



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchnia gazowo-elektryczna  
MPM-53-KGE-33, MPM-53-KGE-35,  
MPM-53-KGE-36

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

## DROGI UŻYTKOWNIKU

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 JEDYNI W DOBRZE WENTYLOWANYM POMIESZCZENIU. PRZED INSTALACJĄ LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI”

**„Zgodne z przepisami WEEE.”**

<b>WAŻNE OSTRZEŻENIA .....</b>	<b>4</b>
<b>BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE .....</b>	<b>5</b>
<b>BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE.....</b>	<b>5</b>
<b>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....</b>	<b>6</b>
<b>DANE TECHNICZNE KUCHNI.....</b>	<b>10</b>
<b>INSTALACJA TWOJEJ KUCHNI.....</b>	<b>11</b>
<b>PANEL KONTROLNY.....</b>	<b>13</b>
<b>KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA .....</b>	<b>14</b>
<b>KORZYSTANIE Z PALNIKÓW GAZOWYCH .....</b>	<b>15</b>
<b>TYPY PROGRAMÓW .....</b>	<b>16</b>
<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....</b>	<b>17</b>
<b>MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA.....</b>	<b>18</b>
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH DRZWI PIEKARNIKA.....</b>	<b>19</b>
<b>WYMIANA ŻARÓWKI.....</b>	<b>19</b>
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>20</b>
<b>ZASADY PRZENOSZENIA .....</b>	<b>21</b>
<b>ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII .....</b>	<b>21</b>
<b>PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA.....</b>	<b>22</b>
<b>INFORMACJE O OPAKOWANIU .....</b>	<b>22</b>

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 płomień 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 – zawsze trzymaj za wtyczkę.
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. Przyłącze elektryczne kuchni należy wykonać wyłącznie przy użyciu gniazdek z uziemieniem założonych zgodnie z przepisami. Jeśli nie ma odpowiedniego gniazda z uziemieniem w miejscu, gdzie ma znajdować się kuchnia, natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z podłączenia urządzenia do gniazdek bez uziemienia.
2. Kabel zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
3. Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka.
4. Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
5. **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
6. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
7. Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
8. Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
9. Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
10. Nie używaj wytwornicy pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.

## BEZPIECZEŃSTWO GAZOWE

1. Gotując na gazie: w pomieszczeniu wytwarzane są produkty spalania, wilgoć i ciepło. Przede wszystkim upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas obsługi urządzenia i utrzymuj w czystości naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczny sprzęt wentylacyjny.
2. Po intensywnym użytkowaniu urządzenia przez dłuższy czas, może być wymagana dodatkowa wentylacja. Na przykład otwórz okno lub ustaw wyższą prędkość dla wentylacji mechanicznej.
3. Przed ustawieniem urządzenia upewnij się, że warunki sieci lokalnej (rodzaj i ciśnienie gazu) odpowiadają wymaganiom urządzenia.
4. Mechanizm zapalarki nie może być uruchamiany na dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, należy zatrzymać mechanizm i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
5. Wszelkie czynności wykonywane przy instalacji gazowej muszą być wykonywane przez upoważnione i kompetentne osoby.
6. To urządzenie jest dostosowane do gazu ziemnego (NG). Jeśli musisz używać urządzenia z innym rodzajem gazu, musisz wystąpić do autoryzowanego serwisu o jego konserwację – wymianę dysz.
7. Aby zapewnić prawidłowe działanie: okap, rura gazowa i zacisk powinny być okresowo wymieniane zgodnie z zaleceniami producenta i w razie potrzeby.

8. Gaz powinien dobrze palić się w urządzeniach gazowych. Dobrze palący się gaz ma niebieski płomień i pali się nieprzerwanie. Jeśli gaz nie spala się wystarczająco dobrze, może wytwarzać się tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym i bardzo toksycznym gazem: nawet małe ilości mają śmiertelne skutki.
9. Zapytaj lokalnego dostawcę gazu o numery telefonów w nagłych wypadkach związanych z gazem oraz o środkach, jakie należy podjąć po wykryciu zapachu gazu.

#### CO ZROBIĆ, GDY WYKRYTY ZOSTANIE ZAPACH GAZU

1. Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu.
2. Nie używaj żadnego przełącznika elektrycznego (np.: włącznika światła lub dzwonka do drzwi).
3. Nie używaj telefonu.
4. Otwórz drzwi i okna.
5. Zakręć wszystkie zawory urządzeń, które wykorzystują gaz oraz liczniki gazu.
6. Zadzwoń po straż pożarną z telefonu poza domem.
7. Sprawdź wszystkie węże i ich połączenia pod kątem szczelności. Jeśli nadal czujesz gaz, opuść dom i ostrzeż swoich sąsiadów.
8. Nie wchodź do domu dopóki odpowiednie służby nie stwierdzą, że jest to bezpieczne.

