



INSTRUKCJA OBSŁUGI

USER MANUAL, Інструкція з експлуатації, BEDIENUNGSANLEITUNG, GEBRUIKSAANWIJZING,
MANUAL DE USUARIO, MANUALE DELL'UTENTE, MANUEL DE L'UTILISATEUR



Cookware set, Komplet garnków, Набір каструль, Kochtopfset,
Pannenset, Set de ollas, Set di pentole, Ensemble de casseroles

MGK-12

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI - BEFORE
FIRST USE, READ THE USER MANUAL - ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ КОРИСТУВАЧА - VOR ERSTER VERWENDUNG,
LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG - VOOR EERSTE GEBRUIK, LEES DE
HANDLEIDING - ANTES DEL PRIMER USO, LEA EL MANUAL DEL USUARIO - PRIMA
DEL PRIMO UTILIZZO, LEGGERE IL MANUALE DELL'UTENTE - AVANT LA PREMIÈRE
UTILISATION, LISEZ LE MANUEL DE L'UTILISATEUR.

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 not recommended for dishwasher care;
- ▶ 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;
- ▶ Dispose of in accordance with the regulations in your municipality. Contact your local authority or the nearest waste collection point for further details.

MATERIAL

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

HEAT SOURCES

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

ELECTRIC
COOKER



INDUCTIVE
COOKER



HALOGEN



GAS
COOKER



GAS
COOKER



OVEN



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

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 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 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;
- ▶ Nie zaleca się mycia w zmywarkach;
- ▶ 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;
- ▶ Konieczne jest stosowanie drewnianych lub plastikowych łyżek (łopatek) do mieszania potraw, w celu uniknięcia uszkodzeń powierzchni nieprzywierającej;
- ▶ W przypadku naczyńia do gotowania z pokrywą szklaną, gorącej pokrywy nie należy nigdy chłodzić gwałtownie zimną wodą;
- ▶ 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

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

ŹRÓDŁA CIEPŁA

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

KUCHNIA
ELEKTRYCZNA



KUCHNIA
INDUKCYJNA



HALOGEN



KUCHNIA
GAZOWA



PŁYTA
CERAMICZNA



PIEKARNIK



PL

ERGONOMICZNOŚĆ

Państwa garnki posiadają ergonomiczne uchwyty pozwalające na dogodne ustawianie ich na płytach grzejnych. Komplet posiada otwór w pokrywce do uwalniania nadmiaru pary wodnej, co upraszcza proces gotowania bez jej przesuwania.

UWAGA

Gotący 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 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.

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 UŻYWKOWANE LUB GORĄCE. GORĄCE NACZYNIA ODSZAWIAJ NA POWIERZCHNIENIE ODPORNE NA CIEPŁO.

Дуже дякуємо вам за довіру, яку ви віддаєте компанії Smile, купуючи один з наших наборів кухонного посуду.

Через цю покупку ви показуєте нам, що наші зусилля спростити процес приготування та готування страв були вдячно сприйняті.

Ваша посудина пристосована для використання на електричних, керамічних, галогенових, газових та індукційних плитах, що вказано на ніжках горщиків.

Тому ми просимо вас уважно прочитати цю інструкцію.

У цій інструкції ви знайдете поради з приготування та обслуговування, а також технічні характеристики та інформацію щодо гарантії.

Використання інструкції допоможе вам оцінити ваші нові кухонні посуду, що принесе вам багато задоволення протягом багатьох років.

