

GOTIE

Wieloczynnościowy blender z funkcją
przygotowywania ciepłych potraw
GBS-2500

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZEPISY I PORADY

ONE-TOUCH
multiBLENDER



ONE-TOUCH
multiBLENDER

PRZEPISY

ZUPKA JARZYNOWA Z DYNIA I SELEREM

SKŁADNIKI: 1 marchewka, 2 średnie ziemniaki, 1 mała pietruszka, 1/4 średniego selera, 2 kawałki dyni (bez pestek), 1 płaska łyżeczka posiekanego koperku, 1 łyżka oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego.

Wszystkie warzywa należy dokładnie umyć, obrać i pokroić na kawałki. Składniki wrzucić do zbiornika i zalać szklanką wody. Wybrać funkcję Baby Food i włączyć urządzenie. Zaleca się użycie parownika.

ZUPKA BROKUŁOWO - KALAFIOROWA Z KASZKĄ MANNA

SKŁADNIKI: 1 marchewka, 3 różyczki brokuła, 3 różyczki kalafiora, 1 mała pietruszka, 2 ziemniaki, 1/4 średniego selera, szczypta posiekanej natki pietruszki, 1 łyżka oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego, 3 łyżki kaszy manny.

Marchewkę, pietruszkę, ziemniaki, seler obrać. Wszystkie warzywa dokładnie umyć, pokroić i z pozostałymi składnikami włożyć do zbiornika, zalać szklanką wody. Wybrać funkcję Baby Food i włączyć urządzenie. Zaleca się użycie parownika.

ZUPKA BURACZKOWA Z INDYKIEM

SKŁADNIKI: 1 burak, 1/2 ziemniaka, 1/2 marchewki, 1/2 pietruszki, 90g piersi z indyka, szczypta soli / pieprzu, 1 łyżeczka oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego.

Warzywa obrać, dokładnie umyć i pokroić na kawałki. Mięso umyć i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki włożyć do zbiornika i zalać szklanką wody. Wybrać funkcję Baby Food i włączyć urządzenie. Przyprawę dodać w trakcie gotowania. Zaleca się użycie parownika.

ZUPKA POMIDOROWA Z CUKINIĄ

SKŁADNIKI: 90g piersi z indyka lub kurczaka, 2 pomidory, 1/2 cukinii, 1 marchewka, kawałek pora (biała część), szczypta ziół prowansalskich.

Mięso umyć i pokroić w kostkę. Cukinię, por i marchewkę dokładnie umyć a pomidora sparzyć. Warzywa obrać i pokroić na kawałki a następnie wrzucić do zbiornika razem z mięsem. Wszystko zalać szklanką wody. Wybrać funkcję Baby Food i włączyć urządzenie. Zioła prowansalskie dodać w trakcie gotowania. Zaleca się użycie parownika. Zupkę można podawać z wcześniej ugotowanym ryżem.

ZUPKA BRUKSELKOWA

SKŁADNIKI: 90g piersi z indyka lub kurczaka, 7 brukserek (świeżych lub mrożonych), 1 marchewka, kawałek pora (biała część), 1 łyżka kaszy manny, 1 łyżka oliwy z oliwek, 1 łyżka śmietany, 1 łyżeczka ziół prowansalskich.

Mięso umyć, pokroić w kostkę. Warzywa dokładnie umyć, marchewkę obrać i pokroić na kawałki. Mięso i warzywa wrzucić do zbiornika i zalać szklanką wody. Wybrać funkcję Baby Food i włączyć urządzenie. W trakcie gotowania dodać pozostałe składniki (oliwę z oliwek, kaszę mannę, zioła prowansalskie). Śmietanę zaleca się dodać na 5 min. przed zakończeniem gotowania.

SORBET Z MANGO I GRUSZEK

SKŁADNIKI: 1 dojrzałe mango, 2 gruszki, 1 banan, 1 łyżka miodu, 200g kostek lodu, listki mięty (do dekoracji).

Owoce dokładnie umyć, obrać i pokroić na kawałki. Wszystkie składniki (bez listków mięty) wrzucić do zbiornika blendera, wybrać funkcję Sorbet i włączyć urządzenie. Przełączyć do pucharków i przyozdobić listkami mięty.

