



MPM

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**Komplet garnków kuchennych
MGK-01 (6-elementowy)
MGK-02 (9-elementowy)**

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI





PL

Bardzo dziękujemy za zaufanie, które pokładacie Państwo w firmie MPM nabywając jeden z naszych kompletów naczyń kuchennych.

Poprzez ten zakup pokazujecie nam Państwo, że nasze wysiłki, aby uprościć proces przygotowania i gotowania potraw zostały docenione.

Państwa garnki zostały dostosowane do kuchenek elektrycznych, ceramicznych, halogenowych, gazowych i indukcyjnych co zostało uwidocznione na stopkach garnków

Prosimy zatem o gruntowne przeczytanie niniejszej instrukcji.

W instrukcji tej znajdziecie Państwo wskazówki dotyczące gotowania i konserwacji, jak również dane techniczne i informacje o gwarancji.

Korzystanie z instrukcji spowoduje, że docenicie Państwo Wasze nowo nabyte naczynia do gotowania, co przez długie lata przyniesie Państwu dużo zadowolenia.

Przed pierwszym użytkowaniem naczynia kuchenne należy dokładnie umyć ciepłą wodą z że środkiem do zmywania naczyń. Do produktów wykonanych ze stali nierdzewnej prosimy nie używać środków myjących na bazie cytrusów, gdyż może to spowodować uszkodzenia, czego skutkiem mogą być plamy podobne do korozji. Plamy te można w prosty sposób usunąć stosując środek czyszczący do stali nierdzewnej.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

- ▶ Przygotowane produkty do gotowania należy zawsze opłukać w zimnej wodzie.
- ▶ Dopasować należy źródło ciepła do wielkości garnka. Garnki, rondle i patelnie należy ustawić centralnie na źródle ciepła.
- ▶ Zabrania się dodawania soli do zimnej wody lub sypania soli do pustych naczyń.
- ▶ Po doprowadzeniu potrawy do temperatury wrzenia należy zmniejszyć dopływ ciepła, tak aby podtrzymać proces gotowania.
- ▶ Potrawy gęste lub odgrzewane należy doprowadzić do oczekiwanej temperatury powoli, często mieszając.
- ▶ Garnki wypełnione żywnością zdejmować, przestawiać lub przesuwać zawsze chwytając za dwa uchwyty jednocześnie.
- ▶ Nie wolno dokonywać samowolnych napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
- ▶ Garnki, rondle i patelnie z zauważonymi uszkodzeniami uchwytów natychmiast wycofać z użycia
- ▶ Myć po każdym użyciu, stosując ogólnie dostępne środki do mycia.
- ▶ Zaleca się mycie w zmywarkach.
- ▶ Przypalone resztki jedzenia, które przywarły do dna garnka należy usunąć za pomocą drewnianej łyżki.
- ▶ W przypadku pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, należy napełnić garnek niewielką ilością wody dodając środek myjący i pozostawić na parę minut celem odmoczenia.
- ▶ Zabrania się używania gąbek z warstwą ścierającą oraz metalowych myjek mogących doprowadzić do zarysowań.





MATERIAŁ, Z KTÓREGO WYKONANE SĄ GARNKI

Komplety naczyń kuchennych wykonane są ze stali nierdzewnej wysokiej jakości. Dzięki niewidocznej powłoce z tlenku, która pokrywa powierzchnię metalu, materiał ten staje się odporny na korozję i działa jak warstwa ochronna. Wypolerowana warstwa przedłuża okres użytkowania i ułatwia czyszczenie.

ERGONOMICZNOŚĆ

Państwa garnki posiadają ergonomiczne uchwyty pozwalające na wygodne ustawianie ich na płytach grzejnych czy też w piekarnikach. Niektóre komplety posiadają otwór w pokrywie do uwalniania nadmiaru pary wodnej, co upraszcza proces gotowania bez jej przesuwania.

UWAGA

Gorący garnek zawsze należy przestawiać w ochronnych rękawicach kuchennych chroniących dłonie przed poparzeniem.

