



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Kuchnia elektryczna z płytą indukcyjną

MPM-65-KEI-44

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ
Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

DROGI UŻYTKOWNIKU

Dziękujemy za zakup naszego produktu i Państwa zaufanie.

Naszym celem jest zapewnienie najlepszej wydajności urządzenia starannie wytwarzanego w naszych nowoczesnych obiektach, zgodnie z koncepcją wysokiej jakości.

Dlatego zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia i zachowanie jej na przyszłość.

Uwaga: Niniejsza instrukcja obsługi przygotowana została dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje określone w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego.

„NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ INSTALOWANE ZGODNIE
Z OBOWIĄZUJĄCYMI
PRZEPISAMI I UŻYWANE JEDYNIE W DOBRZE WENTYLOWANYM
POMIESZCZENIU.
PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ
OBSŁUGI”

„ZGODNE Z PRZEPISAMI WEEE.”

WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinny być zawsze wykonywane przez „Autoryzowany serwis”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
2. Kuchnia powinna być używana zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.
4. Urządzenie w trakcie pracy może być gorące. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.
5. Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwi są całkowicie zamknięte.
6. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomienie narzutą lub kocem przeciwpożarowym.
7. Powinno unikać się dotykania elementów grzejnych.
8. Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.
9. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby niepełnosprawne fizycznie i psychicznie lub osoby z brakiem doświadczenia lub wiedzy o ile zostaną one poinformowane o istniejących zagrożeniach.
10. To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
11. Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
12. Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
13. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
14. Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.
15. Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do ich eksplozji.
16. Nie umieszczaj blach, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
17. Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
18. Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
19. Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie.
20. Gdy drzwi piekarnika są otwarte nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
21. Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwi piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Kabel zasilający nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
2. Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka.

3. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
4. **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
5. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
6. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
7. Nie używaj wytwornicy pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.

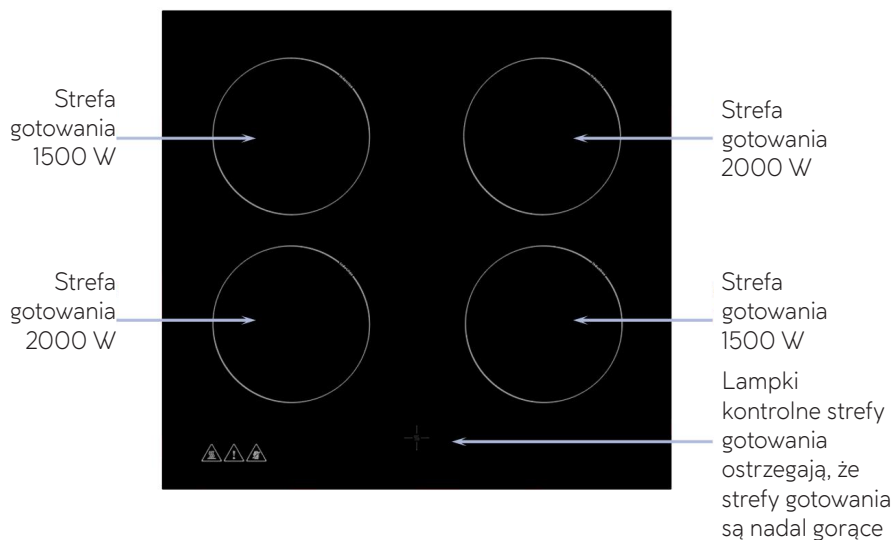
PRZEZNACZENIE

1. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
2. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń, suszenia ubrań.
3. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.

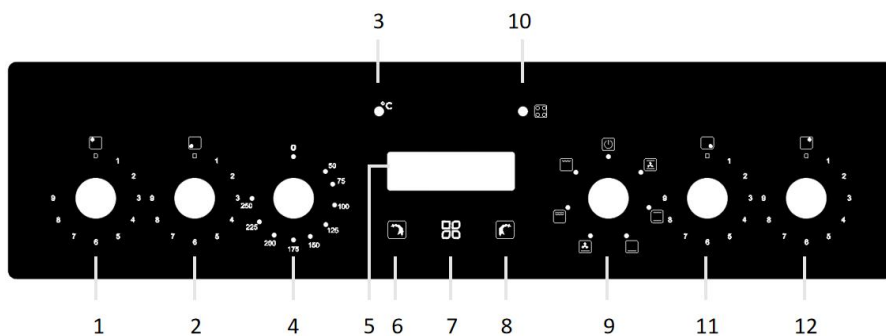
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie folie ochronne z produktu (z wyjątkiem etykiety znamionowej) (aby zapobiec stopieniu się folii ochronnej pod wpływem wysokiej temperatury i poparzeniu po dotknięciu).
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć opakowanie z piekarnika i płyty grzejnej (ruszt, karton po obu stronach blachy do pieczenia, pianka amortyzująca z przodu i z tyłu rusztu oraz taśmy spinające na prowadnicy).
- Podczas pracy piekarnik bardzo się nagrzewa, dlatego należy nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (aby uniknąć oparzeń).
- Podczas pracy drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte i należy upewnić się, że na drzwiczkach piekarnika nie utknął żaden przedmiot (aby uniknąć wpływu na efekt gotowania.)
- Nie pozostawiać w piekarniku resztek słodkich potraw (takich jak dżem) (aby uniknąć uszkodzenia emalii wewnątrz piekarnika).
- Nie używaj produktów plastikowych w piekarniku (aby uniknąć stopienia plastiku, piekarnik może zostać uszkodzony przez wysoką temperaturę).
- Podczas korzystania z piekarnika nie przykrywaj dna piekarnika folią aluminiową, folią cynową ani nie umieszczaj patelni i blachy do pieczenia na dnie piekarnika (aby uniknąć uszkodzenia emalii wewnątrz piekarnika).
- Podczas korzystania z piekarnika, jeśli powierzchnia jest jeszcze bardzo gorąca, nie należy bezpośrednio podlewać formy do pieczenia (aby uniknąć wypalenia pary lub uszkodzenia powierzchni emaliowanej).
- Nie używaj środka czyszczącego w sprayu (należy unikać starzenia się izolacji, a tym samym uszkodzenia piekarnika).

