

KOLIBER 

**HOME
&
COOK**



MULTIMAX™ X-1200-W

Premium Line

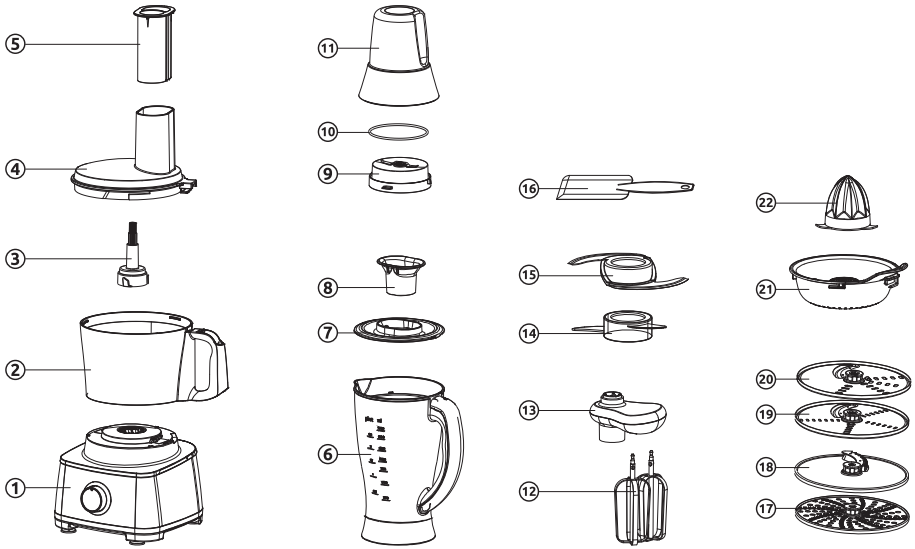
DE	MULTIFUNKTIONS-KÜCHENMASCHINE BEDIENUNGSANLEITUNG & GARANTIE	2-8
EN	FOOD PROCESSOR INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY	9-15
PL	WIELOFUNKCYJNY ROBOT KUCHENNY INSTRUKCJA OBSŁUGI & GWARANCJA	16-23

Model: KH-FP0830PBP-SS-2

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wenn Sie sich an unsere nachfolgenden Hinweise halten, werden Sie viele Jahre Spaß an Ihrem Gerät haben. Bitte lesen Sie daher sorgfältig alle nachfolgenden Anwendungs- und Sicherheitshinweise.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und heben Sie diese auf.
2. Setzen Sie das Gerät weder extremer Hitze (über 35°C) noch Kälte (unter 5°C) aus, vermeiden Sie auch direktes Sonnenlicht und Staub.
3. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den kommerziellen oder gewerblichen Gebrauch bestimmt.
4. Greifen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es ins Wasser fallen sollte. Schalten Sie in diesem Fall die Stromzufuhr ab und ziehen erst im Anschluss den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Tauchen Sie den Motorblock und das Netzkabel des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie den Motorblock und das Netzkabel nie unter fließendes Wasser.
6. Während der Reinigung darf das Wasser eine Temperatur von 50°C nicht übersteigen.
7. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nur im ausgeschalteten Zustand.
8. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder umwickelt werden oder in Kontakt mit scharfen Kanten kommen, da dies zur Beschädigung der Isolierung des Kabels führen kann.
9. Ziehen Sie den Netzstecker nur direkt am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nie am Kabel selbst.
10. Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Gerätes beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
11. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, rutschfeste und trockene Oberfläche.
13. Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass alle Elemente in ihren korrekten Positionen fest eingerastet sind. Schalten Sie die Maschine erst dann ein.
14. Öffnen Sie das Gerät keinesfalls während des Betriebs! Solange das Gerät am Strom angeschlossen ist, legen Sie niemals Ihre Hand oder andere Gegenstände in den Schüssel, Glasbehälter oder in die Kaffeemühle.
15. Vor der Montage/Demontage und/oder Reinigung des Gerätes, stellen Sie stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Netzstecker von der Stromzufuhr getrennt wurde.
16. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung während des Betriebs.
17. Ein Betrieb im Leerlauf (länger als 5 Sekunden) oder mit Überladung ist unzulässig und kann zu irreparablen Geräteschäden führen.
18. Entfernen Sie Nahrungsmittelrückstände erst, nachdem Sie das Gerät vom Strom getrennt haben.
19. Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung bevor Sie damit beginnen, das Zubehör zu wechseln oder sich den beweglichen Teilen zu nähern.
20. Überschreiten Sie nicht die auf den Behältern angegebene maximal zulässige Füllmenge..
21. Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzen werden.
22. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen wie elektrischem Stromschlag oder Verletzungen führen.
23. Die Verwendung von Zubehör und Geräteteilen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Schäden führen und resultiert im Verlust der Garantie.
24. Wenn Sie das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.



① Motorblock

② Behälter

③ Antriebswelle

④ Behälterdeckel

⑤ Stopfer

⑥ Karaffe 1,5L

⑦ Deckel

⑧ Messbecher

⑨ Schlagmesser

⑩ Dichtungsring

⑪ Deckel Kaffeemühle

⑫ Schneebesen

⑬ Handmixer

⑭ Kunststoffmesser

⑮ Edelmessner

⑯ Spatel

⑰ Raspel/Hackscheibe

⑱ Pommes Frites-Schneider

⑲ Scheibe fein

⑳ Scheibe grob

㉑ Saftpressebasis

㉒ Saftpressekegel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Alle Bestandteile der Multifunktions-Küchenmaschine sind vor dem Erstgebrauch gründlich zu reinigen (siehe Abschnitt („REINIGUNG & PFLEGE“)).

EINSTELLKNOPF UND FUNKTIONSTASTEN

Sobald das Gerät an den Stromkreis geschlossen wird, blinkt die rote Signalleuchte. Das Gerät ist betriebsbereit. Sollte die rote Signalleuchte nicht blinken, überprüfen Sie, ob alle Bauteile korrekt zusammenmontiert sind und fest auf der Motoreinheit sitzen.



0 POSITION DES EINSTELLKNOPFS
Betrieb stoppen.



STUFENLOSE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE
Im Uhrzeigersinn drehen um langsam die Geschwindigkeit sukzessive zu erhöhen.



PULS BETRIE
Drücken und Halten für Pulsbetrieb.

EINSATZMÖGLICHKEITEN DER MULTIFUNKTIONSMESSER

Die beiden Messerklingen (Kunststoff und Edelstahl) gehören zu den vielseitigsten aller Zubehörteile. Die Verarbeitungszeit hängt von den verwendeten Nahrungsmitteln ab. Nutzen Sie die beiden Messerklingen zur Herstellung von Kuchen, zum Schneiden von rohem oder gekochtem Fleisch, für Gemüse, Nüsse, Pasteten, Suppen und das Schneiden von Brot und Keksen in kleine Stücke.

ACHTUNG: Messer mit Edelstahlblatt: nicht länger als 1 Minute verwenden. Lassen Sie den Motor vor einem neuen Zyklus abkühlen.

