



COMBIVAR COMBIVAREASY



Zacházení s vnitřní nádobou BIOPAN. Zaobchádzanie s vnútornou nádobou BIOPAN. Pielęgnacja i używanie naczynia BIOPAN.

Upozornění! / Upozornenie! / Uwaga!

CZ - 1) Zabraňte styku HORKÉ nádoby BIOPAN se studenou vodou! Mohlo by dojít k poškození keramického povrchu nádoby. Vnitřní nádobu BIOPAN nemyjte v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani pomůcky (píský, krémy, drátěnky). Mytí vnitřní nádoby BIOPAN je velmi snadné a postačí jen teplá voda s kapkou prostředku na mytí nádobí.

2) Při podlévání již horkých připravovaných pokrmů podlévejte pouze horkou vodou z rychlovarné konvice. Zabráňte tím poškození nepřilnavého povrchu. V případě nedodržení zmíněných postupů se záruka na poškozený povrch chybou spotřebitele nevztahuje.

Příklad: **a)** Podlévání restovaného masa

b) Zalévání usmažené cibulky při přípravě guláše

c) Zalévání restované zeleniny při přípravě svíčkové a jiných omáček

Použitím horké vody z rychlovarné konvice si také zkrátíte dobu přípravy pokrmu.

ZMĚNA BARVY POVRCHU JE PŘIROZENÁ: Vlivem tuku a vyšších teplot dochází u všech nepřilnavých povrchů k barevným změnám. Jasně zelený povrch změní barvu do tmavšího odstínu.



SK - 1) Zabraňte styku HORÚCEJ nádoby BIOPAN so studenou vodou! Mohlo by dôjsť k poškodeniu keramického povrchu nádoby. Vnútrotnú nádobu BIOPAN neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky ani pomôcky (piesky, krémy, drôtenky). Umývanie vnútornej nádoby BIOPAN je veľmi jednoduché a postačí len teplá voda s kvapkou prostriedku na umývanie riadu.

2) Pri podlievaní už horúcich pripravovaných pokrmov podlievať iba horúcou vodou z rýchlovarnej kanvice. Zabráňte tým poškodeniu nepriľnavého povrchu. V prípade nedodržania týchto postupov sa záruka na poškodený povrch chybou spotrebiteľa nevzťahuje.

Příklad: **a)** Podlievanie restovaného mäsa

b) Zalievanie usmažené cibulky pri príprave gulášu

c) Zalievanie restovanej zeleniny pri príprave sviečkovej a iných omáčok

Použitím horúcej vody z rýchlovarnej kanvice si také skrátime dobu prípravy pokrmu.

ZMENA FARBY POVRCHU JE PRIRODZENÁ: Vplyvom tuku a vyšších teplôt dochádza u všetkých nepriľnavých povrchoch k farebným zmenám. Jasne zelený povrch zmení farbu do tmavších odtieňov.



PL - 1) Nie należy hartować naczynia BIOPAN zimną wodą! Może to uszkodzić powłokę ceramiczną. Wewnętrzne naczynie BIOPAN (Inner pot) nie wolno myć w zmywarce do naczyń. Nie stosuj ściernych środków ani pomocy czyszczących (piaski, kremy, druciaki). Mycie wewnętrzne naczynia BIOPAN jest bardzo proste, wystarczy jedynie ciepła woda z kropłą środka do mycia naczyń.

2) Podczas przygotowywania gorących posiłków z dodatkiem wody, należy polewać danie wyłącznie ciepłą wodą z czajnika bezprzewodowego. Należy ściśle przestrzegać procedur opisanych w dołączonej instrukcji obsługi. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej w wyniku nie przestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji, warunki świadczenia gwarancyjnego nie mają zastosowania.

Przykład: **a)** Polewanie wodą pieczonego mięsa.

b) Polewanie smażonej cebuli w gulaszu.

c) Polewanie pieczonych warzyw podczas przygotowywania wołowiny lub innego sosu.

Używanie ciepłej wody z czajnika skróci czas gotowania.

ZMIANA KOLORU POWIERZCHNI JEST NATURALNA: Pod wpływem tłuszczu i wyższych temperatur dochodzi do barwnych zmian wszystkich powłok nieprzywierających. Jasnozielona powierzchnia zmieni kolor na ciemniejszy odcień.

