

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ GFGRIL

для приготовления
горячих, холодных СУПОВ
и прохладительных НАПИТКОВ
GF-SM1

4 программы, встроенный нагревательный элемент,
корпус из нержавеющей стали, сохранение тепла



WWW.GFGRIL.RU

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ

МОДЕЛЬ GF-SM1

Использование блендера-суповарки

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение блендера-суповарки GF-SM1! Блендер-суповарка - это современный многофункциональный и простой в управлении бытовой прибор, который сочетает в себе функции блендера и электрокастрюли, с набором автоматических программ для измельчения, смешивания и варки пищи. Основное предназначение блендера-суповарки – это приготовление супов всех видов на свой вкус с минимальными усилиями. Истинные гурманы по достоинству оценят восхитительный вкус и нежнейшую консистенцию крем-супов, традиционных супов с кусочками, а также фруктовых смузи и молочных коктейлей и др. Вы просто закладываете продукты, необходимые для Вашего любимого рецепта в емкость блендера-суповарки, после чего, в зависимости от Ваших предпочтений Вы выбираете консистенцию супа или напитка – крем-суп или суп с кусочками, выбираете нужный режим, и через некоторое время восхитительный суп готов! У блендера-суповарки предусмотрена функция паузы, которая позволяет Вам добавлять приправы, сметану, зелень, сливки или дополнительные ингредиенты на любой стадии процесса приготовления пищи. Просто снимите крышку с блендера-суповарки - это приостановит программный цикл и остановит вращение ножа. Добавьте приправу и/или дополнительные ингредиенты. Установите крышку на место, и режим продолжит с того же времени, которое оставалось перед открытием крышки. Очень полезным будет блендер-суповарка и для молодых мам. Он позволит, не отвлекаясь от домашних дел, приготовить блюда детского питания: не только быстро сварить нужные продукты, но и доведет их до необходимого пюреобразного состояния. Кроме того, блендер-суповарку можно использовать в качестве обычного стационарного блендера без функции нагрева: например, измельчить продукты, взбить молочные и фруктовые коктейли, сделать смузи, холодные супы и многое другое. Готовьте, экспериментируйте и наслаждайтесь изысканными блюдами кухонь мира от нового кухонного помощника блендера-суповарки!

Общие рекомендации

- При покупке блендера-суповарки проверьте его работоспособность и комплектность
- После хранения блендера-суповарки в холодном помещении или после перевозки его в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать блендеру-суповарке прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде
- Перед проведением каких-либо операций по уходу за блендером-суповаркой следует отключить его от электрической сети
- Для чистки крышки с панелью управления и блоком электродвигателя используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т.п.

Меры предосторожности

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

При использовании этого или любого другого электроприбора, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Блендер-суповарка предназначен для использования только внутри помещений.
- При установке блендера-суповарки обеспечьте зазор не менее 10 см между блендером-суповаркой и другими поверхностями, так как вокруг блендера-суповарки должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.
- Не устанавливайте блендер-суповарку на неровные и неустойчивые поверхности.
- Не включайте блендер-суповарку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус, шнур питания и емкость блендера-суповарки в воду или другие жидкости. Запрещается мыть крышку, шнур питания и емкость блендера-суповарки в посудомоечной машине.
- Не допускайте, чтобы контакты емкости и крышки были влажными. Необходимо поддерживать их сухими и чистыми. Любой посторонний предмет, попавший между контактами блендера-суповарки, может привести к поломке блендера-суповарки.
- Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении блендера-суповарки на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.
- Не беритесь за сетевую вилку мокрыми руками.
- Перед началом работы высвободите шнур питания. Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Избегайте одновременного использования блендера-суповарки с другими электрическими приборами высокой мощности.

- Включайте блендер-суповарку в сеть только когда он полностью собран.
- Не оставляйте работающий блендер-суповарку без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения блендера-суповарки малолетними детьми.
- Не нагревайте емкость блендера-суповарки на других нагревательных элементах.
- Не устанавливайте блендер-суповарку в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение блендера-суповарки может ухудшиться.
- Следите за тем, чтобы внешняя поверхность емкости, ее дно, корпус блендера-суповарки были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению блендера-суповарки.
- Данный блендер-суповарка не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования блендера-суповарки лицом, отвечающим за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект блендера-суповарки, аксессуаров или шнура питания, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

ПРИМЕЧАНИЕ: Будьте осторожны! Во время работы емкость блендера-суповарки нагревается – не дотрагивайтесь до горячих поверхностей без специальных перчаток, держите емкость за ручку.

