



smile

SBR-3

Brytfanna z aromatyzерem • Roaster with aromatizer
• Жаровня з ароматизатором • Bräter mit aromatisierer
• Braadslede met aromatizer • Stekpanna med aromatizer
• Bandeja de asar con aromatizador • Padella da arrosto con aromatizzatore • Plat à rôtir avec aromatiseur

WAŻNE UWAGI UŻYTKOWE

- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć w ciepłej wodzie wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie naczyń za pomocą miękkiej gąbki oraz płynu do mycia naczyń.
- ▶ Zawsze gotować na palniku odpowiadającym średnicy spodu brytfanny. Uwaga: w przypadku kuchni gazowych, należy zwrócić uwagę, by płomień nie przekraczał średnicy dna naczynia.
- ▶ Wbudowany w pokrywce aromatyzер umożliwia bezpieczne uzupełnianie płynów bez konieczności otwierania, nie tracąc wewnątrz brytfanny ciepła oraz zmniejsza ryzyko oparzeń.
- ▶ Gorące naczynie zawsze należy przestawiać w ochronnych rękawicach kuchennych, chroniących dłonie przed poparzeniem.
- ▶ Podczas zdejmowania pokrywy, należy zachować szczególną ostrożność, aby gorąca para nie doprowadziła do poparzeń.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać pustej brytfanny.
- ▶ Konieczne jest stosowanie drewnianych lub plastikowych łyżek (łopatek) do mieszania potraw w celu uniknięcia uszkodzeń powierzchni nieprzywierającej. Nie wolno kroić w brytfannie.
- ▶ Podczas czyszczenia naczynia nie stosować ostrych gąbek, zmywaków, ponieważ mogą one rysować powierzchnię.
- ▶ Brytfanna nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.
- ▶ Naczynie przeznaczone jest do użytkowania na wszystkich rodzajach kuchni, w tym indukcyjnych oraz w piekarniku.

IMPORTANT REMARKS FOR USE

- ▶ Prior to the first use, wash thoroughly inner and outer surfaces of tools in warm water, using a soft sponge and a washing-up liquid.
- ▶ Always cook on a burner, the diameter of which corresponds to a pan bottom. Note: in case of gas cooktops, take notice that flames do not exceed a pan bottom diameter.
- ▶ Aromatizer built in the lid allows safely refill liquids without opening and losing heat inside the roaster. Protects against steam burns.

PL

EN

- ▶ Always shift the hot pot in protection gloves that secure your hands against scalding.
- ▶ When taking off a pan lid, be particularly careful not to scald with hot steam.
- ▶ Never heat an empty pan.
- ▶ It is necessary to use wooden or plastic spoons (spatulas) to mix food to avoid damages of non-stick surfaces. Do not cut the food inside the pan.
- ▶ While cleaning the pan, do not use any sponges or sinks as they may scratch the dish surfaces.
- ▶ The roasting pan is not suitable for dishwasher cleaning.
- ▶ The dish is designed for the use on all types of cooktops, including induction cookers and in ovens.

ВАЖЛИВІ КОРИСНІ ПОРАДИ

- ▶ Перед першим використанням ретельно вимийте внутрішні та зовнішні поверхні посуду за допомогою м'якої губки та миючого засобу для посуду у теплій воді.
- ▶ Завжди готуйте на плиті, яка відповідає діаметру дна брацера. Увага: у випадку газових плит слід переконаватися, що полум'я не перевищує діаметр дна посуду.
- ▶ Вбудований у кришці ароматизатор дозволяє безпечно поповнювати рідини без потреби відкривати кришку, не втрачаючи всередині брацера тепла та зменшуючи ризик опіків.
- ▶ Гарячий посуд завжди слід переміщувати в захисних кухонних рукавичках, щоб захистити руки від опіків.
- ▶ Під час знімання кришки слід бути особливо обережним, щоб гаряча пара не спричинила опіків.
- ▶ Ніколи не підігрівайте порожній брацер.
- ▶ Обов'язково використовуйте дерев'яні або пластикові ложки для перемішування страв, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття. Не різте в брацері.
- ▶ Під час очищення посуду не використовуйте гострих губок або губок, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.
- ▶ Брацер не призначений для миття в посудомийній машині.
- ▶ Посуд призначений для використання на всіх типах плит, включаючи індукційні та в духовці.