DOMOWE LODY MALINOWE Z CZEKOLADĄ

SKŁADNIKI: 350-400g mrożonych malin, pół tabliczki gorzkiej czekolady, 2 łyżki miodu, 200g schłodzonej słodkiej śmietany 30%, listki mięty (do dekoracji).

Czekoladę podzielić na kostki i z pozostałymi składnikami wrzucić do zbiornika. Wybrać funkcję Sorbet i włączyć urządzenie. Gotowy mus przełączyć do jednego naczynia i włożyć do zamrażarki na ok. 30 min.. Gotowe lody podać w pucharkach z kilkoma listkami mięty.

Lody domowe można przyrządzić z dowolnych owoców - zarówno mrożonych jak i świeżych.

ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ ARBUZOWY

SKŁADNIKI: 1kg dojrzałego arbuza, 1 banan, sok z 1/2 limonki lub cytryny, łyżka miodu, kostki lodu.

Miażdż arbuza (bez pestek), banan, sok z cytryny lub limonki oraz miód dodać do zbiornika. Wybrać funkcję Fruit/Juice i włączyć urządzenie. Do szklanek wrzucić po kilka kostek lodu i zalać przygotowanym musem. Napój idealny na upalne dni.

EGZOTYCZNE SMOOTHIE Z MELONA I LICZI

SKŁADNIKI: 1 melon miódowy, ok. 10 owoców liczi, 1 łyżka miodu, sok z 1/2 limonki, kilka listków mięty.

Melon oraz owoce liczy należy obrać i pozbawić pestek. Melon pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki włożyć do zbiornika. Wybrać funkcję Fruit / Juice i włączyć urządzenie. Smaczny i zdrowy koktajl będzie gotowy do spożycia w zaledwie 2 min.

BANANOWE KAKAO

SKŁADNIKI: 2 banany, 50g migdałów, 500ml chudego mleka, 2 łyżeczki kakao, 1 łyżeczka brązowego cukru.

Migdały włożyć do zbiornika. Wybierz funkcję Grinding i włącz urządzenie. Do zmielonych migdałów dodaj obrane banany i pozostałe składniki. Wybierz funkcję Fruit / Juice i włącz urządzenie. Po ok 2 min. napój będzie gotowy do spożycia.

ZIELONY KOKTAJL Z JARMUŻU I BANANA

SKŁADNIKI: 3 liście jarmużu, 1 banan, 1 jabłko, 1 cytryna, 1 łyżka siemienia lnianego, ok 2 szklanki wody mineralnej, łyżka miodu.

Liście jarmużu dokładnie umyć, osuszyć i porwać na kawałki oddzielając liście od łodygi (łodygi wyrzucić). Jabłko umyć, obrać i pokroić na kawałki. Jarmuż, jabłko (bez pestek i ogonków) i pokrojonego banana wrzucić do zbiornika. Dodać wyciśnięty sok z cytryny, siemię lniane oraz miód. Wszystko zalać wodą mineralną - ilość wody uzależniona od preferowanej gęstości koktajlu. Wybrać funkcję Fruit/Juice i włączyć urządzenie. Zaleca się spożycie koktajlu bezpośrednio po przygotowaniu.

KOKTAJ WARZYWNY Z GRAPEFRUITEM

SKŁADNIKI: 2 grapefruity, 2 pomidory malinowe, 1 marchewka, 1/2 czerwonej papryki, ok. 400ml wody mineralnej niegazowanej.

Wszystkie warzywa umyć. Grapefruity umyć, obrać ze skóry oraz błonki. Podzielić na mniejsze kawałki i oczyścić z pestek. Pomidory sparzyć i pokroić. Marchewkę obrać i pokroić. Składniki wrzucić do zbiornika i zalać wodą mineralną. Wybrać funkcję Fruit / Juice i włączyć urządzenie. Koktajl najlepiej smakuje zaraz po przygotowaniu.

DOMOWA KAWA MROŻONA

SKŁADNIKI: 6 łyżek ziaren kawy, ok. 700ml wody, 200ml zimnego mleka (max. 2% tłuszczu), 2 łyżeczki cukru, ok. 200g kostek lodu.