ACHTUNG: Schneiden Sie das Fleisch vor dem Einsatz in kleine Stücke (3cm x 3cm). Geben Sie niemals mehr als 500g Fleisch in das Innere des Behälters.

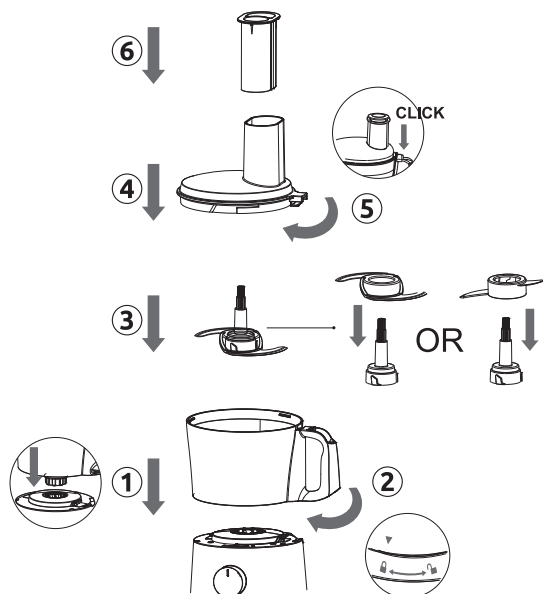
ACHTUNG: Verwenden Sie diese Klinge nicht zum Mischen von Mehl.

ACHTUNG: Messer mit Kunststoffblatt: nicht länger als 2 Minuten verwenden. Lassen Sie den Motor vor einem neuen Zyklus abkühlen.

ACHTUNG: Legen Sie immer erst das Messer in der Schüssel, dann die Zutaten.

Für die besten Ergebnisse:

- Kunststoff Messer für Teig (nicht mehr als 500g Mehl mit 300g Wasser), starten Sie das Gerät mit Mindestdrehzahl bei etwa 10-20 Sekunden und erhöhen Sie allmählich. Überschreiten Sie 1/3 der Maximaldrehzahl nicht.
- Klingenaufsatz aus rostfreiem Edelstahl, starten Sie das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit.
- Beim Zwiebeln Schneiden, verwenden Sie erst die Pulse Funktion für ein paar Minuten, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu dünn geschnitten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zu lange beim Schneiden von Käse oder Schokolade. In dem Fall, dass die Zutaten zu heiß werden, fahren sie mit der Funktion Mischen und Drehen fort.

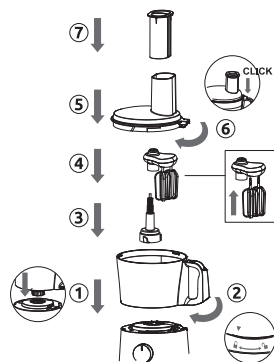


- Folgen Sie Schritt für Schritt der Montageskizze, um einen korrekten Zusammenbau des Geräts sicherzustellen.
- Achten Sie darauf, dass die Schale im Schritt (2) und der Deckel im Schritt (4) fest verschlossen sind.
- Nach dem Gebrauch können Sie zur Demontage des Geräts in der entgegengesetzten Reihenfolge vorgehen.
- Gehen Sie immer sehr vorsichtig mit den Klingen aus Edelstahl um, da diese sehr scharf sind und zu Verletzungen führen können.
- Nach dem Gebrauch öffnen Sie die Abdeckung nur, wenn die Messer vollkommen zum Stillstand gekommen sind.

NUTZUNG DER SCHNEEBESEN

Ideal für leichte Zutaten wie Eiweiß, Sahne, geschlagene Eier und Zucker.

1. Folgen Sie Schritt für Schritt der nebenstehenden Montageskizze, um das Gerät zu montieren.
2. Achten Sie darauf, dass die Schneebesen ordnungsgemäß in das Gerät eingeführt werden.
3. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei Verwendung der maximalen Geschwindigkeit.



ACHTUNG: Schwere Mischungen, wie bei der Zugabe von Mehl, können das Gerät beschädigen.

ACHTUNG: Das Gerät nicht länger als 10 Minuten hintereinander verwenden. Lassen Sie den Motor vor den nächsten Funktionsvorgang abkühlen.

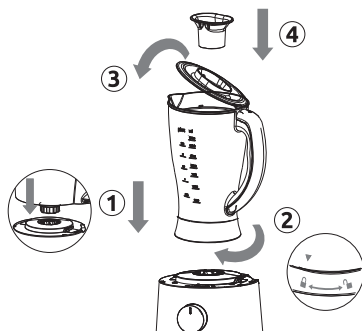
ACHTUNG: Um das beste Ergebnis zu erhalten, geben Sie jeweils 3-4 Eier pro Durchgang hinzu.

VERWENDUNG DES MIXERS

- Öffnen Sie niemals den Deckel, solange die Klinge noch läuft. Als Vorsichtsmaßnahme den Netzstecker ziehen, bevor Sie den Behälter öffnen.
- Um flüssige Zutaten während des Betriebs hinzuzufügen, entfernen Sie den Messbecher und gießen Sie die Flüssigkeit in die Karaffe.
- Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Bei großen Mengen, geben Sie nach und nach geringe Mengen dazu.
- Verwenden Sie gekochte Zutaten für die Zubereitung von Suppen.
- Sollten flüssige Zutaten heiß sein oder zum Schäumen neigen (z.B. Milch), geben Sie nicht mehr als einen Liter in die Karaffe hinein, um ein Auslaufen zu verhindern.
- Wenn das Ergebnis noch nicht zufriedenstellend ist, schalten Sie das Gerät aus und rühren Sie die Zutaten mit einem Spachtel um.

ACHTUNG: Verwenden Sie den Mixer 2 Minuten lang, dann lassen Sie ihn etwa 1 Minute abkühlen. Das Gerät nicht häufiger als zwei Zyklen hintereinander verwenden, damit die Maschine zwischen zwei Arbeitszyklen ausreichend abkühlen kann.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromkreis getrennt ist und der Drehschalter (9) auf der Position 0 steht.
2. Drehen Sie nun den zusammenmontierten Karaffe (6) und setzen Sie diese auf die Motorblockeinheit (1). Schrauben Sie nun die Halterung (6) im Uhrzeigersinn auf die Motorblockeinheit (10), bis der Sicherungsverschluss hörbar einrastet.
3. Nachdem Sie die Zutaten in die Karaffe (6) gegeben haben, schließen sie den Deckel (7) durch Herunterdrücken.
4. Setzen Sie den Verschlussdeckel (8) in die Öffnung des Deckels (7).
5. Um die Karaffe (3) vom Motorblock zu lösen, muss der Schritt 5 in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden. Sobald die Karaffe (6) vom Motorblock (1) gelöst ist, können Sie diese am Griff anheben.
6. Bewegen Sie die Kanne nicht. Halten Sie den Deckel fest, wenn das Gerät in Betrieb ist.
7. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei Verwendung der maximalen Geschwindigkeit.



STAMPFER BETRIEB

Scheibe (20 oder 21) zum Schneiden von Kartoffeln für Chips.

Scheibe fein (20 und 21): ideal für Käse, Karotten, Kohl, Gurken, Rote Beete und Zwiebeln.