ВНИМАНИЕ! Встроенный в крышку нож блендера-суповарки очень острый. Во избежание получения травм, будьте предельно аккуратны при обращении с ним. Нив коем случае не прикасайтесь к ножу, когда прибор включен в сеть.

ВНИМАНИЕ! При открытии крышки блендера-суповарки соблюдайте особую осторожность, так как существует угроза ожога от образовавшегося пара.

Использование емкости блендера-суповарки

- Для поддержания необходимой температуры и правильной работы блендера-суповарки плотно закрывайте крышку во время работы блендера-суповарки.
- Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в емкости блендера-суповарки.
- Извлекайте продукты и жидкости из емкости только после выключения блендера-суповарки.
- Не используйте блендер-суповарку без входящей в комплект емкости. Не используйте емкость без жидкости. Не следует использовать емкость блендера-суповарки для нагрева продуктов на внешних нагревательных элементах.
- Допускается определенное пригорание кусочков пищи к поверхности дна емкости, это нормально. Для очистки блендера-суповарки используйте губку и щетку для чистки, входящие в комплект или мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не перегружайте емкость блендера-суповарки продуктами и следите за уровнем жидкости, наливаемой в нее. Объем содержимого не должен превышать отметку допустимого максимального уровня для соответствующего вида загружаемых ингредиентов.

- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Прежде чем начать пользоваться блендером-суповаркой, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Используйте блендер-суповарку только на ровной устойчивой поверхности.
- Продукты помещаются в емкость блендера-суповарки до включения блендера-суповарки в сеть.
- Режущие лезвия ножа-измельчителя очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.
- В случае затруднения вращения ножа-измельчителя, отключите блендер суповарку от сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножа.
- В процессе работы с блендером-суповаркой, держитесь за боковую ручку емкости, так как во время работы емкость блендера-суповарки может нагреваться.
- Не используйте замороженные продукты, так как они могут оказаться слишком твердыми и повредить нож-измельчитель.

Перед первым использованием

• Извлеките из коробки блендер-суповарку, а также все дополнительные аксессуары. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Внимательно осмотрите блендер-суповарку и аксессуары на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений крышки или емкости. Использование блендера-суповарки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

• Перед первым использованием промойте емкость блендера-суповарки и нож-измельчитель теплой водой с мягким моющим средством. Протрите крышку блендера-суповарки влажной мягкой тканью. Тщательно высушите сухой тканью емкость и крышку.

ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждений не помещайте крышку с панелью управления и блоком электродвигателя блендера-суповарки в посудомоечную машину.

• Установите блендер-суповарку на ровную устойчивую поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления блендера-суповарки. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть емкость блендера-суповарки с мягким моющим средством или прокипятить в ней воду.

Детали и элементы блендера-суповарки



1. Емкость из нержавеющей стали с техническими углублениями на поверхности стенок для лучшего перемешивания
2. Ручка
3. Крышка с панелью управления и блоком электродвигателя
4. Ручка крышки
5. Соединительный выступ с контактом для установки крышки
6. Разъем для подключения шнура питания
7. Отметка максимально допустимого уровня наполнения емкости (MAX)
8. Отметка минимально допустимого уровня наполнения емкости (MIN)
9. Блок электродвигателя
10. Соединительный разъем крышки
11. Лезвие блендера (несъемное)

Дополнительные аксессуары



1. Ситечко предназначено для процеживания готового блюда, а также для приготовления детского питания.

2. Мерный стакан объемом 100 мл. предназначен для измерения объема добавляемых круп, масла, сливок, приправ и других ингредиентов.

3. Стакан объемом 1 500 мл. – с помощью делений шкалы в мл. на боковой поверхности стакана легко отмерить объем необходимых для приготовления ингредиентов и жидкости.

