



# Súprava pekáča a pokrievok z ušľachtilej ocele

**(sk)** Informácia o výrobku

## Vážení zákazníci!

Vaša nová súprava pekáča a pokrievok je vyrobená z ušľachtilej ocele 18/10 a má extra hrubé sendvičové dno, ktoré zaručuje optimálny prenos tepla.

Pokrievka z ušľachtilej ocele sa dá použiť aj osobitne ako grilovacia a servírovacia panvica. Jej drážkovaná štruktúra zabezpečuje ideálne výsledky pečenia. Okrem toho máte sklenenú pokrievku na pečenie s prehľadom a servírovanie.

Pekáč môžete používať na varných doskách plynových, elektrických, indukčných a sklokeramických sporákov. Je vhodný aj na použitie v rúrach na pečenie do max. 180 °C.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

**Váš tím Tchibo**

## Používanie



**VAROVANIE** pred popáleninami/obarením/požiarom

- Pekáč a pokrievky sa počas používania zohrejú a sú veľmi horúce! Pekáča, pokrievok, **ako aj držadiel** sa dotýkajte iba chňapkami a pod.!
- Pokrievky nadvihnite rovnomerne na obidvoch stranách a držte ich pritom tak, aby unikajúca para nesmerovala k vám. Pôsobením pary sú držadlá veľmi horúce - používajte v každom prípade kuchynské chňapky alebo pod.!
- Ak používate pokrievku z ušľachtilej ocele ako grilovaciu panvicu, nesmie sa pekáč nasadiť ako pokrievka. Nebezpečenstvo obarena odkvapajúcou kondenzovanou vodou! Použite sklenenú pokrievku. Je vhodná na pekáč, ako aj na pokrievku z ušľachtilej ocele.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno pekáča.
- Ak používate pekáč, resp. prevrátenú pokrievku z ušľachtilej ocele ako grilovaciu panvicu na pečenie, dusenie alebo fritovanie:  
Pri zohrievaní oleja alebo tuku **nenasadzujte** na pekáč **pokrievku**, resp. pokrievku z ušľachtilej ocele. Nikdy nenechávajte pekáč s horúcim tukom bez dozoru!  
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu!  
Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí tuku, haste hasiacim prístrojom, ktorý je vhodný na hasenie horiacich jedlých olejov a jedlých tukov.

**POZOR** - Vecné škody pri prehriatí

- Nezohrievajte pekáč, resp. pokrievku z ušľachtilej ocele v prázdnom stave, zabráňte úplnému odpareniu kvapaliny a **nedávajte** oboje do rúry pri teplotách nad 180 °C. Prehriatie pekáča alebo pokrievky z ušľachtilej ocele môže viesť k sfarbeniu materiálu, ako aj k trvalým poškodeniam na pekáči alebo pokrievke z ušľachtilej ocele.



Pekáč a pokrievka z ušľachtilej ocele sa môžu - ako každý pekáč z ušľachtilej ocele - vplyvom vysokých teplôt zafarbiť. Nie je to chyba materiálu a nie je tým ovplyvnená kvalita ani funkčnosť pekáča a pokrievky z ušľachtilej ocele.

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno pekáča i varná doska čisté.
- Úsporu energie dosiahnete výberom varnej dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna pekáča. Ak máte oválnu varnú dosku, použite túto. Hneď ako pekáč, resp. pokrievka z ušľachtilej ocele dosiahne správnu teplotu, môžete nastaviť regulátor teploty na nízky stupeň.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať priemeru dna pekáča. Ak je dno pekáča príliš malé, alebo ak nie je pekáč položený v strede varného poľa, varná doska ho nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžete začuť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlastnosťami varnej dosky.
- So sklenenou pokrievkou manipulujte opatrne, aby ste zabránili poškodeniam následkom tvrdých nárazov a pod. Sklenenú pokrievku nepoužívajte, ak už má značné škrabance alebo trhliny, mohla by úplne prasknúť.
- Zabráňte rýchlemu ochladeniu sklenenej pokrievky studenou vodou (tepelný šok).
- Pri varení a čistení nepoužívajte ostré ani špicaté predmety, a to ani pri intenzívnom znečistení. Do pekáča používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť pekáča a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v pekáči tiež nikdy nič nekrájajte.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte pekáč na rovnú a teplovzdornú podložku.
- Všetky upozornenia platia rovnako aj pre pokrievku z ušľachtilej ocele, ak ju používate ako osobitnú grilovaciu panvicu.

## Tipy na ošetrovanie

- Vyvarťte pekáč a pokrievku z ušľachtilej ocele **pred prvým použitím** vodou.
- Vyčistíte pekáč a pokrievku po použití horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou hubkou a pod.
- Pekáč a pokrievku môžete čistiť aj v umývačke riadu, ich ošetrovanie je teda veľmi jednoduché. Naše odporúčanie: Používajte do umývačky riadu tekutý čistiaci prostriedok. Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chránite tým svoj kuchynský riad i životné prostredie.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie.
- Po umytí pekáč a pokrievku zakaždým hneď osušte, aby sa na nich nevytvorili fláky.

číslo výrobku	objem		priemer dna
381 601	pekáč:	~ 2,9 l	22,6 x 13,2 cm
	pokrievka z ušľachtilej ocele:	~ 1,6 l	23,5 x 14 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne pekáča a na pokrievke z ušľachtilej ocele!

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

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



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)