de la cuisinière de moyenne à haute jusqu'à ce que l'huile dans le récipient commence à fumer et que la couche d'huile commence à être cuite sur la surface de l'ustensile de cuisson. Laisser la fumée s'élever du récipient pendant environ 3 minutes (6). Éteindre ensuite la cuisinière et laisser l'ustensile refroidir complètement.

Une couche protectrice antiadhésive s'est formée à la surface de l'ustensile de cuisson en fonte et il est prêt à être utilisé.

Formation d'une couche protectrice (culottage) au four

Préchauffer le four à 230 °C. Pour protéger le four des éventuelles coulées d'huile, placer une plaque de four avec du papier d'aluminium ou du papier cuisson dans le bas du four (7).

Bonne astuce : Nous vous recommandons la Feuille de protection pour four PRESTO 45 x 38 cm (réf. 420947).

Appliquer une fine couche d'huile alimentaire sur l'extérieur et l'intérieur de l'ustensile de cuisson, y compris sur les poignées et les prises, p. ex. à l'aide de serviettes en papier (8). Essuyer tout excès d'huile de la surface de l'ustensile de cuisson jusqu'à ce qu'il semble sec (9). Placer l'ustensile de cuisson en fonte (comme une poêle ou un wok) avec son fond tourné vers le haut sur la grille centrale du four, en cas de la poêle double, la placer avec le côté lisse tourné vers le bas. Laisser la couche d'huile appliquée sur la surface de l'ustensile de cuisson cuire au four à la température réglée pendant 60 minutes (10). Éteindre ensuite le four et laisser l'ustensile de cuisson refroidir complètement dans le four.

Une couche protectrice antiadhésive s'est formée à la surface de l'ustensile de cuisson en fonte et il est prêt à être utilisé.

Bonne astuce : Pour améliorer les propriétés antiadhésives, répéter le processus de formation de la couche protectrice (culottage) sur la cuisinière ou au four plusieurs fois si nécessaire. Ne faire cuire les aliments qui nécessitent une cuisson douce, p. ex. les œufs, les poissons, etc., dans des ustensiles de cuisson en fonte qu'après avoir répété plusieurs fois la formation d'une couche protectrice antiadhésive (culottage).

Instructions pour la cuisson dans les ustensiles de cuisson en fonte

Les ustensiles de cuisson en fonte conviennent pour la cuisson des aliments sur les cuisinières à gaz, aux fours et sur les grils.

Les poêles à griller et le wok MASSIVE peuvent également être utilisés sur le Power grill PARTY TIME (réf. 707210).

Faire chauffer l'ustensile de cuisson en fonte progressivement à puissance faible à moyenne, utiliser la haute puissance uniquement pour la cuisson des liquides.

Ne pas laisser l'ustensile de cuisson vide sur la cuisinière ; une forte chaleur peut entraîner une décoloration et une déformation de l'ustensile.

Veiller à ce que le diamètre du fond corresponde le plus possible à celui du brûleur ou de la plaque de cuisson et que la flamme ne dépasse pas les bords du fond.

Utiliser d'outils de cuisine qui résistent à des températures élevées.

Ne pas utiliser d'outils métalliques à bouts pointus, ne jamais découper directement dans les ustensiles.

DANGER : Être toujours prudent lors de la manipulation des ustensiles de cuisine chauds – risque de brûlures. Utiliser toujours des gants ou des maniques de cuisine lors de la manipulation des ustensiles de cuisine chauds. Tenir les enfants éloignés de la cuisinière pendant la cuisson.

Utiliser toujours un dessous de plat résistant à la chaleur pour déposer les ustensiles de cuisson en fonte chauds.

Ne pas verser d'eau froide dans les ustensiles de cuisson chauds, laisser les ustensiles refroidir complètement avant de les nettoyer.

Nettoyage

Laver les ustensiles de cuisson en fonte refroidis à l'eau courante tiède, sans détergent ni produit vaisselle.

Utiliser la face douce de l'éponge ou de la brosse à vaisselle pour enlever la saleté tenace. Si nécessaire, verser la quantité d'eau nécessaire dans l'ustensile de cuisson, faire bouillir et enlever les saletés détachées.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'objets tranchants, de pailles de fer ni de produits de nettoyage abrasifs.

Sécher toujours l'ustensile de cuisson après l'avoir lavé et le placer sur une cuisinière réglée à puissance faible à moyenne pour faire évaporer toute humidité, puis appliquer une fine couche d'huile à l'intérieur et faire chauffer l'ustensile de cuisson pendant environ 2 minutes. Éteindre la cuisinière et laisser l'ustensile refroidir complètement.

Une fois nettoyé de cette manière, l'ustensile de cuisson en fonte, dont la couche protectrice antiadhésive a été restaurée, est prêt à être stocké et utilisé.

Stockage des aliments

Les ustensiles de cuisson en fonte ne sont pas adaptés au stockage des aliments. Les aliments stockés à l'intérieur de l'ustensile de cuisson affectent sa surface, ce qui peut endommager la couche protectrice de la surface et provoquer l'apparition de rouille.