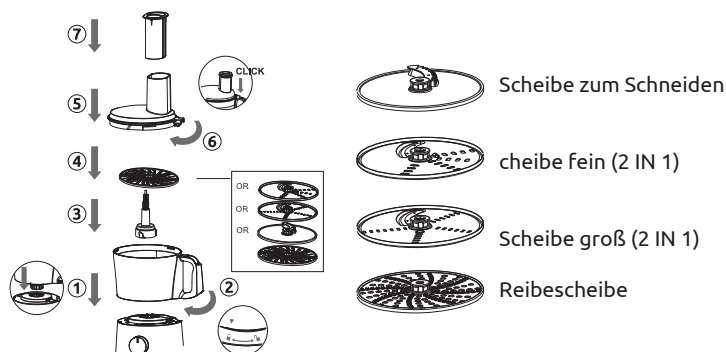
Scheibe grob (19): ideal zum Schneiden von Zutaten für Salate und Dekoration.

Reibescheibe (18): ideal für Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmittel mit ähnlicher Konsistenz.

ACHTUNG: Nicht länger als 1 Minute im Dauerbetrieb betreiben. Nicht mehr als 5 Durchgänge hintereinander durchführen. Pausen von mindestens 30 Minuten einhalten vor jedem erneuten Vorgang.

ACHTUNG: Achten Sie auf die Markierung der maximalen Kapazität. Sobald die Nahrung diese Markierung erreicht hat, die Maschine stoppen und Essen heraus nehmen.

ACHTUNG: Einschalten und die Nahrung mit dem Schieber nach unten drücken. Nutzen Sie nie Ihre Hände für diesen Vorgang.

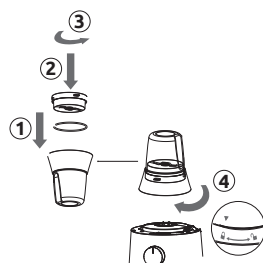


1. Befolgen Sie die Montageskizze, um die Scheiben ordnungsgemäß zu montieren.
2. Achten Sie auf die Scheibenblätter, da diese sehr scharf sind und zu Verletzungen führen können.
3. Das beste Ergebnis erreichen Sie mit der MIN Geschwindigkeitseinstellung.
4. Es wird empfohlen nicht mehr als 500g Karotten pro Durchgang zu verarbeiten. Warten Sie vor dem nächsten Durchgang bis der Motor wieder abgekühlt ist.

VERWENDUNG DER KAFFEEMÜHLE

Ideal für Kaffee, Erdnüsse, Leinsamen und Pfeffer

1. Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Zutaten die Hälfte der vorgesehenen Maximalbetrag nicht überschreiten.
2. Legen Sie die Dichtungsring (10) ein.
3. Schrauben Sie den Boden der Mühle an den Motor (1) fest, bis er fest sitzt.
4. Legen Sie das Mahlwerk in den Motor ein und drehen Sie, um zu schließen.
5. Drehen Sie auf bis zur maximalen Geschwindigkeit oder 3 2 1 verwenden Sie die Pulse Funktion.
6. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei der Verwendung der maximalen Geschwindigkeit oder Pulse Funktion.



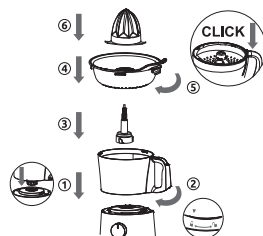
ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht länger als eine Minute hintereinander. Lassen Sie den Motor, vor einem neuen Funktionsvorgang, mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nicht mehr als 50 g Zutaten für jede Mahlvorgang.

VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE

Verwenden Sie die Saftpresse, um den Saft aus Zitrusfrüchten zu pressen (z.B. Orangen, Zitronen, Grapefruits, usw.).

1. Wir empfehlen, jede Operation von Zeit zu Zeit zu unterbrechen, um das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen.
2. Befolgen Sie die hier auf der rechten Seite dargestellte Anleitung Indikationen, um das Gerät zu montieren.
3. Um Spritzer zu vermeiden, verwenden Sie die Minimalgeschwindigkeit.
4. Das beste Ergebnis erreichen Sie mit der MIN Geschwindigkeitseinstellung.



ACHTUNG: Das Gerät nicht länger als drei Minuten hintereinander verwenden. Lassen Sie den Motor mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

ACHTUNG: Achten Sie auf die Markierung der maximalen Kapazität. Sobald die Nahrung sich der maximalen Kapazität des Behälters nähert, beenden Sie sämtliche Funktionen und entleeren Sie den Behälter.

REINIGUNG & PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Demontieren Sie das gesamte Zubehör.
2. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Das Gerätegehäuse darf nur mit einem mit Wasser befeuchteten Putzlappen gesäubert werden.
4. Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
5. Das Gerät darf erst wieder zusammengesetzt werden, sobald alle Komponenten vollständig getrocknet sind.
6. Sollte der Stabmixer längere Zeit nicht im Gebrauch sein, muss das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Ort gelagert werden, ohne direkte Sonneneinstrahlung, um so Feuchtigkeits- und Schimmelbildung vorzubeugen.

BETRIEBSLAUTSTÄRKE



Das Gerät erreicht während des Betriebs ein Betriebsgeräuschlevel von 85dB(A). Während der Nutzung sollte daher ein Gehörschutz getragen werden.

ENTSORGUNG



Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass Elektrogeräte in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme in ihrer Gemeinde oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	800W

GEWÄHRLEISTUNG • GARANTIE

Wir gewährleisten, dass alle Koliber Produkte zum Zeitpunkt des Kaufs frei von Mängeln sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transports.

Die gesetzliche Garantiezeit beträgt 36 Monate für Verbraucher und 12 Monate für gewerbliche Kunden und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren. Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten. Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen.

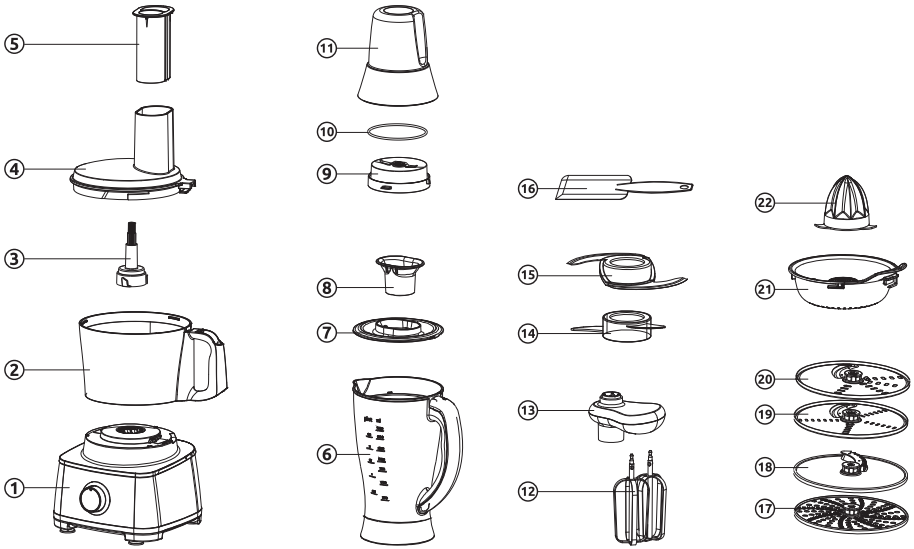
Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der Restgarantielaufzeit des Geräts.