Ziarna kawy wsypać do zbiornika i dodać ok. 500ml wody. Wybrać funkcję Coffee i włączyć urządzenie. Po ok. 5 min. kawa będzie zaparzona. Tak przygotowaną kawę ostudzić, przelać do innego naczynia i przecedzić aby pozbyć się fusów. Zbiornik blendera wyczyścić przy pomocy funkcji Washing. Do oczyszczonego zbiornika wlać ostudzoną kawę (bez fusów), 200ml. wody, mleko oraz dodać pozostałe składniki. Wybrać funkcję Mixing i włączyć urządzenie. Gotową kawę zaleca się podawać w wysokich szklankach. Można również dodać gałkę lodów, bitą śmietanę lub posypkę czekoladową.

MLEKO SOJOWE

SKŁADNIKI: 150g ziaren soi, 1000ml wody, szczypta soli, stewia lub cukier do dodania smaku.

Ziarna soi namoczyć w 500ml i odstawić na min. 8 godzin. Następnie wypłukać i wsypać do zbiornika blendera. Dodać 500ml wody. Wybrać funkcję Soybean Milk i włączyć urządzenie. Czas przygotowania ok 25-30min. Na 5 min. przed końcem dodać sól i cukier / stewię. Po zakończeniu gotowania pozostawić do ostudzenia. Następnie przecedzić przez gazę i wleć do butelki. Ostudzone mleko przechowywać w lodówce.

ZUPA SZPARAGOWA Z KURCZAKIEM

SKŁADNIKI: 150 g piersi z kurczaka, pęczek szparagów (ok. 10 sztuk), 1 mała cebula, 1 mały por, 1 ziemniak, 1 łyżeczka masła, 1 łyżeczka suszonego tymianku, sól, pieprz

Wszystkie składniki umyć, pokroić na kawałki, wrzucić do zbiornika i zalać wodą maksymalnie do poziomu 1,4 L. Po zakończonym procesie gotowania zupy (funkcja SOUP) dodać do smaku śmietanę 30% . Podawać z grzankami czosnkowymi.

ZUPA KRÓLEWSKA

SKŁADNIKI: 1 mały brokuł, 3 pieczarki, kawałek pora ok. 5 cm, 100 g piersi z kurczaka, 80 g serka topionego (śmietankowy), szczypta czosnku, sól, pieprz do smaku

Brokuł, pieczarki i mięso umyć pokroić na kawałki i wrzucić do zbiornika. Serek topiony dodać w całości, doprawić. Zalać wodą maksymalnie do poziomu 1,4 L i włączyć na funkcję SOUP. Gotową zupę można posypać startym parmezanem.

KREM Z KALAFIORA

SKŁADNIKI: 1 mały kalafior, 2 małe ziemniaki, 1 cebula, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka oliwy z oliwek, śmietana 30%, sól, pieprz, kostka rosółowa

Warzywa umyć, pokroić i wrzucić do zbiornika. Dodać czosnek, oliwę i przyprawy. Zalać wodą maksymalnie do poziomu 1,4 L i włączyć na funkcję SOUP. Po zakończonym procesie gotowania zupy (funkcja SOUP) dodać do smaku śmietanę i posypać świeżym koperkiem.

KREM POMIDOROWY POD BIAŁĄ PIERZYNKĄ

SKŁADNIKI: 150 g piersi z kurczaka, 1 marchewka, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 100 dag pomidorów, łyżka oliwy z oliwek, 1 żółtko, sól, pieprz, śmietana 30%, listki bazylii, starty parmezan.

Mięso i warzywa umyć, pokroić i wrzucić do zbiornika. Dodać oliwę, żółtko i przyprawy. Zalać wodą maksymalnie do poziomu 1,4 L i włączyć na funkcję SOUP. Po zakończonym procesie gotowania zupy (funkcja SOUP) dodać do smaku śmietanę i posypać startym parmezanem i ozdobić listkami świeżej bazylii.

SORBET TRUSKAWKOWY

SKŁAD: 600 g dojrzałych truskawek, 200 g brązowego cukru, 0,5 cytryny, 6 liści świeżej mięty, 1/2 szklanki śmietany 30%

Truskawki obrać z szypułek i umyć. Wszystkie składniki wsypać do misy w urządzeniu i włączyć funkcję SORBET. Następnie przelać do misek i umieścić w zamrażalce na 3 godziny. Przed podaniem można ozdobić listkami mięty i startą gorzką czekoladą.