Élimination de la rouille éventuelle

Si de la rouille se forme à la surface de l'ustensile de cuisson, l'essuyer en utilisant la face douce de l'éponge humidifiée dans une solution détergente douce. Immédiatement après le nettoyage, rincer soigneusement l'ustensile de cuisson, le sécher et créer une nouvelle couche protectrice antiadhésive sur la cuisinière ou au four (culottage).

Stockage des ustensiles de cuisson

Stocker les ustensiles de cuisson en fonte nettoyés dans un endroit sec.

5 ans de garantie

La garantie ne couvre pas les cas suivants :

- non-respect du Mode d'emploi,
- une corrosion de surface s'est produite en raison d'une utilisation incorrecte,
- dommage causé par choc, chute ou manipulation incompétente,
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

Lors d'une réclamation justifiée, s'adresser à un centre de vente ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur www.tescoma.fr.

pl Instrukcja użytkowania

Charakterystyka

Żeliwne naczynia MASSIVE do użytku domowego są odpowiednie do przygotowywania potraw na kuchenkach gazowych, w piekarnikach oraz na grillach. Przed pierwszym użyciem niezbędnym jest wytworzenie na całej powierzchni naczynia zgodnie z opisaną poniżej procedurą nieprzywierającej warstwy ochronnej poprzez podpieczenie cienkiej warstwy oleju na kuchence lub w piekarniku. Poprzez wytworzenie nieprzywierającej warstwy ochronnej wysoka jakość żeliwnych naczyń zwiększa się z każdym użyciem.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem żeliwnych naczyń należy dokładnie umyć je w ciepłej wodzie z małą ilością płynu do mycia naczyń (1) i starannie wysuszyć je ściereczką (2).

Przed pierwszym użyciem należy na kuchence lub w piekarniku wytworzyć na całej powierzchni naczynia nieprzywierającą warstwę ochronną poprzez podpieczenie cienkiej warstwy naniesionego oleju o wysokim punkcie dymienia, np. oleju rzepakowego.

Tworzenie warstwy ochronnej na kuchence

Umyte i osuszone naczynie należy postawić na kuchence gazowej ustawionej na niską moc i podgrzać je, aby z jego powierzchni odparowała cała wilgoć (3).

Na wewnętrzną i zewnętrzną stronę naczynia, włącznie z rękojeścią i uchwyty, należy nanieść cienką warstwę jadalnego oleju, np. za pomocą ręcznika papierowego (4).

Pozostały nadmiar oleju należy zetrzeć z powierzchni tak (5), aby naczynie wyglądało na suche.

Należy stopniowo zwiększać moc kuchenki od średniego po wysoki do momentu, aż z naczynia zacznie unosić się dym, a olejowa warstwa zacznie się podpiekać. Należy pozwolić na unoszenie się dymu z naczynia przez około 3 minuty (6). Następnie wyłączyć kuchenkę i pozostawić naczynie do całkowitego wystygnięcia.

Na powierzchni żeliwnego naczynia wytworzyła się nieprzywierająca warstwa ochronna, a naczynie jest przygotowane do użytkowania.

Tworzenie warstwy ochronnej w piekarniku

Należy rozgrzać piekarnik do 230 °C. Jako ochronę piekarnika przed ewentualnym ściekaniem oleju należy umieścić w jego dolnej części blachę wyłożoną folią aluminiową lub papierem do pieczenia (7).

Wskazówka: Jako idealną polecamy Ochronną podkładkę do piekarnika PRESTO 45 x 38 cm (kod 420947).

Na wewnętrzną i zewnętrzną stronę naczynia, włącznie z rękojeścią i uchwytami, należy nanieść cienką warstwę jadalnego oleju, np. za pomocą ręcznika papierowego (8). Pozostały nadmiar oleju należy zetrzeć z powierzchni tak, aby naczynie wyglądało na suche (9). Żeliwne naczynie (np. patelnię lub wok) umieścić na środku piekarnika do góry dnem, obustronną patelnię gładką stroną w dół. Wypiekać naniesioną na powierzchnię naczynia olejową warstwę w piekarniku przez 60 minut (10). Następnie należy wyłączyć piekarnik i pozostawić w nim naczynie do całkowitego wystygnięcia.

Na powierzchni żeliwnego naczynia wytworzyła się nieprzywierająca warstwa ochronna, a naczynie jest przygotowane do użytkowania.

Wskazówka: Aby zwiększyć nieprzywierające właściwości należy kilkakrotnie powtórzyć proces tworzenia ochronnej warstwy na kuchence lub w piekarniku. Żywność wymagającą delikatnej obróbki cieplnej, np. jajka, ryby itp. należy zawsze przygotowywać w żeliwnym naczyniu dopiero po kilkakrotnym powtórzeniu tworzenia warstwy ochronnej.

Instrukcja gotowania w naczyniach żeliwnych

Żeliwne naczynia MASSIVE są odpowiednie do przygotowywania potraw na kuchenkach gazowych, w piekarnikach oraz na grillach.