#### 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.

#### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Kuchnia wymaga bezpiecznika 16A.
2. Kuchnia jest przystosowana do zasilania prądem 230V AC/, 50 Hz. Jeśli zasilanie elektryczne jest inne od tej określonej wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
3. Podłączenie elektryczne kuchni powinno być wykonane tylko przez gniazdka 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 nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do gniazdka bez systemu uziemienia.
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.

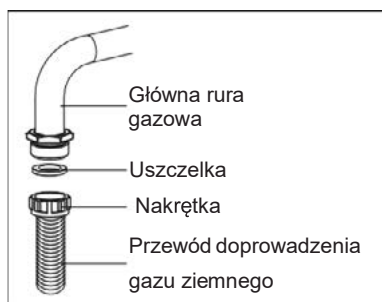
## PODŁĄCZENIE GAZU ( WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY SERWIS)

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z instalacją gazową, należy odciąć dopływ gazu. Ryzyko wybuchu.

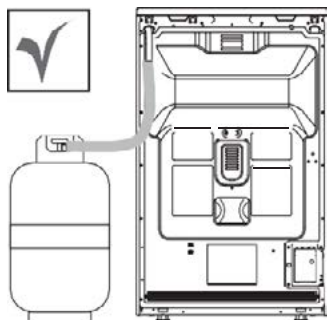
Proszę używać kuchni w suchym otoczeniu.

1. Zamocuj zacisk do węża. Docisnij jeden z węży na tyle mocno, aż wejdzie do końca rury.
2. Kontrola szczelności: upewnij się, że pokrętła sterujące na panelu sterowania są wyłączzone a dopływ gazu jest otwarty. Nałóż pianę z mydła na połączenie. W przypadku wycieku gazu, w tym miejscu wytworzy się piana.
3. Kuchnia powinna być postawiona na płaskim podłożu w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
4. Ponownie sprawdź przyłącze gazu.
5. Po umieszczeniu kuchni w jej miejscu docelowym upewnij się, że znajduje się ona na poziomie blatu kuchennego. Jeśli to konieczne, dopasuj jej wysokość regulując nóżki.
6. Nie prowadź przewodów gazowych i kabli elektrycznych przez nagrzewające się powierzchnie, szczególnie przez tylną część kuchni. Nie przesuwaj kuchni, gdy jest podłączona do sieci gazowej – może to spowodować uszkodzenie węża i rozszczelnienie układu.
7. W celu podłączenia gazu – proszę użyć elastycznego węża

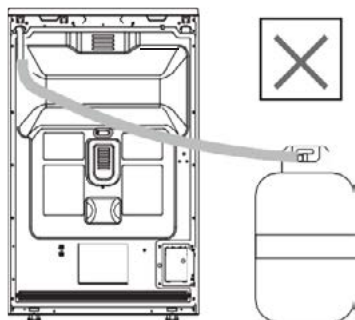
## DO PODŁĄCZENIA GAZU ZIEMNEGO;



**OSTRZEŻENIE:** Podłączenie gazowe urządzenia powinno zostać wykonane przez autoryzowany serwis. W przypadku instalacji gazu ziemnego należy założyć uszczelkę na nakrętkę na końcu przewodu doprowadzającego gaz ziemny. Aby podłączyć przewód do rury gazowej, należy dokręcić nakrętkę. Sprawdzić szczelność instalacji gazowej.



Rys. 1



Rys. 2

Urządzenie należy przyłączyć do kurka instalacji gazowej najkrótszą drogą i w sposób uniemożliwiający wyciek gazu.

W celu kontroli uszczelnienia: sprawdź, czy pokrętki na panelu sterowania są wyłączone, a dopływ gazu jest otwarty.

**OSTRZEŻENIE:** W celu sprawdzenia szczelności instalacji dopływu gazu nie wolno używać źródła ognia, jak zapalniczka, zapalniczki, zapalony papieros lub podobne.

Na złącza nałóż pianę z mydła. Jeśli jest jakiś wyciek, spowoduje powstanie pęcherzyków piany. Przy wkładaniu urządzenia na jego miejsce upewnij się, że jest na tym samym poziomie, co blat. W razie potrzeby wyreguluj nóżki, aby wyrównać jego poziom z blatem.

