INSTRUKCJA OBSŁUGI

Komplet garnków kuchennych
MGK-07

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

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 ze środkiem do zmywania naczyń.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

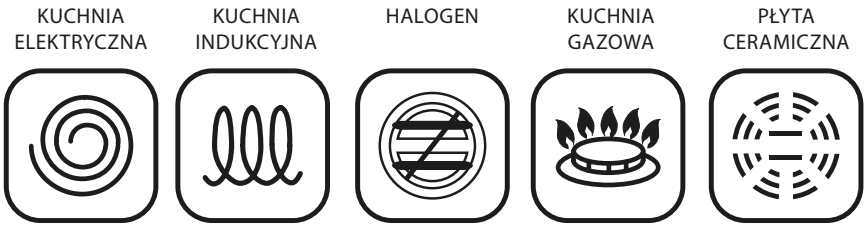
- Przygotowane produkty do gotowania należy zawsze opłukać w zimnej wodzie;
- Należy dopasować źródło ciepła do wielkości garnka. Garnki, rondle i patelnie należy ustawić centralnie na źródle ciepła. Uwaga: w przypadku kuchni gazowych, należy zwrócić uwagę, by płomienie nie przekraczały średnicy dna garnka;
- 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;
- Podczas użytkowania w naczyniach mogą pojawić się plamki lub przebarwienia. Jest to zjawisko naturalne, nie mające wpływu na jakość przygotowywanych potraw i proces gotowania;
- 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.

MATERIAŁ, Z KTÓREGO WYKONANE SĄ GARNKI

Komplety naczyń kuchennych wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
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.

ŹRÓDŁA CIEPŁA

Zestaw garnków przystosowany jest do wszystkich rodzajów kuchni, w tym indukcyjnych.



ERGONOMICZNOŚĆ

Państwa garnki posiadają ergonomiczne uchwyty pozwalające na dogodne ustawianie ich na płytach grzejnych.
Komplety posiadają otwór w pokrywce 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 pokrywki w czasie gotowania potraw należy zachować szczególną ostrożność, aby gorąca para nie doprowadziła do poparzeń.

GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje stosowania detergentów na bazie owoców cytrusowych, które oddziaływują 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 oraz przebarwień na dnie naczyń.

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.

PRACTICAL TIPS

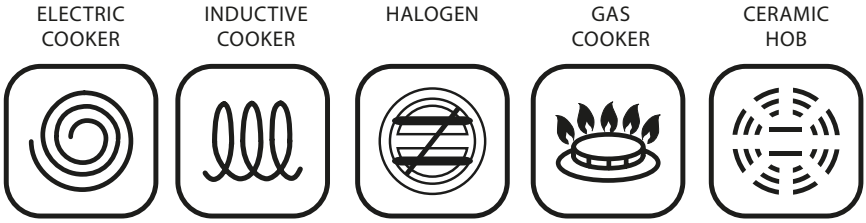
- Always rinse the food with cold water before cooking;
- Choose a cooking zone appropriate for the size of the pot. Always place your cookware centrally on the cooking zone. Note: if using a gas stove, adjust the size of the flame so that it does not extend up the sides of the pot;
- Never add salt 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;
- Cookware is recomended 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;
- With use, spots or discolouration may appear on kitchenware. It is perfectly normal and does not influence the quality of food and the cooking process;
- Do not use citrus fruit-based cleaning agents on stainless steel as this might damage kitchenware by making rust-like stains. Discolorations can be removed with a stainless steel cleaner.

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.

HEAT SOURCES

Cookware are suitable for all types of cookers, including inductive cookers.



ERGONOMICS

Your cookware comes with ergonomic handles for convenient use with hotplates.
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.

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, overheating and discolorations.

Благодарим Вас за доверие, которое Вы оказали компании MPM, 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.

ПРАКТИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

- Продукты, предназначенные для приготовления, всегда следует ополоскать в холодной воде;
- Источник тепла следует регулировать в зависимости от размеров посуды. Горшки, кастрюли и сковороды следует ставить посередине источника тепла. Внимание: в случае газовых плит, необходимо следить, чтобы пламя не выходило за пределы диаметра дна горшока;
- 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 для использования 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;

- В процессе использования в посуде могут появиться пятнышки или изменения цвета. Это естественное явление, не влияющее на качество приготовленных блюд и процесс приготовления;
- Данная гарантия исключает повреждения, вызванные в результате неправильного использования, повреждения, возникшие в результате тепла, перегрева, механических повреждений, а также изменений цвета на дне посуды.

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.

ИСТОЧНИКИ ТЕПЛА

Горшки приспособлена ко всем видам плит, включая индукционные.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Приобретенная Вами посуда оснащена эргономическими ручками, позволяющими удобно ставить ее на кухонную плиту.
Комплекты имеют отверстия для выхода пара, что облегчает процесс приготовления блюд и не заставляет пользователя передвигать крышку.

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, или изменения цвета.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir danken Ihnen sehr für das Vertrauen, das Sie unserer Firma MPM entgegenbringen, indem Sie eines unserer Küchengeschirr-Sets kaufen.

Durch Ihren Kauf zeigen Sie uns, dass unsere Bemühungen zur Beschleunigung der Prozesse der Speisenzubereitung und des Kochens geschätzt wurden.

Ihre Töpfe wurden an die Elektro-, Keramik-, Halogen-, Gas- und Induktionsherde angepasst, was auf der Außenseite des Topfbodens zu sehen ist.