Patelnia do grillowania oraz wok MASSIVE są odpowiednie do użytkowania także na Power grillu PARTY TIME (kod 707210).

Żeliwne naczynia należy stopniowo podgrzewać przy użyciu niskiej do średniej mocy kuchenki, wysokiej mocy używać tylko podczas gotowania płynów.

Nie należy pozostawiać na włączonej kuchence naczyń bez żywności wewnątrz, przy silnym rozgrzaniu może dojść do zmiany zabarwienia oraz do deformacji naczyń.

Należy zadbać, aby średnica dna jak najdokładniej odpowiadała średnicy palnika lub płyty grzewczej, a płomień nie przekraczał krawędzi dna.

Używać akcesoriów kuchennych odpornych na działanie wysokich temperatur.

Nie należy używać metalowych akcesoriów z ostrym zakończeniem, nigdy nie należy kroić bezpośrednio w naczyniu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Należy zawsze zachować ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi naczyniami – ryzyko poparzeń. Należy zawsze używać rękawicy kuchennej lub łąпки podczas obchodzenia się z gorącymi naczyniami. Podczas gotowania należy zadbać, aby dzieci nie zbliżyły się do kuchenki.

Należy zawsze używać żaroodpornej podkładki podczas odkładania gorących naczyń żeliwnych.

Nie wlewać zimnej wody do gorących naczyń, przed czyszczeniem pozostawić naczynia do całkowitego wystygnięcia.

Czyszczenie

Naczynia, które wystygły, należy myć pod bieżącą wodą bez użycia płynu do mycia naczyń lub środka czystości.

Silne zabrudzenia usunąć za pomocą miękkiej strony gąbki lub szczotką do naczyń. W razie potrzeby należy wlać do naczynia potrzebną ilość wody, a następnie zagotować ją i usunąć luźne zabrudzenia.

Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, druciaków ani agresywnych środków czyszczących.

Po każdym myciu naczyń należy je osuszyć i postawić na kuchence włączonej na niską do średnią moc, aby odparowała cała wilgoć, następnie natrzeć wewnętrzną stronę cienką warstwą oleju i podgrzewać naczynie jeszcze przez około 2 minuty. Następnie wyłączyć kuchenkę i pozostawić naczynie do całkowitego wystygnięcia.

Tak wyczyszczone żeliwne naczynie z odnowioną ochroną nieprzywierającej powłoki jest przygotowane do przechowywania oraz dalszego użytkowania.

Przechowywanie żywności

Naczynia żeliwne nie są odpowiednie do przechowywania żywności. Pod wpływem oddziaływania żywności na powierzchnię naczynia może dojść do uszkodzenia powierzchniowej ochronnej warstwy, z możliwością wystąpienia rdzy.

Usuwanie ewentualnej rdzy

Jeśli na powierzchni naczynia utworzy się rdza, należy zetrzeć ją miękką stroną gąbki nasączoną delikatnym roztworem płynu do mycia naczyń. Natychmiast po oczyszczeniu naczynia należy je dokładnie wypłukać, osuszyć i utworzyć nową nieprzywierającą warstwę ochronną na kuchence lub w piekarniku.

Przechowywanie naczyń

Wyczyszczone naczynia żeliwne należy przechowywać w suchym miejscu.

Gwarancja 5-letnia

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkowania,
- na skutek nieprawidłowego użytkowania na produkcie wystąpiła korozja powierzchniowa,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [**www.tescoma.pl**](http://www.tescoma.pl).

sk Návod na použitie

Charakteristika

Liatinový riad MASSIVE na domáce použitie je vhodný na prípravu pokrmov na plynových sporákoch, v rúrach na pečenie a griloch. Pred prvým použitím je nevyhnutné vytvoriť podľa nižšie popísaného postupu na celom povrchu riadu neprilhavú ochrannú vrstvu vypečením tenkej vrstvy oleja na sporáku alebo v rúre na pečenie. Vytvorením neprilhavej ochrannej vrstvy sa špičkové vlastnosti liatinového riadu s každým jeho použitím zvyšujú.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím liatinový riad dôkladne umyte teplou vodou s malým množstvom prostriedku na riad (1) a starostlivo ho vysušte utierkou (2).

Potom vytvorte na sporáku alebo v rúre na pečenie na celom povrchu riadu neprilhavú ochrannú vrstvu vypečením tenkej vrstvy naneseného oleja s vysokým bodom prepálenia, napr. repkového oleja.

Tvorba ochrannej vrstvy na sporáku

Umytý a vysušený riad postavte na plynový sporák nastavený na nízky výkon a zohrejte ho, aby sa z neho odparila všetka povrchová vlhkosť (3).

Na vonkajšiu aj vnútornú stranu riadu vrátane rukovätí a úchytovej naneste tenkú vrstvu pokrmového oleja, napr. pomocou papierových obrúskov (4).

Všetok prebytočný olej z povrchu riadu zotrite tak (5), aby riad vyzeral ako suchý.