ПРИМЕЧАНИЕ: Стакан объемом 1 500 мл. поставляется в разобранном виде с чашей стакана, которая имеет паз на боковой поверхности, и ручкой с салазками для закрепления на боковой поверхности стакана, поставляемой в отдельной упаковке в коробке с блендером-суповаркой. Чтобы закрепить ручку стакана на боковой поверхности, вставьте салазки ручки стакана в паз на боковой поверхности чаши стакана, перемещая ручку снизу в верх до упора. Ниже показано как собирать стакан объемом 1 500 мл:



4. Губка предназначена для мягкой очистки внутренней емкости блендера-суповарки, удаления загрязнений с дна и блока электродвигателя.

5. Щетка для чистки предназначена для очистки ножей и стержня лезвия блендера, а также удаления дополнительных стойких загрязнений со стенок и дна емкости.

Панель управления



	<p>Кнопка включения/выключения блендера-суповарки: предназначена для запуска и остановки программы.</p>
	<p>Кнопка выбора режима приготовления: предназначена для выбора одной из 4 предустановленных программ.</p>
	<p>Кнопка «Крем-суп». Программа предназначена для приготовления различных крем-супов, супов-пюре, детского питания.</p>
	<p>Кнопка «Суп». Программа предназначена для приготовления супов с кусочками, компотов и т.д.</p>
	<p>Кнопка «Блендер». Программа предназначена для измельчения и смешивания различных продуктов.</p>
	<p>Кнопка «Напиток». Программа предназначена для приготовления смузи, молочных коктейлей, соков, морсов из свежих ингредиентов.</p>

Описание программ приготовления

Для приготовления пищи в данной блендере-суповарке Вы можете выбрать одну из 4 предлагаемых автоматических программ:



«Крем-суп»:

Режим "Крем-суп" прекрасно подходит для приготовления вкусных рецептов, требующих однородную консистенцию крем-супа таких, как зеленые крем-супы, тыквенный суп-пюре, грибной крем-суп, сырный крем-суп, а также детское питание. Режим гарантирует, что все ингредиенты будут измельчены и взбиты до нужной консистенции и аккуратно приготовлены при правильной температуре. Время приготовления крем-супа в данном режиме составляет от 30 до 35 минут, после чего Ваш суп готов и его можно подавать и наслаждаться вкусом!

Нажмите кнопку выбора режима приготовления «Режим» один раз. Как только индикатор режима «Крем-суп» загорится красным, нажмите кнопку «Старт/Отмена». Об окончании режима оповестит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении супа в режиме «Крем-суп» Вы можете слышать определенный шум, издаваемый блендером-суповаркой, это нормально и связано с вращением лезвия блендера и работой нагревательного элемента.



«Суп» (с кусочками):

Режим "Суп" предназначен для варки классических супов с нарезанными ингредиентами. Идеально подходит для приготовления рецептов деревенских супов, требующих более густой консистенции, например, французский овощной суп. Режим позволяет ингредиентам готовиться дольше, чтобы гарантировать, что они будут полностью приготовлены. Время приготовления супа в данном режиме составляет от 35 до 45 минут, после чего Ваш суп готов и его можно подавать и наслаждаться вкусом! Для супа с кусочками блендер не используется, а используется только нагревание. Поэтому рекомендуется нарезать овощи мелкими кубиками до 1-2 см. Если после приготовления кусочки ингредиентов слишком большие, выберите функцию взбивания в режиме «Блендер», чтобы получить желаемую консистенцию.

Нажмите кнопку выбора режима приготовления «Режим» два раза. Как только индикатор режима «Суп» загорится красным, нажмите кнопку «Старт/Отмена». Об окончании режима оповестит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении супа в режиме «Суп» Вы можете слышать определенный шум, издаваемый блендером-суповаркой, это нормально и связано с работой нагревательного элемента.



«Блендер»:

Использование блендера-суповарки в качестве обычного стационарного блендера без функции нагрева: можно измельчить/смешать продукты, например, блендировать суп до желаемой консистенции, если это необходимо. Этот режим работает без дополнительного подогрева и состоит из циклической работы ротора. Время работы данного режима составляет от 3 до 4 минут.

Нажмите кнопку выбора режима приготовления «Режим» три раза. Как только индикатор режима «Блендер» загорится красным, нажмите кнопку «Старт/Отмена». Об окончании режима оповестит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении пищи в режиме «Блендер» Вы можете слышать определенный шум, издаваемый блендером-суповаркой, это нормально и связано с вращением лезвия блендера.