Thank you for choosing our product. This appliance has been designed and manufactured to high standards of engineering and with proper use and care, as described in this leaflet, will give you years of useful service. Please read these instructions carefully.

IMPORTANT SAFETY ADVICE

1. Read instructions carefully before using this device and keep them for future reference.
2. Do not operate in extreme heat (over 50°C) or cold conditions (under 5°C), avoid direct exposition to sunlight and dust.
3. This device is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
4. Do not reach for any appliance that has fallen into water. Switch off the device and unplug immediately from the power outlet.
5. Do not immerse electric parts in water or other liquids while cleaning. Never hold the appliance under running water.
6. While cleaning the device the water temperature should not exceed 50°C.
7. Do not remove the plug from the power outlet until the appliance has switched off.
8. Do not twist, kink or wrap the cord around the appliance, as this may cause the insulation to weaken and split.
9. Do not remove the plug from the power outlet by pulling the cord, always grip the plug.
10. In case of damaged power supply cord and/or device body, further usage is strictly forbidden. In order to avoid danger, replacement must be performed by the manufacturer or its service department or similar qualified technicians.
11. Do not use outdoors.
12. Before using, put this machine on a stable, even, skid proof and dry surface.
13. Before using, make sure that all components are in place and correctly assembled. Only then start using your device.
14. Never open the device while using. Never put your hands or other objects into the bowl, blender jar or coffee grinder when the device is connected to power supply.
15. Always disconnect the device from the power supply when it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
16. During operation, please do not leave the machine and never let children operate this machine.
17. No-loaded (longer than 5 seconds) or overloaded work is strictly prohibited and may result in motor damage.
18. After operation, do not remove food residuals before power supply has been cut off.
19. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
20. Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.
21. This machine is unavailable for the weakness, unresponsive or psychopathic person (including children), unless under the direction or help from the person who have the responsibility for security. Children should be overseen, so it can be testified that they are not playing with it.
22. This machine must not be used for others beyond regulated purposes according to this manual.
23. The use of any accessory or equipment not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, injury and damages and voids the warranty.
24. In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.

PARTS LIST



① Motor unit

② Bowl

③ Drive shaft

④ Bowl cover

⑤ Pusher

⑥ Blender jar

⑦ Blender cover

⑧ Cover cap

⑨ Grinder blade base

⑩ Sealed ring

⑪ Grinder jar

⑫ Beater blades

⑬ Beater body

⑭ Plastic knife blade

⑮ Steel knife blade

⑯ Spatula

⑰ Shredder disc

⑱ French fry disc

⑲ Fine slicer & julienne disc

⑳ Rough slicer & julienne disc

㉑ Rough slicer & julienne disc

㉒ Citrus juicer cone

BEFORE FIRST USE

All parts of the device should be cleaned before being used for the first time (see section: "CARE & CLEANING").

CONTROL KNOB & MODE BUTTONS

Once plugged in the flashing red light appear. It means the machine is ready. If the red light is not flashing, please recheck if the accessories are pressed down well onto the motor unit.



0 POSITION OF THE CONTROL KNOB

Use to stop the machine.



STEPLESS SPEED CONTROLL

Slow Speed ,turn the control dial clockwise slightly to achieve a slow speed.
Fast speed, continue to turn the control dial further to achieve a faster speed.



PULSE MODE

Press and hold for pulse blending.

USING KNIFE BLADES

The both knife blades - Plastic knife blade (19) and Stainless steel knife blade (20) - could be the most versatile of all the attachments. The length of the processing time is different base on different food. For coarser foods use the pulse control.

Use the knife blades for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

WARNING: When use Stainless steel knife blade (20) do not use continuously for more than 1 minutes. Allow the motor to cool before the next operation.

WARNING: Before processing, cut the meat into small pieces (3cm x 3cm). Never put more than 500g of meat into the container.

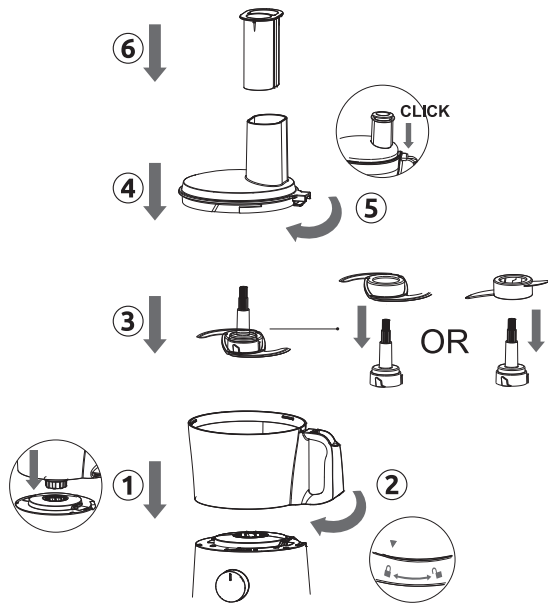
WARNING: Do not use the stainless steel knife blade for mixing flour.

WARNING: When use Plastic knife blade (19) do not use continuously for more than 1 minutes. Allow the motor to cool before the next operation.

WARNING: Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

To keep the best processing result:

- Plastic knife blade: for dough (no more than 250g flour with 175g water), start machine with min. speed for around 10-20 seconds, and then turn to little bigger and bigger speed. Not exceed 1/3 speed.
- Stainless Steel knife blade: for meat chopping, use the max speed.
- If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from being too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

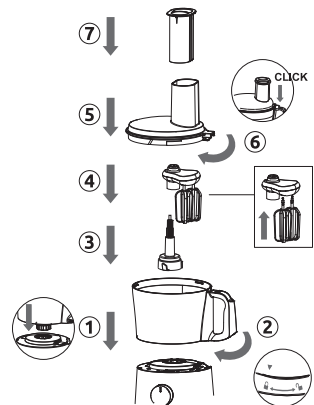


- To assemble the device follow the diagram flow showed above step by step.
- Ensure the bowl (2) and the cover (4) are locked well or the machine will not work.
- After operation you can disassemble the device by following the opposite flow and direction.
- Always be careful when handling the stainless steel knife blades as they are very sharp.
- After operation open the cover only when the blades are completely stopped. For extra caution you can unplug the appliance before removing the cover.

USING WHISK

Use for light mixtures such as egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar.

1. Follow the diagram flow for step by step assembly.
2. Ensure the Beaters are well inserted into Mixer Body Unit before operation.
3. To keep the best processing result: use the Max. speed.



WARNING: Heavier mixtures such as fat and flour will damage the item.

WARNING: Do not use the machine for more than 10 minutes at a time. Allow the motor to cool down for at least 30 minutes before the next operation.

