



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Cookware set • Komplet garnków • Набор посуды
• Kochgeschirr-Set • Set di pentole
• Juego de utensilios de cocina • Kookset
• Ensemble de batterie de cuisine

MGK-10

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, 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 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;
- ▶ 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.
- ▶ Do not place hot glass lids into or under cold water or directly on to a cold work surface as an extreme temperature change can break the glass.
- ▶ Suitable for all types of hobs, including induction hobs and cookers up to 200°C.
- ▶ Dispose of in accordance with the regulations in your municipality. Contact your local office or nearest waste collection point for further details.

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.

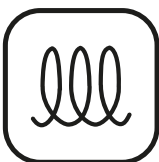
HEAT SOURCES

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

ELECTRIC
COOKER



INDUCTIVE
COOKER



HALOGEN



GAS
COOKER



CERAMIC
HOB



EN

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.

WARNING!

Do not let children play with the foil. Danger of suffocation! For the safety of children, please do not leave easily accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard, styrofoam, etc.). Do not leave the pan unattended during use. Never leave children alone near the pan when it is in use or hot. Store hot pan on heat-resistant surfaces.

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 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 naczyńia kuchenne należy dokładnie umyć ciepłą wodą 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 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 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 ścierną 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.

- ▶ W przypadku naczynia do gotowania z pokrywą szklaną, gorącej pokrywy nie należy nigdy chłodzić gwałtownie zimną wodą.
- ▶ Garnki przystosowane do wszystkich rodzajów kuchni, w tym indukcyjnych oraz piekarników do 200°C.
- ▶ Utylizować zgodnie z zasadami obowiązującymi w twojej gminie. Skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym punktem zbiórki odpadów w celu uzyskania dalszych szczegółów.

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.

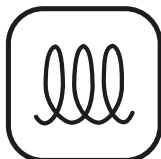
ŹRÓDŁA CIEPŁA

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

KUCHNIA
ELEKTRYCZNA



KUCHNIA
INDUKCYJNA



HALOGEN



KUCHNIA
GAZOWA



PŁYTA
CERAMICZNA



ERGONOMICZNOŚĆ

Państwa garnki posiadają ergonomiczne uchwyty pozwalające na wygodne 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, uszkodzeń mechanicznych oraz przebarwień na dnie naczyń.

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.) Nie pozostawiaj naczynia w trakcie użytkowania bez nadzoru. Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczynia, kiedy jest ono używane lub gorące. Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.

Дуже дякуємо за довіру до компанії Smile, яку ви виявили, придбавши один із наших наборів кухонного посуду

Ця покупка свідчить про те, що наші зусилля, спрямовані на спрощення процесу приготування та готування страв, були належно оцінені.

Ваш посуд підходить для використання на електричних, керамічних, галогенних, газових і індукційних плитах, про що свідчать позначення на дні кожного предмету.

Просимо вас ретельно ознайомитися з цією інструкцією

У ній ви знайдете поради щодо приготування та догляду за посудом, а також технічні дані та інформацію про гарантію.

Дотримання інструкцій дозволить вам повною мірою оцінити переваги вашого нового посуду, який буде приносити вам задоволення протягом багатьох років.

Перед першим використанням кухонний посуд слід ретельно вимити в теплій воді з мийним засобом для посуду.

ППРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- ▶ Завжди промивайте продукти, призначені для приготування, у холодній воді;
- ▶ Підбирайте джерело тепла відповідно до розміру каstrулі. Каstrулі, сотейники та сковорідки потрібно ставити по центру джерела тепла. Увага: на газових плитах слід стежити, щоб полум'я не перевищувало діаметр дна каstrулі;
- ▶ Заборонено додавати сіль у холодну воду або насипати її в порожній посуд; Після доведення страви до кипіння слід зменшити подачу тепла, щоб підтримувати процес готування;
- ▶ Густі страви або ті, що підігріваються, потрібно нагрівати повільно, часто перемішуючи;
- ▶ Наповнений їжею посуд переносити, переміщувати або зрушувати, тримаючи за дві ручки одночасно;
- ▶ Забороняється проводити самостійні ремонти, модифікації або конструкційні зміни;
- ▶ Посуд із помітними пошкодженнями ручок слід негайно зняти з використання;
- ▶ Мийте посуд після кожного використання, застосовуючи доступні мийні засоби;
- ▶ Рекомендується мити в посудомийних машинах;
- ▶ Пригорілі залишки їжі, які прилипли до дна каstrулі, слід видаляти за допомогою дерев'яної ложки;
- ▶ У разі залишків їжі, що прилипли до дна, наповніть каstrулю невеликою кількістю води з мийним засобом і залиште на кілька хвилин для відмочування;
- ▶ Заборонено використовувати губки з абразивним шаром і металеві щітки, які можуть спричинити подряпини;
- ▶ Під час використання на посуді можуть з'явитися плями або знебарвлення. Це природне явище, яке не впливає на якість страв і процес готування;
- ▶ Для виробів із нержавіючої сталі не слід використовувати мийні засоби на основі цитрусових, оскільки це може спричинити пошкодження, які виглядають як іржа. Такі плями можна легко видалити засобом для чищення нержавіючої сталі;
- ▶ Якщо посуд має скляну кришку, ніколи не охолоджуйте гарячу кришку холодною водою;