ПРИМЕЧАНИЕ: В режиме «Блендер» не следует использовать крупные или не нарезанные твердые продукты (например, яблоко целиком), это может привести к повреждению блендера-суповарки. Не используйте режим «Блендер» больше 5 раз подряд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данный режим может использоваться в качестве режима самоочистки емкости блендера-суповарки. Налейте в пустую емкость блендера суповарки теплую воду до отметки максимального уровня (MAX) и запустите режим «Блендер», нажав на кнопку выбора режима «Режим» три раза. Не добавляйте моющие средства в емкость, это может привести к повреждению блендера-суповарки.



«Напиток»:

Режим "Напиток" идеально подходит для приготовления молочных коктейлей, морсов, смузи, компотов и соков из свежих ингредиентов. Ингредиенты в режиме приготовления напитков не нагреваются, режим состоит из цикличной работы ротора, что прекрасно подходит для приготовления вкусных напитков в жаркую погоду. Время работы данного режима 4 минуты, после чего Ваш напиток готов к подаче.

Нажмите кнопку выбора режима приготовления «Режим» четыре раза. Как только индикатор режима «Напиток» загорится красным, нажмите кнопку «Старт/Отмена». Об окончании режима оповестит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении напитка в режиме «Напиток» Вы можете слышать определенный шум, издаваемый блендером-суповаркой, это нормально и связано с вращением лезвия блендера.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не кладите замороженные ингредиенты и кубики льда, а также твердые и крупные ингредиенты в емкость, это может привести к повреждению блендера-суповарки. Чтобы добиться желаемой консистенции Вы можете использовать режим «Напиток» не больше 3 раз подряд.

Функция «Паузы»:

Если Вы запустили один из режимов приготовления и в процессе приготовления возникает необходимость добавить какие-либо дополнительные ингредиенты или приправы и специи, Вы можете это сделать. Просто снимите крышку и добавьте ингредиенты, затем установите крышку на место и продолжайте готовку. Не снимайте крышку во время процесса взбивания, чтобы предотвратить разбрызгивание. Вы также можете активировать функцию "Паузы" просто вынув шнур питания блендера-суповарки из розетки электросети. Не используйте данную функцию для добавления большого количества овощей или каких-либо других ингредиентов, для правильного приготовления которых потребуется дополнительное время. Обратите внимание, что функция "Паузы" продолжит режим работы с того же самого времени, которое оставалось перед открытием крышки, если с момента открытия крышки прошло не более 3 минут.

Отмена или изменение режимов:

Если Вы выбрали неправильный режим, или же Вы хотите отменить или завершить запущенный режим, просто нажмите кнопку «Старт/Отмена». Нажмите кнопку выбора режима «Режим», чтобы выбрать правильный режим, а затем нажмите кнопку «Старт/Отмена» для перезапуска.

Режим работы	Описание	Время
 Крем-суп	<p>Ротор вращается 2 сек., затем останавливается на 1 сек., после этого происходит непрерывное нагревание в течение 10 минут. Затем ротор вращается 3 сек и останавливается на 5 сек., после этого происходит импульсное нагревание в течении 5 минут (в это время нагревательный элемент непрерывно включается и выключается), делая остановку на 30 сек. и переходит к следующему этапу. Затем происходит импульсное нагревание в течение 2 минут с последующей остановкой на 30 сек. После этого ротор вращается 30 сек., затем останавливается на 5 сек., после этого происходит нагревание в течение 1 сек. с последующей остановкой на 15 сек. происходит всего 7 таких циклов. Далее происходит непрерывное нагревание в течении 10 минут с периодическим включением и выключением нагревательного элемента, длительность времени работы нагревательного элемента в этом режиме зависит от размера кусочков и консистенции ингредиентов супа.</p>	30-35 мин
 Суп	<p>Происходит непрерывное нагревание в течение 10 минут с последующей остановкой на 30 сек., после чего начинается импульсное нагревание (в это время нагревательный элемент непрерывно включается и выключается) в течение 5 минут с последующей остановкой на 30 сек. После этого происходит непрерывное нагревание в течение 5 минут с последующей остановкой на 30 сек. Далее, происходит импульсное нагревание в течение 6 минут с последующей остановкой на 20 сек. и переход к следующему этапу. Затем происходит импульсное нагревание в течение 3 минут с последующей остановкой на 20 сек. и переход к следующему этапу. После этого также происходит импульсное нагревание в течение 3 минут с последующей остановкой на 20 сек. и переход к следующему этапу. На последнем этапе также происходит импульсное нагревание в течение 15 минут с остановкой на 20 сек., после чего цикл работы завершается.</p>	35-45 мин
 Блендер	<p>Ротор вращается 10 сек., затем останавливается на 5 сек. и производит всего таких 10 циклов. После этого ротор вращается 20 сек., затем останавливается на 10 сек. и производит всего 3 таких цикла.</p>	3-4 мин
 Напиток	<p>Ротор вращается 10 сек., затем останавливается на 5 сек. и производит всего таких 10 циклов. После этого ротор вращается 20 сек., затем останавливается на 10 сек. и производит всего 3 таких цикла.</p>	4 мин

