

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

EN We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojotūsu produktu, un aicinām jūs izmantotūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

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

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

RU Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

MFR-13

VZDUCHOVÁ FRITÉZA BEZOLEJOVÁ FRITÉZA
AIR FRYER ÖLFREIE FRITTEUSE
AIR FRYER ÖLIVABA FRITÜÜR
ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΟΣ
AIR FRYER
FREIDORA SIN ACEITE
FRITEUSE SANS GRAISSE
AIR FRYER ZSÍRSZEGÉNY FRITÓZ
FRIGGITRICE AD ARIA
AIR FRYER NERIEBI KEPTUVÉ
AIR FRYER FRITÉZE BEZ TAUKIEM
AIR FRYER OLIEVRIJE FRITEUSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AIR FRYER
AIR FRYER FRITEUZĂ FĂRĂ ULEI
ФРИТЮРНИЦА AIR FRYER БЕЗ МАСЛА
FRITÉZA NA VZDUCHU BEZ TUKU
ФРИТЮРНИЦЯ БЕЗ ЖИРУ ФРИТЮРНИЦЯ AIR



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	12
EE	KASUTUSJUHEND	22
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	31
EN	USER MANUAL	42
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	51
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	61
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	71
IT	MANUALE D'USO	80
LT	VARTOTOJO VADOVAS	90
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	99
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	108
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	118
RO	MANUAL DE UTILIZARE	128
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	138
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	149
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	159

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 5234, fax: (22) 380 5272, BDO: 000027599


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- ▶ Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- ▶ W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.

- ▶ Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.
- ▶ Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- ▶ Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- ▶ Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
- ▶ Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.

- ▶ Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
- ▶ Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para.
- ▶ Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uwważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania miski z koszem z urządzenia.
- ▶ Podczas działania urządzenia nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.
- ▶ Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
- ▶ Nie napełniaj miski olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- ▶ Jeśli wtyczka lub przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w serwisie, lub u innej, odpowiednio wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

- ▶ Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym! Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność!**
- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol informuje, iż w trakcie używania powierzchnia urządzenia może osiągać bardzo wysokie temperatury.**

OPIS URZĄDZENIA

1. Panel sterujący z wyświetlaczem
2. Wylot powietrza
3. Uchwyt 1 i 2
4. Kosz do smażenia 1 i 2
5. Grill rusztowy 1 i 2
6. Przycisk kosza do smażenia 1
7. Przycisk kosza do smażenia 2
8. Przycisk funkcji Synk Cook
9. Przycisk funkcji Smart Finish
10. Przycisk zwiększania temperatury/ czasu pracy „+”
11. Przycisk zmniejszania temperatury/ czasu pracy „-”
12. Przycisk On/Off/Start/Pauza
13. Przycisk wyboru temperatury/czasu
14. Przycisk włączania/wyłączania lampki wewnętrznej kosza (1)
15. Przycisk włączania/wyłączania lampki wewnętrznej kosza (2)
16. Przewód zasilający

Wielofunkcyjne urządzenie, które dzięki wyjątkowej konstrukcji umożliwia smażenie, grillowanie, duszenie, a nawet pieczenie bez konieczności dodawania oleju. Air fryer przygotowuje dania z wykorzystaniem cyrkulacji gorącego powietrza, dzięki czemu potrawy są chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku. Do większości składników nie trzeba dodawać oleju.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z opakowania. Usun wszelkie torebki, blokady transportowe, wypełniacze i etykiety.
2. Skontroluj urządzenie pod względem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu urządzenia. W przypadku podejrzeń uszkodzeń nie uruchamiaj urządzenia i skonsultuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Umyj urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
5. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
6. Zamontuj uchwyt (3) na przodzie kosza do smażenia (4).
7. Umieść grill rusztowy (5) w koszu do smażenia (4).
8. Wsuń do frytkownicy kosz do smażenia (4).
9. Analogicznie postępuj w przypadku drugiego kosza do smażenia (4).
10. Upewnij się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazdka elektrycznego, a wokół produktu zapewniona jest dobra cyrkulacja powietrza.



