



INSTRUCTIONS • INSTRUKCJA • ІНСТРУКЦІЯ



Pot for asparagus • Garnek do szparagów
Каструля для спаржі
MGK-09

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 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;
- ▶ 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 płomień nie przekraczał 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;
- ▶ Garnki można myć w zmywarce;
- ▶ Przypalony resztki jedzenia, które przywarły do dna garnka należy usunąć za pomocą drewnianej łyżki;
- ▶ W przypadku pozostałości jedzenia, które przywarły do dna, należy napęlnić garnek niewielką ilością wody dodając środek myjący i pozostawić na parę minut celem odmoczenia;
- ▶ Zabrania się używania gąbek z warstwą ścierną oraz metalowych myjek mogących doprowadzić do zarysowań.

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.

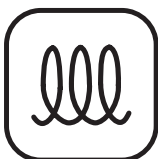
ŹRÓDŁA CIEPŁA

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

KUCHNIA
ELEKTRYCZNA



KUCHNIA
INDUKCYJNA



HALOGEN



KUCHNIA
GAZOWA



PŁYTA
CERAMICZNA



ERGONOMICZNOŚĆ

Państwa garnki posiadają ergonomiczne uchwyty pozwalające na dogodne ustawianie ich na płytach grzejnych.

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 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 gwarancja wyklucza uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, uszkodzenia powstałe na skutek ciepła, przegrzania i uszkodzeń mechanicznych.

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.

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 suitable 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.

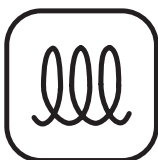
HEAT SOURCES

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

ELECTRIC
COOKER



INDUCTIVE
COOKER



HALOGEN



GAS
COOKER



CERAMIC
HOB



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 and overheating.

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

- ▶ 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. Увага: у випадку газових плит, необхідно слідкувати, щоб полум'я не виходило за межі діаметра дна горщика;
- ▶ 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;
- ▶ Горщики мити в посудомийній машині;
- ▶ 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 подрпин.

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

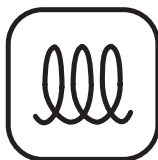
ДЖЕРЕЛА ТЕПЛА

Горщики пристосований до всіх видів плит, включно з індукційними.

ЕЛЕКТРО-
ПЛИТА



ІНДУКЦІЙНА
ПЛИТА



ГАЛОГЕН



ГАЗОВА
ПЛИТА



КЕРАМІЧНА
ПЛИТА



ЕРГОНОМІЧНІСТЬ

Ваші кастрюлі мають ергономічні захвати, які дозволяють встановлювати їх на нагрівальних плитах.

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.

*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*

*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, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
info@mpm.pl