

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou na-bídkou produktů naší firmy **MPM**.

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other**MPM** appli-ances

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

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

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **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 użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

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

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použi-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.



MFR-10M/Wi-Fi

FRITÉZA FITFRYER BEZ TUKU
FITFRYER FETTFREIE FRITEUSE
FITFRYER RASVAVABA FRITÜÜR
AIR FRYER FITFRYER
FREIDORA SIN GRASA FITFRYER
FRITEUSE SANS HUILE FITFRYER
FITFRYER ZSÍRMENTES FRITŐZ
FRIGGITRICE SENZA GRASSI FITFRYER
„FITFRYER“ KEPTUVÉ BE RIEBALŮ
FITFRYER FRITĚZE BEZ TAUKIEM
FITFRYER VETVRIJE FRITEUSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FITFRYER
PRÁJITOR FĂRĂ GRĂSIMI FITFRYER
ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ОБЕЗЖИРИВАНИЯ FITFRYER
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA FITFRYER
ФРИТЮРНИЦЯ FITFRYER БЕЗ ЖИРУ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	13
EE	KASUTUSJUHEND	23
EN	USER MANUAL	32
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	41
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	51
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	61
IT	MANUALE D'USO	70
LT	VARTOTOJO VADOVAS	80
	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	89
	GEBRUIKERSHANDLEIDING	98
	INSTRUKCJA OBSŁUGI	108
	MANUAL DE UTILIZARE	118
	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	128
	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	138
	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	148

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

- ▶ Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- ▶ Будьте гранично обережні, коли поблизу приладу знаходяться діти.
- ▶ Не залишайте прилад без нагляду, коли він працює!
- ▶ Не використовуйте прилад ні для чого іншого, ніж за призначенням.
- ▶ Не занурюйте прилад, шнур і вилку у воду чи інші рідини.
- ▶ Завжди виймайте вилку з розетки, коли ви не користуєтесь приладом або перед початком його чищення.
- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- ▶ Якщо з приладу виходять будь-які незвичні звуки, запахи або дим, негайно вимкніть його, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту приладу.
- ▶ Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- ▶ Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю землі, на якій стоїть пристрій. Це запобіжить випадковому відриву пристрою від поверхні.
- ▶ Не торкайтеся гарячих поверхонь! Використовуйте ручки.
- ▶ Зберігайте прилад у прохолодному, затіненому та сухому місці.
- ▶ Уникайте деформації пластикових деталей, не мийте прилад гарячою водою або в посудомийній машині.

- ▶ Не кладіть руки або предмети в резервуар під час роботи приладу.
- ▶ Перед чищенням прилад необхідно відключити від джерела живлення!
- ▶ Очищення приладу, особливо частин, які безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».
- ▶ Не розміщуйте прилад поблизу інших електроприладів, пальників, плит, духовок тощо.
- ▶ Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу встановлені належним чином.
- ▶ Після смаження дайте приладу повністю охолонути, перш ніж приєднувати або виймати його компоненти, а також перед чищенням приладу.
- ▶ Під час смаження гарячим повітрям гаряча пара виходить через отвори для виходу повітря.
- ▶ Не підносьте руки або обличчя близько до пари, що виходить, або до отворів для випуску повітря. Крім того, стежте за парою та повітрям, виймаючи чашу та кошик із приладу.
- ▶ Не перекривайте входи та виходи повітря під час роботи приладу.
- ▶ Не розміщуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші - це може призвести до пожежі.
- ▶ Завжди кладіть продукти для смаження в кошик.