- Д Посуд підходить для всіх типів кухонь, зокрема індукційних, а також для духовок з нагріванням до 200°C.
- Д Утилізуйте відповідно до правил, які діють у вашій громаді. Зверніться до місцевого органу влади або найближчого пункту збору відходів для отримання додаткової інформації.

МАТЕРІАЛ, З ЯКОГО ВИГОТОВЛЕНО КАСТРУЛ

Набори кухонного посуду виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі. Завдяки невидимому шару оксиду, що покриває поверхню металу, цей матеріал стає стійким до корозії та діє як захисний бар'єр. Полірований шар подовжує термін служби посуду та полегшує його очищення.

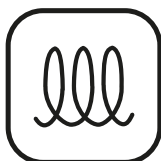
ДЖЕРЕЛА ТЕПЛА

Набір каструль підходить для всіх типів плит, включно з індукційними.

ЕЛЕКТРИЧНА
ПЛИТА



ІНДУКЦІЙНА
ПЛИТА



ГАЛОГЕН



ГАЗОВА
ПЛИТА



КЕРАМІЧНА
ПЛИТА



ЕРГОНОМІЧНІСТЬ

Ваші каструлі оснащені ергономічними ручками, що дозволяють зручно розміщувати їх на нагрівальних поверхнях.

Набори мають отвір у кришці для випускання надлишку водяної пари, що спрощує процес готування без необхідності зсувати кришку.

УВАГА

Гарячий посуд завжди слід переносити в захисних кухонних рукавицях, щоб захистити руки від опіків. Під час зняття кришки під час приготування страв слід дотримуватися особливої обережності, щоб гаряча пара не спричинила опіків.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не покриває використання мийних засобів на основі цитрусових, які впливають на покриття і можуть спричинити утворення плям.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильним використанням, пошкодженнями від тепла, перегріву, механічними пошкодженнями та знебарвленням на дні посуду.

ПОПЕРЕЖЕННЯ!

Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Існує небезпека задушення! З метою безпеки дітей не залишайте вільно доступні частини упаковки (пластикові пакети, картон, пінопласт тощо).

Не залишайте посуд під час використання без нагляду.

Ніколи не залишайте дітей на самоті поблизу посуду, коли він використовується або гарячий.

Гарячі каструлі ставте на поверхні, стійкі до нагрівання.

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie in das Unternehmen Smile setzen, indem Sie eines unserer Küchengeräte-Sets erwerben.

Durch diesen Kauf zeigen Sie uns, dass unsere Bemühungen, den Prozess der Zubereitung und des Kochens zu vereinfachen, geschätzt werden.

Ihre Töpfe sind für Elektro-, Keramik-, Halogen-, Gas- und Induktionsherde geeignet, was auf den Töpfen vermerkt ist.

Wir bitten Sie daher, diese Anleitung gründlich zu lesen.

In dieser Anleitung finden Sie Hinweise zum Kochen und zur Pflege, sowie technische Daten und Informationen zur Garantie.

Die Nutzung dieser Anleitung wird dazu führen, dass Sie Ihre neu erworbenen Kochgeschirre schätzen werden, was Ihnen über viele Jahre Freude bereiten wird.

Vor der ersten Verwendung sollten die Kochgeschirre gründlich mit warmem Wasser und einem Geschirrspülmittel gewaschen werden.