Podczas zdejmowania pokrywy w czasie gotowania potraw proszę zachować szczególną ostrożność, aby gorąca para nie doprowadziła do poparzeń.

GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które oddziałują na powłokę i mogą przyczynić się do powstania plam. Niniejsza gwarancja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek ciepła, przegrzania, uszkodzeń mechanicznych.



Velmi děkujeme za důvěru, kterou jste projevíli firmě MPM nákupem jedné ze souprav kuchyňského nádobí.

Prostřednictvím vašeho nákupu poukazujete na skutečnost, že naše snaha o zjednodušení procesu přípravy a vaření jídla, byla doceněna.

Vaše hrnce jsou vhodné na elektrické, keramické, halogenové, plynové a indukční sporáky, co je označeno na hrncích.

Přečtěte si prosím důkladně tento návod k použití.

V tomto návodu naleznete nejenom pokyny k vaření a údržbě, ale také technické údaje a informace o záruce.

Seznámíte-li se s návodem k použití, doceníte vaše nově zakoupené nádobí na vaření a budete spokojeni po mnoho let.

Před prvním použitím je nutné kuchyňské nádobí důkladně umýt teplou vodou a přípravkem na nádobí. Na výrobky vyhotovené z nerezové oceli nepoužívejte mycí prostředky na bázi citrusů, jelikož mohou způsobit poškození a na povrchu se mohou objevit skvrny podobné rzi. Tyto skvrny lze snadno odstranit použitím čistícího prostředku na nerezovou ocel.

CZ

PRAKTICKÉ POKYNY

- Produkty určené k přípravě vařením vždy opláchněte ve studené vodě
- Je nutné přizpůsobit správnou velikost zdroje tepla a průměr dna nádoby. Hrnce, rendlíky a pánve musí být postaveny uprostřed zdroje tepla.
- Je zakázáno přidávat sůl do studené vody a sypat sůl do prázdných nádob.
- Po uvedení pokrmu do varu, by měl být snížen příkon tepla tak, aby se udržel proces varu;
- Husté nebo ohříváné potraviny uveďte do varu na požadovanou teplotu pomalu a za častého míchání;
- Hrnce vyplněné potravinami přemísťujte nebo přesunujte vždy uchopením za oba úchyty zároveň
- Je zakázáno svévolně opravovat, upravovat a provádět konstrukční změny;
- Hrnce, rendlíky a pánve s viditelnými vadami úchytů okamžitě vyřaďte a nepoužívejte.
- Myjte po každém použití, používejte běžně dostupné čistící prostředky;
- Doporučuje se mýt v myčce na nádobí
- Připálené zbytky jídla, které přilnuly do dna hrnce, odstraňujte pomocí dřevěné škrabky
- Jestliže se v nádobě nacházejí zbytky jídla, které přilnulo ke dnu, naplňte hrnec malým množstvím vody, přidejte prostředek na nádobí a nechte na několik minut odmočit.
- Je zakázáno používat houbičky se stěrnou vrstvou a kovové drátěnky, jelikož mohou poškrábat povrch.



MATERIÁL, ZE KTERÉHO JSOU VYROBENY HRNCE

Soupravy kuchyňského nádobí jsou vyrobené z nerezové oceli vysoké kvality. Díky neviditelné anodizované úpravě, která pokrývá povrch kovu, se tento materiál stává odolný proti korozi a působí jako ochranná vrstva. Vyleštěná vrstva prodlužuje dobu životnosti a usnadňuje čištění.

ERGONOMIE

Vaše hrnce mají ergonomické úchyty, jež umožňují pohodlné umístění na varných deskách a v troubách.

Některé soupravy mají otvor v poklici, který slouží k odvádění nadměrného množství vodní páry, co usnadňuje proces vaření bez přesunování poklice.

CZ

POZOR

Horkým hrncem manipulujte pouze v ochranných rukavicích, které zadržují teplo.

Při sundávání poklice během vaření pokrmů, dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neopařili horkou párou.

ZÁRUKA

Záruka se nevztahuje na závady způsobené používáním čistících prostředků na bázi citrusového ovoce, které působí na povrchovou úpravu a mohou způsobit vznik skvrn. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobené používáním, které je v rozporu s návodem k použití, na poškození vzniklé teplem nebo přehřátím a na mechanická poškození.