OPIS URZĄDZENIA



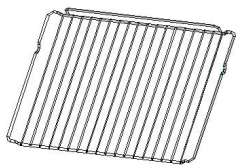
PANEL STEROWANIA



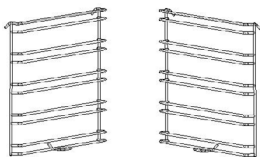
1. Pokrętko regulacji mocy dla strefy gotowania – regulacja mocy na 9 poziomach do 1500 W
2. Pokrętko regulacji mocy dla strefy gotowania – regulacja mocy na 9 poziomach do 2000 W
3. Kontrolka piekarnika
4. Pokrętko regulacji temperatury piekarnika
5. Wyświetlacz piekarnika
6. Przycisk zmniejszania
7. Przycisk pomiaru czasu/zegara
8. Przycisk zwiększania
9. Pokrętko ustawień funkcji piekarnika
10. Lampki sygnalizacyjne
11. Pokrętko regulacji mocy dla strefy gotowania – regulacja mocy na 9 poziomach do 1500 W
12. Pokrętko regulacji mocy dla strefy gotowania – regulacja mocy na 9 poziomach do 2000 W

AKCESORIA

PL

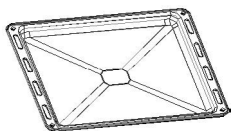


Półka druciana : Do grilla, naczyń, tortownicy z elementami do pieczenia i grillowania.

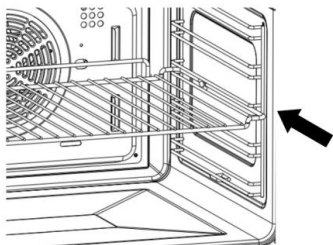


Wspornik przesuwny: Do przygotowywania większych porcji jedzenia, wsporniki podtrzymujące półki po prawej i lewej stronie można wyjąć, a naczynia i tackę można umieścić na dnie piekarnika, korzystając z funkcji takich jak grillowanie promiennikowe, grillowanie podwójne, podwójny grill z termoobiegiem.

UWAGA! Kładąc naczynia na dnie piekarnika, nie używaj funkcji z dolną grzałką, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła na dole.



Uniwersalna blacha: Do pieczenia dużych ilości żywności, takich jak ciasta, ciastka, mrożonki itp. lub do zbierania tłuszczu/wycieków.



OSTRZEŻENIE O UMIESZCZENIU NA PÓŁCE:

Aby zapewnić bezpieczeństwo, konieczne jest prawidłowe umieszczenie półek między szynami bocznymi. Półki mogą być używane tylko między pierwszym a piątym poziomem. Półki powinny być używane we właściwym kierunku, co zapewni, że podczas wyjmowania półki lub tacy gorące produkty spożywcze nie wysuną się.

INSTALACJA KUCHNI

Sprawdź, czy instalacja jest odpowiednia do odpowiedniego podłączenia kuchni. Jeśli tak nie jest, wezwij elektryka, aby dostosował instalację do wymagań. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane czynnościami wykonywanymi przez osoby nieuprawnione.

OSTRZEŻENIE! Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca, w którym urządzenie zostanie postawione, oraz przygotowanie instalacji elektrycznej.

OSTRZEŻENIE! Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać przepisów lokalnych dotyczących instalacji elektrycznych.

OSTRZEŻENIE! Sprawdź, czy urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń przed jego zainstalowaniem. Nie instaluj urządzenia, gdy jest ono uszkodzone. Uszkodzone urządzenia stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

POZYCJONOWANIE

Ważne! Kuchnia nigdy nie powinna być instalowana w pobliżu drzwi. Osoby otwierające i zamykające drzwi mogą mieć kontakt z garnkami lub patelniami gotującymi się na płycie. To urządzenie może być instalowane i używane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach.

Nóżki urządzenia nie powinny stać na miękkich powierzchniach, takich jak dywany. Podłoga kuchenna powinna być na tyle wytrzymała, aby utrzymać ciężar kuchni i wszelkich innych naczyń kuchennych, które będą na płycie lub w piekarniku.

Należy zachować prześwit minimum 400 mm ponad powierzchnią górnej płyty grzejnej i 65mm od powierzchni bocznych wewnątrz mebli kuchennych.

Urządzenie nadaje się do stosowania na obu ścianach bocznych, bez podpory lub bez montażu w szafce. Jeśli okap zostanie zainstalowany nad kuchnią, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi wysokości montażu. (min. 650mm).

ROZPAKOWYWANIE

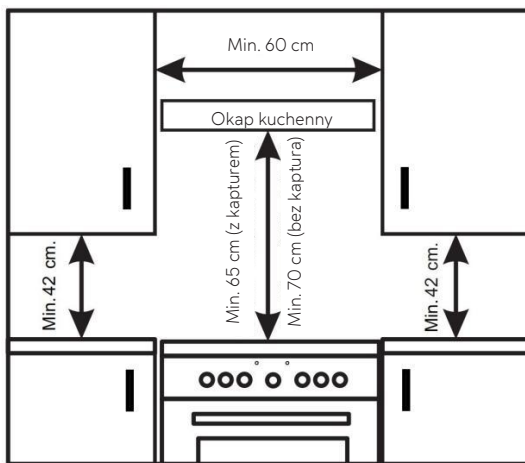
1. Podczas rozpakowywania i instalacji urządzenia należy zachować ostrożność. Ostre krawędzie mogą powodować skaleczenia.
2. Kuchnia jest ciężka i należy zachować ostrożność podczas jej przenoszenia. Upewnij się, że wszystkie opakowania, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz kuchenki, zostały usunięte przed jej użyciem.
3. Rozpakuj piekarnik z kartonu, sprawdź i upewnij się, że nie został w żaden sposób uszkodzony. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy go używać, należy skontaktować się z centrum serwisowym lub miejscem zakupu kuchni.