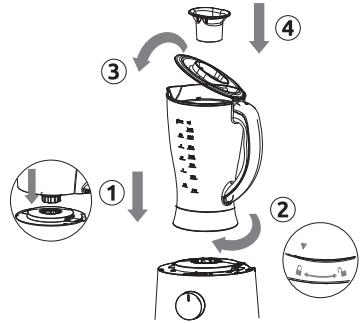
WARNING: For best performance, add 3-4 eggs white each time.

USING BLENDER

- Never open the lid when the blade is still rotating. For extra caution, you can unplug the appliance before removing the lid.
- To add liquid ingredients during processing, remove the measuring cup of the lid and pour liquid through the opening in the lid.
- Cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- For a large quantity, pour small batches of ingredients instead of a large quantity at one time.
- Use cooked ingredients for a soup preparation.
- If a liquid is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If the result is not satisfactory, switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula.

WARNING: Run the blender within 2 min. and then rest at least 1 min. Do not use the machine for more than two operations. Allow it to cool between operations.

1. Follow the diagram flow pictured above for step by step assembly.
2. Place the assembled jar unit in the motor block (1). Grab the jar (6) and turn it clockwise until you hear a security lock click.
3. After placing the ingredients in the jar (6), close it by using the cover (7).
4. Place the cover cap (8) in the main cover (7) hole.
5. To remove the jar (6) from the motor unit (1), repeat step 5 in the reverse order. Then grab the jar by the jar holder and lift it up.
6. Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
7. To keep the best processing result use the Max speed or Pulse speed.



USING THE DISCS

Use the slicer discs (20 or 21) (for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, zucchini, beetroot and onions.

Use the julienne discs (20 or 21) is for firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries.

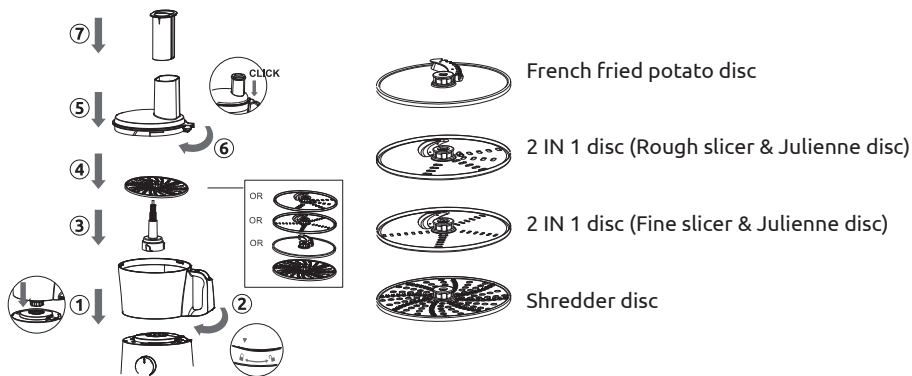
Use the french fried potato disc (19) for french fries.

Use the shredding disc (18) for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

WARNING: Do not use continuously for more than 1 minute each time, and no more than 5 times. Allow the motor to cool down for at least 30 minutes before the next operation.

WARNING: Please pay attention to the capacity line. Once the food approaches the max line on the container, please stop operation and pour out food.

WARNING: Switch on and push down evenly with the pushers (5) - never put your fingers in the feed tube.

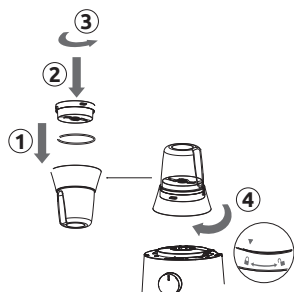


1. Follow the step by step image above to assemble components into machine.
2. Always take care when handling blade disks.
3. To keep the best processing result: use the MIN speed.
4. It is recommended that you do not process more than 500g of carrot each time. Allow the machine to cool before next operation.

USING GRINDER

Use for milling herbs, nuts and coffee beans.

1. Put your ingredients into the Grinder jar (11). Fill it no more than half full.
2. Set the sealing ring (10) onto the mouth of Grinder jar (11).
3. Screw the Grinder base (9) onto the jar (11) until it is tight.
4. Place the Grinder onto the motor body unit (1) and turn to lock.
5. Switch on to maximum speed or use the pulse control.
6. To keep the best processing result: use the Pulse speed.



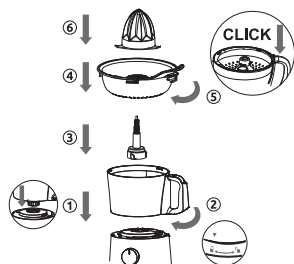
WARNING: Do not use the machine for more than 1 minutes at a time. Allow the motor to cool down for at least 30 minutes before the next operation.

WARNING: Please do not add more than 50g of ingredients for grinding.

USING THE CITRUS JUICER

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

1. It is recommended to stop from time to time to remove the pulp from the sieve.
2. Follow the below diagram flow for step by step assembly.
3. To reduce splash, use the lowest speed to squeeze juice.
4. To keep the best processing result: use the Min. speed.



WARNING: Do not use the machine for more than 3 minutes at a time. Allow the motor to cool down for at least 30 minutes before the next operation.

WARNING: Please pay attention to the capacity line. Once the food approaches the max line on the container, please stop operation and pour out food.

CARE & CLEANING

1. Unplug the device from the power outlet before cleaning. Disassemble all accessories.
2. Do not use any sharp or abrasive detergents.
3. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
4. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
5. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
6. If not used for a longer time, please store this device at a dry and well-ventilated place, without direct exposition to sunlight, so as to prevent the motor from being damped and getting moldy.

NOISE LEVEL



Our product have a working noise level up to 85dB(A). We suggest wearing ear protection while operating the appliance.

DISPOSAL



Correct product disposal:

This mark means that electrical appliances in the EU must not be disposed of with normal household waste.

Please use the return and collection systems in your community or contact the company where the product was purchased.

TECHNICAL DATA

Power supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption	800W

WARRANTY

We ensure that all Koliber products are free of defects at the time of purchase. In case of any production or material defects, the product will be replaced or repaired free of charge within the statutory period, without prejudice to extensive claims. A warranty claim by the buyer does not apply if caused by improper handling, overloading or installation errors. Without our written approval, technical interventions by third parties will lead to the immediate expiration of the warranty claim. The customer must present the original purchase document in order to assert the claim and bears the costs and the risk of the transport in the warranty period.

The guarantee period is 36 months for consumers and 12 months for commercial customers and it starts with the date of purchase. Please keep the purchase document for proof of the purchase date. No costs will be incurred for claiming your warranty. However, the warranty will be rendered void if the device is damaged, altered or misused. Please keep the original packaging for possible repairs.