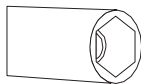
Urządzenie to należy ustawić na płaskiej powierzchni w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

**OSTRZEŻENIE:** Przed montażem urządzenia sprawdź, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami produktu.



## OPERACJA WYMIANY DYSZY ( DOKONUJE WYŁĄCZNIE AUTORYZOWANY SERWIS)

1. Proszę użyć klucza ze specjalną główką do usunięcia i zainstalowania dyszy. (rys. 3)
2. Zdejmij dyszę (rys. 4) z palnika za pomocą specjalnego klucza do dyszy i zainstaluj nową dyszę (rys. 5)



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

## WENTYLACJA POMIESZCZENIA

Powietrze wymagane do procesu spalania jest pobierane z pomieszczenia, a gazy wytwarzane w wyniku spalania są emitowane do tego pomieszczenia. W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania tego produktu należy wcześniej zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. Jeśli w pomieszczeniu nie ma okna ani miejsca zapewniającego wentylację, należy zastosować dodatkową instalację wentylacyjną. Jeśli jednak w pomieszczeniu są drzwi wychodzące na zewnątrz budynku, nie są wymagane dodatkowe otwory wentylacyjne.

Kubatura pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
Mniej niż 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5-10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Więcej niż 10 m <sup>3</sup>	niewymagany
W podziemiu lub piwnicy	min. 65 cm <sup>2</sup>

## REGULACJA NATĘŻENIA PRZEPŁYWU GAZU DLA PALNIKÓW (WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY SERWIS)

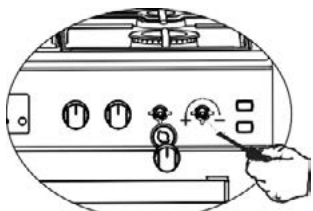
1. Zapal palnik, który ma zostać regulowany i przekręć pokrętkę do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiednim rozmiarze, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu. W przypadku LPG (propan-butan) obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy przekręcić śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

„Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7mm.”

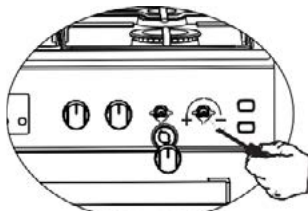
4. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejszy, przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. W celu przeprowadzenia ostatniej kontroli, odkręć palnik na wyższy płomień, a następnie zmniejsz płomień i sprawdź, czy zgasł, czy nie.

W zależności od rodzaju kurka używanego w urządzeniu, położenie śruby regulacyjnej może być inne.

Aby wyregulować palnik zgodnie z zaleceniami co do rodzaju gazu, uważnie ustaw zredukowany płomień, obracając śrubę na środku kurków za pomocą małego śrubokręta, jak pokazano poniżej, jak również przy zmianie dysz (rys. 6 i 7)



Rys. 6



Rys. 7

## DANE TECHNICZNE KUCHNI

Palnik Specyfikacje	G20,20 mbar 25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturalny			Gaz naturalny		Gaz naturalny	
Wok Palnik	Dysza	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Przepływ gazu	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Duży Palnik	Dysza	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Przepływ gazu	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Średni Palnik	Dysza	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Przepływ gazu	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocniczy Palnik	Dysza	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

**OSTRZEŻENIE:** W celu podwyższenia jakości produktu, specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

**OSTRZEŻENIE:** Wartości dostarczone z urządzeniem lub towarzyszącymi mu dokumentami są odczytami laboratoryjnymi zgodnymi z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od zastosowania i warunków otoczenia.

Palnik Specyfikacje	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Palnik	Dysza	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Przepływ gazu	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Zasilanie	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Palnik	Dysza	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Przepływ gazu	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Zasilanie	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Palnik	Dysza	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Przepływ gazu	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Zasilanie	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pomocniczy Palnik	Dysza	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Przepływ gazu	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Zasilanie	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

**OSTRZEŻENIE:** Wartości średnic zapisane na dyszy są podane bez przecinka.

## INSTALACJA TWOJEJ KUCHNI

Sprawdź, czy instalacja jest odpowiednia do doprowadzenia urządzenia do stanu eksploatacyjnego. Jeśli tak nie jest, wezwij elektryka i gazownika, aby dostosowali media 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 i gazowej.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać przepisów lokalnych dotyczących instalacji elektrycznych.