Wir bitten Sie daher, die vorliegende Bedienungsanleitung gründlich zu lesen.

In der Bedienungsanleitung finden Sie Hinweise zum Kochen und zur Wartung sowie technische Daten und Informationen zur Garantie.

Die Nutzung der Bedienungsanleitung wird sich dazu beitragen, dass Sie das neu gekaufte Kochgeschirr zu schätzen lernen, was Ihnen noch viele Jahre viel Freude bereiten wird.

Vor dem ersten Gebrauch ist das Kochgeschirr in warmem Wasser mit Spülmittel gründlich zu waschen.

PRAKTISCHE HINWEISE

- Die zum Kochen vorbereiteten Lebensmittel sind mit kaltem Wasser immer auszuspülen;
- Größe der beheizten Fläche ist an die Größe des Topfes anzupassen. Töpfe, Kasserollen und Pfannen sind in der Mitte des Kochfeldes aufzustellen. Achtung: bei den Gasherden ist zu beachten, dass die Gasflamme nicht größer ist als der Durchmesser des Topfbodens;
- Es ist verboten, Salz ins kalte Wasser zu geben oder Salz in das leere Geschirr zu streuen;
- Erreicht die Speise den Siedepunkt, ist die Heizleistung so einzustellen, dass die Speise noch köchelt;
- Flüssige oder aufgewärmte Speisen sind unter häufigem Rühren zur gewünschten Temperatur langsam zu bringen;
- Mit Speisen gefüllte Töpfe sollten Sie abnehmen, umstellen oder schieben, indem Sie gleichzeitig an beiden Griffen festhalten;
- Willkürliche Reparaturen, Umarbeitungen oder Konstruktionsänderungen sind verboten;
- Töpfe, Kasserollen und Pfannen mit bemerkten Schäden an den Griffen sind sofort aus dem Gebrauch zu ziehen;
- Nach jedem Gebrauch sind sie mit allgemein verfügbaren Reinigungsmitteln zu waschen;
- Empfohlen wird das Waschen in den Spülmaschinen;
- Angebrannte Speisereste, die sich am Topfboden angesetzt haben, sind mit einem Holzlöffel zu entfernen;
- Wenn sich die Speisereste am Topfboden angesetzt haben, sollten Sie den Topf mit ein wenig; Wasser und Spülmittel füllen und es für ein paar Minuten einwirken lassen, damit der Topf einweicht;
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuer- und Metallschwämmen, die Kratzer verursachen können;
- Beim Gebrauch können im Kochgeschirr Flecke und Verfärbungen entstehen. Das ist normal und wirkt sich auf die Qualität der zubereiteten Speisen und des Kochvorgangs nicht aus;

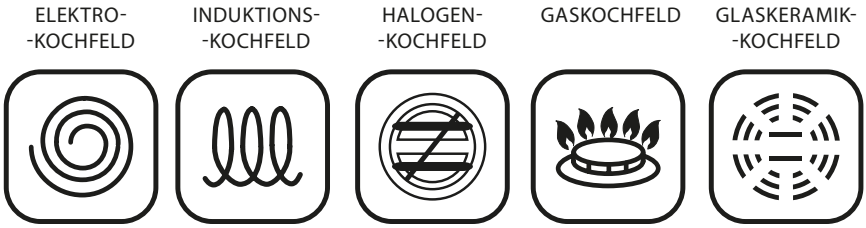
- Beim Waschen der Produkte aus nichtrostendem Stahl vermeiden Sie Reiniger auf Basis von Zitrussäure, da sie Schädigungen verursachen, die der Korrosion ähnelnde Flecke zur Folge haben können. Etwaige Verfärbungen können entfernt werden, indem man das Reinigungsmittel für den rostfreien Stahl verwendet.

DAS MATERIAL, AUS DEM DIE TÖPFE GEFERTIGT SIND

Kochgeschirr-Sets sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt.
Dank der unsichtbaren Oxidschicht, die die Metallfläche bedeckt, wird das Material korrosionsbeständig und es wirkt als Schutzschicht. Polierte Schicht verlängert die Nutzungsdauer und vereinfacht die Reinigung.

WÄRMEQUELLEN

Das Topf-Set ist an verschiedene Arten von Herden angepasst, darunter an die Induktionsherde.



ERGONOMIE

Ihre Töpfe verfügen über ergonomische Griffe, die ein bequemes Aufstellen der Töpfe auf die Heizplatten ermöglichen.
Kochgeschirr-Sets verfügen über das Loch im Deckel, wodurch der überflüssige Wasserdampf entweichen kann, was ferner den Kochprozess vereinfacht, ohne den Deckel schieben zu müssen.

ACHTUNG

Ein heißer Topf ist immer in Schutzhandschuhen umzustellen, um die Hände vor Verbrennung zu schützen.

Während des Kochvorgangs sollten Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht abnehmen, damit der heiße Wasserdampf keine Verbrennungen verursacht.

GARANTIE

Garantie deckt die Verwendung von Reinigern auf Basis von Zitrussäure nicht ab, da solche Reiniger auf die Beschichtung einwirken und dadurch Flecke verursachen können.
Vorliegende Garantie schließt die Haftung für Schäden aus, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden, sowie die Haftung für Schäden, die aufgrund der Wärme, Überhitzung, der mechanischen Beschädigungen und der Verfärbungen am Topfboden entstanden sind.

NOTATKI

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung unserer Produkte und laden Sie ein, von dem umfangreichen Handelsangebot der Firma MPM zu profitieren

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