WICHTIGE BENUTZERHINWEISE

- ▶ Vor der ersten Verwendung die Innen- und Außenflächen der Geschirre gründlich mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel in warmem Wasser reinigen.
- ▶ Immer auf einem Kochfeld mit einem Durchmesser entsprechend dem Boden des Bräters kochen. Hinweis: Bei Gasöfen darauf achten, dass die Flammen nicht den Durchmesser des Gefäßbodens überschreiten.
- ▶ Der in den Deckel eingebaute Aromatisierer ermöglicht das sichere Nachfüllen von Flüssigkeiten, ohne dass der Deckel geöffnet werden muss, und verhindert das Entweichen von Wärme aus dem Bräter sowie das Risiko von Verbrennungen.
- ▶ Heiße Behälter sollten immer mit hitzebeständigen Küchenhandschuhen umgesetzt werden, um die Hände vor Verbrennungen zu schützen.
- ▶ Beim Entfernen des Deckels ist besondere Vorsicht geboten, um zu verhindern, dass heißer Dampf zu Verbrennungen führt.
- ▶ Den leeren Bräter niemals erhitzen.

- Zum Umrühren von Speisen sollten Holz- oder Kunststofflöffel verwendet werden, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Nicht im Bräter schneiden.
- Beim Reinigen des Gefäßes keine scharfen Schwämme oder Scheuerschwämme verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Der Bräter ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Gefäß ist für alle Arten von Herden geeignet, einschließlich Induktionsherden und Backöfen.

BELANGRIJKE GEBRUIKSINSTRUCTIES

- Voor het eerste gebruik de binnen- en buitenoppervlakken van de schalen grondig reinigen met een zachte spons en afwasmiddel in warm water.
- Altijd koken op een brander met een diameter die overeenkomt met de diameter van de bodem van de schaal. Let op: Bij gasfornuizen ervoor zorgen dat de vlammen niet de diameter van de bodem van de pan overschrijden.
- De ingebouwde aroma-infuser in het deksel maakt veilig bijvullen van vloeistoffen mogelijk zonder dat het deksel geopend hoeft te worden, en voorkomt warmteverlies in de braadpan en het risico op brandwonden.
- Hete schalen moeten altijd worden verplaatst met beschermende ovenwanten om de handen te beschermen tegen brandwonden.
- Bij het verwijderen van het deksel extra voorzichtig zijn om te voorkomen dat hete stoom tot brandwonden leidt.
- Nooit een lege braadpan verwarmen.
- Houten of plastic lepels moeten worden gebruikt om gerechten te roeren om schade aan het antiaanbakoppervlak te voorkomen. Snijden in de braadpan is verboden.
- Bij het reinigen van de schaal geen scherpe sponzen of schuursponsjes gebruiken, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- De braadpan is niet geschikt voor de vaatwasser.
- De schaal is geschikt voor gebruik op alle soorten kachels, inclusief inductiekookplaten en in de oven.