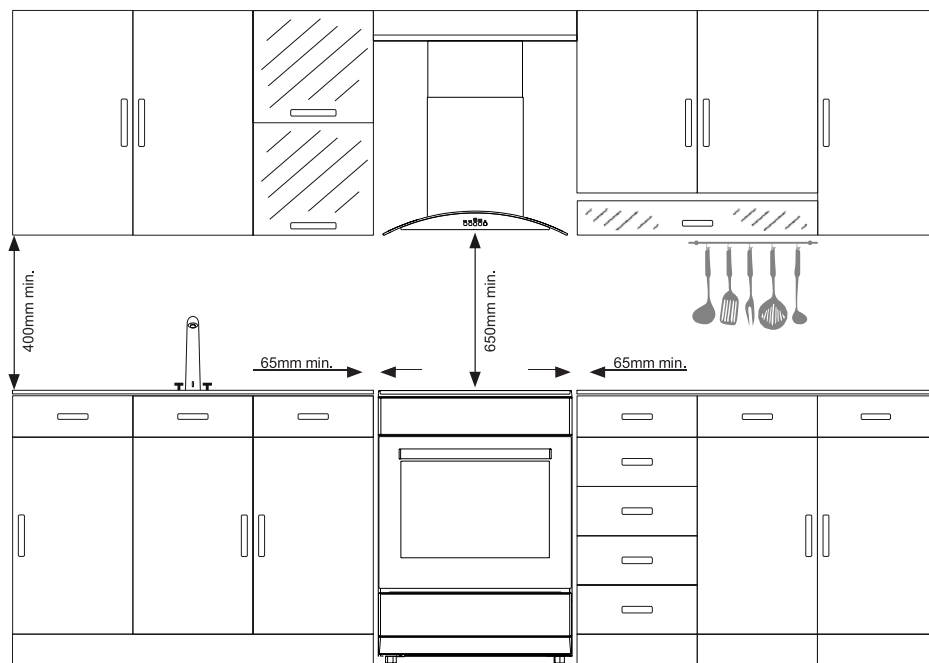
**OSTRZEŻENIE:** Sprawdź, czy urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń przed jego zainstalowaniem. Nie instaluj urządzenia, gdy jest ono uszkodzone. Uszkodzone urządzenia stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

## WŁAŚCIWE MIEJSCE INSTALACJI I WAŻNE OSTRZEŻENIA

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

Należy zachować przeswit 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)



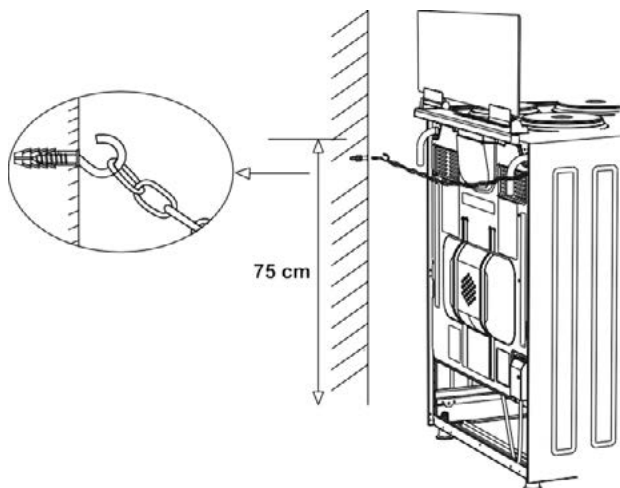
**OSTRZEŻENIE:** Meble kuchenne w pobliżu urządzenia muszą być odporne na ciepło.

**OSTRZEŻENIE:** Nie instaluj urządzenia obok lodówek lub chłodziarek. Ciepło emitowane przez urządzenie zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.

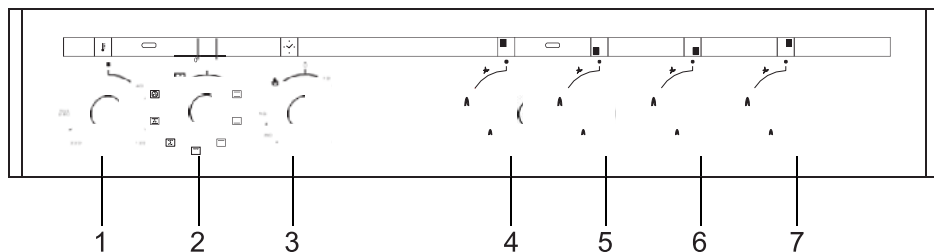
**OSTRZEŻENIE:** Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.

## ILUSTRACJA MOCOWANIA ŁAŃCUCHA

Przed użyciem urządzenia, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania, należy przymocować urządzenie do ściany za pomocą dołączonego łańcucha i śruby. Upewnij się, że hak jest bezpiecznie przykręcony do ściany.

