



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Cookware set
Komplet garnków
Topfset
MGK-23

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Thank you for the confidence you have placed in Smile 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.

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 cookware 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;
- ▶ Hand-washing recommended;
- ▶ 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;
- ▶ It is necessary to use wooden or plastic spoons (spatulas) to mix food to avoid damages of non-stick surfaces.

MATERIAL

Cookware set is made of cast aluminium with non-stick coating. The material ensures even heating and heat distribution inside the pots.

KITCHEN ACCESSORIES

The included kitchen accessories are dedicated to cookware with non-stick coatings. They are made of high-quality wood and the highest-quality thermoplastic nylon. Temperature resistant up to 210 °C. Hand washing is recommended.

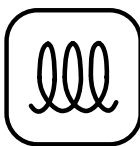
HEAT SOURCES

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

ELECTRIC
COOKER



INDUCTIVE
COOKER



HALOGEN



GAS
COOKER



GAS
COOKER



ERGONOMICS

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

NOTE

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 any damage due to improper use or overheating and any mechanical damage of the cookware or its coating.

Bardzo dziękujemy za zaufanie, które pokładacie Państwo w firmie Smile 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.

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.

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 przesuwac 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 ręczne;
- ▶ 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 ściierającą oraz metalowych myjek mogących doprowadzić do zarysowań;
- ▶ Konieczne jest stosowanie drewnianych lub plastikowych łyżek (łopatek) do mieszania potraw, w celu uniknięcia uszkodzeń powierzchni nieprzywierającej;
- ▶ W przypadku naczynia do gotowania z pokrywą szklaną, gorącej pokrywy nie należy nigdy chłodzić gwałtownie zimną wodą.

MATERIAŁ

Naczynia kuchenne wykonane są z odlewanego aluminium z powłoką nieprzywierającą. Materiał powoduje równomierne nagrzewanie się naczyń i dystrybucję ciepła wewnątrz garnków.

AKCESORIA KUCHENNE

Załączone akcesoria kuchenne dedykowane są do naczyń z powłokami nieprzywierającymi. Wykonane są z wysokogatunkowego drewna oraz najwyższej jakości nylonu termoplastycznego.

Odporne na wysokie temperatury do 210°C.

Zaleca się mycie ręczne.

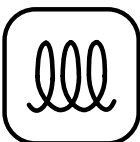
ŹRÓDŁA CIEPŁA

Garnek przystosowany jest do wszystkich rodzajów kuchni, w tym indukcyjnych.

KUCHNIA
ELEKTRYCZNA



KUCHNIA
INDUKCYJNA



HALOGEN



KUCHNIA
GAZOWA



PŁYTA
CERAMICZNA



ERGONOMICZNOŚĆ

Państwa garnek posiada ergonomiczne uchwyty pozwalające na wygodne ustawianie ich na płytach grzejnych.

Posiada otwór w pokrywie do uwalniania nadmiaru pary wodnej, co upraszcza proces gotowania bez jej przesuwania.

UWAGA

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 oddziałują na powłokę i mogą przyczynić się do powstania plam.

Niniejsza instrukcja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek przegrzania oraz uszkodzeń mechanicznych naczyń oraz ich powłoki.

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Smile mit dem Kauf eines Kochgeschirr-Sets entgegenbringen.

Mit diesem Kauf zeigen Sie uns, dass unsere Bemühungen, die Zubereitung und das Kochen von Speisen zu vereinfachen, geschätzt werden.

Ihre Töpfe wurden an Elektro-, Keramik-, Halogen-, Gas- und Induktionsherde angepasst, was auf den Böden der Töpfe abgebildet ist.

Wir bitten Sie daher, diese Anleitung gründlich durchzulesen.

In dieser Anleitung finden Sie Koch- und Pflegetipps sowie technische Daten und Garantieinformationen.

Wenn Sie sich an die Anleitung halten, werden Sie Ihr neu erworbenes Kochgeschirr schätzen, was Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten wird.

Vor dem ersten Gebrauch sollte das Kochgeschirr gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel abgewaschen werden.