INSTALACJA KUCHNI

Kuchinka została zaprojektowana tak, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wyjęcie kuchenki w celu serwisowania. Może być używana z szafką po jednej lub obu stronach, a także w narożnikach. Może być również używana jako wolnostojąca. Urządzenia mogą być instalowane obok mebli, które nie są wyższe niż górna część płyty kuchennej. Jeśli kuchinka jest umieszczona na ścianach lub bokach sąsiednich szafek, muszą one być w stanie wytrzymać wzrost temperatury o 50°C powyżej temperatury pokojowej. W celu prawidłowej instalacji kuchenki należy przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Kuchinka może być umieszczona w kuchni, jadalni lub salonie, ale nie w łazience lub kabinie prysznicowej.

2. Szafki kuchenne zainstalowane obok kuchenki, które są wyższe niż górna krawędź płyty kuchennej, muszą znajdować się w odległości co najmniej 20 cm od krawędzi płyty kuchennej.
3. Okapy muszą być instalowane zgodnie z wymaganiami zawartymi w instrukcji montażu samych okapów, a w każdym razie w minimalnej odległości 65 cm.
4. Umieść szafki ścienne obok okapu na minimalnej wysokości 42 cm od płyt grzewczych, jak pokazano na rysunku.
5. Okapy muszą być zainstalowane zgodnie z wymaganiami podanymi w instrukcji okapu.
6. Jeśli kuchenka zostanie zainstalowana pod szafką ścienną, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości co najmniej 70 cm od płyt grzewczych, jak pokazano na rysunku.
7. Wycięcie pod szafkę kuchenną powinno mieć wymiary wskazane na rysunku.
8. Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.



POZIOMOWANIE URZĄDZENIA

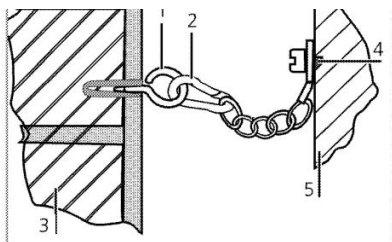
Wymij 4 nóżki kuchenki z komory piekarnika, które są zapakowane razem ze wspornikiem, a następnie przykręć je do 4 cokołów w dolnej części kuchenki. W razie potrzeby można wypoziomować kuchenie. Wysokość kuchenki można regulować za pomocą regulowanych nóżek w cokole. Wyreguluj nóżki, przechylając kuchenkę na bok. Następnie zainstaluj produkt na miejscu. Ważne jest, aby kuchenka stała poziomo przed instalacją.

MONTAŻ ŁAŃCUCHA ZABEZPIEZAJĄCEGO I HAKA

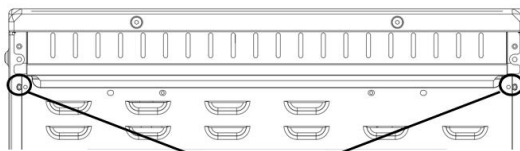
Aby zapobiec przewróceniu się kuchenki do przodu, do tylnej części kuchenki **MUSZĄ** być przymocowane dwa odcinki łańcucha, które powinny być zawsze przymocowane do dostarczonych haków.

Haki powinny być przymocowane do ściany z tyłu kuchenki. Łańcuchy powinny być zawsze przymocowane do haków, gdy kuchenka jest oparta o ścianę.

Przymocuj haki do ściany bezpośrednio za kuchenką po obu stronach. Przed użyciem lub czyszczeniem piekarnika należy przymocować łańcuch do haka.



1. Hak stabilizujący
2. Łańcuch zabezpieczający
3. Ściana kuchenna



Odkręć 2 tylne śruby i zamontuj łańcuch zabezpieczający

4. Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części kuchenki
5. Tył kuchenki

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

UWAGA!

Wszystkie prace elektryczne muszą być wykonywane przez odpowiednio wykwalifikowanego i autoryzowanego elektryka.

Przed przystąpieniem do podłączenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada rzeczywistemu napięciu sieciowemu.

Przewód uziemiający powinien być zainstalowany w taki sposób, aby był ostatnim wyciąganym przewodem w przypadku awarii zabezpieczenia przewodu zasilającego. Przewód zasilający za piekarnikiem musi być umieszczony w taki sposób, aby nie dotykał tylnego panelu piekarnika ze względu na ciepło wytwarzane podczas pracy.

1. Twoja kuchnia wymaga bezpiecznika 40 A, zgodnie z mocą urządzenia. W razie potrzeby zaleca się wykonanie instalacji przez wykwalifikowanego elektryka.
2. Urządzenie jest przystosowane do zasilania prądem 220-240V AC/ 380-415V AC 50/60Hz. Jeśli zasilanie elektryczne jest inne od tej określonej wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
3. Podłączenie elektryczne powinno być wykonane tylko przez gniazdko z zainstalowanym systemem uziemienia zgodnie z przepisami. Jeśli w miejscu, w którym zostanie umieszczona kuchnia, nie ma właściwego gniazda z uziemieniem, należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nigdy nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do gniazda bez systemu uziemienia. Jeśli końce elektrycznego kabla połączeniowego są otwarte, zgodnie z typem urządzenia, należy zainstalować odpowiedni przełącznik, w którym wszystkie końce mogą zostać odłączone w przypadku podłączenia/odłączenia do/od sieci.
4. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
5. Przewód elektryczny nie powinien dotykać gorących części urządzenia.
6. Kuchnia powinna być eksploatowana w suchym pomieszczeniu.
7. Po umieszczeniu kuchni w jej miejscu docelowym upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu kuchennego. Jeśli to konieczne, dopasuj wysokość regulując nóżki.