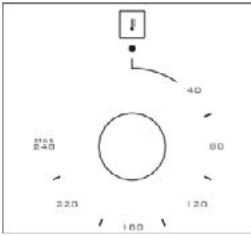


## PANEL KONTROLNY



1. Termostat
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Minutnik mechaniczny
4. Tylny lewy palnik
5. Przedni lewy palnik
6. Przedni prawy palnik
7. Tylny prawy palnik

**OSTRZEŻENIE:** Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Zwróć uwagę na panel sterowania swojego urządzenia.



**Termostat:** Służy do określania temperatury przygotowania potraw w piekarniku. Po włożeniu żywności do piekarnika, należy przekręcić pokrętkę, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie 40-240°C. Temperatury przyrządzania różnych potraw można znaleźć w tabeli.

## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

### KORZYSTANIE Z GRZAŁEK

1. Przy pierwszym użyciu piekarnika, może się pojawić zapach pochodzący z procesu wypalania elementów grzewczych. Aby się go pozbyć, należy włączyć pusty piekarnik na 240°C na 45-60 minut.
2. Pokrętko piekarnika powinno być ustawione na żądaną wartość: w przeciwnym razie piekarnik nie działa.
3. Rodzaje posiłków, orientacyjne czasy przygotowania potraw i pozycje termostatu podane są w tabeli gotowania. Wartości podane w tabeli gotowania są wartościami charakterystycznymi i zostały uzyskane w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Może się okazać, że będziesz preferować inne ustawienia odpowiednie dla Twojego gustu w zależności od sposobu gotowania i swoich nawyków.
4. Czas pieczenia: Wyniki mogą się zmieniać w zależności od rodzaju i różnej jakości produktu, ilości i temperatury.
5. Podczas pieczenia w piekarniku, drzwi nie powinny być często otwierane. W przeciwnym razie cyrkulacja ciepła może być niezrównoważona, co może negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanych potraw.

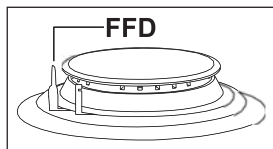
### KORZYSTANIE Z FUNKCJI GRILLA ( FUNKCJA OPCJONALNA – WYBRANE MODELE KUCHNI)

1. Po umieszczeniu ruszta na górnej prowadnicy drabinkowej, potrawa nie może dotykać grzałki grilla.
2. Funkcję grilla powinno się uruchomić 5 minut przed włożeniem potraw.
3. Potrawy powinny znajdować się na środku ruszta, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.



### ABY WŁĄCZYĆ GRILL:

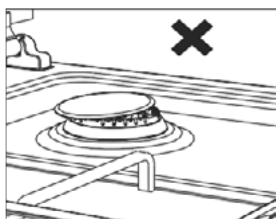
1. Przesław pokrętkę w pozycję grill.
  2. Następnie ustaw żądaną temperaturę.
- Aby wyłączyć grill:  
Ustaw pokrętkę w pozycji OFF.

**OSTRZEŻENIE:** Trzymaj drzwi piekarnika zamknięte podczas grillowania. (grill elektryczny)

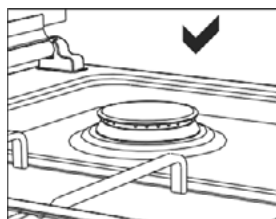


Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu: działa natychmiast, gdy mechanizm bezpieczeństwa uruchomi się z powodu wykipienia płynu nad palnikami.

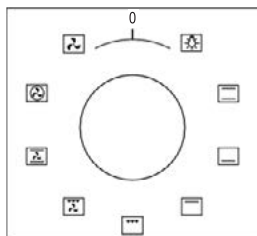
1. Zawory kontrolujące palniki gazowe mają specjalny mechanizm zabezpieczający. Aby zapalić palnik, zawsze wciskaj pokrętkę do przodu i ustaw je na symbol płomienia, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wszystkie zapalarki zadziałają, a zapali się tylko palnik, który kontrolujesz. Przytrzymaj wciśniętą pokrętkę, dopóki palnik nie zapali się. Naciśnij przycisk zapalarki i obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Nie używaj zapalarki w sposób ciągły dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć dopływ gaz i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.
3. W modelach z systemem zabezpieczenia gazowego, gdy płomień zgaśnie, zawór sterujący automatycznie odcina dopływ gazu. W celu obsługi palników z zabezpieczeniem gazowym należy nacisnąć pokrętkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po włączeniu zapłonu należy odczekać około 5-10 sekund na aktywację systemów zabezpieczeń gazowych. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręć pokrętkę gazu i odczekaj co najmniej minutę przed ponowną próbą.
4. ● Zamknięty  Całkowicie otwarty  Na wpół otwarty
5. Przed korzystaniem z kuchni należy upewnić się, że palniki są dobrze ustawione. Prawidłowe położenie palników pokazano poniżej.