VIKTIGA ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

- Innan första användningen, rengör noggrant de inre och yttre ytorna på kärlen med en mjuk svamp och diskmedel i varmt vatten.
- Koka alltid på en spis med en diameter som motsvarar bottenens diameter av stekpannan. Observera: Vid gasugnar, se till att lågorna inte överstiger kärlets bottenens diameter.
- Aromatiseraren inbyggd i locket möjliggör säker påfyllning av vätskor utan att locket behöver öppnas, och minskar förlusten av värme i stekpannan samt risken för brännskador.
- Heta kärl bör alltid flyttas med skyddshandskar för att skydda händerna mot brännskador.
- Var extra försiktig när du tar bort locket för att förhindra att het ånga orsakar brännskador.
- Värm aldrig en tom stekpanna.
- Använd trä- eller plastskedar för att röra om i maten för att undvika skador på det nonstickbelagda ytan. Skär aldrig i stekpannan.
- Använd inte vassa svampar eller skurpadar vid rengöring av kärlen, eftersom de kan repa ytan.
- Stekpannan är inte diskmaskinsäker.
- Kärlet är lämpligt för alla typer av spisar, inklusive induktionshällar och ugnar.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE USO

- ▶ Antes del primer uso, lavar cuidadosamente en agua tibia las superficies internas y externas de los recipientes con una esponja suave y detergente para lavar platos.
- ▶ Siempre cocinar en una estufa con un diámetro que corresponda al diámetro del fondo de la fuente de horno. Nota: En cocinas de gas, asegurarse de que las llamas no excedan el diámetro del fondo del recipiente.
- ▶ El aromatizador incorporado en la tapa permite rellenar líquidos de manera segura sin necesidad de abrir la tapa, reduciendo la pérdida de calor en la fuente de horno y el riesgo de quemaduras.
- ▶ Los recipientes calientes siempre deben ser manipulados con guantes de cocina protectores para proteger las manos contra quemaduras.
- ▶ Al quitar la tapa, tenga especial cuidado para evitar que el vapor caliente cause quemaduras.
- ▶ Nunca calentar una fuente de horno vacía.
- ▶ Es necesario utilizar cucharas de madera o plástico para revolver los alimentos y evitar dañar la superficie antiadherente. No se debe cortar en la fuente de horno.
- ▶ Al limpiar el recipiente, no utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.
- ▶ La fuente de horno no es apta para lavavajillas.
- ▶ El recipiente está diseñado para su uso en todo tipo de cocinas, incluyendo las de inducción y en el horno.

IMPORTANTI NOTE D'USO

- ▶ Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente in acqua calda le superfici interne ed esterne delle pentole con una spugna morbida e detersivo per piatti.
- ▶ Cuocere sempre su un fornello con un diametro che corrisponda al diametro del fondo della pentola da forno. Nota: Per i fornelli a gas, fare attenzione a che le fiamme non superino il diametro del fondo della pentola.
- ▶ Il diffusore di aroma incorporato nel coperchio consente di riempire liquidi in modo sicuro senza dover aprire il coperchio, riducendo la perdita di calore nella pentola da forno e il rischio di scottature.
- ▶ Le pentole calde devono sempre essere maneggiate con guanti da cucina protettivi per proteggere le mani dalle scottature.
- ▶ Quando si rimuove il coperchio, fare particolare attenzione per evitare che il vapore caldo provochi scottature.
- ▶ Mai riscaldare una pentola da forno vuota.
- ▶ È necessario utilizzare cucchiaini di legno o plastica per mescolare i cibi e evitare danni alla superficie antiaderente. Non tagliare nella pentola da forno.
- ▶ Durante la pulizia del recipiente, non utilizzare spugne o spazzole abrasive, in quanto potrebbero graffiare la superficie.
- ▶ La pentola da forno non è adatta per la lavastoviglie.
- ▶ Il recipiente è progettato per l'uso su tutti i tipi di cucine, inclusi quelli a induzione e nel forno.