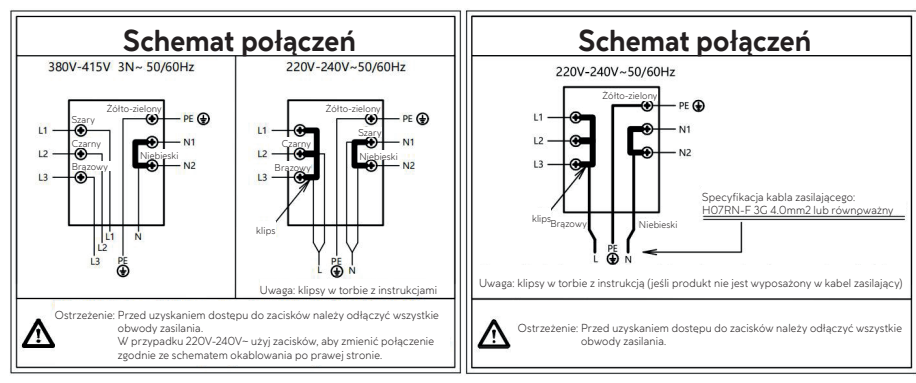
UWAGA!

Napięcie elementów grzejnych 380V-415V 3N~ 50/60Hz lub 220V-240V ~50/60Hz
 W przypadku jakichkolwiek połączeń przewód uziemiający musi być podłączony do zacisku PE.

Skrót	Funkcja	Kolor
L	Przewód pod napięciem/przewód liniowy	L1: Szary / L2: Czarny / L3: Brązowy
N	Zacisk sieciowy	N1/N2: NIEBIESKI
PE	Zacisk uziemienia	Żółto-zielony

Typy kabli dla różnych faz:

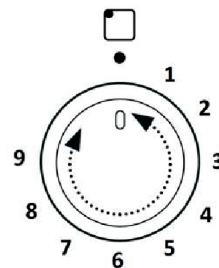
Faza	Minimalny rozmiar kabla
380V-415V 3N~ 50/60Hz (schemat połączeń poniżej)	5x1.5 mm ²
220V-240V ~50/60Hz (schemat połączeń poniżej)	5x1.5 mm ² or 3x4.0 mm ²

**KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCEJ****OBSŁUGA**

Przed rozpoczęciem podgrzewania należy umieścić żywność w odpowiednim naczyniu i umieścić ją na środku żądanej strefy gotowania, jak opisano wcześniej. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia do gotowania są czyste i suche.

- Pola grzejne mają różne poziomy mocy (patrz „Opis urządzenia”). Można je ustawiać stopniowo, obracając odpowiednie pokrętło regulacji mocy zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej pozycji.

UWAGA! Po pierwszym włączeniu urządzenia, pokrętło sterujące zasilaniem strefy gotowania należy obrócić z powrotem w pozycję „Wyl.” (●), aby



strefa gotowania mogła działać. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefę gotowania, przekręcając pokrętkę zasilania w pozycję „Wyl.” (●).

STEROWANIE STREFAMI GRZEW CZYMI PŁYTY

Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do indukcji. Sprawdź symbol indukcji na opakowaniu lub podstawie naczynia. Sprawdź przydatność za pomocą magnesu. Gdy magnes jest przyciągany przez podstawę, naczynie jest odpowiednie.

Jeśli nie masz magnesu:

- Wlać trochę wody do naczynia, które ma być sprawdzane.
- Jeśli wskaźnik nie miga na wyświetlaczu lub wskaźnik nie miga na płycie grzewczej, a woda jest podgrzewana, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.

Naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium i miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

Nie używaj naczyń z ostrymi lub ząbkowanymi krawędziami lub szorstkim i nierównym dnem.

Dno naczynia powinno być płaskie, całkowicie stykać się z ceramiką szklaną i mieć taką samą średnicę jak odpowiednia strefa gotowania. Naczynia należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą pozostać niewykryte przez urządzenie.

Zawsze podnoś naczynia, gdy chcesz przesunąć je po szkło ceramiczne. Nie przesuwaj naczyń, ponieważ możesz zarysować szkło ceramiczne.

Dno naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiadającą średnicy pola grzewczego, na którym używane jest naczynie.

WYBÓR POZIOMU CIEPŁA

Strefy grzewcze mają różne poziomy ciepła. Poziom ciepła można regulować stopniowo przekręcając odpowiednie pokrętkę w prawo.