PRAXIS TIPPS

- ▶ Vorbereitete Produkte zum Kochen sollten immer in kaltem Wasser abgespült werden;
- ▶ Die Wärmequelle sollte an die Größe des Topfes angepasst werden. Töpfe, Pfannen und Bratpfannen sollten zentriert auf der Wärmequelle platziert werden. Hinweis: Bei Gasherden sollte darauf geachtet werden, dass die Flammen den Durchmesser des Topfbodens nicht überschreiten;
- ▶ Es ist verboten, Salz in kaltes Wasser zu geben oder Salz in leere Gefäße zu streuen;
- ▶ Nach Erreichen des Siedepunkts sollte die Wärmezufuhr reduziert werden, um den Kochprozess aufrechtzuerhalten;
- ▶ Dicke oder aufgewärmte Speisen sollten langsam auf die gewünschte Temperatur gebracht werden, dabei häufig umrühren;
- ▶ Töpfe, die mit Lebensmitteln gefüllt sind, sollten immer mit beiden Griffen gleichzeitig abgenommen, umgestellt oder verschoben werden;
- ▶ Es dürfen keine eigenmächtigen Reparaturen, Änderungen oder Umbaumaßnahmen vorgenommen werden;
- ▶ Töpfe, Pfannen und Bratpfannen mit beschädigten Griffen sollten sofort außer Betrieb genommen werden;
- ▶ Nach jedem Gebrauch gründlich mit allgemein verfügbaren Reinigungsmitteln reinigen;
- ▶ Es wird empfohlen, in Geschirrspülern zu waschen;
- ▶ Verbrannte Essensreste, die am Boden des Topfes haften, sollten mit einem Holzlöffel entfernt werden;
- ▶ Bei Essensresten, die am Boden haften, sollte der Topf mit einer kleinen Menge Wasser gefüllt werden, ein Reinigungsmittel hinzugefügt und einige Minuten zum Einweichen stehen gelassen werden;
- ▶ Es ist verboten, Schwämme mit abrasiver Schicht sowie metallische Scheuerschwämme zu verwenden, da sie Kratzer verursachen können;
- ▶ Bei der Benutzung können Flecken oder Verfärbungen auf den Töpfen auftreten. Dies ist ein natürlicher Prozess, der keinen Einfluss auf die Qualität der zubereiteten Speisen und den Kochprozess hat;

- Für Produkte aus Edelstahl bitten wir Sie, keine Reinigungsmittel auf Citrus-Basis zu verwenden, da dies zu Schäden führen kann, was zu fleckenähnlichen Korrosionserscheinungen führen kann. Diese Flecken können leicht mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Bei einem Kochtopf mit Glasdeckel sollte der heiße Deckel niemals plötzlich mit kaltem Wasser abgekühlt werden. Töpfe sind für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden und Backöfen bis 200 °C geeignet.
- Entsorgen Sie gemäß den Vorschriften Ihrer Gemeinde. Wenden Sie sich an Ihr örtliches Amt oder die nächste Abfallsammelstelle, um weitere Einzelheiten zu erfahren.

MATERIAL, AUS DEM DIE TÖPFE BESTEHEN

Die Küchengeräte-Sets bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Durch eine unsichtbare Oxidschicht, die die Metalloberfläche bedeckt, wird dieses Material korrosionsbeständig und wirkt wie eine Schutzschicht. Die polierte Schicht verlängert die Lebensdauer und erleichtert die Reinigung.

HEIZQUELLEN

Das Topfset ist für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochfeldern, geeignet.

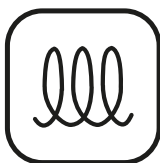
E-HERD

INDUKTIONSHERD

HALOGEN

GASHERD

KERAMIKFELD



ERGONOMIE

Ihre Töpfe verfügen über ergonomische Griffe, die eine bequeme Platzierung auf den Kochplatten ermöglichen. Die Sets haben ein Loch im Deckel zum Ablassen von überschüssigem Dampf, was den Kochprozess erleichtert, ohne ihn zu bewegen.

ACHTUNG

Ein heißer Topf sollte immer mit schützenden Ofenhandschuhen bewegt werden, um die Hände vor Verbrennungen zu schützen

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

GARANTIE

Die Garantie umfasst keine Verwendung von Reinigungsmitteln auf Citrus-Basis, die die Beschichtung angreifen und zu Flecken führen können. Diese Garantie schließt Schäden

aus, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Schäden durch Hitze, Überhitzung, mechanische Schäden sowie Verfärbungen am Boden der Behälter verursacht werden.

WARNING!