SORBET POMIDOROWY

SKŁAD: 600 gram pomidorów, 120 gram cukru, mała szczypta pieprzu, 100 ml wody, 3 łyżki stołowe słodkiego wina, świeże liście mięty do ozdoby

Pomidory należy sparzyć wrzątkiem i zdjąć z nich skórki. Pokrojone pomidory wraz z pozostałymi składnikami wsypać do urządzenia i włączyć funkcję SORBET. Wlać do kieliszków i schłodzić w lodówce. Kieliszki ozdobić listkami świeżej mięty.

SORBET Z GRANATÓW

SKŁAD: 200 ml syropu miętowego, 500 ml soku z granatów, 250 ml soku z pomarańczy, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 200 g świeżych malin, listki świeżej mięty do ozdoby

Wszystkie składniki umieścić w misie do urządzenia i włączyć funkcję SORBET. Następnie przelać do misek i umieścić w lodówce celem schłodzenia.

SOS PAPRYKOWO-POMIDOROWY

SKŁADNIKI: 1 kg czerwonej papryki, 3 pomidory, 1 duża cebula, 1 łyżeczka chilli w proszku, 50 ml oleju, 4 dkg soli, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 1 ząbek czosnku

Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić na kawałeczki. Pomidory sparzyć, zdjąć skórki i pokroić na kawałki, cebulę i czosnek pokroić na kawałki. Wszystkie składniki umieszczamy w misie blendera i włączamy funkcję BATTERS. Sos idealnie nadaje się do makaronów, zapiekanek, pizzy.

SOS CHRZANOWY

SKŁADNIKI: 30 g masła, 400 ml bulionu , 10 g mąki, 50 ml śmietany 18%, 200 g pomidorów, 50 g chrzanu, 1 cytryna, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, szczypta soli, pieprzu i cukru.

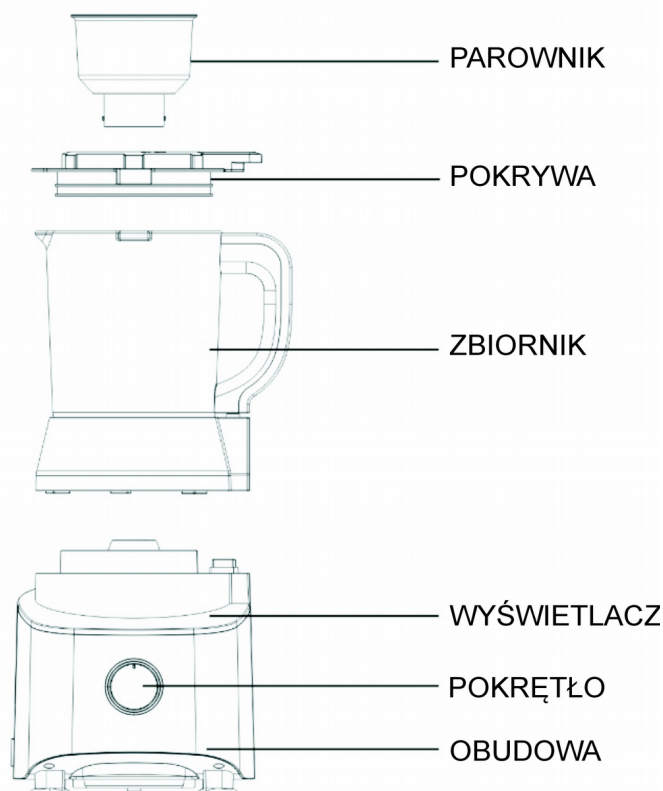
Pomidory sparzyć, zdjąć skórki i pokroić na kawałki. Ocieramy skórkę z cytryny. Wszystkie składniki umieszczamy w misie blendera i włączamy funkcję BATTERS. Gotowym sosem polewamy np. sałatki.

GBS-2500

PARAMETRY URZĄDZENIA

- moc urządzenia: 2300W
- moc grzałki: 600W
- moc silnika: 1700W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50 Hz

ELEMENTY URZĄDZENIA



OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania koktajli, napojów, drinków i kruszenia lodu. Nadaje się do większości owoców i warzyw.

Unikalną funkcją urządzenia jest przygotowywanie potraw i napojów gorących. Zbiornik wyposażono w krytą grzałkę, która w połączeniu z ośmioma nożami pozwala przygotować zupy, przeciery dla dzieci, mleko sojowe czy ugotować kawę. Urządzenie posiada 10 zaprogramowanych funkcji oraz możliwość używania funkcji blendera przy własnych ustawieniach.