Postupne zvyšujte výkon sporáka na stredný až vysoký, kým z nádoby nezačne stúpať dym a olejová vrstva sa nezačne vypekať. Dym nechajte z nádoby stúpať cca 3 minúty (6). Potom sporák vypnite a riad nechajte úplne vychladnúť.

Na povrchu liatinového riadu sa vytvorila neprilhavá ochranná vrstva a riad je pripravený na použitie.

Tvorba ochrannej vrstvy v rúre

Rúru na pečenie predhrejte na 230 °C. Ako ochranu rúry pred prípadným stekajúcim olejom umiestnite do jej spodnej časti plech s vloženým alobalom alebo papierom na pečenie (7).

Dobry tip: Ako ideálnu odporúčame Ochrannú podložku do rúry PRESTO 45 x 38 cm (kód 420947).

Na vonkajšiu aj na vnútornú stranu riadu vrátane rukovätí a úchytovej naneste tenkú vrstvu pokrmového oleja, napr. pomocou papierových obrúskov (8). Všetok prebytočný olej z povrchu riadu zotrite tak, aby riad vyzeral ako suchý (9).

Liatinový riad (napr. panvica alebo wok) umiestnite do stredu rúry na pečenie hore dnom, obojstrannú panvicu hladkou stranou dole. Olejovú vrstvu nanesenú na povrch riadu nechajte pri nastavenej teplote vypekať v rúre po dobu 60 minút (10). Potom rúru vypnite a riad ponechajte v rúre úplne vychladnúť.

Na povrchu liatinového riadu sa vytvorila neprilhavá ochranná vrstva a riad je pripravený na použitie.

Dobry tip: Na zvýšenie neprilhavosti postup tvorby ochrannej vrstvy na sporáku alebo v rúre podľa potreby niekoľkokrát zopakujte. Potraviny vyžadujúce šetrnú tepelnú úpravu, napr. vajcia, ryby a pod. pripravujte v liatinovom riade vždy až po niekoľkonásobnom opakovaní tvorby neprilhanej ochrannej vrstvy.

Pokyny na varenie v liatinovom riade

Liatinový riad je vhodný na prípravu pokrmov na plynových sporákoch, v rúrach na pečenie a griloch.

Grilovacie panvice a wok MASSIVE sú vhodné aj na použitie v Power grile PARTY TIME (kód 707210).

Liatinový riad zahrievajte pri nízkom až strednom výkone sporáku postupne, vysoký výkon používajte iba pri varení tekutín.

Riad bez vloženého pokrmu nenechávajte stáť na zapnutom sporáku, pri silnom zahriatí môže dôjsť k zmene zafarbenia a k deformácii riadu.

Dbajte, aby priemer dna čo najviac zodpovedal priemeru horáka alebo platničky a plameň nepresahoval cez okraj dna.

Používajte kuchynské náradie odolné voči vysokým teplotám.

Nepoužívajte kovové náradie s ostrím zakončením, nikdy nekrájajte priamo v riade.

NEBEZPEČENSTVO: Pri manipulácii s horúcim riadom si vždy počínajte opatrne – nebezpečenstvo úrazu popálením. Pri manipulácii s horúcim riadom používajte vždy kuchynskú rukavicu alebo chňapku. Počas varenia dbajte, aby sa deti nepribližovali k sporáku.

Pri odkladaní horúceho liatinového riadu používajte vždy žiaruvzdornú podložku.

Do horúceho riadu nenalievajte studenú vodu, pred čistením nechajte riad úplne vychladnúť.

Čistenie

Vychladnutý liatinový riad umývajte pod tečúcou vodou bez použitia saponátu alebo čistiaceho prostriedku.

Odolné nečistoty odstráňte mäkkou stranou hubky alebo kefkou na riad. V prípade potreby nalejte do riadu potrebné množstvo vody, ktorú povarte a uvoľnené nečistoty odstráňte.

Na umývanie nepoužívajte ostré predmety, drôtenky ani abrazívne čistiace prostriedky.

Po každom umytí riad vysušte a postavte na sporák zapnutý na nízky až stredný výkon, aby sa odparila všetka vlhkosť, potom vytrite vnútornú stranu tenkou vrstvou oleja a riad zahrievajte ešte cca 2 minúty. Sporák vypnite a riad nechajte úplne vychladnúť. Takto vyčistený liatinový riad s obnovenou ochranou neprilnavého povrchu je pripravený na skladovanie a ďalšie použitie.

Skladovanie potravín

Liatinový riad nie je vhodný na uchovávanie potravín. Vplyvom pokrmov pôsobiacich na povrch riadu môže dôjsť k narušeniu povrchovej ochrannej vrstvy s možnosťou vzniku hrdze.

Odstránenie prípadnej hrdze

Pokiaľ sa na povrchu riadu vytvorí hrdza, zotrite ju mäkkou stranou hubky navlhčenou jemným saponátovým roztokom. Ihneď po očistení riad dôkladne opláchnite, vysušte a vytvorte novú neprilnavú ochrannú vrstvu na sporáku alebo v rúre na pečenie.