Lassen Sie Kinder nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr! Zu Ihrer Sicherheit lassen Sie bitte keine leicht zugänglichen Verpackungsteile (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) liegen. Lassen Sie das Kochgeschirr während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt. Lassen Sie niemals Kinder allein in der Nähe von Kochgeschirr, wenn es in Gebrauch ist oder heiß ist. Stellen Sie heiße Kochgeschirre immer auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

Vi ringraziamo sinceramente per la fiducia che riponete nell'azienda Smile acquistando uno dei nostri set di pentole.

Con questo acquisto ci dimostrate che i nostri sforzi per semplificare il processo di preparazione e cottura dei cibi sono apprezzati.

Le vostre pentole sono state adattate per cucine elettriche, in ceramica, alogene, a gas e a induzione, come indicato sul fondo delle pentole.

Vi chiediamo quindi di leggere attentamente queste istruzioni.

In queste istruzioni troverete suggerimenti per la cottura e la manutenzione, nonché dati tecnici e informazioni sulla garanzia.

Utilizzare queste istruzioni vi permetterà di apprezzare i vostri nuovi utensili da cucina, che vi porteranno molta soddisfazione per molti anni.

Prima del primo utilizzo, gli utensili da cucina devono essere accuratamente lavati con acqua calda e detergente per piatti.

CONSIGLI PRATICI

- ▶ I prodotti preparati per la cottura devono sempre essere sciacquati in acqua fredda.
- ▶ È necessario adattare la fonte di calore alle dimensioni della pentola. Le pentole, i casseruoli e le padelle devono essere posizionati centralmente sulla fonte di calore. Attenzione: nel caso di cucine a gas, assicurarsi che le fiamme non superino il diametro del fondo della pentola.
- ▶ È vietato aggiungere sale all'acqua fredda o versare sale in recipienti vuoti.
- ▶ Dopo aver portato il cibo a ebollizione, ridurre la fonte di calore per mantenere il processo di cottura.
- ▶ I cibi densi o riscaldati devono essere portati lentamente alla temperatura desiderata, mescolando spesso.
- ▶ Rimuovere, spostare o maneggiare pentole piene di cibo sempre afferrando due manici contemporaneamente.
- ▶ Non effettuare riparazioni, modifiche o cambiamenti strutturali non autorizzati.
- ▶ Pentole, casseruoli e padelle con manici danneggiati devono essere immediatamente ritirati dall'uso.
- ▶ Lavare dopo ogni uso, utilizzando prodotti di pulizia disponibili in commercio.
- ▶ Si consiglia di lavare in lavastoviglie.
- ▶ Rimuovere i residui di cibo bruciati che si sono attaccati al fondo della pentola con un cucchiaino di legno.
- ▶ Nel caso di residui di cibo che si sono attaccati al fondo, riempire la pentola con una piccola quantità d'acqua, aggiungendo un detergente e lasciare in ammollo per alcuni minuti.
- ▶ È vietato utilizzare spugne con strati abrasivi e pagliette metalliche che possono causare graffi.
- ▶ Durante l'uso, potrebbero apparire macchie o scolorimenti nei recipienti. Questo è un fenomeno naturale che non influisce sulla qualità dei cibi preparati e sul processo di cottura.
- ▶ Per i prodotti in acciaio inox, si prega di non utilizzare detergenti a base di agrumi, poiché ciò potrebbe causare danni, risultando in macchie simili alla corrosione. Queste macchie possono essere facilmente rimosse utilizzando un detergente per acciaio inox.
- ▶ Nel caso di recipienti per la cottura con coperchio in vetro, non raffreddare mai il coperchio caldo con acqua fredda in modo brusco.
- ▶ Le pentole sono adatte per tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione, e per forni fino a 200°C.
- ▶ Smaltire in conformità con le norme vigenti nel tuo comune. Contatta il tuo ufficio locale o il punto di raccolta rifiuti più vicino per ulteriori dettagli.

MATERIALE DI CUI SONO REALIZZATE LE CASSERUOLE

I set di pentole sono realizzati in acciaio inox di alta qualità.

Grazie a un rivestimento invisibile di ossido che copre la superficie del metallo, questo materiale diventa resistente alla corrosione e funge da strato protettivo. Lo strato lucido ne allunga la durata e facilita la pulizia.

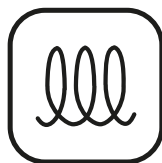
FONTI DI CALORE

Il set di pentole è adatto a tutti i tipi di cucine, comprese quelle a induzione.

CUCINA
ELETTRICA



CUCINA A
INDUZIONE



CUCINA
ALOGENA



CUCINA
A GAS



PIANO COTTURA
IN CERAMICA



ERGONOMIA

Le vostre pentole sono dotate di manici ergonomici che consentono di posizionarle comodamente sui piani cottura.