- ▶ Не наповнюйте чашу олією, оскільки це може призвести до пожежі.
- ▶ Прилад підходить лише для побутового використання. Його ніколи не слід використовувати безперервно протягом тривалого періоду часу, щоб запобігти деформації корпусу та кришки.
- ▶ Якщо вилка або шнур живлення пошкоджені, вони повинні бути замінені виробником або сервісним центром, або іншою особою з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути будь-якого ризику.
- ▶ Температура поверхні може підвищуватися під час використання.
- ▶ Прилад слід підключати до розетки із заземлюючим штифтом! Перш ніж увімкнути прилад, переконайтеся, що напруга в мережі відповідає параметрам, зазначеним на табличці з технічними характеристиками приладу.
- ▶ Під час використання рекомендується використовувати захисні рукавички, призначені для роботи з даним видом обладнання.
- ▶ Цим обладнанням можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими здібностями та відсутністю досвіду та знань про обладнання, якщо забезпечено нагляд або інструкції щодо безпечного використання обладнання, щоб бути зрозумілими пов'язані з цим небезпеки. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Дітям заборонено виконувати прибирання/технічне обслуговування без нагляду.

- Слід звернути увагу на дітей, щоб вони не гралися з обладнанням/приладом.
- Обладнання не призначене для роботи за допомогою зовнішнього перемикача таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягуйте вилку з розетки, потягнувши за шнур.
- Використовуйте прилад на гладкій і стійкій поверхні.
- Не ставте прилад безпосередньо біля стіни або до інших приладів. Залиште не менше 10 см вільного простору на задній і обох сторонах приладу, а також над ним. Не кладіть предмети на прилад.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися з фольгою. Небезпека задухи!**
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може спалахнути. Будьте дуже уважні!**
-  **ЗАУВАЖЕННЯ! Гаряча поверхня!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

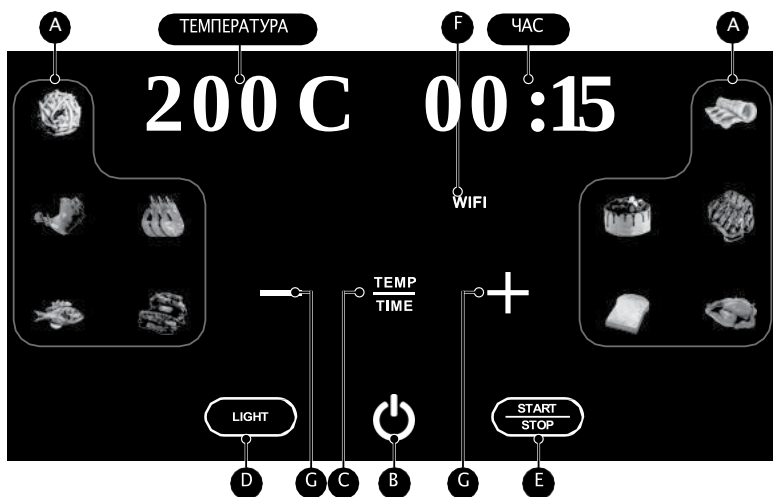
ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ

- | | |
|--|---|
| 1. Обробляти | E. СТАРТ/ЗУПИНКА |
| 2. Кошик для смаження | F. Світловий індикатор підключення до мережі WiFi |
| 3. Панель управління з LED-дисплеєм: | G. +/- кнопки регулювання часу/температури |
| A. Кнопки автоматичного вибору програм | 4. Решітка гриля |
| B. Конфігурація мережі ON/OFF/WiFi | 5. Вентиляційних |
| C. Перемикач TEMP/TIME | 6. Шнур живлення |
| D. СВІТЛИЙ | 7. Форма для випікання з ручкою 2,3 л |

Підключення до мережі і включення приладу позначається звуковим сигналом.