Skladovanie riadu

Vyčistený liatinový riad skladujte na suchom mieste.

5 rokov záruka

Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie,
- na výrobku sa vplyvom nesprávneho používania vyskytla povrchová korózia,
- chyby boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou,
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa obráťte na Predajné centrum alebo na Servisné stredisko TESCOMA, kontakty na www.tescoma.sk.

Jellemzés

A MASSIVE öntöttvas edények otthoni használatra ajánlottak, alkalmasak az ételek gáztűzhelyeken, sütőkben és grillen történő elkészítésére. Első használat előtt elengedhetetlen a lentiekben leírt eljárás alapján történő tapadásmentes védőréteg létrehozása az edény egész felületén egy vékony réteg olaj tűzhelyen vagy sütőben történő kisütésével. A tapadásmentes felületi védőréteg létrehozásával az öntöttvas edény csúcstulajdonságai minden használatnál nőnek.

Első használat előtt

Első használat előtt alaposan mossa el az öntöttvas edényt meleg vízzel, kis mennyiségű mosogatószer hozzáadásával (1), és gondosan szárítsa meg törlerönggyel (2). Ezután hozzon létre a tűzhelyen vagy a sütőben az edény egész felületén tapadásmentes védőréteget egy vékony réteg magas égéspontú felvitt olaj kisütésével, pl. repceolaj.

Védőréteg létrehozása tűzhelyen

Tegye az elmosott és megszáritott edényt alacsony fokozatra állított gáztűzhelyre, és melegítse fel, hogy az összes felületi nedvesség elpárologjon róla (3).

Vigyen fel egy vékony réteg étolajat az edény külső és belső felére, beleértve a nyelet és a fogantyút is, pl. papírtörölő segítségével (4).

Itassa fel az edény felületén található összes megmaradt olajat úgy (5), hogy az edény száraznak tűnjön.

Fokozatosan emelje a tűzhely fokozatát közepes majd magas fokozatra, amíg az edényből füst nem távozik, és az olajréteg kisülni nem kezd. A füstöt hagyja az edényből kb. 3 percig távozni (6). Ezután kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja az edényt teljesen kihűlni.

Az öntöttvas edény felületén tapadásmentes védőréteg keletkezett, és az edény használatra kész.

Védőréteg létrehozása sütőben

Melegítse elő a sütőt 230 °C-ra. A sütő az esetleges kifolyó olajtól való védelme érdekében helyezzen az alsó részébe alufóliával vagy sütőpapírral bevont tepsit (7).

Jó tipp: A PRESTO Védőalátét sütőbe 45 x 38 cm (kód 420947) ideális hozzá.

Vigyen fel egy vékony réteg étolajat az edény külső és belső felére, beleértve a nyelet és

a fogantyút is, pl. papírtörő segítségével (8). Itassa fel az edény felületén található összes megmaradt olajat úgy, hogy az edény száraznak tűnjön (9).

Helyezze az öntöttvas edényt (pl. serpenyőt vagy wokot) a sütő közepébe fejjel lefelé, kétoldalas serpenyő esetében a sima oldalával lefelé. Hagyja kisülni az edény felületére felvitt olajréteget a beállított hőmérsékleten 60 percig a sütőben (10). Ezután kapcsolja ki a sütőt, és hagyja az edényt a sütőben teljesen kihűlni.

Az öntöttvas edény felületén tapadásmentes védőréteg keletkezett, és az edény használatra kész.

Jó tipp: A tapadásmentesség fokozása érdekében szükség szerint ismételje meg néhány-szor a tűzhelyen vagy sütőben történő védőréteg létrehozásának eljárását. A kímélő hőkezelést igénylő élelmiszerek, pl. tojások, halak és has. esetében ismételje meg néhányszor a tapadásmentes védőréteg létrehozásának eljárását az öntöttvas edényben.

Utasítások az öntöttvas edényben történő főzéshez

Az öntöttvas edény alkalmas az ételek gáztűzhelyeken, sütőkben és grillen történő elkészítésére.

A MASSIVE grill serpenyők és wok alkalmasak a PARTY TIME Power grillen (kód 707210) történő használatra.

Az öntöttvas edényt a tűzhely alacsony vagy közepes fokozatán fokozatosan melegítse, a magas fokozatot kizárólag folyadékok főzésénél használja.

Ne hagyja az üres edényt a bekapcsolt tűzhelyen állni, erős melegítésnél elszíneződés és az edény deformációja is bekövetkezhet.

Figyeljen oda, hogy az alj átmérője a lehető legjobban megfeleljen a gázrózsa vagy a főzőlap átmérőjének, és hogy a láng ne lépje túl az alj peremét.

Használjon magas hőmérsékletnek ellenálló konyhai eszközöket.

Ne használjon éles végű fém eszközöket, soha ne szeleteljen közvetlenül az edényben.

VESZÉLY: A forró edény kezelése során mindig járjon el óvatosan – égésveszély. A forró edény kezelése közben mindig használjon konyhai kesztyűt vagy edényfogót. A főzés során figyeljen, hogy gyerekek ne menjenek a tűzhely közelébe.