Thank you for the confidence you have placed in MPM by purchasing our cookware.

By choosing our products you show us that our efforts to make the cooking process easier for you have been recognised.

Your cookware is suitable for use with electric, ceramic, halogen, gas and induction cooktops, as indicated on the underside of each pot.

Please read all of this user manual carefully. It contains useful cooking tips as well as technical data and maintenance and warranty information.

This user manual will help you fully appreciate your new cookware and enjoy many years of satisfactory use.

Before first use, wash your cookware thoroughly with warm soapy water. Never use any detergents based on citric acid for cleaning stainless steel products. They may adversely affect the outer layer and cause corrosion-like stains.

These stains can be easily removed with a stainless steel cleaner.

GB

PRACTICAL TIPS

- ▶ Always rinse the food with cold water before cooking
- ▶ Choose a cooking zone appropriate for the size of the pot. Always place your cookware centrally on the cooking zone.
- ▶ Never add salt when a vessel is filled with cold water or empty.
- ▶ After bringing your food to a boiling point, turn the heat down just enough to keep the pot boiling.
- ▶ When cooking dense foods and when reheating, bring the temperature up slowly, stirring frequently.
- ▶ When handling pots filled with food, always hold both handles at the same time.
- ▶ Never perform any repairs, modifications or alterations on your own.
- ▶ Stop using your cookware immediately if you detect any damage to the handles.
- ▶ Wash after each use with standard dishwashing liquids
- ▶ MPM cookware is recommended for dishwasher care.
- ▶ Scrape off burnt-on food from the bottom of the pans using a wooden spoon.
- ▶ To remove food remains sticking to the bottom surface, fill the pot with a small amount of soapy water and allow to stand for a few minutes.
- ▶ Never use any abrasive scouring pads or metal scourers, as they can leave scratches on the surface.



MATERIAL

MPM cookware sets are made of high-quality stainless steel. The metal surface is covered with an invisible, corrosion-resistant oxide film which works as protective shield. This well-polished layer extends service life of the products and simplifies cleaning.

ERGONOMICS

Your cookware comes with ergonomic handles for convenient use with hotplates and ovens. Some cookware sets feature perforated lids allowing release of excess steam for simpler cooking without the need for adjustments during the process.

NOTE

Always use oven gloves when handling hot cookware to avoid burns

Take care when removing the lid from the pan during cooking to avoid steam burns.

GB

WARRANTY

This warranty does not cover the use of detergents based on citric acid which may affect the outer protective film and cause staining. This warranty excludes mechanical damage and damage due to misuse, heat and overheating.



Nagyon köszönjük a bizalmat, amivel megtisztelték az MPM céget, amikor megvásárolták az egyik konyhai edénykészletünket.

Ezzel a vásárlással azt igazolják számunkra, hogy értékelik az ételek elkészítésének és főzésének egyszerűsítésére irányuló erőfeszítéseinket.

A fazekaink egyaránt használhatók elektromos, kerámia, halogén, gáz – és indukciós tűzhelyeken, amit feltüntettünk a fazekak talpán.

Kérjük ezért, hogy alaposan olvassák át a jelen használati útmutatót.

Ebben az útmutatóban a főzésre és a karbantartásra vonatkozó tanácsokat, valamint műszaki adatokat és a garanciát illető tájékoztatást találunk.

Ha használják az útmutatót, értékelni fogják az újonnan vásárolt főzőedényeiket, amelyek hosszú éveken keresztül sok elégedett pillanatot fognak szerezni Önöknek.

Az első használatbavétel előtt az edényeket meleg, mosogatószeres vízben alaposan el kell mosni. A rozsdamentes acélból készült termékekhez, kérjük, ne használjanak citrus alapú mosogatószereket, mivel ezek károsodást okozhatnak, aminek következtében korrózióhoz hasonló foltok jelenhetnek meg. Ezeket a foltokat rozsdamentes acélhoz készült tisztítószerezrel.