Перед першим використанням кухонної посудини слід ретельно вимити її в теплій воді з миючим засобом для посуду.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- ▶ Приготовані продукти для приготування завжди слід промивати в холодній воді;
- ▶ Слід відповідати джерелу тепла розміром горщика. Горшки, каструлі та сковороди слід розмішувати центрально на джерелі тепла. Увага: в разі використання газових плит слід звернути увагу на те, щоб полум'я не виходило за межі дна горщика;
- ▶ Заборонено додавати сіль до холодної води або наливати її в порожні посудини;
- ▶ Після досягнення кипіння страву слід зменшити подачу тепла, щоб підтримати процес приготування;
- ▶ Густі або розігрівані страви слід досягти потрібної температури повільно, часто помішуючи;
- ▶ Горщики, заповнені їжею, слід знімати, переміщати або пересувати завжди, тримаючи за дві ручки одночасно;
- ▶ Заборонено виконувати самовільні ремонти, переделки або конструктивні зміни;
- ▶ Горщики, каструлі та сковороди з поміченими пошкодженнями ручок слід негайно викидати з використання;
- ▶ Мити після кожного використання, використовуючи загальнодоступні миттєві засоби для миття;
- ▶ Не рекомендується мити в посудомийних машинах;
- ▶ В разі залишків їжі, які прилипли до дна, слід заповнити горщик невеликою кількістю води, додати мийний засіб і залишити на кілька хвилин, щоб дати можливість зм'якшитися;
- ▶ Заборонено використовувати губки з абразивним шаром або металеві губки, які можуть призвести до подряпин;
- ▶ Необхідно використовувати дерев'яні або пластикові ложки (лопатки) для помішування страв з метою уникнення пошкоджень нелипкого покриття;
- ▶ Утилізуйте відповідно до правил, що діють у вашій громаді. Зверніться до місцевої влади або найближчого пункту збору відходів для отримання додаткової інформації;
- ▶ В разі використання каструлі зі скляною кришкою, гарячу кришку ніколи не слід охолоджувати сильною холодною водою.

МАТЕРІАЛ, З ЯКОГО ВИГОТОВЛЕНІ ГОРЩИКИ

Кухонні посудини виготовлені з відлитого алюмінію з антипригарним покриттям. Матеріал забезпечує рівномірне нагрівання посудин і розподіл тепла всередині горщиків.

ДЖЕРЕЛА ТЕПЛА

Набір горщиків призначений для всіх видів кухонь, включаючи індукційні плити та пічки.

ЕЛЕКТРИЧНА
ПЛИТА



ІНДУКЦІЙНА
ПЛИТА



ГАЛОГЕННА
ПЛИТА



ГАЗОВА
ПЛИТА



КЕРАМІЧНА
ПЛИТА



ДУХОВКА



ERGONOMIKA

Ваші горщики мають ергономічні ручки, які дозволяють зручно розміщувати їх на обігрівальних панелях. Набори мають отвір у кришці для вивільнення зайвого пару, що спрощує процес приготування без її зсування.

УВАГА

Гарячий горщик завжди слід переміщати в захисних кухонних рукавичках, що захищають руки від опіків. Під час знімання кришки під час приготування страв слід бути особливо обережним, щоб гаряча пара не призвела до опіків.

ГАРАНТІЯ

Гарантія не поширюється на використання мийних засобів на основі цитрусових, які впливають на покриття і можуть сприяти появі плям.

Ця інструкція виключає пошкодження, спричинені неналежним використанням, пошкодження, спричинені перегрівом, а також механічні пошкодження посуду та його покриття.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

НЕ ДОЗВОЛЯЙТЕ ДІТЯМ ГРАТИСЯ З ПЛІВКОЮ. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ! З МЕТОЮ БЕЗПЕКИ ДІТЕЙ БУДЬ ЛАСКА, НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ДОСТУПНИХ ДЛЯ НИХ ЧАСТИН УПАКОВКИ (ПЛАСТИКОВІ ПАКЕТИ, КАРТОНИ, СТИРОПОР ТОЩО). НІКОЛИ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПОСУД БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ. НІКОЛИ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ДІТЕЙ БЕЗ НАГЛЯДУ ПОБЛИЗУ ГАРЯЧОГО ПОСУДУ ПІД ЧАС ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ АБО ОХОЛОДЖЕННЯ. ГАРЯЧИЙ ПОСУД СТАВТЕ НА ТЕРМОСТІЙКІ ПОВЕРХНІ.

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie in die Firma Smile setzen, indem Sie eines unserer Küchengeschirrsets erwerben.

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

Ihre Töpfe sind für elektrische, keramische, halogenbeleuchtete, gasbetriebene und Induktionsherde geeignet, wie auf den Standfüßen der Töpfe ersichtlich ist.

Wir bitten Sie daher, diese Anleitung sorgfältig zu lesen.

In dieser Anleitung finden Sie Anweisungen zum Kochen und zur Pflege sowie technische Daten und Garantieinformationen. Die Verwendung dieser Anleitung wird dazu beitragen, dass Sie Ihre neu erworbenen Kochgeschirre über viele Jahre hinweg schätzen werden und Ihnen viel Freude bereiten. Vor der ersten Verwendung der Kochgeschirre sollten Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel abwaschen.