I set dispongono di un'apertura nel coperchio per rilasciare il vapore in eccesso, semplificando il processo di cottura senza dover spostare il coperchio.

AVVERTENZA

È sempre consigliabile spostare una pentola calda con guanti da cucina per proteggere le mani dalle scottature.

Durante la rimozione del coperchio durante la cottura, prestare particolare attenzione affinché il vapore caldo non provochi scottature.

GARANZIA

La garanzia non copre l'uso di detergenti a base di agrumi, che possono influire sul rivestimento e contribuire alla formazione di macchie.

Questa garanzia esclude danni causati da un uso improprio, danni causati dal calore, surriscaldamento, danni meccanici e scolorimenti sul fondo dei recipienti.

AVVERTENZA!

Non lasciare che i bambini giochino con la pellicola. Pericolo di soffocamento! Per la sicurezza dei bambini, non lasciare a portata di mano parti dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo, ecc.). Non lasciare mai il recipiente sotto supervisione durante l'uso. Non lasciare mai i bambini da soli vicino al recipiente quando è in uso o caldo. Posizionare le pentole calde su superfici resistenti al calore.

Muchas gracias por la confianza que depositan en la empresa Smile al adquirir uno de nuestros juegos de utensilios de cocina.

Con esta compra, nos demuestran que nuestros esfuerzos para simplificar el proceso de preparación y cocción de los alimentos han sido apreciados.

Sus ollas están diseñadas para ser utilizadas en cocinas eléctricas, cerámicas, halógenas, de gas e inducción, lo que se indica en las bases de las ollas.

Les pedimos que lean detenidamente este manual.

En esta instrucción encontrarán recomendaciones sobre cocción y mantenimiento, así como datos técnicos e información sobre la garantía.

El uso de este manual hará que aprecien sus nuevos utensilios de cocina, lo que les brindará satisfacción durante muchos años.

Antes de usarlos por primera vez, laven los utensilios de cocina a fondo con agua caliente y detergente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Los productos preparados para cocinar deben ser enjuagados siempre en agua fría.
- Es necesario ajustar la fuente de calor al tamaño de la olla. Las ollas, cacerolas y sartenes deben colocarse centradas sobre la fuente de calor. Advertencia: en el caso de las cocinas de gas, asegúrese de que las llamas no superen el diámetro del fondo de la olla.
- Está prohibido añadir sal al agua fría o verter sal en recipientes vacíos.
- Después de llevar el alimento a ebullición, debe reducirse el suministro de calor para mantener el proceso de cocción.
- Los alimentos densos o recalentados deben alcanzarse lentamente a la temperatura deseada, revolviendo con frecuencia.
- Siempre retire, mueva o manipule ollas llenas de alimentos agarrando dos asas al mismo tiempo.
- No realice reparaciones, modificaciones o cambios estructurales no autorizados.
- Las ollas, cacerolas y sartenes con asas dañadas deben ser retiradas de inmediato de su uso.
- Lave después de cada uso, utilizando productos de limpieza disponibles.
- Se recomienda lavar en lavavajillas.
- Los residuos de comida quemada que se adhieren al fondo de la olla deben eliminarse con una cuchara de madera.
- En el caso de residuos de comida que se hayan adherido al fondo, llene la olla con una pequeña cantidad de agua, añadiendo un detergente y déjela en remojo durante unos minutos.
- Se prohíbe el uso de esponjas con capas abrasivas y estropajos metálicos que puedan causar rayones.
- Durante el uso, pueden aparecer manchas o decoloraciones en los recipientes. Este es un fenómeno natural que no afecta la calidad de los alimentos preparados ni el proceso de cocción.
- Para los productos fabricados en acero inoxidable, no se deben utilizar limpiadores a base de cítricos, ya que pueden causar daños que resultan en manchas similares a la corrosión.
- Estas manchas se pueden eliminar fácilmente utilizando un limpiador para acero inoxidable.
- En el caso de recipientes para cocinar con tapa de vidrio, nunca enfríe bruscamente la tapa caliente con agua fría.
- Las ollas son adecuadas para todos los tipos de cocinas, incluidas las de inducción, y para hornos hasta 200°C
- Deseche de acuerdo con las normativas vigentes en su municipio. Póngase en contacto con su oficina local o el punto de recolección de residuos más cercano para más detalles.