PRAKTISCHE TIPPS

- ▶ Zubereitete Kochprodukte sollten immer in kaltem Wasser abgespült werden;
- ▶ Passen Sie die Wärmequelle an die Größe des Topfes an. Töpfe, Schmortöpfe und Pfannen sollten mittig auf die Wärmequelle gestellt werden. Achtung: Bei Gasherden ist darauf zu achten, dass die Flammen den Durchmesser des Topfbodens nicht überschreiten.
- ▶ Es ist verboten, Salz in kaltes Wasser zu geben oder Salz in leere Gefäße zu geben;
- ▶ Nachdem das Gericht auf den Siedepunkt gebracht wurde, sollte die Hitzezufuhr verringert werden, so dass der Kochvorgang aufrechterhalten bleibt;
- ▶ Dickflüssige oder aufzuwärmende Speisen sollten langsam und unter häufigem Rühren auf die gewünschte Temperatur gebracht werden;
- ▶ Um die mit Lebensmitteln gefüllten Töpfe abzunehmen, zu verstellen oder verschieben, immer beide Griffe gleichzeitig fassen;
- ▶ Es ist verboten, eigenmächtige Reparaturen, Änderungen oder Konstruktionsänderungen vorzunehmen;
- ▶ Töpfe, Schmortöpfe und Pfannen mit festgestellten Beschädigungen der Griffe sofort außer Gebrauch nehmen;
- ▶ Nach jedem Gebrauch mit allgemein verfügbaren Reinigungsmitteln waschen;
- ▶ Handwäsche wird empfohlen;
- ▶ Im Falle von Speiseresten, die am Boden haften, füllen Sie den Topf mit etwas Wasser, fügen Sie etwas Reinigungsmittel hinzu und lassen Sie ihn einige Minuten einweichen.
- ▶ Die Verwendung von Schwämmen mit einer Schleifschicht und Metallschwämmen, die zu Kratzern führen können, ist verboten.;
- ▶ Es ist notwendig, zum Umrühren von Speisen Holz- oder Kunststofflöffel (Spateln) zu verwenden, um Beschädigungen der Antihaf-Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Bei einem Kochgeschirr mit Glasdeckel, heißen Deckel niemals abrupt mit kaltem Wasser abkühlen.

MATERIAL

Das Kochgeschirr ist aus Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung gefertigt. Das Material sorgt für eine gleichmäßige Erwärmung des Kochgeschirrs und für die Wärmeverteilung im Inneren der Töpfe.

KÜCHENZUBEHÖR

Das mitgelieferte Küchenzubehör ist speziell für Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung bestimmt.

Es ist aus hochwertigem Holz und thermoplastischem Nylon von höchster Qualität hergestellt.

Hochtemperaturbeständig bis 210°C.

Handwäsche wird empfohlen.

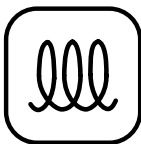
WÄRMEQUELLEN

Der Topf ist für alle Arten von Küchen geeignet, einschließlich Induktion.

ELEKTRISCHE
KÜCHE



INDUKTIONS-
KÜCHE



HALOGEN-
GASKÜCHE



GASKOCHER



KERAMISCHE
KOCHPLATTE



ERGONOMIE

Ihr Topf verfügt über ergonomische Griffe, die eine bequeme Positionierung auf den Kochplatten ermöglichen.

Er hat eine Öffnung im Deckel, um überschüssigen Dampf abzulassen, was den Kochvorgang vereinfacht, ohne den Deckel verschieben zu müssen..

ACHTUNG

Beim Abnehmen des Deckels während des Kochens von Speisen ist besondere Vorsicht geboten, damit der heiße Dampf keine Verbrennungen verursacht.

GARANTIE

Ausgenommen von der Garantie ist die Verwendung von Reinigungsmitteln auf der Basis von Zitrusfrüchten, die die Beschichtung angreifen und Flecken verursachen können.

Diese Anleitung schließt Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Überhitzungsschäden und mechanische Beschädigungen der Gefäße und ihrer Beschichtung aus.

GB 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**

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

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