PRAKTISCHE TIPPS

- ▶ Bereitgestellte Kochprodukte sollten immer unter kaltem Wasser abgespült werden.
- ▶ Die Wärmequelle sollte zur Größe des Topfes passen. Töpfe, Bräter und Pfannen sollten zentral auf der Wärmequelle platziert werden. Hinweis: Bei Gasherden sollte darauf geachtet werden, dass die Flammen nicht den Durchmesser des Topfbodens überschreiten.
- ▶ Es ist verboten, Salz in kaltem Wasser hinzuzufügen oder Salz in leere Gefäße zu streuen.
- ▶ Nachdem das Gericht zum Kochen gebracht wurde, sollte die Hitzezufuhr verringert werden, um den Kochprozess aufrechtzuerhalten.
- ▶ Dicke oder aufgewärmte Gerichte sollten langsam auf die gewünschte Temperatur gebracht werden und häufig umgerührt werden.
- ▶ Töpfe, die mit Lebensmitteln gefüllt sind, sollten immer mit beiden Griffen gleichzeitig abgenommen, verschoben oder umgestellt werden.
- ▶ Eigenmächtige Reparaturen, Umbauten oder Konstruktionsänderungen sind nicht erlaubt.
- ▶ Töpfe, Bräter und Pfannen mit festgestellten Griffschäden sollten sofort außer Betrieb genommen werden.
- ▶ Nach jeder Verwendung sollten sie mit allgemein erhältlichen Reinigungsmitteln gewaschen werden.
- ▶ Die Verwendung von Geschirrspülnern wird nicht empfohlen.
- ▶ Bei Essensresten, die am Boden haften, sollte der Topf mit einer kleinen Menge Wasser und Reinigungsmittel gefüllt und einige Minuten stehen gelassen werden, um sie einzuweichen.
- ▶ Die Verwendung von Schwämmen mit Scheuerfläche und metallischen Reinigungsschwämmen, die zu Kratzern führen können, ist untersagt.
- ▶ Es ist erforderlich, Holz- oder Kunststofflöffel (Spatel) zum Rühren von Gerichten zu verwenden, um Beschädigungen der Antihaf-Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Bei einem Kochgeschirr mit einer Glasdeckel sollte der heiße Deckel niemals abrupt mit kaltem Wasser abgekühlt werden.
- ▶ Entsorgen Sie es gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihre örtliche Behörde oder die nächstgelegene Sammelstelle.

DAS MATERIAL, AUS DEM DIE TÖPFE HERGESTELLT SIND

Die Kochgeschirre bestehen aus gegossenem Aluminium mit einer Antihafbeschichtung. Das Material sorgt für eine gleichmäßige Erwärmung der Geschirre und die Verteilung der Wärme im Inneren der Töpfe.

WÄRMEQUELLEN

Das Topfset ist für alle Arten von Herden geeignet, einschließlich Induktionskochfeldern und Backöfen.

ELEKTRISCHER
HERD



INDUKTIONSKOCHFELD

HALOGENKOCHFELD



GLASKERAMIKKOCHFELD



GASHERD



BACKOFEN

ERGONOMIE

Ihre Töpfe verfügen über ergonomische Griffe, die das bequeme Platzieren auf den Herdplatten ermöglichen. Die Sets haben auch ein Loch im Deckel, um überschüssigen Wasserdampf abzulassen, was den Kochprozess erleichtert, ohne dass der Deckel verschoben werden muss.

HINWEIS

Einen heißen Topf sollten Sie immer mit schützenden Küchenhandschuhen umstellen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen. Beim Entfernen des Deckels während des Kochens sollten Sie besonders vorsichtig sein, um zu verhindern, dass der heiße Dampf Verbrennungen verursacht.

GARANTIE

Die Garantie deckt keine Verwendung von Zitrusfrucht-basierten Reinigungsmitteln ab, die die Beschichtung angreifen und Flecken verursachen können. Diese Anleitung schließt Schäden aus, die durch unsachgemäße Verwendung, Überhitzung und mechanische Beschädigungen der Geschirre und ihrer Beschichtung verursacht wurden.

WARNUNG!