MATERIAL DEL QUE ESTÁN HECHAS LAS OLLAS

Los juegos de utensilios de cocina están fabricados con acero inoxidable de alta calidad. Gracias a una capa invisible de óxido que recubre la superficie del metal, este material se vuelve resistente a la corrosión y actúa como una capa protectora. La capa pulida prolonga la vida útil y facilita la limpieza.

FUENTES DE CALOR

El juego de ollas es adecuado para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción

COCINA
ELÉCTRICA



COCINA DE
INDUCCIÓN



COCINA
HALÓGENA



COCINA DE
GAS



PLACA DE
CERÁMICA



ERGONOMÍA

Tus ollas cuentan con asas ergonómicas que permiten colocarlas cómodamente en las placas de cocción.

Los conjuntos tienen un orificio en la tapa para liberar el exceso de vapor, lo que simplifica el proceso de cocción sin mover la tapa.

ADVERTENCIA

Siempre se debe mover una olla caliente con guantes de cocina protectores para proteger las manos de quemaduras.

Al quitar la tapa durante la cocción, se debe tener especial cuidado para evitar que el vapor caliente cause quemaduras.

GARANTÍA

La garantía no cubre el uso de detergentes a base de cítricos, que pueden afectar el recubrimiento y contribuir a la formación de manchas.

Esta garantía excluye daños causados por un uso inadecuado, daños causados por calor, sobrecalentamiento, daños mecánicos y decoloraciones en el fondo de los utensilios.

¡ADVERTENCIA!

No permitas que los niños jueguen con el plástico. ¡Peligro de asfixia! Por seguridad de los niños, no dejes partes del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.) al alcance. Nunca dejes el recipiente sin supervisión durante su uso. Nunca dejes a los niños solos cerca del recipiente cuando se esté utilizando o esté caliente. Coloca las ollas calientes sobre superficies resistentes al calor.

Wij danken u hartelijk voor het vertrouwen dat u in het bedrijf Smile stelt door een van onze kookpannen sets aan te schaffen.

Met deze aankoop laat u ons zien dat onze inspanningen om het proces van het bereiden en koken van gerechten te vereenvoudigen, gewaardeerd worden.

Uw pannen zijn geschikt voor elektrische, keramische, halogeen, gas- en inductiekookplaten, wat is aangegeven op de onderkant van de pannen.

Wij verzoeken u dan ook deze gebruiksaanwijzing grondig door te lezen.

In deze handleiding vindt u aanwijzingen voor koken en onderhoud, evenals technische gegevens en informatie over de garantie.

Door gebruik te maken van deze handleiding zult u uw nieuw aangeschafte kookgerei waarderen, wat u jarenlang veel voldoening zal brengen.

Voordat u de kookgerei voor het eerst gebruikt, moeten ze grondig worden gewassen met warm water en afwasmiddel.

PRAKTISCHE TIPS

- ▶ Voorbereide kookproducten moeten altijd in koud water worden afgespoeld.
- ▶ Pas de warmtebron aan de grootte van de pan aan. Pannen, kookpotten en koekenpannen moeten centraal op de warmtebron worden geplaatst. Let op: bij gasfornuizen moet ervoor gezorgd worden dat de vlammen de diameter van de bodem van de pan niet overschrijden.
- ▶ Het is verboden om zout aan koud water toe te voegen of zout in lege pannen te strooien.
- ▶ Na het koken van het gerecht, moet de hitte worden verminderd om het kookproces te behouden.
- ▶ Dikke of opgewarmde gerechten moeten langzaam op de gewenste temperatuur worden gebracht, vaak roeren.
- ▶ Pannen die gevuld zijn met voedsel moeten altijd worden verwijderd, verplaatst of verschoven door beide handvatten tegelijkertijd vast te pakken.
- ▶ Het is niet toegestaan om ongevraagde reparaties, wijzigingen of structurele veranderingen aan te brengen.
- ▶ Pannen, kookpotten en koekenpannen met zichtbare schade aan de handvatten moeten onmiddellijk uit gebruik worden genomen.
- ▶ Na elk gebruik afwassen met algemeen beschikbare schoonmaakmiddelen.
- ▶ Het wordt aanbevolen om in de vaatwasser te wassen.
- ▶ Aangebrande etensresten die aan de bodem van de pan zijn blijven plakken, moeten worden verwijderd met een houten lepel.
- ▶ In het geval van etensresten die aan de bodem zijn blijven plakken, vul de pan met een kleine hoeveelheid water, voeg afwasmiddel toe en laat een paar minuten weken.
- ▶ Het gebruik van schuursponzen en metalen schrobbers die krassen kunnen veroorzaken, is verboden.
- ▶ Tijdens het gebruik kunnen er vlekken of verkleuringen in de pannen optreden. Dit is een natuurlijk verschijnsel dat geen invloed heeft op de kwaliteit van de bereide gerechten en het kookproces.
- ▶ Voor producten gemaakt van roestvrij staal verzoeken wij u geen reinigingsmiddelen op basis van citrusvruchten te gebruiken, omdat dit schade kan veroorzaken, wat kan leiden