Багатофункціональний прилад, який завдяки своїй унікальній конструкції дозволяє смажити, готувати на грилі, тушувати і навіть запікати без необхідності додавання олії. Фітфритюрниця готує страви з використанням циркуляції гарячого повітря, роблячи їжу хрусткою зовні та ніжною всередині. До більшості інгредієнтів не потрібно додавати олію.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ З ДИСПЛЕЕМ



КОНФІГУРАЦІЯ З МЕРЕЖЕЮ WIFI ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРОГРАМИ «TUYA»

Модуль WiFi активується натисканням і утриманням кнопки конфігурації мережі ON/OFF/WiFi (B) протягом 3 секунд. Про активацію свідчитиме швидка пульсація індикатора мережі Wi-Fi (F). Після встановлення мережевого з'єднання індикатор мережі Wi-Fi (F) світитиметься постійно. Мережа WiFi дозволяє спілкуватися та керувати пристроєм через смартфон. Для цього потрібно завантажити додаток «TUYA». Відскануйте QR-код нижче або знайдіть програму в Google Play Store (Android) або App Store (iOS). Після того, як ви завантажите програму, майстер підключення TUYA проведе вас через процес підключення смартфона до фритюрниці. Це дуже просто, ви повинні спочатку створити новий обліковий запис або увійти за допомогою існуючого, підключити фритюрницю до мережі WiFi вдома (переконайтеся, що ви підключені до безпечної мережі Wi-Fi 2.4 ГГц), а потім знайдіть пристрій у програмі на телефоні, щоб підключити смартфон до фритюрниці.



ЗАУВАЖЕННЯ! Крім інформації, що виводиться на панель управління, пристрій також спілкується за допомогою звукових сигналів.

ТАБЛИЦЯ З ОГЛЯДОМ ФУНКЦІЙ ПРИСТРОЮ

Контроль температури: 35° C-200° C з кроком 5° C Регулювання часу: 1 хв. - 1 год. кожні 1 хв. Відлік часу ведеться з моменту початку роботи «СТАРТ». Через 5 хв. На холостому ходу фритюрниця вимикається. Коли прилад увімкнено, дисплей гасне, коли сміттєвий бак виймається.	ТЕМПЕРАТУРНИЙ І ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОНИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ - можна встановити на свій розсуд 35° C-200° C, час 1 хв. -1 год.		
	Програма	Температура	Час
	СТЕЙК	200° C	12 хв.
	КАРТОПЛЯ ФРІ	200° C	20 хв.
	НОГА	180° C	20 хв.
	БЕКОН	180° C	25 хв.
	РИБА	180° C	15 хв.
	КРЕВЕТКА	160° C	10 хв.
	ТОРТ	150° C	30 хв.
	РЕБРА	180° C	12 хв.
	КУРКА	200° C	25 хв.
	ТОСТ	160° C	25 хв.

ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Розпакуйте прилад з упаковки. Видаліть усі пакети, транспортні засмічення, наповнювачі та етикетки.
2. Огляньте прилад на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. Якщо є підозра на пошкодження, не використовуйте прилад і зверніться до свого дилера.
3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним, зазначеним на табличці з технічними характеристиками приладу.
4. Вимийте прилад, дотримуючись інструкцій у розділі «ЧИЩЕННЯ та ОБСЛУГОВУВАННЯ»
5. Поставте прилад на тверду, суху, стійку, рівну та рівну поверхню.

ВИКОРИСТАННЯ

ЗАУВАЖЕННЯ! Під час першого використання приладу може виділятися невелика кількість диму. Це нормально.

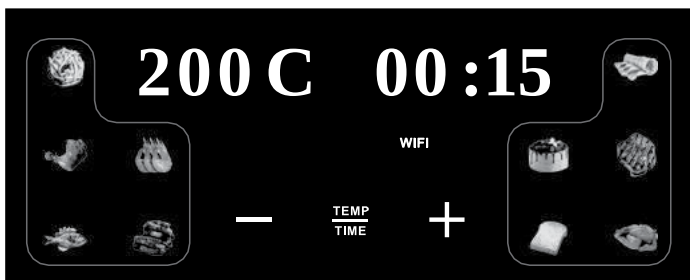
ЗАУВАЖЕННЯ! Коли робота буде закінчена, щоб видалити гарячі пари з агрегату, вентилятор продовжить працювати ще деякий час.

ЗАУВАЖЕННЯ! Пристрій через 5 хв. Холостий хід піде спати. Щоб перезапустити, натисніть кнопку **START/STOP** (E).

1. Підключіть прилад до заземленого джерела живлення.
2. Вставте кошик для смаження з встановленим у нього решіткою. У нього можна заздалегідь покласти продукти харчування.
3. Увімкніть прилад, натиснувши кнопку **ON/OFF** (B).



4. Виберіть одну з автоматичних програм, на дисплеї відобразиться температура за замовчуванням і тривалість автоматичної програми.



5. Необов'язково; відрегулюйте час/температуру, натиснувши кнопку **TEMP/TIME** (C), а потім за допомогою кнопок + і -(H) встановіть потрібні робочі параметри.



6. Помістіть продукти в кошик і натисніть кнопку **START/STOP** (E).

ЗАУВАЖЕННЯ! Будьте обережні, виймаючи/вставляючи кошик для смаження (2), оскільки заготовки досягли високої температури і їх не можна торкатися – використовуйте ручку (1).

Зауваження! Прилад оснащений запобіжним пристроєм, який, коли кошик для смаження (2) знято, вимикає прилад – робота відновлюється, коли кошик для смаження (2) знову вставляється в прилад.

7. Припинення роботи пристрою:

- A. Пристрій автоматично вимкнеться після закінчення заданого часу, про що повідомить звуковий сигнал і відображення повідомлення «END»
- B. Натисніть кнопку **START/STOP** (E), щоб зупинити випікання. Потім натисніть кнопку **START/STOP** (E), якщо ви хочете продовжити вибрану програму. Подвійне натискання кнопки **ON/OFF** (B) скасовує продовження попередньо встановленої програми.

ЗАУВАЖЕННЯ! Слід бути обережним, прилад і харчові продукти залишаються гарячими протягом тривалого періоду часу після закінчення роботи приладу.

ЗАУВАЖЕННЯ! Не використовуйте гострі металеві предмети (наприклад, виделки), оскільки вони можуть пошкодити покриття кошика для смаження.

ЗАУВАЖЕННЯ! Коли кошик виймається з приладу, може витікати гаряча пара.

ЗАУВАЖЕННЯ! Виймаючи продукти, не перевертайте кошик догори дном.

- Після завершення операції вимкніть прилад, натиснувши КНОПКУ ВВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ (В), і від'єднайте його від джерела живлення.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Фритюрниці працюють так само, як і духовки – ви можете використовувати рецепти, призначені для приготування в духовці. Оптимальний розмір приготованого продукту ви підберете в процесі використання приладу. Перевищення оптимальної кількості харчових продуктів може перешкодити правильній циркуляції повітря в приладі та суттєво вплинути на кінцевий результат – верхній шар буде занадто пропеченим, а центр залишиться сирым.
- Менші порції зазвичай вимагають трохи меншого часу приготування, ніж їх більші аналоги.
- Перемішування/кидання їжі, яку ви готуєте на півдорозі приготування, забезпечить рівномірну готовність.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КАРТОПЛІ ФРІ

Щоб посмажити домашню картоплю фрі, виконайте наведені нижче дії.

- Картоплю очистіть і наріжте паличками.
- Замочіть чіпси в мисці не менше 30 хвилин, вийміть і обсушіть на паперовому рушнику.
- Налийте в миску 1/2 столової ложки оливкової олії, потім покладіть в неї картоплю фрі і перемішуйте, поки вона не покриється олією.
- Вийміть картоплю фрі пальцями або відповідним кухонним приладдям, щоб зайве масло залишилося в мисці. Покладіть їх у кошик.

ЗАУВАЖЕННЯ! Не висипайте в кошик відразу всю картоплю фрі з миски, щоб масло не стікало на дно сковороди.

- Смажимо згідно з інструкцією.

ОЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням вийміть вилку з розетки та дайте приладу повністю охолонути.
- Висуньте чашу з кошиком, щоб прилад швидше охолонув. Дайте мисці охолонути, перш ніж виймати кошик.

ЗАУВАЖЕННЯ! Чаша, кошик і внутрішня частина приладу покриті антипригарним покриттям. Не чистіть їх металевим кухонним начинням або абразивами, оскільки це може пошкодити покриття.

- Протріть зовнішню частину приладу вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте корпус у воду чи будь-яку іншу рідину, не мийте його в посудомийній машині.
- Очистіть решітку, гриль і кошик теплою водою з м'яким миючим засобом. Ретельно промийте і висушіть. Не використовуйте дротяні ганчірки або абразивні засоби для чищення корпусу. Кошик можна мити в посудомийній машині.
- Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та м'якою губкою, яка не дряпається.
- Очистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити будь-яке сміття.
- Після очищення та сушіння прилад слід скласти та зберігати в безпечному місці.

Якщо бруд прилип до кошика або дна чаші, наповніть чашу гарячою водою з невеликою кількістю мийного засобу. Покладіть кошик у миску і залиште їх замочуватися приблизно на 10 хвилин.

ВИПРАВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

У наведеній нижче таблиці описано найпоширеніші проблеми, з якими ви можете зіткнутися під час використання пристрою.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Інгредієнти обсмажуються нерівномірно у фритюрниці.	Деякі інгредієнти потрібно струсити в середині часу приготування.	Інгредієнти, покладені один на одного або один на одного (наприклад, чіпси), струшують в середині часу приготування.
Смажені закуски не розсипчасті, якщо їх вийняти з FitFrier.	Використовувалися закуски, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски для приготування у фритюрниці або змастіть закуски тонким шаром олії, щоб вони були хрусткими.
Я не можу належним чином засунути чашу в машину.	У вашому кошику занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик вище рівня MAX.
	Кошик неправильно розташований у чаші.	Вставте кошик у чашу, доки не почуєте «кляцання».
	Ручка дека для випікання блокує чашу.	Розташуйте ручку горизонтально, щоб вона не виступала з кошика.
З блоку йде білий дим.	Готуються жирні інгредієнти.	При смаженні жирних інгредієнтів у фритюрниці в чашу просочується велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може стати гарячішою, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат приготування.
	У місці міститься жир від попереднього приготування.	При смаженні жирних інгредієнтів у фритюрниці в чашу просочується велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може стати гарячішою, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат приготування.
Свіжа картопля фрі готується у фітфритюрниці нерівномірно.	Шматочки картоплі не були належним чином замочені перед смаженням.	Замочіть їх у місці принаймні на 30 хвилин, вийміть і обсушіть на паперовому рушнику.
	Використовувався неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і перевіряйте, щоб вона не «розвалилася» під час смаження.
Свіжа картопля фрі не хрустка, якщо її приготувати у фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води, що містяться в ній.	Перед додаванням оливкової олії ретельно просушіть підготовлені шматочки картоплі.
		Підготуйте менші шматочки картоплі, щоб вони стали більш хрусткими.
		Додайте ще трохи оливкової олії, щоб картопля фрі стала більш хрусткою.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри вказані на таблиці з технічними характеристиками продукту.

Довжина мережевого кабелю: 0,85 м

MPM agd S.A. цим заявляє, що фритюрниця моделі MFR-10M/WiFi відповідає вимогам і стандартам, що містяться в директивах Європейського Союзу та національних нормативних актах. Як радіопристрій, він відповідає Директиві 2014/53/ЄС від 16 квітня 2014 року про гармонізацію законодавства держав-членів щодо надання радіообладнання на ринку та про скасування Директиви 1999/5/ЄС.

З повним текстом декларації можна ознайомитися за посиланням:
<https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>



ЗАУВАЖЕННЯ! MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

Цей посібник було перекладено на машину.

Якщо у вас є сумніви, будь ласка, прочитайте англomовну версію.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

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

Pieczęć sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1 ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2 ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

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

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3 PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

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, 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 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@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**