Skuteczność działania urządzenia jest znacznie wyższa niż w przypadku tradycyjnych blenderów.

Urządzenie nie nadaje się do owoców i warzyw włókniстых (np. rabarbar) oraz zawierających pestki lub łupiny. Można stosować owoce pestkowe ale po uprzednim ich wydrylowaniu. Jakość uzyskanego soku lub koktajlu uwarunkowana jest jakością owoców i warzyw.

Na wyposażeniu urządzenia znajduje się korek pokrywy i parownik. Korek należy założyć na pokrywę jeśli miksowane są produkty zimne. Przygotowując potrawy gorące, na pokrywę urządzenia należy założyć parownik.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy:

- dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji
- upewnić się czy żaden z elementów nie jest uszkodzony
- umyć elementy, które mają kontakt z żywnością ciepłą wodą
- złożyć urządzenie zgodnie z instrukcją montażu

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

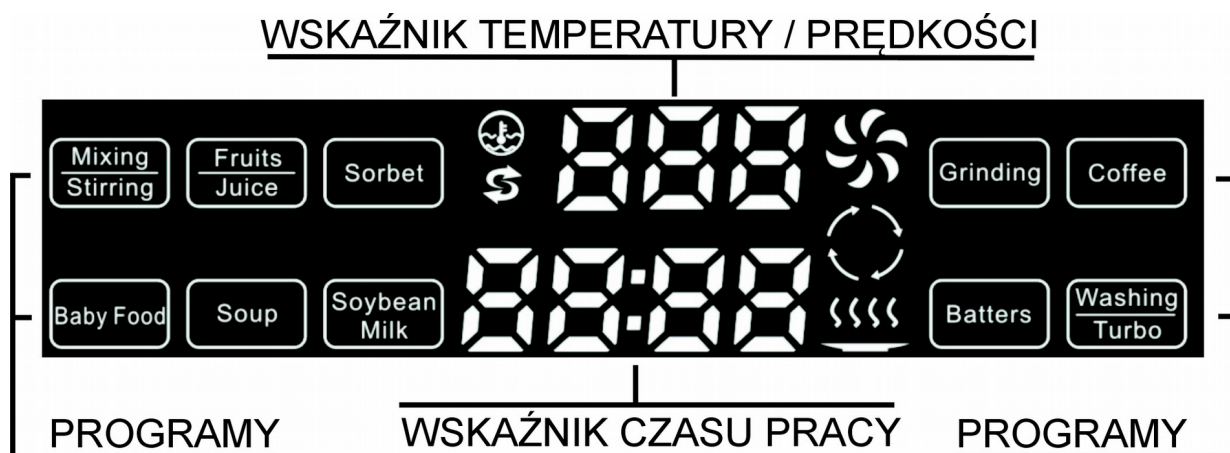
- Przed rozpoczęciem użytkowania miksera kielichowego zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Mikser kielichowy jest przeznaczony do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów komercyjnych, sprzęt traci gwarancję, którą jest objęty.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest ono używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony w serwisie producenta w celu uniknięcia zagrożenia. Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Nie wkładaj urządzenia do wody lub innego płynu, nie używaj w łazience oraz na wolnym powietrzu.
- Przed zdjęciem pokrywy z dzbanka i przed zdjęciem dzbanka z podstawy urządzenia poczekaj aż noże całkowicie się zatrzymają.
- Nie używaj miksera kielichowego bez nałożenia korka lub parownika.
- Nie wkładaj rąk do zbiornika, nawet kiedy został on zdjęty do czyszczenia, gdyż noże są bardzo ostre. Nie myj noży bezpośrednio ręką.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do dzbanka.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie podłączaj jedynie do sieci prądu przemiennego 230V~50Hz.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni. Trzymaj mikser kielichowy i przewód zasilający z daleka od płyt grzewczych i palników.
- Jeżeli jest to możliwe, to przechowuj mikser kielichowy z dala od bezpośredniego promieniowania słonecznego i światła jarzeniowego.
- Podczas przechowywania nigdy nie trzymaj pokrywy założonej na dzbanku miksera. Przed użyciem zwilż uszczelkę pokrywy wodą i załóż pokrywę na dzbanek miksera.
- Nie przepełniaj dzbanka. Jeżeli płyn dostanie się do podstawy silnika, może zostać zassany do silnika, powodując jego uszkodzenie.
- Nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczenia 1,7l – jeżeli tak się stanie, to jego zawartość może spowodować wycisnięcie pokrywy przy uruchomieniu silnika.
- Nie włączaj miksera kielichowego, kiedy jest pusty i suchy ponieważ zatarciu ulegnie łożyskowanie noża.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza ostrych noży używaj miękkiej szczoteczki.
- Better Product Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia

