



Sada pekáče z ušlechtilé oceli a pokliček

cs Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

tento pekáč je zhotoven z ušlechtilé oceli 18/10 a má zapouzdřené sendvičové dno, které zajišťuje optimální přenos tepla.

Pokličku z ušlechtilé oceli lze používat také zvlášť jako pánev na grilování a servírování.

Její rýhovaná struktura zajišťuje ideální výsledky opékání. Součástí sady je také skleněná poklička, přes kterou vidíte jak se pokrm vaří a můžete v ní pokrmy servírovat.

Pekáč můžete používat na plynových a elektrických sporácích, a také na indukčních a sklokeramických varných deskách. Je také vhodný do trouby do max. 180 °C.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/opařením/požářem

- Pekáč a pokličky jsou během používání horké! Pekáče, pokliček, **ale i úchyty** se dotýkejte pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty!
- Pokličky nadzvedávejte vždy z obou stran rovnoměrně a přitom je držte tak, aby pára neunikala Vaším směrem. Působením páry jsou úchyty velmi horké - v každém případě používejte kuchyňské rukavice nebo podobné předměty!
- Když budete pokličku z ušlechtilé oceli používat jako grilovací pánev, nesmí se na ni pekáč pokládat jako poklička. Nebezpečí opaření kapající zkondenzovanou vodou! Použijte skleněnou pokličku. Ta je vhodná k používání jak s pekáčem, tak i s pokličkou z ušlechtilé oceli.
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno pekáče.
- Když budete používat pekáč nebo obrácenou pokličku z ušlechtilé oceli jako grilovací pánev na pečení, dušení nebo fritování:
Na pekáč ani na pokličku z ušlechtilé oceli nepokládejte při zahřívání oleje ani tuku **žádnou pokličku**.
Nenechávejte pekáč s horkým tukem nikdy bez dozoru!
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody v důsledku přehřátí

- Prázdný pekáč ani prázdnou pokličku z ušlechtilé oceli nezahřívajte, zabraňte úplnému odpaření tekutiny a **nestavte je** do trouby s teplotou vyšší než 180 °C. Přehřívání pekáče/pokličky z ušlechtilé oceli může vést ke zbarvení materiálu a trvalému poškození pekáče/pokličky z ušlechtilé oceli.



Pekáč a poklička z ušlechtilé oceli se mohou - stejně tak jako každý jiný hrnec z ušlechtilé oceli - působením vysokých teplot zbarvit. Není to závadným materiálem a nijak to neovlivňuje kvalitu ani funkci pekáče ani pokličky z ušlechtilé oceli.

- Před použitím dbejte na to, aby dno pekáče a varná deska byly čisté.
- Při vaření ušetříte energii, když zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pekáče. Pokud je na varné desce oválná varná zóna, tak ji použijte. Jakmile dosáhne pekáč nebo poklička z ušlechtilé oceli správné teploty, můžete regulátor tepla nastavit na nižší stupeň.
- Indukční varnou zónu je nutno zvolit podle průměru dna pekáče. Pokud je dno pekáče příliš malé nebo pekáč nestojí uprostřed varné zóny, nebude jí případně rozpoznán. Podle typu indukční varné desky může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání pekáče na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.
- Zacházejte se skleněnou pokličkou opatrně, abyste zabránili škodám způsobeným tvrdými nárazy apod. Skleněnou pokličku nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně.
- Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné pokličky studenou vodou (teplotní šok).
- Při vaření a čištění pekáče nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění. Uvnitř pekáče používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pekáče a může poškrábat jeho povrch. Přímo v pekáči také nic nekrájejte.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký pekáč vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.
- Všechny pokyny platí i pro pokličku z ušlechtilé oceli, pokud ji používáte samostatně jako grilovací pánev.

Tipy k ošetřování

- **Před prvním použitím** vyvařte pekáč a pokličku z ušlechtilé oceli vodou.
- Po použití umyjte pekáč i pokličky horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem.
- Pekáč a pokličky jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná.
Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na mytí nádobí. Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří pekáč a životní prostředí.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby.
- Po umytí pekáč a pokličky vždy ihned utřete, aby se na nich nevytvořily skvrny.

Číslo výrobku	Objem	Průměr dna	
381 601	pekáč:	~ 2,9 L	22,6 x 13,2 cm
	poklička z ušlechtilé oceli:	~ 1,6 L	23,5 x 14 cm

Číslo výrobku najdete také na dně pekáče a na pokličce z ušlechtilé oceli!

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.cz



www.tchibo.cz/navody