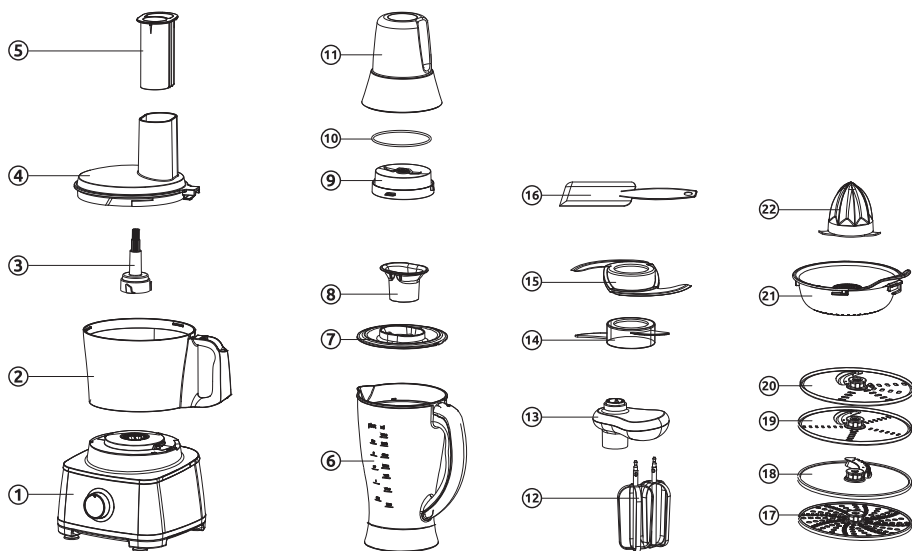
Repaired or replaced components are subject to the remaining warranty period of the device.

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane zgodnie z wysokimi standardami. Prawidłowe użytkowanie i konserwacja opisana w tej instrukcji zapewni bezproblemową pracę urządzenia. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.

BEZPIECZEŃSTWO

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj poniższe instrukcje i stosuj się do nich w przyszłości.
2. Nie wystawiaj urządzenia na działanie zbyt wysokich (powyżej 35°C) lub zbyt niskich temperatur (poniżej 5°C). Należy unikać wystawiania go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych oraz kurzu.
3. Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i wyłącznie do użytku prywatnego. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
4. W razie zanurzenia w wodzie nie podnoś urządzenia bezpośrednio. W pierwszej kolejności odłącz zasilanie poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka.
5. Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać zespołu silnika w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
6. Do czyszczenia urządzenia stosuj wodę o temperaturze do 50°C.
7. Wtyczkę zasilania wyjmuj dopiero po wyłączeniu urządzenia.
8. Przewód zasilający nie może być zgięty lub dotykać ostrych krawędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla.
9. Wtyczkę należy wyciągnąć chwytając ją przy gniazdku. Nigdy nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający.
10. Jeśli przewód zasilający lub obudowa urządzenia są uszkodzone, nie korzystaj z urządzenia. W celu uniknięcia ewentualnego niebezpieczeństwa uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez producenta, wyznaczony serwis lub wykwalifikowanego technika.
11. Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na zewnątrz.
12. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni.
13. Przed użyciem upewnij się, że wszystkie elementy składowe urządzenia znajdują się na swoim miejscu i są prawidłowo zamontowane. Dopiero wtedy możesz uruchomić urządzenie.
14. Nigdy nie otwieraj urządzenia podczas pracy. Nigdy nie wkładaj dłoni lub innych obiektów do pojemnika, kielicha bądź młynka do kawy wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.
15. Zawsze gdy pozostawiasz urządzenie bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania.
16. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości podczas pracy urządzenia.
17. Praca „na sucho” (dłużej niż 5 sekund) bez wypełnienia urządzenia płynem lub stałym pokarmem jest surowo zabroniona i może spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
18. Resztki żywności mogą być usunięte z urządzenia dopiero po jego odłączeniu od źródła zasilania.
19. Przed zmianą akcesoriów lub znajdując się blisko ruchomych elementów wyłącz urządzenie i odłącz przewód od zasilania.
20. Nie przekraczaj maksymalnej dopuszczalnej objętości składników zaznaczonych na pojemniku lub kielichu blendera.
21. Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, nie mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru.
22. Wykorzystuj opisywane urządzenie wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do niebezpieczeństwa w postaci porażenia prądem lub zranienia.
23. Stosowanie akcesoriów i części, które nie są określone przez producenta, może spowodować uszkodzenia i w konsekwencji utratę gwarancji.
24. W przypadku nieprawidłowego korzystania z urządzenia odpowiedzialność za wynikłe szkody ponosi użytkownik.

LISTA CZĘŚCI



- | | | |
|----------------------|---------------------|--------------------------|
| ① Zespół silnika | ⑨ Podstawa ostrza | ⑰ Tarka do placków |
| ② Pojemnik malaksera | ⑩ Uszczelka | ⑱ Tarcza do frytek |
| ③ Wałek napędowy | ⑪ Pojemnik młynka | ⑲ Drobną tarkę i plastry |
| ④ Pokrywa malaksera | ⑫ Ostrza trzepaczki | ⑳ Grubą tarkę i plastry |
| ⑤ Popychacz | ⑬ Korpus trzepaczki | ㉑ Wyciskarka do cytrusów |
| ⑥ Kielich blendera | ⑭ Ostrze plastikowe | ㉒ Stożek do wyciskania |
| ⑦ Pokrywa kielicha | ⑮ Ostrze ze stali | |
| ⑧ Nakładka pokrywy | ⑯ Łopátka | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wszystkie części urządzenia powinny być dokładnie oczyszczone przed pierwszym użyciem (patrz rozdział „KONSERWACJA & CZYSZCZENIE”).

POKRĘTŁO STEROWANIA I PRZYCISKI TRYBU PRACY

Po podłączeniu urządzenia do prądu zacznie migać czerwone światło. Oznacza to, że urządzenie jest gotowe do pracy. Jeśli czerwone światło nie miga, wtedy sprawdź ponownie, czy akcesoria są dobrze zamontowane z zespołem silnika.



POZYCJA 0 POKRĘTŁA STERUJĄCEGO

Służy do zatrzymywania urządzenia.



BEZSTOPNIOWA REGULACJA PRĘDKOŚCI

Prędkość minimalna - obróć pokrętkę sterującą powoli w prawo, aby rozpocząć pracę.

Prędkość maksymalna - obróć pokrętkę sterującą do końca w prawo.



TRYB PULSACYJNY

Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby mieszać za pomocą stałych impulsów.

KORZYSTANIE Z OSTRZY DO SIEKANIA

Oba ostrza - ostrze z tworzywa sztucznego (19) oraz ostrze ze stali nierdzewnej (20) - mogą być najbardziej uniwersalnym ze wszystkich akcesoriów. Długość czasu przetwarzania różni się w zależności rodzaju składników. W przypadku grubszych składników użyj trybu pulsacyjnego. Używaj ostrzy do wyrobu ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetów, dipów, zup przecierowych, a także do kruszenia herbatników i chleba.

UWAGA: Podczas używania ostrza ze stali nierdzewnej (20) nie należy używać go w sposób ciągły przez dłużej niż 1 minutę. Poczekaj, aż silnik ostygnie przed następną operacją.

UWAGA: Przed przetwarzaniem pokrój mięso na małe kawałki (3cm x 3cm). Nigdy nie wkładaj do pojemnika więcej niż 500g mięsa.