HU

GYAKORLATI TANÁCSOK:

- A főzéshez előkészített termékeket mindig le kell öblíteni hideg vízzel.
- A hőforrást a lábos méretéhez kell igazítani. Fazekakat, lábasokat, serpenyőket úgy kell a tűzhe-lyre tenni, hogy a hőforrás közepén legyen.
- Tilos sóat adni a hideg vízhez, vagy az üres edénybe sóat szórni.
- Az étel felforralása után csökkenteni kell a hőt annyira, hogy fennmaradjon a főzés folyamata;
- Sűrű vagy felmelegített ételeket lassan, gyakran megkeverve kell a kívánt hőmérsékletre melegíteni;
- Az étellel teli fazekakat mindig mindkét fülüknél fogva kell levenni, áttenni vagy áttolni;
- Tilos az edényeken önhatalmú javítást, átalakítást vagy szerkezeti módosítást végezni;
- Az olyan fazekat, lábost vagy serpenyőt, amelynek a füle látható módon sérült azonnal ki kell vonni a használatból;
- Minden használat után általánosan kapható mosogatószerezrel el kell mosogatni;
- Ajánlott mosogatógéppben mosogatni;
- Az odaégett ételmaradékokat, amik a fazék aljára tapadtak, fakanállal kell eltávolítani;
- Ha ételmaradék tapadt a fazék fenekére, fel kell tölteni a fazekat egy kevés vízzel, mosogatószert kell hozzáadni, és pár percig állni kell hagyni, hogy felázzon.
- Tilos dörzsölő felületű szivacsot, valamint fémszivacsot használni, amelyek karcolásokat okozhatnak.



AZ ANYAG, AMIBŐL A LÁBOSOK KÉSZÜLNEK

Az edénykészlet minőségi rozsdamentes acélból készült.

A láthatatlan oxidrétegnek köszönhetően, amivel a fém felülete be van vonva, az anyag korrózióállóvá válik, és a réteg védőréteggént működik. A felpolírozott réteg meghosszabbítja a használat idejét, és megkönnyíti a tisztántartást.

ERGONOMIA

Az Önök fazekainak ergonomikusak a fogantyúi, amelyekkel kényelmes módon fel lehet őket tenni a főzőlapra, vagy be lehet tenni a sütőbe.

Némelyik készletnek a fedőjében luk van a felesleges vízgőz kiengedéséhez, ami megkönnyíti a főzést úgy, hogy ne kelljen az edény lehúzni.

FIGYELEM

A forró fazekat mindig a hőt kizáró, a kezet védő kesztyűben kell megfogni.

Különösen ügyeljen, ha az étel főzése közben leveszi a fedőt, hogy a forró gőzzel le ne forrzza magát.

GARANCIA

A garancia nem terjed ki citrus alapú mosogatószeres használatára, amelyek hatással vannak a bevonatra, és foltosodást okozhatnak.

Jelen garancia kizárja a nem megfelelő használat miatt keletkező sérüléseket, a hő hatására, túlmelegedés miatt keletkező, vagy a mechanikai sérüléseket.

HU



Благодарим Вас за доверие, которое Вы оказали компании МРМ, покупая комплект изготовленной нами кухонной посуды.

Это свидетельствует о том, что Вы оценили по достоинству наши усилия облегчить процесс приготовления блюд.

Приобретенные Вами кастрюли пригодны для использования на электрических, стекло-керамических, галогенных, газовых и индукционных плитах (соответствующая маркировка указана на дне посуды).

Следовательно, просим Вас внимательно прочитать настоящее руководство.

В нем найдете указания по приготовлению блюд и уходу за посудой, а также технические характеристики и информацию о гарантии.

Пользование руководством позволит Вам оценить по достоинству Вашу новую посуду для приготовления блюд и пользоваться ей с удовлетворением на протяжении многих лет.

Перед первым применением кухонную посуду следует тщательно вымыть теплой водой со средством для мытья посуды. Для очистки изделий из нержавеющей стали не применяйте чистящих средств на основе цитрусовых фруктов, поскольку они могут повредить посуду – в результате их применения могут образоваться пятна, похожие на коррозию. Эти пятна сможете легко устранить путем применения чистящего средства для посуды из нержавеющей стали.