Rys. 16



Rys. 17



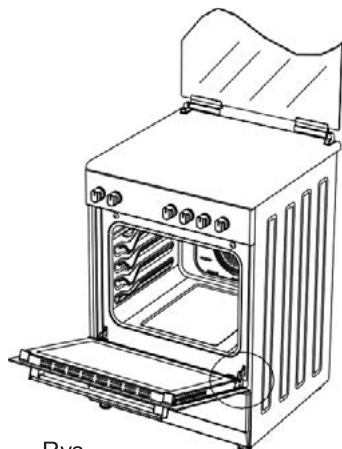
Przycisk funkcyjny: Służy do ustawienia rodzaju grzałek użytych do przygotowania potraw w piekarniku.

	Rożen obrotowy		Wentylator
	Grzałka górna i dolna		Turbo nagrzewnica i wentylator
	Oświetlenie		Grzałka dolna i górna oraz wentylator
	Grzałka dolna i wentylator		Grill i wentylator
	Element grzewczy grilla		Grill
	Grzałka Grill i żarówka		Grzałka górna
	Minutnik elektryczny		Grzałka dolna
	Płomień		Zapalarka

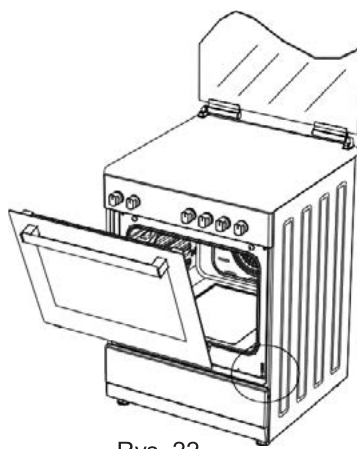
**Uwaga:** przedstawione funkcje mają charakter poglądowy. Niektóre z nich mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.



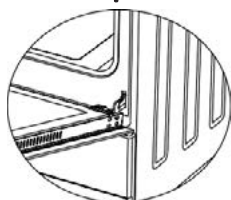
1. Odłącz z gniazdka wtyczkę zasilania elektrycznego kuchni.
2. Piekarnik jest mocno nagrzwany w trakcie swej pracy. Staraj się nie dotykać grzałek.
3. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tacek ani żadnych innych części piekarnika za pomocą takich narzędzi, jak twarda szczotka, ostra ścierka lub nóż. Nie używaj ściernych i rysujących środków czyszczących.
4. Po wyczyszczeniu wnętrza za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia wypłucz je, a następnie wytrzyj miękką ściereczką.
5. Szklane powierzchnie należy czyścić środkami przeznaczonymi do szkła.
6. Nie czyść kuchenki myjkami parowymi.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika zetrzyj z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy płyta grzewcza wystygła wystarczająco.
8. Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
9. Nie myj w zmywarce żadnej części kuchni.
10. Aby wyczyścić szybę w drzwiczkach piekarnika: za pomocą śrubokręta wykręć śruby mocujące uchwyt i wyjmij drzwiczki. Umyj je dokładnie, a następnie wypłucz. Po ich wysuszeniu prawidłowo zamontuj drzwiczki piekarnika i przykręć zawiasy.
11. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.



Rys

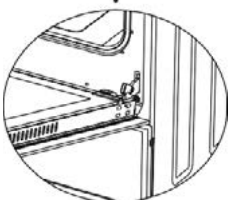


Rys. 22



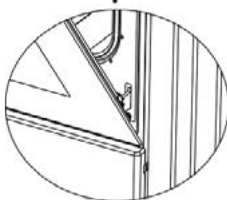
Rys. 21.1

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie. Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem zgodnie z **rys. 21.1**.



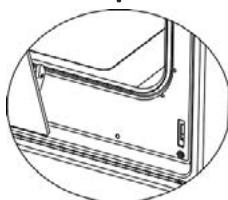
Rys. 21.2

Ustaw zamek w zawiasie pod najszerszym kątem zgodnie z **rys. 21.2**. Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.



Rys. 22.1

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika tak, aby oparty się na zamku, zgodnie z **rys. 22.1**.



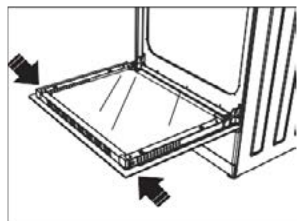
Rys. 22.2

Aby zdjąć drzwiczki, pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z **rys. 22.2**.