- ▶ Avant la première utilisation, laver soigneusement à l'eau chaude les surfaces intérieures et extérieures de la poêle à l'aide d'une éponge douce et d'un liquide vaisselle.
- ▶ Toujours cuisiner sur un brûleur correspondant au diamètre du fond de la brytfanna. Remarque : pour les cuisinières à gaz, veiller à ce que les flammes ne dépassent pas le diamètre du fond du récipient.
- ▶ Le diffuseur de parfum intégré au couvercle permet de remplir en toute sécurité les liquides sans avoir à ouvrir, évitant ainsi la perte de chaleur à l'intérieur de la brytfanna et réduisant le risque de brûlures.
- ▶ Toujours manipuler le récipient chaud avec des gants de cuisine protecteurs pour éviter les brûlures aux mains.
- ▶ Lors du retrait du couvercle, faire preuve d'une grande prudence pour éviter que la vapeur chaude ne provoque des brûlures.
- ▶ Ne jamais réchauffer une brytfanna vide.
- ▶ Il est nécessaire d'utiliser des cuillères en bois ou en plastique pour remuer les plats afin d'éviter d'endommager la surface antiadhésive. Ne jamais couper dans la brytfanna.
- ▶ Lors du nettoyage du récipient, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de grattoirs, car ils pourraient rayer la surface.
- ▶ La brytfanna n'est pas destinée au lave-vaisselle.
- ▶ Ce récipient est conçu pour être utilisé sur toutes les types de cuisinières, y compris à induction et au four.

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

W razie awarii urządzenia:

- 1) oddaj produkt do punktu zakupu (sklepu) lub
- 2) oddaj produkt do naszego autoryzowanego punktu serwisowego – wykaz - punktów serwisowych znajduje się na naszej stronie www.mpm.pl lub
- 3) skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczycinie pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 34 w godzinach 7.00–15.00 lub mailowo: serwis@mpm.pl

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapraszamy także do sklepu internetowego www.mpmstrefa.pl, w którym można nabyć brakujące części i akcesoria do naszych produktów.

Wystarczy wybrać potrzebną część zamówić, a kurier dostarczy ją bezpośrednio do domu.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt
z Serwisem Centralnym

12-100 Szczycino, Korpele 71
tel.: (22) 380-52-34
e-mail: serwis@mpm.pl; www.smileagd.eu

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta (Punkt Serwisowy) czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.

3. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:

a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;

b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);

c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodne z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki

d) uszkodzenia wynikłe na skutek:

- przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
- okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności

na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),

- nieprawidłowego transportu;

e) celowe uszkodzenie sprzętu;

f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;

g) czynności konserwacyjne.

4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:

a) Punkt Serwisowy Gwaranta stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,

b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,

c) w okresie 24 miesięcy wystąpi konieczność dokonania pięciu napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

5. Do przyjęcia reklamacji i wykonania naprawy gwarancyjnej upoważnione są Punkty Serwisowe Gwaranta wymienione w karcie gwarancyjnej lub na stronie internetowej www.mpm.pl.

6. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.

7. Sprzęt dostarczany do Punktu Serwisowego Gwaranta powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.

8. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Punkt Serwisowy Gwaranta poświadcza w karcie gwarancyjnej.

9. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.

10. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.

11. Urządzenia firmy MPM mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba, że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.

12. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji

Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także czytelnego podpisu kupującego jest

NIEWAŻNA.

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

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

UA Бажаємо вам задоволення від використання нашого виробу та запрошуємо скористатися широким асортиментом товарів компанії.
MPM

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Verwendung unseres Produkts und laden Sie ein, von der breiten Produktpalette des Unternehmens Gebrauch zu machen.
MPM

IT Vi auguriamo di essere soddisfatti dell'uso del nostro prodotto e vi invitiamo a sfruttare l'ampia gamma di prodotti offerti dall'azienda. **MPM**

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia gama de productos que ofrece la empresa. **MPM**

NL Wij wensen u veel tevredenheid met het gebruik van ons product en nodigen u uit om gebruik te maken van het brede aanbod van producten dat door het bedrijf wordt aangeboden.
MPM

FR Nous vous souhaitons satisfaction dans l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large gamme de produits proposés par l'entreprise. **MPM**

AKCESORIA 
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl 

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
info@mpm.pl