RU

ПРАКТИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

- ▶ Продукты, предназначенные для приготовления, всегда следует ополоснуть в холодной воде;
- ▶ Источник тепла следует регулировать в зависимости от размеров посуды. Горшки, кастрюли и сковороды следует ставить посередине источника тепла;
- ▶ Запрещается сыпать соль в холодную воду или пустую посуду;
- ▶ После того, как Вы довели блюдо до кипения, следует снизить подачу тепла, чтобы поддержать процесс варки;
- ▶ Густые либо разогреваемые блюда следует медленно довести до ожидаемой температуры, часто перемешивая;
- ▶ При снятии, перемещении или передвижении кастрюли с блюдом всегда следует держать ее за обе ручки;
- ▶ Запрещается самостоятельно ремонтировать, модифицировать или изменять конструкцию изделий;
- ▶ Если заметите, что ручки горшков, кастрюль или сковород повреждены, следует немедленно прекратить применение такой поврежденной посуды;
- ▶ Посуду следует вымыть после каждого применения, используя для этого общедоступные средства для мытья посуды;
- ▶ Рекомендуется мыть посуду в посудомоечных машинах;
- ▶ Пригорелые остатки пищи, которые прикипели к дну посуды, следует устранить с помощью деревянной ложки;





- ▶ В случае, когда остатки еды пристали ко дну, следует влить в кастрюлю небольшое количество воды, добавить средство для мытья посуды и оставить на несколько минут, чтобы приставшие остатки отмокли.
- ▶ Запрещается использовать губки с абразивным слоем и металлические мочалки, поскольку они могут поцарапать поверхность.

МАТЕРИАЛ, ИСПОЛЬЗОВАННЫЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОСУДЫ

Комплекты кухонной посуды изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря невидимому покрытию из оксида, покрывающего металлическую поверхность, материал становится стойким к коррозии и действует как защитный слой. Отполированный слой продлевает жизнь посуды и облегчает ее очистку.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Приобретенная Вами посуда оснащена эргономическими ручками, позволяющими удобно ставить ее на кухонную плиту или поместить в духовую камеру. В некоторых комплектах крышки имеют отверстия для выхода пара, что облегчает процесс приготовления блюд и не застывает пользователя передвигать крышку.

RU

ВНИМАНИЕ

Горячую посуду всегда следует держать в рукавицах, защищающих от воздействия высоких температур.

Снимая крышку во время приготовления блюд всегда соблюдайте особую осторожность, чтобы не обжечься горячим паром.

ГАРАНТИЯ

Гарантия не распространяется на случаи применения детергентов на основе цитрусовых фруктов, которые воздействуют на покрытие и могут привести к образованию пятен. Данная гарантия не распространяется также на повреждения, вызванные неправильным применением, а также повреждения, которые возникли из-за тепла, перегрева либо механических повреждений.



Dėkojame už pasitikėjimą, kuriuo apdovanojote firmą MP&M, įsigydami vieną iš virtuvinių puodų komplektų.

Šiuo pirkinio parodysime Jums, kad mūsų pastangos palengvinti maisto gaminimo ir patiekalų paruošimo procesus yra įvertintos.

Jūsų puodai yra pritaikyti elektrinėms, keramikinėms, halogeninėms, dujų ir indukcinėms viryklėms.

Todėl prašome labai atidžiai perskaityti šią instrukciją.

Instrukcijoje pateikiame nurodymus, susijusius su maisto gaminimu ir konservavimu, o taip pat ir techninius duomenis bei garantijos informaciją.

Naudodamiesi instrukcija suteikiate galimybę įvertinti Jūsų įsigytus puodus maisto gaminimui, ir po daugelio naudojosi metų Jums suteiks didelį malonumą.