POZIOM MOCY – 1 DO 9

Poziom mocy	Przydatność
1-2	▶ delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności ▶ topienie czekolady, masła itp. ▶ jedzenie, które szybko się pali ▶ delikatne gotowanie na wolnym ogniu ▶ powolne podgrzewanie
3-4	▶ ponowne podgrzewanie ▶ szybkie gotowanie na wolnym ogniu ▶ gotowanie ryżu
5-6	▶ naleśniki
7-8	▶ saute ▶ makaron
9	▶ potrawy w stylu azjatyckim ▶ smażenie ▶ osiągnięcie temperatury wrzenia zupy/wody

KODY BŁĘDÓW

Kod			Możliwe przyczyny	Środki
Tylko dla modelu z lampą cyfrową	Lampka kontrolna na płycie grzewczej	Brzęczyk		
F3/F4	Błysk raz, zatrzymanie na 2 sekundy	/	Czujnik temperatury cewki indukcyjnej są uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
	Błysk raz, zatrzymanie na 2 sekundy	Synchronizacja z lampką kontrolną		
F9/FA	Błysk raz, zatrzymanie na 1S	/	Czujnik temperatury	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
	Błysk raz, zatrzymanie na 1S	Synchronizacja z lampką kontrolną		
E1/E2	Cztery lampki kontrolne migają trzy razy w sposób ciągły w tym samym czasie (interwał 0,5 s) i zatrzymują się na 2 s.	Synchronizacja z lampką kontrolną	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Oznacza to nieprawidłowe napięcie zasilania. Sprawdź, czy napięcie jest prawidłowe, i włącz zasilanie po ustabilizowaniu napięcia.
	Cztery kontrolki migną dwukrotnie w sposób ciągły w tym samym czasie (interwał 0,5 s) i zatrzymać na 2S	Synchronizacja z lampką kontrolną		
E3	Błysk trzy razy w sposób ciągły (interwał 0,5 s), zatrzymanie na 2 s	Synchronizacja z lampką kontrolną	Wysoka temperatura czujnika cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
E5	Błysk ciągły dwa razy (interwał 0,5 s), zatrzymanie na 2 s	Synchronizacja z lampką kontrolną	Wysoka temperatura czujnika IGBT.	Uruchom urządzenie ponownie po schłodzeniu.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć opakowanie, wyczyścić wnętrze piekarnika.

Wymij i umyj okucia piekarnika ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń.

Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno.

Rozgrzać piekarnik (do temperatury 250°C, przez około 30 minut), usunąć wszelkie plamy i dokładnie umyć.

UWAGA! Podczas nagrzewania piekarnika po raz pierwszy, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie dymu i specyficznego zapachu. Zniknie on po około 30 minutach.

WYBÓR FUNKCJI/TRYB OGRZEWANIA

Ikony	Opis funkcji
	Konwencjonalny + wentylator Połączenie wentylatora i dwóch elementów grzewczych może zapewnić bardziej równomierną penetrację termiczną i zaoszczędzić 30-40% energii. Zewnętrzna strona jedzenia jest lekko brązowa, ale wnętrze jest nadal wilgotne. Uwaga: * Ta funkcja jest odpowiednia do pieczenia w wysokiej temperaturze lub pieczenia dużych kawałków mięsa.
	Dolna grzałka + Górna grzałka Górna i dolna część współpracują ze sobą i mogą być używane do rutynowych operacji gotowania.
	Ogrzewanie dolne Ukryty element w dolnej części piekarnika zapewnia bardziej skoncentrowane ciepło bez przyrumieniania. Nadaje się do powolnego gotowania potraw, takich jak chrupiące zapiekanki, gulasze, ciasta i pizza.
	Ogrzewanie dolne + powietrze obiegowe: Tylne wentylator i dolny element grzewczy działają jednocześnie. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C.
	Podwójne grillowanie Element grzejny górnego pierścienia wewnętrznego i element grzejny pierścienia zewnętrznego mogą pracować w tym samym czasie. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C.
	Grill Element grzejny górnego pierścienia wewnętrznego działa. Temperaturę można regulować w zakresie od 50°C do 250°C.

USTAWIENIE TIMERA

USTAWIENIE ZEGARA

Służy do wyświetlania bieżącego czasu na ekranie. Przed użyciem należy ustawić zegar.

1. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu pojawi się „12.00”, a ikona zegara  będzie migać. W tym momencie piekarnik nie działa.
2. Naciśnij przycisk  lub , aby ustawić bieżący czas. Po 5 sekundach ustawienie domyślne zostanie zakończone, a ikona zegara  zostanie wyłączona.

USTAWIENIE ALARMU

W przypadku ustawiania funkcji alarmu dla dowolnej funkcji, ustawiany zakres czasu to: 1 minuta < T < 23 godziny i 59 minut

1. Naciskaj przycisk  aż na ekranie będzie migać ikona , a następnie ustaw czas alarmu.
2. Naciśnij przycisk  lub  ustaw żądany czas alarmu (czas alarmu = aktualny czas + ustawiony czas).
3. Po 5 sekundach ikona przestanie migać , konfiguracja zostanie zakończona.
4. Gdy czas pracy osiągnie ustawiony czas, funkcja alarmu zostanie aktywowana, a wskaźnik  będzie migać. W tym momencie naciśnij przycisk  lub , dźwięk alarmu zostanie zatrzymany i  wyłączy się. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, dźwięk alarmu zostanie wyłączony po 2 minutach.

USTAWIANIE CZASU PRACY

Służy do gotowania przez wybrany okres czasu, gdy nadejdzie ustawiony czas, piekarnik wyłączy się automatycznie, zakres regulacji czasu: 0 < T < 10 godzin;

1. Naciskaj przycisk  aż na ekranie będzie migać ikona , a następnie ustaw czas gotowania.
2. Naciśnij przycisk  lub  aby ustawić żądany czas gotowania. Gdy ikona  przestanie migać, oznacza to, że ustawienie jest zakończone.
3. Ustaw pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury na żądaną funkcję i temperaturę.
4. Po upływie czasu gotowania (czas gotowania = aktualny czas + ustawiony czas) piekarnik przestaje działać. Dzwoni alarm i miga . Naciśnięcie przycisku  lub  w tym czasie spowoduje zatrzymanie dzwonka. Jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku, dzwonek zostanie zatrzymany po 2 minutach.
5. Po wyłączeniu piekarnika ekran wyświetlacza pokazuje aktualną godzinę.