A forró öntöttvas edény tárolásánál mindig használjon hőálló alátétet.

Ne öntsön a forró edénybe hideg vizet, tisztítás előtt hagyja az edényt teljesen kihűlni.

Tisztítás

A kihűlt öntöttvas edényt mossa meleg, folyó víz alatt mosogatószer vagy tisztítószer hozzáadása nélkül.

A makacs szennyeződések távolítsa el a szivacs puha oldalával vagy edénymosó kefe segítségével. Szükség esetén öntsön az edénybe szükséges mennyiségű vizet, amelyet felforral, majd távolítsa el a felengedett szennyeződések.

A mosogatáshoz ne használjon éles tárgyakat, drótszivacsot sem pedig súrolószereket. Minden mosogatás után szárítsa meg az edényt, és állítsa az alacsony vagy közepes fokozatra állított tűzhelyre, hogy az összes nedvesség elpárologjon róla, ezután kenje ki a belsejét vékony réteg olajjal, és melegítse az edényt további kb. 2 percig. Kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja az edényt teljesen kihűlni.

Az így kitisztított öntöttvas edény a megújított tapadásmentes védőbevonattal készen áll a tárolásra és a további használatra.

Élelmiszerek tárolása

Az öntöttvas edény nem alkalmas élelmiszerek tárolására. Az edény felületére hatást gyakorló ételek miatt a felületi védőréteg megsérülhet, és megnő a rozsdá kialakulásának esélye.

Az esetleges rozsdá eltávolítása

Ha az edény felületén rozsdá alakul ki, törölje le a gyengéd mosogatószer oldatba áztatott szivacs puha felével. Rögtön a tisztítás után alaposan öblítse át az edényt, szárítsa meg, és hozzon létre új tapadásmentes védőréteget a tűzhelyen vagy a sütőben.

Az edény tárolása

Tárolja a kitisztított öntöttvas edényt száraz helyen.

5 év garancia

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a Használati útmutató szerint volt használva,
- a terméken a helytelen használat miatt felületi korrózió keletkezett,
- a meghibásodást ütés, esés vagy szakszerűtlen kezelés okozta,
- a terméken nem engedélyezett javításokat és változtatásokat hajtottak végre.

Jogos reklamáció esetén kérem forduljon a TESCOMA Eladóközpontjához vagy szervizközpontjához, elérhetőség a www.tescoma.hu weboldalon található.

Инструкция по использованию

Характеристика

Чугунная посуда MASSIVE для домашнего использования подходит для приготовления блюд на газовых плитах, в духовках и на гриле. Перед первым использованием необходимо создать, согласно нижеописанным действиям, на целой поверхности посуды антипригарный защитный слой, вытопив тонкий слой масла на плите или в духовке. После создания антипригарного защитного слоя на поверхности, превосходные свойства прочной чугунной посуды улучшаются с каждым её использованием.

Перед первым использованием

Перед первым использованием чугунную посуду тщательно вымойте тёплой водой с малым количеством моющего средства для посуды (1) и вытрите насухо тряпкой (2). После этого создайте, на плите или в духовке, на целой поверхности посуды антипригарный защитный слой, вытопив тонкий слой нанесённого масла с высокой точкой дымления, напр., рапсового масла.

Создание защитного слоя на плите

Вымытую и высушенную посуду поставьте на газовую плиту, установленную на низкую мощность, и разогрейте её, чтобы с её поверхности испарилась лишняя влага (3). На внешнюю и внутреннюю сторону посуды, включая рукоятки и ручки, нанесите тонкий слой пищевого масла, напр., с помощью бумажных полотенец (4).

Избыток масла с поверхности посуды сотрите так (5), чтобы посуда выглядела сухой. Постепенно повышайте мощность плиты до средней и высокой до тех пор, пока с посуды не начнёт подниматься дым и слой масла не начнёт вытапливаться. Дайте дыму испаряться примерно 3 минуты (6). После этого выключите плиту и дайте посуде полностью остыть.

На поверхности чугунной посуды образовался антипригарный защитный слой и посуда готова к использованию.

Создание защитного слоя в духовке

Разогрейте духовку до 230 °С. В качестве защиты духовки от возможного стекающего масла, поместите в её нижнюю часть противень с помещённой на него фольгой или бумагой для выпечки (7).

Полезный совет: В качестве идеального варианта рекомендуем Защитный коврик для духовки PRESTO 45 x 38 см (код 420947).

На внешнюю и внутреннюю сторону посуды, включая рукоятки и ручки, нанесите тонкий слой пищевого масла, напр., с помощью бумажных полотенец (8). Избыток масла с поверхности посуды сотрите так, чтобы посуда выглядела сухой (9).

Чугунную посуду (напр., сковороду либо wok) поместите в центр духовки дном вверх, двустороннюю сковороду – гладкой стороной вниз. Слой масла, нанесённый на поверхность посуды, оставьте вытапливаться при установленной температуре на 60 минут (10). После этого выключите духовку и оставьте посуду в духовке до полного охлаждения.