tot vlekken die lijken op corrosie. Deze vlekken kunnen eenvoudig worden verwijderd met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

- ▶ In het geval van een kookpan met een glazen deksel, mag het hete deksel nooit snel met koud water worden gekoeld.
- ▶ Pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductiekookplaten en ovens tot 200°C.
- ▶ Verwijder in overeenstemming met de voorschriften van uw gemeente. Neem contact op met uw lokale kantoor of het dichtstbijzijnde afvalinzamelpunt voor meer details.

MATERIAAL WAARUIT DE PANNEN ZIJN GEMAAKT

De sets kookgerei zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal.

Dankzij een onzichtbare oxidecoating die het metalen oppervlak bedekt, wordt dit materiaal corrosiebestendig en fungeert het als een bescherm laag. De gepolijste laag verlengt de levensduur en vergemakkelijkt het schoonmaken.

HITTEBRONNEN

De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductiekookplaten.

ELEKTRISCHE
KOOKPLAAT



INDUCTIE-
KOOKPLAAT



HALOGEEN
KOOKPLAAT



GASFORNUIS



KERAMISCHE
KOOKPLAAT



ERGONOMIE

Uw pannen zijn voorzien van ergonomische handgrepen die het gemakkelijk maken om ze op de kookplaten te plaatsen.

De sets hebben een opening in het deksel voor het afvoeren van overtollige stoom, wat het kookproces vergemakkelijkt zonder het deksel te verplaatsen.

WAARSCHUWING

Verplaats een hete pan altijd met beschermende keukengrepen om uw handen te beschermen tegen brandwonden.

Bij het verwijderen van het deksel tijdens het koken moet u extra voorzichtig zijn om te voorkomen dat hete stoom brandwonden veroorzaakt.

GARANTIE

De garantie dekt geen gebruik van schoonmaakmiddelen op basis van citrusvruchten, die de coating kunnen aantasten en bijdragen aan het ontstaan van vlekken. Deze garantie sluit schade uit die is veroorzaakt door onjuist gebruik, schade door hitte, oververhitting, mechanische schade en verkleuringen op de bodem van de pannen.

WAARSCHUWING!

Laat kinderen niet spelen met plasticfolie. Gevaar voor verstikking!

Voor de veiligheid van kinderen, laat geen vrij toegankelijke verpakkingsonderdelen (plastic zakken, karton, piepschuim, enz.) achter.

Laat het kookgerei nooit zonder toezicht tijdens gebruik.

Laat kinderen nooit alleen in de buurt van het kookgerei wanneer het in gebruik is of heet is.

Plaats hete pannen altijd op hittebestendige oppervlakken.

Nous vous remercions sincèrement de la confiance que vous accordez à l'entreprise Smile en achetant l'un de nos ensembles de casseroles.

Avec cet achat, vous montrez que nos efforts pour simplifier le processus de préparation et de cuisson des aliments sont appréciés.

Vos casseroles sont adaptées aux cuisinières électriques, en céramique, halogènes, à gaz et à induction, comme l'indiquent les fonds des casseroles.

Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d'emploi.

Dans ce mode d'emploi, vous trouverez des conseils concernant la cuisson et l'entretien, ainsi que des données techniques et des informations sur la garantie.

L'utilisation de ce mode d'emploi vous permettra d'apprécier vos nouveaux ustensiles de cuisson, qui vous apporteront beaucoup de satisfaction pendant de nombreuses années.

Avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine doivent être soigneusement lavés à l'eau chaude avec un produit vaisselle.