LASSEN SIE KINDER NICHT MIT DER FOLIE SPIELEN. ERSTICKUNGSGEFAHR! AUS SICHERHEITSGRÜNDEN SOLLTEN SIE KEINE TEILE DER VERPACKUNG (PLASTIKTÜTEN, KARTONS, STYROPOR USW.) FREI ZUGÄNGLICH LASSEN. LASSEN SIE DAS GESCHIRR WÄHREND DER VERWENDUNG NICHT UNBEAUFSICHTIGT. LASSEN SIE NIEMALS KINDER ALLEINE IN DER NÄHE VON HEISSEM GESCHIRR, WENN ES IN GEBRAUCH IST ODER NOCH HEISS IST. STELLEN SIE HEISSE GESCHIRRE AUF HITZEBESTÄNDIGE OBERFLÄCHEN.

Hartelijk dank voor het vertrouwen dat u stelt in het bedrijf Smile door een van onze keukensets te kopen.

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

Uw potten zijn geschikt voor elektrische, keramische, halogeen-, gas- en inductiekookplaten, zoals te zien is aan de voeten van de potten.

We vragen u daarom om deze handleiding grondig te lezen.

In deze handleiding vindt u instructies voor koken en onderhoud, evenals technische gegevens en garantie-informatie. Het gebruik van deze handleiding zal u helpen om uw nieuw verworven kookgerei te waarderen, wat u jarenlang veel plezier zal bezorgen. Vóór het eerste gebruik van keukengerei moet u het grondig wassen met warm water en afwasmiddel.

PRAKTISCHE TIPS

- ▶ Bereide kookproducten moeten altijd met koud water worden afgespoeld;
- ▶ Het warmtebron moet worden aangepast aan de grootte van de pan. Potten, braadpannen en pannen moeten centraal op de warmtebron worden geplaatst. Let op: bij gasfornuizen moet ervoor worden gezorgd dat de vlammen niet groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan;
- ▶ Het is verboden zout aan koud water toe te voegen of zout in lege pannen te strooien;
- ▶ Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, moet de warmtebron worden verminderd om het kookproces te behouden;
- ▶ Dikke of opgewarmde gerechten moeten langzaam naar de gewenste temperatuur worden gebracht en vaak worden geroerd;
- ▶ Potten die gevuld zijn met voedsel moeten altijd met beide handgrepen tegelijk worden verwijderd, verplaatst of verschoven;
- ▶ Zelfstandige reparaties, aanpassingen of constructieve wijzigingen zijn niet toegestaan;
- ▶ Potten, braadpannen en pannen met opgemerkte schade aan de handgrepen moeten onmiddellijk uit gebruik worden genomen;
- ▶ Na elk gebruik moeten ze worden gewassen met algemeen verkrijgbare reinigingsmiddelen;
- ▶ Het wordt niet aanbevolen om ze in vaatwassers te wassen;
- ▶ In het geval van voedselresten die aan de bodem zijn blijven kleven, moet de pan worden gevuld met een kleine hoeveelheid water en reinigingsmiddel en enkele minuten worden gelaten om te weken;
- ▶ Het gebruik van schuursponsen met een schuurlaag en metalen schrobbers die krassen kunnen veroorzaken, is verboden;
- ▶ Het is noodzakelijk om houten of plastic lepels (spatels) te gebruiken om gerechten te roeren om schade aan het antiaanbakoppervlak te voorkomen;
- ▶ In het geval van een kookgerei met een glazen deksel, mag het hete deksel nooit abrupt met koud water worden afgekoeld;
- ▶ Gooi het weg volgens de regels die in jouw gemeente gelden. Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten of het dichtstbijzijnde inzamelpunt voor meer informatie.

HET MATERIAAL WAARVAN DE POTTEN ZIJN GEMAAKT

Keukengerei is gemaakt van gegoten aluminium met een antiaanbaklaag. Het materiaal zorgt voor een gelijkmatige verwarming van de potten en de verdeling van de warmte in de potten.

WARMTEBRONNEN

Het pannenset is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductiekookplaten en ovens.