UŻYCIEM URZĄDZENIA

UWAGA! Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania z uziemieniem. Po podłączeniu do sieci urządzenie zasygnalizuje to sygnałami dźwiękowymi. Następnie cały panel sterujący (1) na krótko się

podświetli, a po jego wygaszeniu zaświeci się przycisk On/Off/Start/Pauza (12). Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

2. Wsuń kosz do smażenia górny lub dolny (4) pociągając za uchwyt (3).
3. Umieść produkty spożywcze przeznaczone do pieczenia w koszu do smażenia, nie przekraczając poziomu MAX zaznaczonego wewnątrz kosza do smażenia.
4. Trzymając za uchwyt, wsuń kosz z powrotem do urządzenia Air fryer.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk On/Off/Start/Pauza (12), a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HELLO”.

UWAGA! Jeśli przez 30 sekund nie wykonamy żadnej czynności urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Natomiast po wybraniu jednego z programów domyślnych jeśli nie zostanie on uruchomiony, urządzenie po 5 minutach również przejdzie w tryb czuwania.

6. Wybierz przyciskiem (6) lub (7) kosz do smażenia, który będzie używany i wybierz odpowiedni program. Naciśnij przycisk On/Off/Start/Pauza (12), aby rozpocząć pieczenie. Podczas pracy urządzenia masz możliwość regulacji czasu i temperatury pieczenia. Zakres temperatury wynosi od 40°C do 200°C co 5°C, czas pieczenia można ustawić od 1 minuty do 60 minut co 1 minuta natomiast suszenie od 15 minut do 12 godzin.
7. W połowie procesu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „EUrn” oraz urządzenie wyda sygnały dźwiękowe. Oznacza to, że należy wyjąć kosz do smażenia i wstrząsnąć (wymieszać) znajdujące się w nim składniki. Dzięki temu potrawa zostanie równomiernie podgrzana i dokładnie przyrumieniona. Po wykonaniu tej czynności włóż koszyk do smażenia z powrotem i kontynuuj pieczenie.
8. Po zakończeniu programu frytkownica automatycznie przejdzie w tryb chłodzenia, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „COOL”. Proces ten potrwa około 30 sekund. Po jego zakończeniu wyjmij kosz do smażenia, pociągając za uchwyt i umieść go na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli wymaga dodatkowego czasu, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i ustaw odpowiednie parametry, dodając kilka minut pieczenia.
10. Podczas pieczenia można włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza frytkownicy, naciskając przycisk (14) lub (15). Funkcja ta umożliwi lepszą kontrolę nad procesem pieczenia, zapewniając lepszą widoczność wnętrza urządzenia.

PRACA Z RÓŻNYMI PARAMETRAMI W OBU KOSZACH

Dzięki tej funkcji możesz niezależnie kontrolować oba kosze, ustawiając różne parametry dla każdej strefy smażenia.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk On/Off/Start/Pauza (12), a następnie przyciskiem (6) wybierz kosz 1. Wybierz odpowiedni program i ponownie naciśnij przycisk On/Off/Start/Pauza (12), aby rozpocząć pracę.
2. Aby ustawić kosz 2, ponownie naciśnij przycisk On/Off/Start/Pauza (12), następnie przyciskiem (7) wybierz kosz 2. Wybierz odpowiedni program i zatwierdź, naciskając przycisk On/Off/Start/Pauza (12).
3. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk kosza (6) lub (7), aby edytować ustawienia dla wybranego kosza – przycisk kosza zacznie migać. Naciśnij przycisk wyboru temperatury/czasu (13). Następnie przyciskami regulacji (10) lub (11) ustaw temperaturę lub czas według potrzeb.

FUNKCJA SMART FINISH

Dzięki tej funkcji potrawy z obu koszy będą gotowe jednocześnie.