MONTAŻ URZĄDZENIA

Podstawę urządzenia należy postawić na twardej i stabilnej podstawie. Na podstawę należy założyć zbiornik i zamknąć go pokrywą. Po podłączeniu przewodu zasilającego oraz włączeniu go do sieci elektrycznej, urządzenie jest gotowe do użycia, co potwierdzi sygnałem dźwiękowym oraz podświetleniem przycisku „LOCK” oraz pokrętła.

Przed każdym złożeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są w dobrym stanie, nie są popękane lub uszkodzone. Elementy czynne urządzenia takie jak noże i uszczelka podlegają naturalnemu zużyciu i nie podlegają gwarancji. Można je kupić w serwisie producenta. Elementy plastikowe urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

PANEL STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Pomiędzy każdym z cykli pracy urządzenia należy odczekać 10 minut. Należy przestrzegać czasu przerwy w pracy urządzenia. Brak wystarczających przerw w pracy urządzenia, może doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia silnika lub innych elementów urządzenia.

Silnik posiada zabezpieczenie termiczne. W przypadku przegrzania silnika urządzenie automatycznie się zatrzyma. Należy wyłączyć urządzenie i odczekać około 20 minut aż silnik ostygnie.

Urządzenie po poprawnym złożeniu jest gotowe do pracy i zabezpieczone przed przypadkowym włączeniem. Odblokowanie zabezpieczenia odbywa się poprzez dotknięcie i przytrzymanie palcem przez ok. 3 sekundy przycisku „LOCK”. Kiedy urządzenie zostanie odblokowane, zaświecą się wszystkie elementy wyświetlacza.

Po odblokowaniu urządzenia przechodzi ono w **tryb automatyczny**.

- W **trybie automatycznym** wybór funkcji następuje poprzez kręcenie pokrętkiem. Ikony funkcji będą mrugać po kolei, co będzie też potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Po wyborze wymaganej funkcji należy wcisnąć pokrętkę. Urządzenie uruchomi się i wykona wybrany program. W każdej chwili można zatrzymać pracę urządzenia, wciskając ponownie pokrętkę. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu pracy oraz wyświetlona zostanie temperatura wewnątrz zbiornika lub poziom obrotów silnika. Po zakończeniu cyklu zadanego programu urządzenie zakończy pracę i poinformuje o tym sygnałem dźwiękowym trwającym ok. 1 minutę oraz mrugającymi przyciskami „LOCK” oraz „DIY”.

- **Tryb manualny** uruchamia się poprzez dotknięcie przycisku „DIY” po odblokowaniu urządzenia. Pierwsze dotknięcie pozwala na ustawienie jednej z trzech prędkości obrotowych silnika poprzez obracanie pokrętkiem. Po wybraniu prędkości obrotowej i ponownym dotknięciu przycisku „DIY”, obracając pokrętkiem można wybrać czas działania urządzenia (do 30 minut). Wciśnięcie pokrętki, uruchamia urządzenie na zadanych parametrach.

Po zakończeniu pracy urządzenie samoczynnie przechodzi w stan uśpienia. Ponowne wzbudzenie urządzenia następuje poprzez dotknięcie i przytrzymanie przycisku „LOCK”.