ELEKTRISCH
FORNUIS



HALOGEENKOOKPLAAT



KERAMISCHE
KOOKPLAAT



GASFORNUIS



OVEN

INDUCTIEKOOKPLAAT

ERGONOMIE

Uw potten hebben ergonomische handgrepen die het gemakkelijk maken om ze op kookplaten te plaatsen. De sets hebben een opening in het deksel om overvloedige waterdamp vrij te laten, wat het kookproces vereenvoudigt zonder dat het deksel verschoven hoeft te worden.

WAARSCHUWING

Een hete pot moet altijd worden verplaatst met beschermende keukenhandschoenen om uw handen tegen verbranding te beschermen.

Wees bij het verwijderen van het deksel tijdens het koken van gerechten extra voorzichtig om te voorkomen dat hete stoom brandwonden veroorzaakt.

GARANTIE

De garantie dekt geen gebruik van citrusvruchten gebaseerde reinigingsmiddelen, die de coating kunnen aantasten en vlekken kunnen veroorzaken. Deze handleiding sluit schade uit als gevolg van verkeerd gebruik, oververhitting en mechanische beschadigingen aan de potten en hun coating.

WAARSCHUWING!

LAAT KINDEREN NIET MET DE FOLIE SPELEN. VERSTIKKINGSGEVAAR! VOOR DE VEILIGHEID VAN KINDEREN, LAAT DE VERPAKKINGSMATERIALEN (PLASTIC ZAKKEN, KARTONNEN DOZEN, PIEPSCHUIM, ENZ.) NIET VRIJ TOEGANKELIJK. LAAT HET KOOKGEREI TIJDENS GEBRUIK NIET ZONDER TOEZICHT STAAN. LAAT KINDEREN NOOIT ALLEEN IN DE BUURT VAN HETE POTTEN ALS DEZE IN GEBRUIK ZIJN OF HEET ZIJN. PLAATS HETE POTTEN OP HITTEBESTENDIGE OPPERVLAKKEN.

Apreciamos mucho la confianza que han depositado en la empresa Smile al adquirir uno de nuestros juegos de utensilios de cocina.

A través de esta compra, nos demuestran que nuestros esfuerzos por simplificar el proceso de preparación y cocción de alimentos han sido apreciados.

Nuestras ollas han sido adaptadas para funcionar en cocinas eléctricas, de cerámica, de halógeno, de gas e inducción, como se evidencia en las bases de las ollas.

Por lo tanto, les pedimos que lean detenidamente las instrucciones adjuntas.

En estas instrucciones encontrarán consejos sobre cómo cocinar y mantener los utensilios, así como información técnica y detalles sobre la garantía.

El uso de estas instrucciones les ayudará a valorar sus nuevos utensilios de cocina, lo que les proporcionará satisfacción durante muchos años.

Antes de usar los utensilios de cocina por primera vez, les recomendamos lavarlos cuidadosamente con agua tibia y detergente para vajillas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- ▶ Siempre debe enjuagar los productos preparados para cocinar con agua fría;
- ▶ Asegúrese de que la fuente de calor coincida con el tamaño de la cacerola. Coloque las ollas, sartenes y cacerolas en el centro de la fuente de calor. Nota: en el caso de cocinas de gas, asegúrese de que las llamas no excedan el diámetro del fondo de la cacerola;
- ▶ No se permite agregar sal al agua fría ni esparcir sal en recipientes vacíos;
- ▶ Una vez que la comida alcance el punto de ebullición, reduzca el suministro de calor para mantener el proceso de cocción;
- ▶ Los alimentos densos o recalentados deben llevarse a la temperatura deseada lentamente y se deben mezclar con frecuencia;
- ▶ Cuando manipule ollas llenas de alimentos, asegúrese de sujetarlas por ambas asas a la vez;
- ▶ No se permite realizar reparaciones, modificaciones o cambios en la estructura por cuenta propia;
- ▶ Si observa daños en las asas de las ollas, sartenes o cacerolas, retírelos inmediatamente del uso;
- ▶ Lave después de cada uso, utilizando productos de limpieza fácilmente disponibles;
- ▶ No se recomienda lavar en lavavajillas;
- ▶ Si queda comida pegada al fondo, llene la olla con una pequeña cantidad de agua y agregue un agente limpiador, luego déjela en remojo durante unos minutos para ablandarla;
- ▶ No se permite el uso de esponjas abrasivas ni de estropajos metálicos que puedan rayar la superficie;
- ▶ Es necesario usar cucharas (paletas) de madera o plástico al mezclar los alimentos para evitar dañar la superficie antiadherente;
- ▶ En el caso de utensilios de cocina con tapa de vidrio, nunca enfríe bruscamente la tapa caliente con agua fría.
- ▶ Deseche de acuerdo con las normativas vigentes en su municipio. Póngase en contacto con las autoridades locales o con el punto de recogida de residuos más cercano para obtener más detalles.