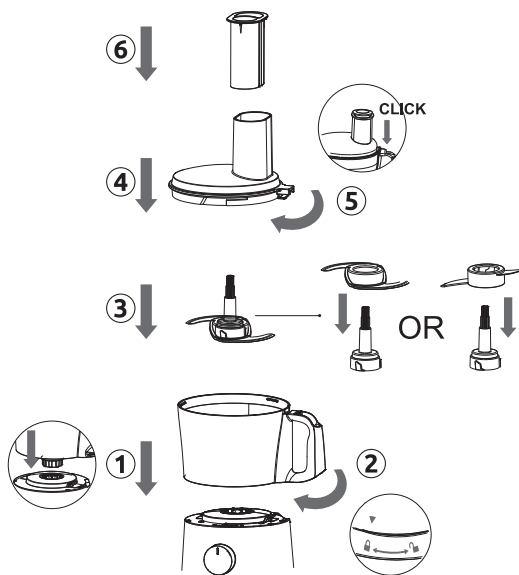
UWAGA: Nie używaj ostrza noża ze stali nierdzewnej do mieszania mąki.

UWAGA: W przypadku używania plastikowego ostrza noża (19) nie należy używać go w sposób ciągły przez więcej niż 1 minutę. Poczekaj, aż silnik ostygnie przed następną operacją.

UWAGA: Zawsze wkładaj ostrze do miski, zanim zaczniesz dodawać składniki.

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty:

- Plastikowe ostrze: do ciasta (nie więcej niż 250g mąki ze 175g wody), uruchom urządzenie z minimalną prędkością przez około 10-20 sekund, a następnie powoli zwiększaj prędkość. Nie przekraczaj 1/3 prędkości.
- Ostrze ze stali nierdzewnej do siekania mięsa: użyj maksymalnej prędkości.
- Jeśli siekasz cebulę, użyj trybu pulsacyjnego kilka razy, aby zapobiec zbyt drobnemu posiekaniu cebuli.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało zbyt długo podczas krojenia (twardego) sera lub czekolady. W przeciwnym razie składniki te stają się zbyt gorące, zaczynają się topić i stają się zbrylone.

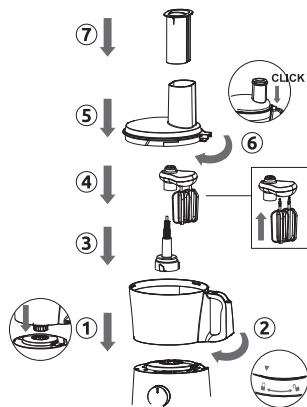


- Aby zmontować urządzenie, postępuj krok po kroku zgodnie ze schematem.
- Upewnij się, że miska (2) i pokrywa (4) są dobrze zablokowane, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.
- Po zakończeniu pracy można zdemontować urządzenie zgodnie z odwrotną kolejnością.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami ze stali nierdzewnej, ponieważ są one bardzo ostre.
- Po zakończeniu pracy otwórz pokrywę dopiero wtedy, gdy ostrza całkowicie się zatrzymają. Dla dodatkowej ostrożności możesz odłączyć urządzenie od zasilania przed zdjęciem pokrywki.

KORZYSTANIE Z TRZEPACZKI

Stosuj do lekkich mieszanek, takich jak białka jaj, śmietana, odparowane mleko oraz do ubijania jajek i cukru.

1. Aby zmontować urządzenie, postępuj krok po kroku zgodnie ze schematem.
2. Przed uruchomieniem upewnij się, że trzepaczka jest dobrze ułożona w misie.
3. Aby otrzymać najlepsze rezultaty przetwarzania, użyj prędkości maksymalnej.



UWAGA: Cięższe produkty, takie jak tłuszcz i mąka, uszkadzają urządzenie.

UWAGA: Wstrzymaj pracę z urządzeniem każdorazowo po 10 minutach. Przed kolejnym użyciem odczekaj 30 minut, aż napęd ostygnie.

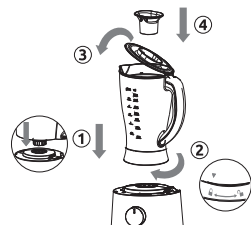
UWAGA: Aby otrzymać najlepsze rezultaty ubijaj 3-4 białka.

KORZYSTANIE Z BLENDERA KIELICHOWEGO

- Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy ostrze wciąż się obraca. Dla dodatkowej ostrożności możesz odłączyć urządzenie od zasilania przed zdjęciem pokrywy.
- Aby dodać płynne składniki podczas przetwarzania, zdejmij nakładkę pokrywy i wlej płyn przez otwór w pokrywie.
- Przed rozpoczęciem pracy pokrój stałe składniki na mniejsze kawałki.
- W przypadku dużej ilości składników używaj małych porcji składników zamiast jednej dużej.
- Do przygotowania zupy używaj gotowanych składników.
- Jeśli płyn jest gorący lub ma tendencję do pienienia się (np. mleko), nie wkładaj do kielicha więcej niż 1 litr, aby uniknąć rozlania.
- Jeśli wynik nie jest zadowalający, wyłącz urządzenie i wymieszaj składniki za pomocą szpatułki.

UWAGA: Wstrzymaj pracę z urządzeniem każdorazowo po 2 minutach, następnie odczekaj 1 minutę. Nie używaj urządzenia do więcej niż dwóch cykli. Przed kolejnym użyciem odczekaj, aż napęd ostygnie.

1. Aby zmontować urządzenie, postępuj krok po kroku zgodnie ze schematem.
2. Zespół kielicha umieść w obudowie zespołu silnika (1). Chwyć kielich (6) i przekręć całość zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz „kliknięcie” blokady bezpieczeństwa.
3. Po umieszczeniu składników w kielichu (6) zamknij go używając pokrywy (7).
4. Umieść nakładkę pokrywy (8) w otworze pokrywy (7).
5. Aby zdjąć kielich (6) z zespołu silnika (1) należy powtórzyć punkt 5 w odwrotnej kolejności. Następnie chwycić za ucho kielicha i unieść go do góry.
6. Nie ruszaj kielicha. Przytrzymaj pokrywę włączoną podczas pracy urządzenia
7. Aby otrzymać najlepsze rezultaty przetwarzania, użyj prędkości maksymalnej lub trybu pulsacyjnego.



KORZYSTANIE Z TARCZ

Użyj tarcz do krojenia (20 lub 21) do sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórka, cukinii, buraków i cebuli.

Użyj tarki (20 lub 21) do twardych składników.

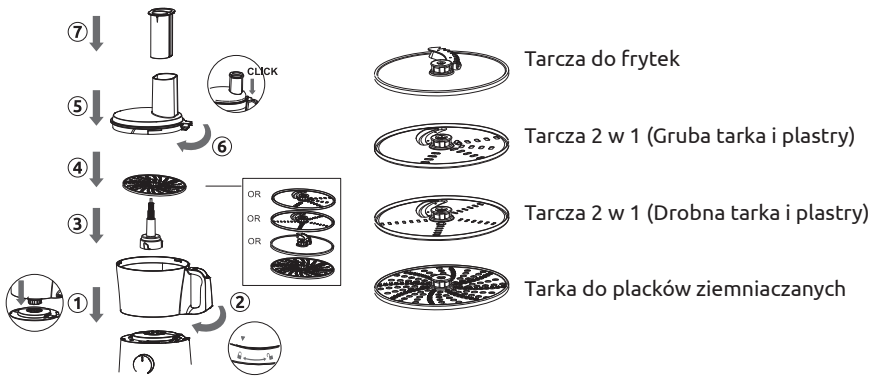
Tarcza do frytek (19).