ZABEZPIECZENIA

Urządzenie posiada szereg zabezpieczeń, które nie pozwalają na jego uruchomienie:

- Urządzenia nie można uruchomić bez poprawnie założonego zbiornika na korpus urządzenia.
- Urządzenia nie można uruchomić bez poprawnie zamkniętej pokrywy.
- **Zdjęcie pokrywy lub zbiornika powoduje wyłączenie urządzenia i skasowanie ustawień manualnych lub rozpoczętego programu.**

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Pokrywę zbiornika, parownik i korek należy myć pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Mycie zbiornika wewnątrz należy przeprowadzić z użyciem funkcji „Washing”. Po opróżnieniu zbiornika należy nalać do niego ok. litr gorącej wody oraz uruchomić funkcję „Washing”, po czym wylać wodę. Czynność należy powtórzyć aż do całkowitego wyczyszczenia zbiornika. Zbiornik z zewnątrz należy przecierać wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać zbiornika w wodzie i innych płynach aby zapobiec zalaniu styków elektrycznych, znajdujących się w podstawie zbiornika. Jeśli z jakiegoś powodu styki zostaną zalane należy przed ponownym użyciem je dokładnie wysuszyć.

Podstawę urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniższa tabelka pomaga w rozwiązywaniu problemów, które mogą się pojawić podczas użytkowania urządzenia:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	Brak zasilania	Podłącz kabel zasilający
	Nieprawidłowo zmontowane urządzenie	Rozłóż i złoż urządzenie ponownie
Urządzenie pracuje ale nie miksuje całej zawartości dzbanka	Za duże kawałki produktów	Zbyt duże kostki lodu
	Pokrój produkty na mniejsze	Użyj mniejszych kostek lodu
Urządzenie w czasie pracy samoistnie się wyłączyło	Zadziałało zabezpieczenie	Sprawdź poprawność złożenia
	Urządzenie uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem producenta
Urządzenia znacząco zwalnia podczas pracy	Zbyt twarde produkty	Podawaj produkty w mniejszych porcjach

OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

GWARANCJA

Gwarancja udzielana jest na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży określonej w dowodzie zakupu i jest realizowana w standardzie DOOR-TO-DOOR. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia produktu do serwisu producenta. Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi i użytkowanie urządzenia zgodnie z tą instrukcją.

Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności właściwych dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt a w tym zainstalowanie i czyszczenie urządzenia.

Gwarancją nie są objęte:

- elementy szklane, sznury połączeniowe i sieciowe, żarówki, baterie, akumulatory, noże tnące, sita i filtry oraz elementy eksploatacyjne.
- uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem lub zaniechaniem działania użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecie w sieci elektrycznej, niezgodne z instrukcją złożenie urządzenia, korozja, pyły, przedmioty, które podczas eksploatacji dostały się do urządzenia).
- uszkodzenia powstałe na skutek naturalnego, częściowego zużycia urządzenia lub jego części zgodnie z właściwościami i przeznaczeniem urządzenia (filtry, ślimaki, uszczelki itp.).
- uszkodzenia wynikłe na skutek przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez osoby trzecie oraz wynikłe z użytkowania niezgodnego z instrukcją.
- celowego uszkodzenia sprzętu.
- czynności konserwacyjne: wymiana filtrów, czyszczenie, wymiana części posiadających określoną żywotność.
- uszkodzenia powstałe na skutek zastosowania innego niż używanie w gospodarstwie domowym (np. dla celów komercyjnych lub zarobkowych)

Reklamującemu przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeśli:

- w okresie gwarancji serwis producenta dokona trzech napraw, a sprzęt będzie wykazywał nadal wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem
- naprawa nie zostanie wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym z reklamującym w formie pisemnej
- serwis producenta stwierdzi pisemnie, że usunięcie wady jest niemożliwe

Dokonanie naprawy gwarancyjnej będzie poświadczone wpisem serwisu producenta na karcie gwarancyjnej.

Uprawnienia z tytułu gwarancji będą realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika ważnej karty gwarancyjnej, opieczętowanej i wypisanej przez sprzedawcę wraz z dowodem zakupu potwierdzającym datę zakupu produktu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powodują utratę świadczeń z tytułu gwarancji. Karta gwarancyjna bez załączonego dowodu zakupu oraz poprawnie wpisanej daty zakupu, pieczętki i podpisu sprzedawcy jest nieważna.

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

**Zgłoszenia napraw gwarancyjnych należy dokonywać za pośrednictwem strony internetowej
www.gotie.pl**

lub telefonicznie w Serwisie Centralnym producenta pod numerem +48 32 7202219



KARTA GWARANCYJNA
BLENDER KIELICHOWY
GBS-2500

DATA SPRZEDAŻY

PIECZĘĆ/PODPIS

DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJI	KRÓTKI OPIS USZKODZENIA I NAPRAWY	DATA NAPRAWY