EL MATERIAL DEL QUE ESTÁN HECHAS LAS OLLAS

Los utensilios de cocina están hechos de aluminio fundido con un revestimiento antiadherente. El material asegura un calentamiento uniforme de las ollas y la distribución del calor en su interior.

FUENTES DE CALOR

El juego de ollas está diseñado para funcionar en todo tipo de cocinas, incluyendo placas de inducción y hornos.

COCINA
ELÉCTRICA



COCINA DE
INDUCCIÓN



COCINA DE
HALÓGENO



COCINA DE
GAS



PLACA DE
CERÁMICA



HORNO



ES

ERGONOMÍA

Sus ollas tienen asas ergonómicas que permiten un manejo cómodo en las placas de cocción. Los juegos también cuentan con una abertura en la tapa para liberar el exceso de vapor de agua, lo que facilita el proceso de cocción sin necesidad de mover la tapa.

ADVERTENCIA

Siempre se debe mover una olla caliente usando guantes de cocina protectores para evitar quemaduras en las manos.

Cuando retire la tapa durante la cocción de los alimentos, tenga especial cuidado para evitar quemaduras por el vapor caliente.

GARANTÍA

La garantía no cubre el uso de detergentes a base de cítricos, que pueden afectar el revestimiento y causar manchas. Esta instrucción excluye los daños causados por un uso incorrecto, el sobrecalentamiento y los daños mecánicos a las ollas y su revestimiento.

¡ADVERTENCIA!

NO PERMITA QUE LOS NIÑOS JUEGUEN CON EL PLÁSTICO DE EMBALAJE. ¡PELIGRO DE ASFIXIA! POR SEGURIDAD, NO DEJE LOS MATERIALES DE EMBALAJE (BOLSAS DE PLÁSTICO, CAJAS DE CARTÓN, ESPUMA DE POLIESTIRENO, ETC.) AL ALCANCE DE LOS NIÑOS. NO DEJE LAS OLLAS DESATENDIDAS DURANTE SU USO. NUNCA DEJE A LOS NIÑOS SOLOS CERCA DE LAS OLLAS CUANDO ESTÉN EN USO O CALIENTES. COLOQUE LAS OLLAS CALIENTES EN SUPERFICIES RESISTENTES AL CALOR.

Vi ringraziamo molto per la fiducia che avete riposto nella nostra azienda Smile acquistando uno dei nostri set di pentole da cucina.

Con questo acquisto ci state dimostrando che i nostri sforzi per semplificare il processo di preparazione e cottura dei piatti sono stati apprezzati.

Le vostre pentole sono state adattate per funzionare su fornelli elettrici, in ceramica, alogeni, a gas e a induzione, come evidenziato sui piedini delle pentole.

Vi preghiamo quindi di leggere attentamente le istruzioni fornite.

In queste istruzioni troverete consigli sulla cottura e sulla manutenzione, nonché informazioni tecniche e sulla garanzia.

Utilizzare queste istruzioni vi aiuterà a valorizzare le vostre nuove pentole da cucina, che vi daranno molta soddisfazione per molti anni.

Prima di utilizzare le pentole da cucina per la prima volta, è necessario lavarle accuratamente con acqua calda e un detergente per stoviglie.