Prieš pirmąjį virtuvinių puodų naudojimą būtina juos išplauti šiltu vandeniu su virtuvinių indų plovimo priemone. Produktams, pagamintiems iš nerūdijančio plieno nenaudojamos plovimo priemonės, turinčios citrusinių vaisių turinį, kadangi tai gali sukelti gedimus, ko pasekoje atsiranda koroziniai plėmai. Panašius plėmus galima likviduoti panaudojant plovimo priemones, skirtas nerūdijančiam plienui.

LT

PRAKTINIAI PATARIMAI

- Paruoštus, skirtus virimui, produktus visada reikia praskalauti šaltu vandeniu;
- Būtina pritaikyti šilumos šaltinį prie puodo didumo. Didelius ir mažus puodus, keptuves reikia pastatyti ant šilumos šaltinio centro;
- Draudžiama įpilti druską į šaltą vandenį arba į tuščią puodą;
- Kai pasiekama maisto gaminimo užvirimo temperatūra, būtina sumažinti šilumos tiekimą taip, kad palaikyti gaminimo procesą;
- Tirštus patiekalus, arba patiekalus, skirtus pašildymui, reikia šildyti kol bus pasiekta reikiama temperatūra, dažnai maišant;
- Pripildytus produktais puodus nuimti, pastumti arba perdėti visada reikia paimant už abiejų laikiklių vienu metu;
- Negalima vykdyti savarankiškų taisymų, perdirbimų ar konstrukcijų keitimų.
- Mažus ir didelius puodus, keptuves su pastebėtais sugedusiais laikikliais tuojaus pat atidėti ir nenaudoti;
- Plauti po kiekvieno panaudojimo, vartojant bendras prienamas plovimo priemones;
- Rekomenduojamas plovimas indaplovėse.
- Priekpusias maisto atliekas, kurios prilipo prie puodo dugno, reikia nuimti naudojant medinius šaukštus.
- Tuo atveju, kai maisto atliekos prikėpė prie dugno, galima pripildyti truputį vandens pridendant papildomai indų plovimo skysčio, taip palikti porai minučių tam, kad atmirktų.
- Draudžiama naudoti kempines su šiurkščiu paviršiumi ar metalinius valiklius – galite palikti subraižymo žymes.





MEDŽIAGOS, PANAUDOTOS PUODŲ GAMYBAI

Virtuvinių puodų komplektai pagaminti iš aukštos klasės nerūdijančio plieno. Dėka nematomo apvalkalo iš deguonies, kuris dengia puodo paviršių, medžiaga tampa atspari korozijai ir atlieka apsaugos vaidmenį. Išpoleruotas paviršius prailgina naudojimo laiką ir palengvina valymą.

ERGONOMIKA

Jūsų puodai turi ergonominius laikiklius, kurie leidžia patogiai pastatyti puodus ant viryklės arba orkaitėje.

Kai kurie puodų komplektai turi skylės dangteliuose, skirtus išleisti susidariusius garų perteklius. Tai palengvina gaminimą be puodo ar dangtelio perkėlimo.

DĖMESIO

Naudojant karštus puodus visada reikia turėti ant rankų apsaugines, nepraleidžiančias šilumos pirštines.

Prieš nuimat dangtelį nuo verdančio puodo prašome laikytis atsargumo priemonių, kad būtų galima išvengti karštų garų nusiplikimo.

GARANTIJA

Garantija nepriklauso kai naudojami detergentai, turintys citrusinių vaisių turinį, kurie veikia puodų paviršių ir gali sudaryti korozinius plėmus.

Ši garantija išvengia žalos padengimus esant pažeidimams, sukeltiems neteisingai naudojant puodus, atsiradus pažeidimams dėl šilumos pertekliaus, perkaitinus ar mechaninio poveikio.

LT



Хочемо виразити глибоку вдячність за довіру, виявлену Вами фірмі MPM, при покупці одного із наших комплектів кухонного посуду.

Завдяки цій покупці Ви демонструєте, що наші зусилля щодо спрощення процесу приготування та готування страв були доцінені.

Ваші кастрюлі адаптовані до електричних, керамічних, галогенових, газових та індукційних плит, що було позначено на ручках кастрюль.

Тому просимо уважно прочитати цю інструкцію.