Po ustawieniu parametrów (czas, temperatura, program) dla obu koszy, naciśnij krótko przycisk Smart Finish (9), aby zsynchronizować zakończenie pracy obu koszy.

Jeśli jeden z koszy ma krótszy czas pracy, na jego wyświetlaczu pojawi się komunikat „HOLD”, a na drugim rozpocznie się odliczanie dłuższego czasu. Gdy oba programy mają ten sam czas, pieczenie rozpocznie się w koszu, który wcześniej był w trybie „HOLD”.

FUNKCJA SMART COOK

Funkcja Smart Cook (8) umożliwia jednoczesne ustawienie tych samych parametrów dla obu stref smażenia. Aby ją uruchomić naciśnij przycisk Smart Cook (8), wybierz odpowiedni program i naciśnij przycisk On/Off/Start/Pauza (12), aby rozpocząć pieczenie. Alternatywnie, można również nacisnąć przycisk kosza (6) lub (7), wybrać odpowiedni program i nacisnąć przycisk Smart Cook (8), aby zsynchronizować ustawienia dla obu koszy. Zatwierdź wybór, naciskając przycisk On/Off/Start/Pauza (12).

Podczas pracy urządzenia istnieje możliwość regulacji czasu i temperatury pieczenia zgodnie z indywidualnymi potrzebami.

PROGRAMY DOMYŚLNE







Urządzenie oferuje dziesięć programów domyślnych. Aktualnie wybrany program jest oznaczony na panelu sterującym (1), gdzie wyświetla się jego symbol. Aby rozpocząć pracę wybierz jeden z programów domyślnych. Na panelu pojawi się domyślna temperatura oraz czas trwania programu.

UWAGA! Domyślne ustawienia programów są jedynie wskazówkami. Zaleca się dostosowanie czasu pieczenia w zależności od rodzaju, wielkości oraz ilości przygotowywanej potrawy.

Ze względu na różnice m.in. w kształcie, wielkości, strukturze artykułów spożywczych obróbka termiczna może się różnić w zakresie czasu i temperatury pieczenia. Za pomocą urządzenia można przyrządzić wiele potraw. Podane w tabeli dane należy traktować jako informacje orientacyjne, które ułatwią rozpoczęcie pracy z urządzeniem. Z czasem zapewne sam wypracujesz swoje ustawienia czasu i temperatury w poszczególnych programach dla wybranych przez Ciebie potraw.

UWAGA! Ryzyko poparzenia oparami, rozgrzanym tłuszczem, gorącymi elementami urządzenia. Wyjmując kosz do smażenia (4) z pracującego urządzenia zachowaj szczególną ostrożność.

Artykuły spożywcze	Program domyślny	Temperatura	Czas
Frytki		200°C	25 min.
Ciasto		160°C	15 min.
Skrzydółka		200°C	25 min.
Ryba		180°C	20 min.

Krewetki		160°C	18 min.
Żeberka		180°C	20 min.
Pizza		180°C	12 min.
Cytrusy		60°C	4 h
Brokuł		160°C	15 min.
Ulubione		180°C	15 min.

Do podanego w tabeli czasu pieczenia należy doliczyć 3 min., jeżeli urządzenie nie jest nagrzane.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.
2. Wsuń kosz do smażenia (4), aby urządzenie szybciej ostygło.

UWAGA! Kosz oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie czyść ich za pomocą metalowych sprzętów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

3. Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie lub innej cieczy, nie myj jej w zmywarce.
4. Umyj kosz ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia obudowy.
5. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą zarysowań.
6. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń.
7. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu urządzenie należy złożyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

UWAGA! Jeśli do kosza przywarł brud, napełnij go gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Pozostaw go namoczony na ok. 10 minut.

DANE TECHNICZNE

Model	MFR-13
Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	3000W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	0,35 W
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	0,8 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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.