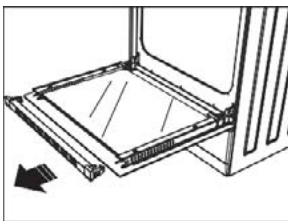
Aby zamontować ponownie drzwiczki piekarnika, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH DRZWI PIEKARNIKA

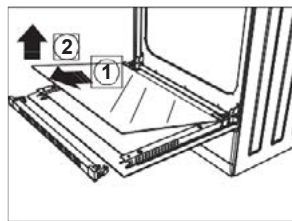
Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rys. 23, i pociągając profil do siebie, jak pokazano na rys. 24. Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rys. 25. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności. Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rys. 23



Rys. 24



Rys. 25

## WYMIANA ŻARÓWKI

**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone).

Najpierw należy odłączyć zasilanie urządzenia i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji, po lewej stronie. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego. Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach.

Ponownie zamontować osłonę, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas urządzenie jest gotowe do użytku.

### Żarówka Typu G9



220-240 V, AC  
15-25 W



Rys. 27

### Żarówka Typu E14



220-240 V, AC  
15 W



Rys. 28

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

### PUNKTY DO SPRAWDZENIA

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
	Brak gazu.	Sprawdź, czy główny zawór gazu jest otwarty.
		Sprawdź, czy rura gazu nie jest zgięta lub zagięta.
		Upewnij się, że wąż gazowy jest podłączony do kuchenki.
	Sprawdź, czy używany jest odpowiedni zawór gazowy.	
Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.	Wtyczka wypada z gniazodka.	Włóż wtyczkę do gniazodka elektrycznego.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Zbyt długa ciągła praca.	Po długim cyklu pracy piekarnik powinien się schłodzić.
	Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.	Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.
Drzwi piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.
Zapalarka nie działa.	Końcówki lub świece są zapchane.	Wyczyść końcówki lub świece palników.
	Przewody palnika gazowego są zatkane.	Oczyść przewody palnika gazowego.
Porażenie prądem przy dotykaniu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	
	Używa się nieuziemionego gniazodka.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od rodzaju żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje się ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		
Kuchnia nie podgrzewa.	Otwarte drzwi piekarnika.	Zamknij drzwi i uruchom ponownie.
	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik. Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Podczas pracy wydostaje się dym.	Podczas obsługi piekarnika po raz pierwszy.	Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach problem zniknie.
	Resztki potraw na grzałkach.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z grzałek.
Podczas obsługi piekarnika wydostaje się zapach palonego plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach, stosuj odpowiednie akcesoria.
Potrawy przygotowane w piekarniku nie są odpowiednio upieczone.	Drzwi piekarnika otwierane często podczas przygotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą przygotowujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik przygotowywania potraw.
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Zabrudzona obudowa żarówki.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.

## ZASADY PRZENOSZENIA

1. Nie używaj drzwi i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przeńs i transportuj w oryginalnym opakowaniu.
3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest prawidłowo zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chronj urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.).
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

## ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Używaj naczyń emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepło.
2. Podczas przyrządzania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie – wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwi piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie przygotowywać wielu dań jednocześnie w piekarniku.
5. Przygotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu przygotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwi piekarnika.
7. Rozmrażaj zamrożoną żywność przed przyrządzeniem.

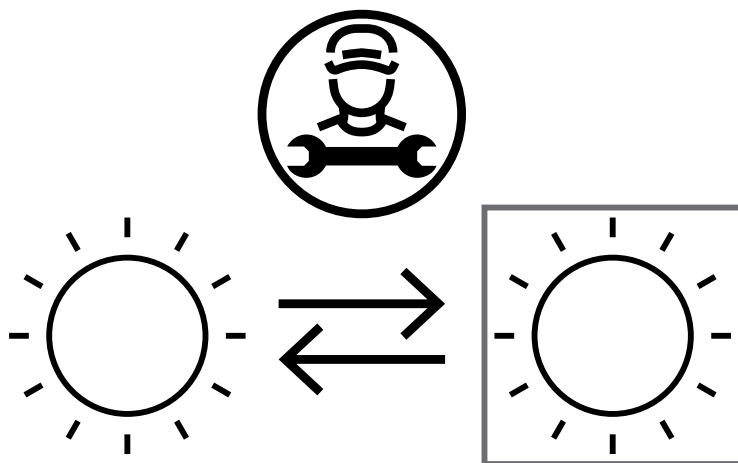
## PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA

Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska. Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotycząca zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego – WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej UE.

## INFORMACJE O OPAKOWANIU

Materiały opakowania wykonane są z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Źródło światła w tym produkcie może być wymieniane tylko przez profesjonalistę. W tym celu skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem lub serwisem producenta.