На поверхности чугунной посуды образовался антипригарный защитный слой и посуда готова к использованию.

Полезный совет: Действия, для создания улучшенного антипригарного защитного слоя на плите или в духовке, в случае необходимости повторите несколько раз. Продукты, которые требуют деликатного приготовления, напр., яйца, рыба и т. д., готовьте в чугунной посуде всегда после того, как вы несколько раз повторили действия для создания антипригарного защитного слоя.

Инструкции к приготовлению в чугунной посуде

Чугунная посуда подходит для приготовления блюд на газовых плитах, в духовках и на гриле. Сковороды для гриля и wok MASSIVE подходят и для использования в Электрогриле PARTY TIME (код 707210).

Чугунную посуду нагревайте постепенно, от низкой к средней мощности, высокую мощность используйте при приготовлении жидкостей.

Не оставляйте посуду без вложенных ингредиентов на включенной плите, при сильном нагревании может дойти к изменению цвета и к деформации посуды.

Следите за тем, чтобы диаметр дна как можно лучше соответствовал диаметру горелки либо конфорки, и пламя не выходило за пределы дна.

Используйте кухонные инструменты, устойчивые к высоким температурам.

Не используйте металлические инструменты с острым наконечником, никогда не нарежьте прямо в посуде.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При обращении с горячей посудой всегда действуйте осторожно – опасность ожога. При обращении с горячей посудой всегда используйте кухонную рукавицу или прихватку. Во время готовки следите за тем, чтобы дети не приближались к плите.

При откладывании горячей чугунной посуды всегда используйте термостойкую подставку. Не наливайте холодную воду в горячую посуду, перед очисткой дайте посуде полностью остыть.

Очистка

Остывшую чугунную посуду мойте под проточной тёплой водой без использования моющего или чистящего средства.

Устойчивые загрязнения уберите мягкой стороной губки или щёткой для посуды. В случае необходимости налейте в посуду необходимое количество воды, вскипятите её и удалите размякшие загрязнения.

Не используйте для очистки острые предметы, металлические губки или абразивные моющие средства.

После каждой мойки посуду полностью высушите и поставьте на включённую плиту на низкой или средней мощности, чтобы испарилась лишняя влага, после этого смажьте внутреннюю сторону тонким слоем масла и прогревайте посуду ещё примерно 2 минуты. После этого отключите плиту и дайте посуде полностью остыть. Таким образом очищенная чугунная посуда с обновлённым антипригарным защитным слоем готова для хранения и дальнейшего использования.

Хранение продуктов

Чугунная посуда не подходит для хранения продуктов. Воздействие продуктов на поверхность посуды может повредить защитный слой с возможным возникновением ржавчины.

Устранение возможной ржавчины

Если на поверхности посуды образуется ржавчина, сотрите её мягкой стороной губки, смоченной в слабом растворе моющего средства. Незамедлительно после очистки посуду тщательно ополосните, высушите и создайте новый антипригарный защитный слой на плите или в духовке.

Хранение посуды

Очищенную чугунную посуду храните в сухом месте.

Гарантия 5 лет

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- при использовании не были соблюдены правила Инструкции по использованию,
- на изделии, из-за неправильного использования, образовалась коррозия поверхности,
- дефект вызван в результате удара, падения или неправильного использования,
- на изделии проводился самостоятельный ремонт и изменения.

При наличии законных претензий обратитесь в Центр продаж или сервисный центр TESCOMA, контакты на www.tescomarussia.ru.

Інструкція для користувача

Характеристики

Чавунний посуд MASSIVE для домашнього використання підходить для приготування страв на газових плитах, в духовці чи на грилі. Перед першим використанням необхідно утворити, згідно описаних нижче дій, на цілій поверхні посуду антипригарний захисний шар, витопивши тонкий шар олії на плиті чи в духовці. За рахунок утворення антипригарного захисного шару, чудові властивості міцного чавунного посуду покращуються з кожним його використанням.

Перед першим використанням

Перед першим використанням чавунний посуд ретельно вимийте теплою водою з малою кількістю засобу для миття посуду (1) та витріть насухо ганчіркою (2).

Після цього утворіть на цілій поверхні посуду антипригарний захисний шар, витопивши тонкий шар нанесеної олії з високою точкою димлення, напр., ріпакової олії.

Утворення захисного покриття на плиті

Помитий та висушений посуд поставте на газову плиту, встановлену на низьку потужність, та розігрійте її, щоб з її поверхні випарувалась уся зайва волога (3).

На зовнішню та внутрішню сторону посуду, включно з рукоятками та ручками, нанесіть тонкий шар харчової олії, напр., за допомогою паперових рушників (4).

Залишок олії з поверхні посуду зітріть так (5), щоб посуд виглядав сухим.

Поступово підвищуйте потужність плити до середньої та високої доти, допоки з посуду не почне підійматися дим та шар олії не почне витоплюватися. Дайте диму випаруватися приблизно 3 хвилини (6). Після цього вимкніть плиту та дайте посуду повністю охолонути.