У цій інструкції Ви зможете знайти як вказівки, що стосуються приготування та зберігання, так і технічні параметри й інформацію щодо гарантії.

Використання інструкції веде до того, що Ви оціните Ваш новий кухонний посуд для приготування, який впродовж тривалого часу принесе Вам багато задоволення.

Перед першим використанням кухонний посуд слід ретельно помити у теплій воді із засобом для миття посуду. Для продуктів, виконаних із нержавійки, просимо не використовувати миючі засоби на базі цитрусів, тому що це може привести до пошкоджень, наслідком чого можуть бути плями, подібні до корозії. Ці плями можна просто видалити, використовуючи засоби для чистки нержавійки.

ПРАКТИЧНІ ВКАЗІВКИ

ЦА

- ▶ Підготовані до приготування продукти слід завжди сполоснути холодною водою
- ▶ Слід підібрати джерело тепла до розміру кастрюлі. Кастрюлі і сковорідки слід поставити у центрі на джерелі тепла
- ▶ Забороняється додавання солі до холодної води або насипання солі в пустий посуд.
- ▶ Після доведення страви до температури кипіння слід зменшити прилив тепла, так щоб підтримати процес кипіння;
- ▶ Густі страви або ті, що підігріваються, слід доводити до очікуваної температури повільно, часто перемішуючи;
- ▶ Кастрюлі, наповнені їжею, знімати, переставляти або пересувати завжди тримаючи за два тримачі одночасно
- ▶ Не можна виконувати самостійні ремонти, переробки або конструкційні зміни;
- ▶ Кастрюлі, сковорідки з видимими пошкодженнями тримачів негайно припинити використовувати
- ▶ Мити після кожного використання, використовуючи загальнодоступні засоби для миття;
- ▶ Рекомендується миття у посудомийних машинах
- ▶ Пригорілі залишки їжі, які прилипли до дна кастрюлі, слід видалити за допомогою дерев'яної ложки
- ▶ У випадку залишків їжі, яка прилипла до дна, слід наповнити кастрюлю невеликою кількістю води, додаючи засіб для миття посуду і залишити на декілька хвилин для відмокання.
- ▶ Забороняється використання губок із жорстким шаром і металевих скребків, які можуть довести до подряпин.





МАТЕРІАЛ, З ЯКОГО ВИКОНАНО КАСТРЮЛІ

Комплекти кухонного посуду вироблені із нержавіючої сталі високої якості. Завдяки невидимому шарові із вуглецю, який покриває всю поверхню металу, цей матеріал стає невразливим для корозії та діє в якості захисного шару. Наполірований шар продовжує період експлуатації та полегшує чистку

ЕРГОНОМІЧНІСТЬ

Ваші кастрюлі мають ергономічні захвати, які дозволяють встановлювати їх на нагрівальних плитах або в духовках. Декотрі комплекти мають отвори в кришці для вивільнення надлишку водної пари, що полегшує процес приготування без її переміщення.

УВАГА

Гарячу кастрюлю завжди слід використовувати, захищаючи руки у захисних рукавицях, що затримують тепло

Під час знімання кришкит при приготуванні страв просимо бути особливо обережними, щоб гарячий пар не довів до опіків.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не передбачає використання засобів для чистки на основі цитрусових фруктів, які мають вплив на покриття і можуть привести до появи плям. Ця гарантія виключає пошкодження внаслідок неправильного використання, пошкодження, які з'явилися внаслідок тепла, перегріву, механічних пошкоджень.

UA



*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*Přejeme spokojenost s používáním našeho výrobku a zveme k využití široké obchodní nabídky firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Kívánjuk, hogy elégedettek legyenek a nálunk vásárolt készülék használatával és kérjük ismerkedjenek meg cégünk az **MPM** cég kereskedelmi ajánlatával*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Gerbiamo klientai, mes tikimės, kad Jūs būsite patenkinti įsigiję mūsų gaminių, ir kviečiame pasinaudoti kitais plataus įmonės **MPM** asortimento pasiūlymais*

*Бажаємо задоволення від користування нашим товаром і запрошуємо скористатися з широкої торгової пропозиції компанії **MPM***

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl

