

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

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

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

**MPM**

## MMR-24

HAND MIXER  
MIKSER RĘCZNY  
РУЧНИЙ МІКСЕР

<b>EN</b>	USER MANUAL	3
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
<b>UA</b>	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	11



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



## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/counter.
- Do not touch the device with wet hands.
- The device is intended for domestic use only.
- Remember to keep a safe distance from rotating parts of the appliance during operation. Contact with them may result in personal injury or (i) damage to property, e.g. by pulling out loosely hanging items of clothing / jewellery etc.
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be removed from the device!
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Do not place the device on a hot surface.

- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and fully understood the training content.
- Children are not allowed to perform cleaning and maintenance tasks.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- The appliance is not a toy and should not be used as such by children.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Turn off the device before making any changes in equipment or before approaching any moving parts during use.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Use the device on a smooth and stable surface.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

#### APPLIANCE DESCRIPTION

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Control knob, 5- stage speed regulation | 3. Main unit                   |
| 2. Mixer release button                    | 4. Whisk for whipping cream    |
|  | 5. Dough hook for mixing dough |

#### BEFORE FIRST USE

1. Take the appliance out of the box, remove all protective cardboards and foil.
2. Wash the parts which come in contact with the food.

#### USE OF THE MIXER

1. Mount beating mixer arms (4) or hook mixer arms (5) in right holes of the main unit (3) until stop.  
**NOTE! Make sure the mixing attachments are properly installed. Improperly installed attachments may fall out during operation.**
2. Connect the mixer to the power.
3. Depending on the amount of ingredients, place them in an appropriate container.

- Place the whisks or dough hooks in the container and switch on the appliance by turning the control knob (1) to the position from „1” to „5”.

**CAUTION! Before the start of mixing, it is advisable to set the speed to the lowest level with a step-by-step increase of the rotation speed. To avoid spilling loose ingredients, before pouring them into a bowl, it is desirable to reduce the rotation speed to the lowest level.**

- After finished work, move the button (1) to „0” position.
- Disconnect the mixer from the power.
- Remove the whisks or dough hooks by pressing mixers release button (2).

**ATTENTION! During mixing with hook mixer arms to make pastry, flour may deposit on the edges of the bowl. Turn the mixer off and remove it using the spatula.**

Whisks (4) are used, among other things, for beating egg yolks with sugar, preparing creams and dough for omelets and pancakes.

Dough hooks (5) are used for making sponge cakes, yeast cakes, cheesecakes, gingerbread, etc.

**NOTE: The maximum continuous operation time of the appliance is 3 minutes. After this time, switch off the appliance and wait at least 10 minutes for it to cool down.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean the housing with a damp cloth.
- Wash the whisks or dough hooks under running water. Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker. Clean them manually with traditional washing up liquids. Rinse and dry.
- It is recommended to clean the accessories as soon as you have finished using the appliance. This will allow to remove deposited sediments. It prevents the leftovers from drying out, which makes cleaning more effective and easier, it also prevents bacteria from reproducing.

**NOTE! Do not clean the appliance using sharp items, abrasive pastes, solvents and other strong chemical agents which may cause damage to the appliance.**

**NOTE! To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.**

## MIXER SPEED GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1	Good speed for dry food flour, butter and potatoes
2	Use for salat and vegetables
3	Use for cake, paste and bread
4	Use for dessert, sweet, pudding, ice-cream
5	Use for eggs, cream

## TECHNICAL DATA

The technical parameters are given on the data plate of the product.

**Power cord length:** 0,85 m



**ATTENTION! MPM agd S.A. reserves its rights to modify the technical data.**

**Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)**

Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby / biżuterii itp.
- 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”.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw odłączyć od urządzenia!
- 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.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.

- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

#### OPIS URZĄDZENIA

- |   |   |
|---|---|
| 1. Przełącznik 5 – stopniowej regulacji prędkości | 4. Mieszadła trzepakowe do ubijania piany |
| 2. Przycisk zwalniający mieszadła                 | 5. Mieszadła hakowe do wyrabiania ciasta  |
| 3. Jednostka główna                               |   |

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umj dokładnie i osusz elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.

#### UŻYCIE MIKSERA

1. Zamocuj mieszadła trzepakowe (4) lub mieszadła hakowe (5) w odpowiednich otworach jednostki głównej (3) tak aby poczuć opór.

**UWAGA! Po każdorazowym założeniu mieszadeł należy sprawdzić, czy są dokładnie zamontowane. Niewłaściwe założenie tych części powoduje ich wypadanie podczas pracy.**

2. Podłącz urządzenie do źródła prądu.
3. W zależności od ilości składników, umieść je w odpowiednim pojemniku.

4. Zanurz mieszadła trzepakowe lub mieszadła hakowe w pojemniku i włącz urządzenie przesuwając przełącznik (1) od pozycji „1” do „5”.

**UWAGA! Przy rozpoczęciu miksowania wskazane jest ustawienie prędkości na najniższą, ze stopniowym zwiększaniem obrotów. Przed wsypaniem sypkich składników do miski wskazane jest zredukować obroty na niższe, aby uniknąć ich rozsypania.**

5. Po zakończeniu pracy przesunij przełącznik (1) do pozycji „0”.

6. Odłącz urządzenie od źródła prądu.

7. Wyjmij mieszadła trzepakowe lub mieszadła hakowe wciskając przycisk zwalniający mieszadła (2).

**UWAGA! Podczas miksowania z mieszadłami hakowymi do wyrabiania ciasta mąka może odkładać się na brzegach miski. Należy ją zbierać łopatką po uprzednim wyłączeniu miksera.**

Mieszadła trzepakowe (4) służą między innymi do ucierania żółtek z cukrem, sporządzania kremów oraz ciast na omelety i naleśniki. Mieszadła hakowe (5) służą do mieszania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, itp.

**UWAGA! Maksymalny czas pracy ciągłej urządzenia wynosi 3 minuty. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć i odczekać co najmniej 10 minut aż ostygnie.**

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

2. Wyczyść obudowę urządzenia używając wilgotnej ściereczki.

3. Wyczyść mieszadła trzepakowe lub mieszadła hakowe pod bieżącą wodą. Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń. Opłucz i wysusz.

4. Po ukończeniu pracy z urządzeniem zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie akcesoriów. To pozwoli usunąć wszelkie zalegające osady, zapobiega zasychaniu resztek, co czyni mycie bardziej efektywnym i łatwiejszym, zapobiega też rozmnażaniu się bakterii.

**UWAGA! Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

**UWAGA! Nie zanurzaj sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.**

## PRZEWODNIK PO PRĘDKOŚCIACH MIKSERA

PRĘDKOŚĆ	OPIS
1	Dobra prędkość do rozpoczęcia pracy z urządzeniem z dużą ilością składników lub suchą żywnością, taką jak mąka, masło.
2	Najlepsza prędkość do cieczy oraz do miksowania składników sałatek.
3	Miksowanie ciast.
4	Śmietana i cukier, ubijanie nieupieczonych ciast, deserów itp.
5	Do ubijania jajek, lukru, ubijania śmietany itp.

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

**Długość przewodu sieciowego:** 0,85 m



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

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**  
SZUKAJ NA  
[PYSZNIEGOTUJ.PL](http://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.

## ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережні, коли біля приладу перебувають діти.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель або штекер у воду або інші рідини.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Не використовуйте пошкоджений прилад, навіть якщо пошкоджено мережевий кабель або вилку - у такому випадку віднесіть прилад на ремонт до авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стілніці.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмикуванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.
- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

- Перед очищенням мішалки і гака їх необхідно від'єднати від машини!
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як наближатися до рухомих частин під час роботи.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Небезпека задухи!**

## ОПИС ПРИСТРОЮ

1. 5-швидкісний перемикач управління
2. Кнопка відключення мішалки
3. Основний блок
4. Мішалки для збивання піни
5. Гачкові мішалки для замішування тіста

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки і зніміть весь картон і фольгу, що його захищають.
2. Ретельно вийміть і висушіть предмети, які безпосередньо контактують з їжею.

## ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

1. Вставте віночні мішалки (4) або гачкові мішалки (5) у відповідні отвори основного блоку (3) так, щоб ви могли відчутти опір.

**УВАГА! Кожного разу після встановлення мішалок перевіряйте, чи правильно вони встановлені. Неправильне встановлення цих деталей призводить до того, що вони випадають під час роботи.**

2. Підключіть пристрій до мережі живлення.
3. Залежно від кількості інгредієнтів, покладіть їх у відповідну ємність.
4. Занурте віночок або гачкову мішалку в ємність і увімкніть прилад, пересунувши перемикач (1) з положення «1» в положення «5».

**УВАГА! Починаючи змішування, рекомендується встановити найнижчу швидкість, з поступовим збільшенням швидкості. Перед тим, як засипати сипучі інгредієнти в чашу, бажано зменшити швидкість до мінімуму, щоб уникнути їх розсипання.**

5. Після закінчення роботи переведіть перемикач (1) в положення «0».
6. Підключіть пристрій до мережі живлення.
7. Зніміть віночок або гачкову мішалку, натиснувши кнопку розблокування мішалки (2).

**УВАГА! Під час перемішування міксером з гаком для тіста борошно може накопичуватися на краях чаші. Після вимкнення міксера його слід підбирати лопаткою.**

Мішалки-віночки (4) використовуються, зокрема, для змішування яєчних жовтків з цукром, приготування кремів і тіста для омлетів і млинців. Гачкові мішалки (5) використовуються для перемішування тістових сумішей, дріжджового тіста, сирників, пряників тощо.

**ПРИМІТКА: Максимальний час безперервної роботи приладу становить 3 хвилини. Після закінчення цього часу вимкніть прилад і зачекайте принаймні 10 хвилин, щоб він охолонув.**

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Очистіть корпус пристрою вологою ганчіркою.
3. Очистіть віночок або гачок мішалки під проточною водою. Не мийте металеві деталі в посудомийній машині. Агресивні миючі засоби, що використовуються в цих пристроях, призводять до потемніння вищезгаданих частин. Мийте їх вручну, використовуючи традиційні засоби для миття посуду. Промити і висушити.

4. Рекомендується чистити аксесуари відразу після закінчення роботи з пристроєм. Це видасть будь-які застарілі відкладення, запобігає висиханню залишків, що робить миття більш ефективним і легким, а також запобігає розмноженню бактерій.

**УВАГА! Не використовуйте для чищення гострі предмети, абразивні пасти, розчинники та інші сильні хімічні речовини – їх використання може пошкодити пристрій.**

**УВАГА! Не занурюйте обладнання у воду та не мийте його водою, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.**

## КЕРІВНИЦТВО ПО НАЛАШТУВАННЮ ШВИДКОСТІ ЗМІШУВАЧА

ШВИДКІСТЬ	ОПИС
1	Хороша швидкість для запуску машини з великою кількістю інгредієнтів або сухих продуктів, таких як борошно, масло.
2	Найкраща швидкість для рідин і змішування інгредієнтів салатів.
3	Змішування коржів
4	Збивання вершків і цукру, збивання не випечених тортів, десертів тощо.
5	Для збивання яєць, глазурі, збивання вершків тощо.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській таблиці виробу,

**Довжина мережевого кабелю:** 0,85 м



**УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.**

*Цей посібник є машинним перекладом.*

*Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англійської версії.*

## 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

Pieczętka 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 zapakuj 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 dołączane (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
  - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, wężę ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
  - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem 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 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](mailto: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 poświadczą w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.