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA

Piekarnik wyłączy się automatycznie po ustawieniu czasu zakończenia gotowania.

Regulowany zakres czasu zakończenia: czas zakończenia ≤ aktualny czas + 10 godzin, ale maksymalny czas zakończenia nie przekracza 24 godzin.

1. Naciskaj przycisk  aż na ekranie będzie migać ikona , a następnie ustaw czas zakończenia gotowania.
2. Naciśnij przycisk  lub  aby ustawić żądany czas zakończenia. Po 5 sekundach ustawienie domyślne zostanie zakończone i ikona  przestanie migać.
3. Ustaw pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury na żądaną funkcję i temperaturę.
4. Po upływie czasu gotowania piekarnik przestaje działać. Dzwonek dzwoni i miga . Naciśnięcie przycisku  lub  w tym momencie spowoduje zatrzymanie dzwonka. Jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku, dzwonek zatrzyma się po 2 minutach.
5. Po wyłączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest aktualna godzina.

AUTOMATYCZNE USTAWIENIE PROGRAMATORA

Używane do gotowania przez wybrany czas, a piekarnik wyłączy się o ustalonej godzinie. Po ustawieniu funkcji piekarnik automatycznie uruchomi się o wyznaczonej godzinie i będzie gotować przez określony czas, po czym automatycznie wyłączy się.

Czas zakończenia = Aktualny czas (czas wyświetlania ekranu) + Czas gotowania

1. Naciskaj przycisk  aż na ekranie będzie migać ikona , a następnie ustaw czas gotowania.
2. Naciśnij przycisk  lub  aby ustawić żądany czas gotowania.
3. Naciskaj przycisk  aż na ekranie będzie migać ikona , a następnie ustaw czas zakończenia gotowania.

4. Naciśnij przycisk  lub , aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania.
5. Ustaw pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury na żadaną funkcję i temperaturę.
6. O ustawionej godzinie piekarnik uruchomi się automatycznie i będzie działał zgodnie z ustawioną procedurą.
7. Gdy nadejdzie czas zakończenia programu, piekarnik przestanie działać, zadzwoni dzwonek, a ikony  i  zapalą się w tym samym czasie.
8. Naciśnięcie przycisku  lub  spowoduje zatrzymanie dzwonka. Jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku, dźwięk alarmu wyłączy się po 20 minutach.
9. Obrócenie pokrętki do pozycji „0” spowoduje wyłączenie piekarnika.

USTAWIANIE BLOKADY PRZED DZIEĆMI (BLOKADY KLAWISZY)

Urządzenie jest wyposażone w blokadę przed dziećmi, która zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia lub niezamierzonej zmianie ustawień, np. przez dzieci. Po aktywacji wszystkie przyciski sterowania są zablokowane.

1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciśnij i przytrzymaj przyciski  i  przez 3 sekundy, aż zostanie wyświetlona ikona . Wszystkie przyciski sterowania są teraz zablokowane.
2. Aby wyłączyć blokadę przycisków, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski  i  przez 3 sekundy. Ikona  zniknie z wyświetlacza i będzie można ponownie normalnie korzystać z urządzenia.

SUGESTIE DOTYCZĄCE OBSŁUGI PIEKARNIKA

NORMALNE SUGESTIE

- Zalecamy rozgrzanie piekarnika przed włożeniem do niego potrawy.
- Zwykle nie jest możliwe skrócenie czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury (żywność może być dobrze ugotowana na zewnątrz, ale jeszcze nie w środku).
- Jeśli gotowanie odbywa się na ruszcie wielowarstwowym, zalecamy korzystanie z funkcji Konwencjonalny + wentylator, aby zapewnić równomierne gotowanie na wszystkich wysokościach.
- Aby uzyskać najlepszy efekt gotowania, sugerujemy umieszczenie odpowiedniego naczynia na środku rusztu lub tacy.
- Aby zapobiec nadmiernemu skraplaniu się pary wodnej na wewnętrznej szybie, po zakończeniu gotowania nie należy umieszczać gorących potraw w piekarniku na dłuższy czas.

SUGESTIE DOTYCZĄCE GOTOWANIA MIĘSA

- Czas gotowania żywności, zwłaszcza mięsa, zależy od grubości i jakości mięsa oraz gustu użytkownika.
- Zalecamy używanie termometrów podczas gotowania mięsa. (Termometr nie jest dostarczany z piekarnikiem).
- W razie potrzeby żywność można zawinąć w folię aluminiową na czas gotowania, aby stała się bardziej delikatna.

SUGESTIE DOTYCZĄCE PIECZENIA CIAST I CIASTECZEK

- Ciemne metalowe formy lepiej pochłaniają ciepło podczas pieczenia ciast.
- Temperatura i czas gotowania zależą od jakości i konsystencji mieszanki.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest dojrzałe, czy nie, pod koniec gotowania włóż metalowy patyczek do górnej części ciasta, a następnie wyjmij go. Jeśli ciasto nie przykleja się do metalowego patyczka, ciasto jest dojrzałe.

- Jeśli ciasto opadnie po wyjęciu z piekarnika, następnym razem możesz odpowiednio wydłużyć czas pieczenia lub, jeśli konieczne, zmniejszyć temperaturę o około 10°C.

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I ENERGII

Aby oszczędzać energię podczas korzystania z piekarników, można postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Podczas wszystkich operacji gotowania drzwiczki muszą być całkowicie zamknięte.
- Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania, ponieważ spowoduje to wypuszczenie ciepła z piekarnika.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je całkowicie wyłączyć.
- Zawsze utrzymuj wnętrze piekarnika w czystości.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WNĘTRZE PIEKARNIKA/DRZWI PIEKARNIKA

Drzwiczki piekarnika

Szklane drzwi powinny być zawsze czyste, uporczywe plamy można usunąć za pomocą chłonnego papieru kuchennego, mokrych gąbek i popularnych detergentów.