SUGGERIMENTI PRATICI

- ▶ I prodotti da cucina preparati devono sempre essere sciacquati in acqua fredda;
- ▶ È necessario abbinare la fonte di calore alle dimensioni della pentola. Le pentole, le casseruole e le padelle devono essere posizionate centralmente sulla fonte di calore. Nota: nel caso dei fornelli a gas, fare attenzione a evitare che le fiamme superino il diametro del fondo della pentola;
- ▶ Non è consentito aggiungere sale all'acqua fredda o versare sale in pentole vuote;
- ▶ Dopo aver portato il piatto a ebollizione, è necessario ridurre il flusso di calore per mantenere il processo di cottura;
- ▶ Piatti densi o riscaldati devono essere portati gradualmente alla temperatura desiderata, mescolando spesso;
- ▶ Le pentole piene di cibo devono essere sollevate, spostate o posizionate sempre afferrando entrambe le maniglie contemporaneamente;
- ▶ Non è permesso effettuare riparazioni, modifiche o modifiche strutturali non autorizzate;
- ▶ Le pentole, le casseruole e le padelle con maniglie danneggiate devono essere immediatamente ritirate dall'uso;
- ▶ Deve essere lavato dopo ogni utilizzo, utilizzando detersivi comuni;
- ▶ Non è consigliabile lavare in lavastoviglie;
- ▶ Nel caso di residui di cibo attaccati al fondo, riempire la pentola con una piccola quantità d'acqua aggiungendo un detergente e lasciarla riposare per alcuni minuti per ammorbidire;
- ▶ Non è consentito l'uso di spugne abrasive o spazzole metalliche che potrebbero causare graffi;
- ▶ È necessario utilizzare cucchiai di legno o plastica per mescolare i piatti al fine di evitare danni alla superficie antiaderente;
- ▶ Nel caso di pentole con coperchio in vetro, il coperchio caldo non deve mai essere raffreddato bruscamente con acqua fredda.
- ▶ Smaltire in conformità con le normative vigenti nel tuo comune. Contatta le autorità locali o il punto di raccolta rifiuti più vicino per ulteriori dettagli.

MATERIALE DELLE PENTOLE

Le pentole da cucina sono realizzate in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente. Il materiale assicura un riscaldamento uniforme delle pentole e la distribuzione del calore all'interno delle stesse.

FONTI DI CALORE

Il set di pentole è adatto a tutti i tipi di cucine, comprese le piastre a induzione e i forni.

CUCINA
ELETTRICA



CUCINA A
INDUZIONE



CUCINA
A LOGNA



CUCINA
A GAS



PIASTRA IN
CERAMICA



FORNO



ERGONOMIA

Le vostre pentole sono dotate di maniglie ergonomiche che consentono di posizionarle comodamente sui fornelli. I set includono un foro nel coperchio per rilasciare l'eccesso di vapore, semplificando così il processo di cottura senza dover sollevare il coperchio.

ATTENZIONE

Si consiglia sempre di spostare pentole calde indossando guanti da cucina protettivi per evitare scottature alle mani.

Durante la rimozione del coperchio durante la cottura dei cibi, è necessario fare particolare attenzione per evitare scottature causate dal vapore caldo.

GARANZIA

La garanzia non copre l'uso di detersivi a base di agrumi che possono influire sul rivestimento e causare macchie. Queste istruzioni escludono i danni causati da un uso improprio, il surriscaldamento o danni meccanici alle pentole e al loro rivestimento.

AVVERTENZA!

NON LASCIARE I BAMBINI GIOCARE CON LA PELLE. PERICOLOSO SOFFOCAMENTO! PER LA SICUREZZA DEI BAMBINI, NON LASCIARE ALCUNE PARTI DELL'IMBALLAGGIO FACILMENTE ACCESSIBILI (SACCHETTI DI PLASTICA, SCATOLE, STIROFOAM, ECC.). NON LASCIARE MAI I BAMBINI SENZA SUPERVISIONE VICINO A PENTOLE CALDE O IN USO. LASCIARE RAFFREDDARE LE PENTOLE CALDE SU SUPERFICI RESISTENTI AL CALORE.

Nous vous remercions sincèrement pour la confiance que vous accordez à la société Smile en achetant l'un de nos ensembles de batterie de cuisine.

En effectuant cet achat, vous nous montrez que nos efforts visant à simplifier le processus de préparation et de cuisson des plats ont été appréciés.

Nos casseroles ont été conçues pour s'adapter aux cuisinières électriques, en céramique, à halogène, à gaz et à induction, comme en témoignent les pieds des casseroles.

Nous vous prions donc de bien vouloir lire attentivement ces instructions.

Dans ce manuel, vous trouverez des conseils sur la cuisson et l'entretien, ainsi que des informations techniques et sur la garantie.

L'utilisation de ce manuel vous permettra d'apprécier vos nouveaux ustensiles de cuisine pendant de nombreuses années, ce qui vous apportera une grande satisfaction.