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

**Polska**



Oznaczenie umieszczone 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 widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
  - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, weże 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 niezgodne 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](http://www.mpm.pl)) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiającej 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](mailto: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 brukowego 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*

<b>Data naprawy/</b> <i>Date of repair</i>	<b>Numer naprawy/</b> <i>Number repair</i>	<b>Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/</b> <i>Description of activities performed and specific parts</i>	<b>Pieczętka punktu serwisowego/</b> <i>Stamp service point</i>

**Numer seryjny/**  
*Serial number*

**WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH**

<b>MIEJSCOWOŚĆ</b>	<b>ADRES</b>	<b>TELEFON</b>
Bartoszyce	Warszawska 10	22/ 380-52-42
Bartoszyce	Bema 5	690-313-233
Białe Błota	Ziarnista 13	22/ 380-52-42
Białystok	Antoniukowska 54/9	22/ 380-52-42
Białystok	Sienkiewicza 55a	85/ 664-22-05
Bierutów	Konopnickiej 38/6	22/ 380-52-42
Biłgoraj	3go Maja 72	22/ 380-52-42
Bolesławiec	Różana 18b	75/ 735-12-24
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
Elbląg	Ogólna 53	55/ 232-19-61
Gdańsk	Trakt Św. Wojciecha 223/225	22/ 380-52-42
Gdańsk	Wiła-Czarnowskiego 2b/16	22/380-52-42
Gdynia	Jana z Kolna 30	22/ 380-52-42
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
Inowrocław	Wojska Polskiego 33 lok 10	22/ 380-52-42
Jelenia Góra	Forteczna 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Poznańska 2A	22/ 380-52-42
Kalisz	Górnośląska 44-46	62/ 753-43-02
Katowice	Ułańska 16	32/ 254-72-28
Kielce	Jana Nowaka Jezioranskiego 73	22/ 380-52-42
Kielczów	Wiosenna 29	22/ 380-52-42
Koniaków	Koniaków 1060	501-216-408
Konin	3 Maja 33	22/ 380-52-42
Koszalin	Małopolska 1C	22/ 380-52-42
Kraków	Os. Oświecenia 22a	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
Kraków	Św. Filipa 23/4	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
Łomża	Prusa 14 lok. 75	86/ 219-09-00
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
Mława	Plk. Franciszka Dudzińskiego 14	22/ 380-52-42
Munina	Długa 19	22/ 380-52-42

**WYKAZ AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH**

<b>MIEJSCOWOŚĆ</b>	<b>ADRES</b>	<b>TELEFON</b>
Nowy Sącz	Barska 2	22/ 380-52-42
Nowy Sącz	Franciszkańska 4	22/ 380-52-42
Nysa	pl. Staromiejski 7	22/ 380-52-42
Olecko	Nocznickiego 26	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
Ostrów Wlkp.	Piłsudskiego 7	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
Poznań	Goleszowska 26	22/ 380-52-42
Poznań	Grunwaldzka 330	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
Ślupsk	3-go Maja 77/5	22/ 380-52-42
Ślupsk	Al. 3 Maja 82/25	59/ 843 60 83
Stargard Szczeciński	Chopina 31/U/3	91/ 577-26-76
Sokolniki	Sokolniki 8/1	22/ 380-52-42
Suwałki	Kowalskiego 19	87/ 565 56 90
Szczecin	Chmielewskiego 18	22/ 380-52-42
Tarnobrzeg	Kościuszki 24	15/ 822-35-74
Tarnów	Graniczna 8a	22/ 380-52-42
Tczew	Czyżykowska 68	58/ 531-18-07
Toruń	Łyskowskiego 29/35	56/ 648-01-73
Toruń Grębocin	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	B. Chrobrego 51	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	Rogozińska 29e	67/ 268-53-98
Węgrów	Strażacka 2	22/ 380-52-42
Wieluń	Sieniec 80c	22/ 380-52-42
Wieluń	Kilińskiego 2	43/ 843-64-75
Włocławek	Okrzei 46	22/ 380-52-42
Włocławek	Broniewskiego 20	22/ 380-52-42
Włocławek	Okrzei 46	54/ 231-22-75
Wolsztyn	Tłoki 112	22/ 380-52-42
Wrocław	Bora Komorowskiego 18	22/ 380-52-42
Zakopane	Kamieniec 21	18/ 206-36-54
Zamość	Reja 2	22/ 380-52-42
Zbąszynek	Plac Dworcowy 4/1	68/ 384-92-10
Zgierz	Parzęczewska 21	22/ 380-52-42
Zielona Góra	Wyszyńskiego 34c	22/ 380-52-42
Złocieniec	Cieszyńska 19	22/ 380-52-42
Złotoryja	Żeromskiego 5/1	22/ 380-52-43
Zabnica	Graniczna 25	33/ 864-25-10

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

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
**mpmstrefa.pl**



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**