- Do czyszczenia piekarnika nie należy używać myjki parowej.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek nie należy używać środków żrących.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ciernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

Wnętrze piekarnika

W celu lepszej konserwacji piekarnika, po zakończeniu gotowania, piekarnik powinien całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.

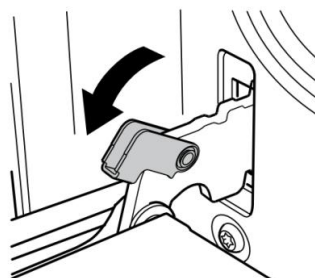
- Wyjmij wszystkie zdejmowane części.
- Aby ułatwić czyszczenie, drzwiczki piekarnika można zdemontować (sposób demontażu opisano w sekcji „Zdejmowanie drzwiczek piekarnika” poniżej).
- Podczas czyszczenia nie należy używać parowych środków czyszczących.

ZDEJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

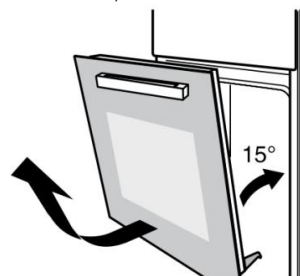
Zdejmowane drzwiczki piekarnika umożliwiają użytkownikowi pełny dostęp do jego wnętrza, dzięki czemu konserwacja jest wygodniejsza i szybsza.

- Otwórz drzwi do maksymalnego kąta i pociągnij blokadę. (rysunek 1). Istnieją dwa zawiasy po obu stronach drzwiczek piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika pod kątem około 15 stopni, a następnie podnieś pokrywę i powoli wyciągnij z piekarnika. (Rysunek 2)
- Po wyczyszczeniu należy wykonać wyżej wymienione czynności w przeciwnych krokach, aby przywrócić drzwi do ich pierwotnego stanu.

UWAGA! Po użyciu określonego detergentu należy uruchomić piekarnik na 15-20 minut, przy maksymal-



Rysunek 1



Rysunek 2

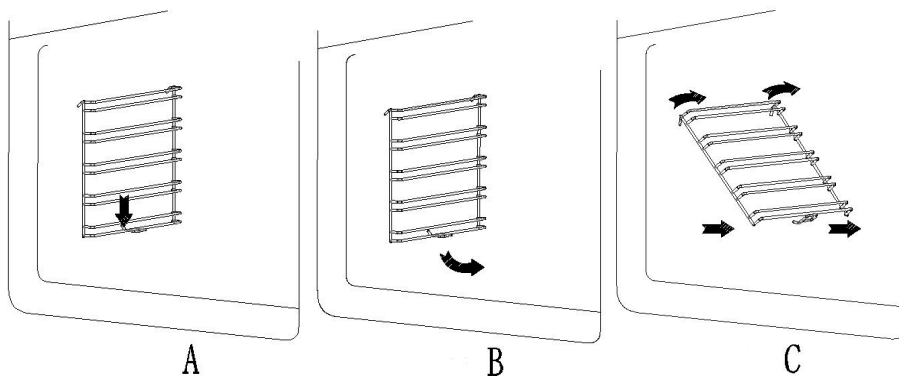
nych ustawieniach grzania, aby usunąć pozostałości w piekarniku. Podczas tego procesu części piekarnika mogą być gorętsze niż zwykle. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika.

WYJMOWANIE WSPORNIKÓW PRZESUWNYCH

Zdejmij wsporniki, aby ułatwić czyszczenie bocznej ścianki piekarnika.

UWAGA! czynność należy wykonywać ręcznie, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia emalii.

- wyjmij wszystkie akcesoria, takie jak ruszt i blachę do pieczenia
- lekko naciśnij hak w zębatce w punkcie zacisku, jak pokazano (A)
- obróć stojak do wewnątrz pod kątem ok. 45stopni (B-C)
- odczep go u góry i ostrożnie wyciągnij (C)
- aby ponownie zainstalować wsporniki po wyczyszczeniu, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



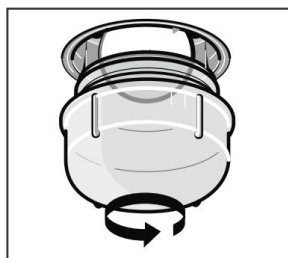
WYMIANA OŚWIETLENIA

Żarówka używana w piekarniku to specjalna żarówka odporna na wysokie temperatury (AC220V/25W).

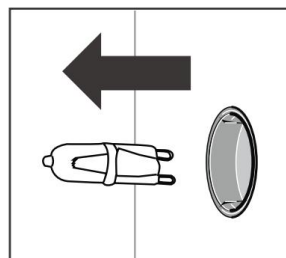
Dlatego konieczne jest zakupienie oryginalnej żarówki od autoryzowanych producentów.