Avant la première utilisation des ustensiles de cuisine, veuillez les laver soigneusement à l'eau chaude avec un détergent pour vaisselle.

CONSEILS PRATIQUES

- ▶ Les ustensiles de cuisine préparés 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, les marmites et les poêles doivent être placées au centre de la source de chaleur. Remarque : en cas de cuisinière 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 dans de l'eau froide ou de verser du sel dans des récipients vides ;
- ▶ Une fois que le plat a atteint le point d'ébullition, réduisez le flux de chaleur afin de maintenir le processus de cuisson ;
- ▶ Les plats épais ou réchauffés doivent être portés à la température désirée lentement, en remuant fréquemment ;
- ▶ Lorsque vous retirez, déplacez ou déplacez des casseroles remplies de nourriture, tenez toujours les deux poignées en même temps ;
- ▶ Il est interdit d'effectuer des réparations, des modifications ou des changements de conception arbitraires ;
- ▶ Les casseroles, les marmites et les poêles présentant des dommages aux poignées doivent être retirés immédiatement de l'utilisation ;
- ▶ Lavez après chaque utilisation en utilisant des produits de nettoyage couramment disponibles ;
- ▶ Il est déconseillé de les laver au lave-vaisselle ;
- ▶ En cas de résidus alimentaires collés au fond, remplissez la casserole d'une petite quantité d'eau et ajoutez un détergent, puis laissez tremper pendant quelques minutes pour ramollir ;
- ▶ Il est interdit d'utiliser des éponges abrasives ou des tampons métalliques pouvant provoquer des rayures ;
- ▶ Il est nécessaire d'utiliser des cuillères en bois ou en plastique pour remuer les plats afin d'éviter d'endommager la surface antiadhésive ;
- ▶ En ce qui concerne les casseroles avec un couvercle en verre, ne refroidissez jamais brusquement le couvercle chaud avec de l'eau froide.
- ▶ Éliminez conformément aux réglementations en vigueur dans votre commune. Contactez les autorités locales ou le point de collecte des déchets le plus proche pour plus de détails.

MATÉRIAU DES CASSEROLES

Les ustensiles de cuisine sont fabriqués en aluminium moulé avec un revêtement antiadhésif. Ce matériau permet une chauffe uniforme des ustensiles et une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des casseroles.

SOURCES DE CHALEUR

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

CUISINE
ÉLECTRIQUE



CUISINE À
INDUCTION



CUISINE
HALOGÈNE



CUISINE AU
GAZ



PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE



FOUR



FR

ERGONOMIE

Vos casseroles sont équipées de poignées ergonomiques qui permettent de les positionner facilement sur les plaques de cuisson. Les ensembles sont dotés d'une ouverture dans le couvercle pour libérer l'excès de vapeur d'eau, ce qui facilite le processus de cuisson sans avoir à le déplacer.

ATTENTION

Il est toujours nécessaire de déplacer une casserole chaude avec des gants de cuisine de protection pour éviter de se brûler les mains.

Lorsque vous retirez le couvercle pendant la cuisson, veillez à être particulièrement prudent afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur chaude.

GARANTIE

La garantie ne couvre pas l'utilisation de détergents à base d'agrumes, qui peuvent affecter le revêtement et provoquer des taches. Les dommages résultant d'une utilisation incorrecte, d'une surchauffe ou de dommages mécaniques aux ustensiles et à leur revêtement sont exclus de la présente instruction.

MISE EN GARDE !

NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS JOUER AVEC LE FILM PLASTIQUE. DANGER D'ÉTOUFFEMENT ! POUR LA SÉCURITÉ DES ENFANTS, NE LAISSEZ PAS LES PARTIES DE L'EMBALLAGE (SACS EN PLASTIQUE, CARTONS, POLYSTYRÈNE, ETC.) À LA PORTÉE DES ENFANTS. NE LAISSEZ JAMAIS UN RÉCIPIENT SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. NE LAISSEZ JAMAIS LES ENFANTS SEULS À PROXIMITÉ D'UN RÉCIPIENT CHAUD. PLACEZ LES RÉCIPIENTS CHAUDS SUR UNE SURFACE RÉSISTANTE À LA CHALEUR.

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 Szczycie 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 Szczycno, 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