Tarcza do placków ziemniaczanych (18).

UWAGA: Wstrzymaj pracę z urządzeniem każdorazowo po 1 minucie. Nie używaj urządzenia przez więcej niż 5 cykli. Przed kolejnym użyciem odczekaj 30 minut, aż napęd ostygnie

UWAGA: Proszę zwrócić uwagę na linię oznaczającą pojemność. Gdy zawartość zbliży się na pojemniku do linii maksymalnej, należy przerwać pracę i wyjąć składniki.

UWAGA: Włącz i popychaj równomiernie popychaczem (5) - nigdy nie wkładaj palców do otworu podawczego.

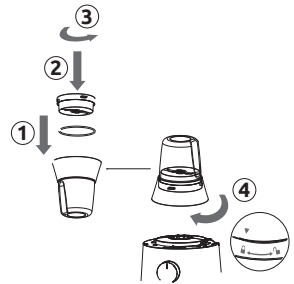


1. Aby zmontować urządzenie, postępuj krok po kroku zgodnie ze schematem.
2. Zachowaj ostrożność podczas korzystania z dysków z ostrzami.
3. Aby otrzymać najlepsze rezultaty przetwarzania, użyj minimalnej prędkości.
4. Zaleca się, aby za każdym razem nie przetwarzać więcej niż 500g marchwi. Przed kolejnym użyciem odczekaj, aż napęd ostygnie.

KORZYSTANIE Z MŁYNKA DO KAWY

Młynek służy do mielenia ziół, orzechów i ziaren kawy.

1. Włóż składniki do pojemnika młynka (11). Wypełnij go maksymalnie do połowy.
2. Utóż uszczelkę (10) na kołnierzu pojemnika młynka.
3. Przykręć podstawę ostrza (9) do pojemnika młynka (11). Sprawdź szczelność.
4. Umieść zespół młynka na zespole silnika (1) i obróć, aby zablokować.
5. Włącz maksymalną prędkość lub użyj trybu pulsacyjnego.
6. Aby otrzymać najlepsze rezultaty przetwarzania, użyj trybu pulsacyjnego.



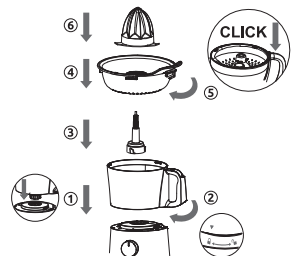
UWAGA: Wstrzymaj pracę z urządzeniem każdorazowo po 1 minucie. Przed kolejnym użyciem odczekaj 30 minut, aż napęd ostygnie.

UWAGA: Nie umieszczaj więcej niż 50g składników do mielenia.

KORZYSTANIE Z WYCISKARKI DO CYTRUSÓW

Użyj wyciskarki do cytrusów, aby wycisnąć sok z owoców cytrusowych (np. pomarańczy, cytryn, limonek i grejfrutów).

1. Zaleca się od czasu do czasu zatrzymać urządzenie, aby usunąć miąższ z sita.
2. Aby zmontować urządzenie, postępuj krok po kroku zgodnie ze schematem.
3. Użyj najniższej prędkości, do wyciskania soku, aby zmniejszyć jego rozpryskiwanie się.
4. Aby otrzymać najlepsze rezultaty przetwarzania, użyj minimalnej prędkości.



UWAGA: Wstrzymaj pracę z urządzeniem każdorazowo po 3 minutach. Przed kolejnym użyciem odczekaj 30 minut, aż napęd ostygnie.

UWAGA: Proszę zwrócić uwagę na linię oznaczającą pojemność. Gdy zawartość zbliży się na pojemniku do linii maksymalnej, należy przerwać pracę i wyjąć składniki.

KONSERWACJA & CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę od źródła zasilania. Zdemontuj wszystkie akcesoria.
2. Nie używaj mocnych lub ściernych detergentów.
3. Do czyszczenia obudowy należy używać wyłącznie miękkiej, wilgotnej szmatki.
4. Elementy urządzenia mające kontakt z żywnością mogą być czyszczone w wodzie z mydłem.
5. Przed ponownym złożeniem urządzenia poczekaj do pełnego wyschnięcia wszystkich komponentów.
6. Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, przechowuj je w suchym i dobrze wentylowanym miejscu, bez dostępu do światła słonecznego, aby zapobiec dostaniu się wilgoci i wystąpieniu pleśni.

OCHRONA SŁUCHU



Poziom hałasu wywarzany przez urządzenie podczas pracy wynosi do 85 dB (A). Zalecamy stosowanie ochronników słuchu podczas obsługi urządzenia.

UTYLIZACJA



Prawidłowa utylizacja produktu:

Znak ten oznacza, że w UE nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Proszę używać systemów odbioru i zwrotu w swojej społeczności lub skontaktować się z placówką, w której produkt został zakupiony.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	800W

GWARANCJA

1. KOLIBER Sp. z o.o. z siedzibą w Białymstoku przy Al. Jana Pawła II 59B/49 zwany dalej Gwarantem zapewnia, że wszystkie produkty marki Koliber w chwili zakupu są wolne od wad.
2. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polski wyłącznie z dowodem zakupu.
3. Okres gwarancji wynosi 36 miesięcy dla konsumentów, 12 miesięcy dla klientów komercyjnych i rozpoczyna się od daty zakupu.
4. W przypadku wystąpienia wad produkcyjnych lub materiałowych produkt zostanie naprawiony bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wady usuwane będą w terminie do 21 dni roboczych od przyjęcia urządzenia fizycznie do serwisu. W przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych, termin powyższy może ulec przedłużeniu o kolejne 30 dni.
5. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
6. Postanowieniami niniejszej gwarancji dalej idące roszczenia odszkodowawcze są wyłączone, chyba, że wynikają one z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa. Gwarant nie odpowiada za szkody i straty powstałe w wyniku niemożności korzystania z urządzenia będącego w naprawie.
7. Gwarancja nie ma zastosowania, jeżeli uszkodzenie zostało spowodowane winą użytkownika, niewłaściwą obsługą, w szczególności przeładowaniem, przegrzaniem lub złym montażem.
8. W każdym przypadku gwarancji nie podlegają: uszkodzenia wynikłe na skutek osadzania się kamienia z wody lub niewłaściwej pielęgnacji; elektryczne materiały eksploatacyjne typu żarówki, świetłówki etc.; części ulegające zużyciu (np. ruchome uszczelki, elementy ślizgowe itp.).

9. Naprawa w nieautoryzowanym serwisie bez pisemnej zgody naszej firmy skutkować będzie utratą gwarancji. Gwarancja jest nieważna w przypadku uszkodzenia, modyfikacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, jeżeli nie wynikają z odpowiedzialności gwaranta.
10. Sprzęt należy dostarczyć w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz protokołem reklamacji w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. Ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