Kroki wymiany są następujące:

3. Odłącz zasilanie od gniazda zasilania.
4. Obróć szklaną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (Rysunek 5).
5. Wymontuj lampkę i wymień ją na lampkę tego samego typu (rysunek 6).
6. Po wymianie żarówki przykręć szklaną pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Rysunek 5



Rysunek 6

Wymagania określone w rozporządzeniu (UE) 2023/826

Model	MPM-65-KEI-44
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	Dostępne
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przez urządzenie w każdym stanie, w którym działa jedynie funkcja ponownego włączenia lub w którym działa jedynie funkcja ponownego włączenia oraz wskazanie aktywowania funkcji ponownego włączenia, nie może przekraczać	-
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przez urządzenie w każdym stanie, w którym działa wyświetlanie statusu lub informacji lub działa jedynie funkcja ponownego włączenia w połączeniu z wyświetlaniem informacji lub statusu	0,8 W
Zużycie energii w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	20 min.
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 42 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

Pieczęć i podpis osoby dokonującej
montażu kuchni gazowej
lub elektrycznej

.....
miejsowość data

.....
podpis

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (22) 380 52 42

serwisdagd@mpm.pl
www.mpm.pl

**Przed zgłoszeniem reklamacji
prosimy o zapoznanie się
z warunkami gwarancji.**

**Zapoznałem się i akceptuję
warunki niniejszej gwarancji.**

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieją obok).
4. 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 (przepięcia 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 produktu; 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;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę 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 bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji.
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca: W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym. Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (22) 380 52 42 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwisdagd@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu. Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/
Date of repair

**Numer
naprawy/**
Number repair

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/**
*Description of activities performed and
specific parts*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH		
MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Bydgoszcz	Pucka 7	22/ 380-52-42
Chełm	Zawadówka 74a	22/ 380-52-42
Chrzanów	Berka Joselewicza 5a	22/ 380-52-42
Ciechanów	Głowackiego 12	23/ 672-48-34
Częstochowa	Paderewskiego 2	22/ 380-52-42
Częstochowa	Sikorskiego 4/6	22/ 380-52-42
Częstochowa	Niepodległości 30	22/ 380-52-43
Ćwiklice	Orzechowa 4e	22/ 380-52-42
Dzierżoniów	Bohaterów Getta 20	22/ 380-52-42
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Sw. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Kołobrzeska 69/4	22/380-52-43
Gdynia	Wójta Radtkego 34	58/ 661-62-08
Golczewo	Zwycięstwa 20	22/ 380-52-42
Gorzów Wlkp.	Mościckiego 14	22/ 380-52-42
Grajewo	os. Młodych 22	86/ 272-45-51
Grodzisk Mazowiecki	Działkowa 5	22/ 755-58-72
Grudziądz	Sudecka 16	22/ 380-52-42
Grudziądz	Al. 23-go Stycznia 56	56/ 462-07-41
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ulańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jeziorańskiego 73	22/ 380-52-42
Kielce	Mielczarskiego 51	
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Komorniki	Żabikowska 89	
Koszalin	Małopolska 1C	22/ 380-52-42
Kraków	Kościuszki 56	22/ 380-52-42
Kraków	Lotnicza 4	22/ 380-52-42
Kraków	Krakusa 9	22/ 380-52-42
Kraków	Al. Pokoju 20	22/ 380-52-42
Krosno	Legionów 2a	22/ 380-52-42
Kwidzyn	Staszica 22	55/ 613-10-13
Legnica	Gniewomirowice 614	22/ 380-52-42
Lubawa	Zamkowa 23	22/ 380-52-42
Lubin	Magnoliowa 9	22/ 380-52-42
Lublin	Betonowa 6	22/ 380-52-42
Łomża	Nowogrodzka 73	22/ 380-52-42
Łowicz	os. Bratkowice 24-27	46/ 830-23-27
Łódź	Marynarska 42	22/ 380-52-42
Łódź	Lutomierska 69 lok. 3U	22/ 380-52-42
Łódź	Kasprzaka 3	22/ 380-52-42
Mierzyn	Welecka 50	91/ 482-66-63
Międzyrzec P.	Partyzantów 4a	83/ 371-40-06

WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH		
MIEJSCOWOŚĆ	ADRES	TELEFON
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	22/ 380-52-42
Olsztyn	Błękitna 9	22/ 380-52-42
Opole	Szarych Szeregów 11	77/ 457-80-87
Ostrowiec Świętokrzyski	Samsonowicza 18K	22/ 380-52-42
Piła	Jana Styki 3	22/ 380-52-42
Piotrków Trybunalski	Słowackiego 70a	22/ 380-52-42
Płock	Walczyńskich 9a paw.4	22/ 380-52-42
Puławy	Olszewskiego 10	22/ 380-52-42
Racibórz	Wojska Polskiego 6a/3	32/ 415-26-04
Radom	Chrobrego 48	22/ 380-52-42
Reda	Wodniaków 2/8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	Piastowska 8	22/ 380-52-42
Ruda Śląska	1 maja 318 B	32/ 771-73-12
Rybnik	Skłodowskiej-Curie 7	32/ 422-52-97
Rzeszów	Krzyżanowskiego 12a	22/ 380-52-42
Rzeszów	Słoneczna 1	17/ 853-38-63
Siedlce	Partyzantów 27a	22/ 380-52-42
Sieradz	Al. Pokoju 7	43/ 822-71-11
Słupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Słupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Al. Piastów 28a	22/ 380-52-42
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grebocin	Łąkowa 5	22/ 380-52-42
Trzebiatów	II Pułku Ułanów 1c	22/ 380-52-42
Wadowice	Pl. Bohaterów Getta 1	33/ 823-34-27
Wałbrzych	Długa 39	22/ 380-52-42
Wałbrzych	Armii Krajowej 48	74/ 846-34-54
Warszawa	Płocka 15a	22/ 380-52-42
Warszawa	Uniejowska 6	22/ 380-52-42
Warszawa	Chmielna 106b/lok.57	501-162-992
Wągrowiec	Rogosińska 29e	67/ 268-53-98
Węgrów	Strażacka 2	22/ 380-52-42
Wrocław	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Wrocław	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wrocław	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
Zakopane	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
Zamość	Reja 2	22/ 380-52-42
Zbąszyn	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Zabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

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

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
biuro tel.: (22) 380 52 00, serwis tel.: (22) 380 52 42, BDO: 000027599

WWW.MPM.PL