На поверхні чавунного посуду утворився антипригарний захисний шар та посуд готовий до використання.

Утворення захисного покриття в духовці

Розігрійте духовку до 230 °C. В якості захисту духовки від можливої стікаючої олії, помістіть у її нижню частину деко із розстеленою на ньому фольгою чи папером для випічки (7).

Гарна порада: Як ідеальний варіант ми рекомендуємо Захисний килимок для духовки PRESTO 45 x 38 см (код 420947).

На зовнішню та внутрішню сторону посуду, включно з рукоятками та ручками, нане-

сіть тонкий шар харчової олії, напр., за допомогою паперових рушників (8). Залишок олії з поверхні посуду зітріть так, щоб посуд виглядав сухим (9).

Чавунний посуд (напр., сковорідку чи сковорідку wok) помістіть у центр духовки дном догори, двосторонню пательню гладкою стороною донизу. Шар олії, нанесений на поверхню посуду, лишати витоплюватися 60 хвилин при заданій температурі (10). Після цього вимкніть духовку і дайте посуду повністю охолонути.

На поверхні чавунного посуду утворився антипригарний захисний шар та посуд готовий до використання.

Гарна порада: Дії, для створення покращеного антипригарного захисного шару на плиті чи в духовці, у разі потреби повторіть декілька разів. Продукти, які вимагають делікатного приготування, напр., яйця, рибу тощо, готуйте в чавунному посуді завжди після того, як ви декілька разів повторили дії для створення антипригарного захисного шару.

Інструкція до приготування у чавунному посуді

Чавунний посуд підходить для приготування страв на газових плитах, в духовці чи на грилі.

Сковорідки для грилювання та сковорідки wok MASSIVE підходять для використання в Power грилі PARTY TIME (код 707210).

Чавунний посуд нагрівайте поступово, від низької до середньої потужності, високу потужність використовуйте при приготуванні рідин.

Не лишайте посуд без вкладених інгредієнтів на ввімкнутій плиті, при сильному нагріванні може дійти до зміни кольору та деформації посуду.

Слідкуйте за тим, щоб діаметр дна якомога краще відповідав діаметру пальника або конфорки, та полум'я не виходило за межі дна.

Використовуйте кухонне приладдя, стійке до високих температур.

Не використовуйте приладдя з гострим наконечником, ніколи не нарізайте прямо в посуді.

НЕБЕЗПЕКА: При поводженні з гарячим посудом завжди дійте обережно – небезпека опіків.

При поводженні з гарячим посудом завжди використовуйте кухонну рукавицю або прихватку. Під час приготування слідкуйте за тим, щоб діти не наближалися до плити.

При відкладанні гарячого чавунного посуду завжди використовуйте термостійку підставку.

Не наливайте холодну воду до гарячого посуду, перед очищенням дайте посуду повністю охолонути.

Очищення

Чавунний посуд, який охолов, мийте під теплою проточною водою без використання миючого засобу чи засобу для очищення.

Стійкі забруднення видаліть м'якою частиною губки чи щіткою для посуду. В разі потреби налейте в посуд необхідну кількість води, скип'ятіть її та видаліть розм'яклі забруднення. Для очищення не використовуйте гострі предмети, металеві скребки чи абразивні миючі засоби.

Після кожного миття посуд повністю висушіть та поставте на ввімкнену плиту на низьку чи середню потужність, щоб випарувалась зайва волога, після цього змастіть внутрішню сторону тонким шаром олії та прогрівайте посуд ще приблизно 2 хвилини. Вимкніть плиту та дайте посуду повністю охолонути.

Очищений таким чином чавунний посуд із оновленим антипригарним захисним шаром готовий до зберігання та подальшого використання.

Зберігання продуктів

Чавунний посуд не підходить для зберігання продуктів. Вплив продуктів на поверхню посуду може пошкодити захисний шар з можливим утворенням іржі.

Видалення можливої іржі

Якщо на поверхні посуду утвориться іржа, зітріть її м'якою частиною губки, змоченою у слабому розчині миючого засобу. негайно після очищення посуд ретельно промийте, висушіть та створіть новий антипригарний захисний шар на плиті чи в духовці.

Зберігання посуду

Очищений чавунний посуд зберігайте у сухому місці.

5 років гарантії

Гарантія не охоплює таких випадків:

- продукт використовувався всупереч Інструкції для користувача,
- на виробі, через неправильне використання, утворилась корозія поверхні,
- дефекти були викликані ударом, падінням або непрофесійним використанням,
- зроблено несанкціонований ремонт та зміни на виробу.

У разі обґрунтованої скарги, будь ласка, зверніться до Центру продажу або Сервісного центру TESCOMA, контакти на www.tescoma.ua.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

tescoma®

Massive



Art.: 617010

617016

617020

designed by **tescoma®** design protected

www.tescoma.com

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic

TESCOMA distributors: IT, Cazzago 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 1495/21

UA, Одеса, ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Срыца / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District

© 2022 TESCOMA

5
YEARS
GUARANTEE