CONSEILS PRATIQUES

- ▶ Les produits préparés pour la cuisson doivent toujours être rincés à l'eau froide.
- ▶ Il est nécessaire d'adapter la source de chaleur à la taille de la casserole. Les casseroles, casseroles et poêles doivent être placées au centre de la source de chaleur. Attention : pour les cuisinières à gaz, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas le diamètre du fond de la casserole.
- ▶ Il est interdit d'ajouter du sel à l'eau froide ou de verser du sel dans des ustensiles vides.
- ▶ Après avoir porté le plat à ébullition, réduisez la chaleur pour maintenir le processus de cuisson.
- ▶ Les plats épais ou réchauffés doivent être portés lentement à la température désirée, en remuant fréquemment.
- ▶ Enlevez, déplacez ou déplacez les casseroles remplies d'aliments en tenant toujours les deux poignées en même temps.
- ▶ Il est interdit d'effectuer des réparations, modifications ou changements de construction non autorisés.
- ▶ Les casseroles, casseroles et poêles présentant des dommages visibles aux poignées doivent être immédiatement retirées de l'utilisation.
- ▶ Lavez après chaque utilisation en utilisant des produits de nettoyage courants.
- ▶ Il est recommandé de laver au lave-vaisselle.
- ▶ Les résidus alimentaires brûlés qui ont collé au fond de la casserole doivent être enlevés à l'aide d'une cuillère en bois.
- ▶ En cas de résidus alimentaires collés au fond, remplissez la casserole d'un peu d'eau, ajoutez du produit vaisselle et laissez tremper pendant quelques minutes.
- ▶ L'utilisation d'éponges abrasives ou de tampons en métal pouvant provoquer des rayures est interdite.
- ▶ Pendant l'utilisation, des taches ou des décolorations peuvent apparaître dans les ustensiles. Il s'agit d'un phénomène naturel, sans impact sur la qualité des plats préparés et sur le processus de cuisson.
- ▶ Pour les produits en acier inoxydable, veuillez ne pas utiliser de nettoyeurs à base d'agrumes, car cela peut entraîner des dommages, pouvant entraîner des taches similaires à de la corrosion. Ces taches peuvent être facilement éliminées à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable.

- ▶ En cas de récipient de cuisson avec un couvercle en verre, ne jamais refroidir rapidement le couvercle chaud avec de l'eau froide.
- ▶ Les casseroles sont adaptées à tous les types de cuisinières, y compris les inductives, et aux fours jusqu'à 200 °C.
- ▶ Éliminez conformément aux règles en vigueur dans votre commune. Contactez votre mairie ou le point de collecte des déchets le plus proche pour plus de détails.

MATERIAUX UTILISÉS POUR LA FABRICATION DES CASSEROLES

Les ensembles de casseroles sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité. Grâce à un revêtement invisible d'oxyde qui recouvre la surface du métal, ce matériau devient résistant à la corrosion et agit comme une couche protectrice. La couche polie prolonge la durée de vie et facilite le nettoyage.

SOURCE DE CHALEUR

L'ensemble de casseroles est adapté à tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction.

CUISINIÈRE
ÉLECTRIQUE



PLAQUE À
INDUCTION



PLAQUE
HALOGÈNE



CUISINIÈRE
À GAZ



PLAQUE EN
CÉRAMIQUE



ERGONOMIE

Il est toujours recommandé de déplacer une casserole chaude avec des gants de cuisine pour protéger vos mains des brûlures.

Lors du retrait du couvercle pendant la cuisson, il faut faire preuve d'une attention particulière pour éviter que la vapeur chaude ne provoque des brûlures.

AVERTISSEMENT

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.

GARANTIE

La garantie ne couvre pas l'utilisation de détergents à base d'agrumes, qui peuvent affecter le revêtement et contribuer à la formation de taches. Cette garantie exclut les dommages causés par une mauvaise utilisation, les dommages causés par la chaleur, la surchauffe, les dommages mécaniques et les décolorations au fond des ustensiles.

AVERTISSEMENT !

Ne laissez pas les enfants jouer avec le film plastique. Danger d'étouffement ! Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser des parties d'emballage (sacs plastiques, cartons, polystyrène, etc.) à portée de main. Ne laissez jamais le récipient sans surveillance pendant son utilisation. Ne laissez jamais les enfants seuls à proximité du récipient lorsqu'il est utilisé ou chaud. Placez les récipients chauds sur des surfaces résistantes à la chaleur.

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

W razie awarii urządzenia:

- 1) oddaj produkt do punktu zakupu (sklepu)
- 2) oddaj produkt do naszego autoryzowanego punktu serwisowego – wykaz - punktów serwisowych znajduje się na naszej stronie www.mpm.pl
- 3) skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczytnie 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 Szczytno, 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 zgodnie 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