Эксплуатация

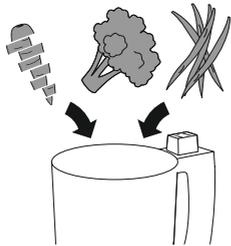
Перед первым использованием блендера-суповарки снимите с емкости блендера-суповарки наклейку и очистите все детали.

- Установите блендер-суповарку на ровную устойчивую поверхность. Перед началом работы убедитесь, что блендер-суповарка правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Важно помыть блендер-суповарку перед первым использованием, или если он не использовался в течение длительного времени.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание повреждения блендера-суповарки не помещайте крышку с панелью управления и блоком электродвигателя, а также емкость блендера-суповарки в посудомоечную машину.
- Придерживая емкость блендера-суповарки за ручку емкости одной рукой, другой снимите крышку с панелью управления и блоком электродвигателя с емкости, приподняв ее за ручку крышки.
- Наполните емкость блендера-суповарки водой до отметки MAX.
- Удерживая крышку с блоком электродвигателя над емкостью блендера-суповарки, совместите оба разъема, опустив крышку на емкость.
- Вставьте маленький штекер в разъем на нижней части ручки емкости, вставьте вилку питания в розетку электросети.
- Нажмите кнопку выбора режима приготовления «Режим» 3 раза, выбрав режим «Блендер», нажмите кнопку «Старт/Отмена».
- Примерно через 3-4 минуты раздастся звуковой сигнал, продолжающийся в течение 1 минуты, указывающий на окончание режима работы, индикаторы всех режимов будут мигать красным.
- Отключите блендер-суповарку от электросети, вынув вилку шнура питания из розетки электросети, затем выньте маленький штекер из разъема в нижней части ручки емкости блендера-суповарки и вылейте воду из емкости.
- Придерживая емкость за ручку одной рукой, другой рукой снимите крышку с панелью управления и блоком электродвигателя с емкости, приподняв ее за ручку крышки. Промойте емкость водопроводной водой.
- Подготовьте все необходимые ингредиенты. Для приготовления супа продукты нарежьте на небольшие кубики размером 1-2 см. Более крупные кусочки могут не свариться в течение заданного режимом времени.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Все продукты, помещаемые в емкость блендера-суповарки должны быть комнатной температуры. Для этого горячие ингредиенты необходимо охладить, а замороженные – разморозить, также для корректной работы блендера-суповарки любая жидкость, заливаемая в емкость блендера-суповарки должна быть комнатной температуры.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Уровень жидкости должен быть не ниже отметки минимального (MIN) и не выше и максимального (MAX) уровня наполнения емкости, указанных на стенках емкости. Недостаточное количество жидкости приведет к срабатыванию датчика уровня наполнения емкости, включению звуковой сигнализации и прекращению работы блендера-суповарки. В случае наполнения емкости выше максимального уровня во время приготовления горячее содержимое будет касаться крышки блендера-суповарки. При этом произойдет срабатывание датчика уровня наполнения емкости и блендер-суповарка отключится автоматически.

- Придерживая емкость блендера-суповарки за ручку емкости одной рукой, другой рукой снимите крышку, приподняв ее за ручку крышки.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание пригорания продуктов, рекомендуется сначала налить в емкость блендера-суповарки жидкость, также можно добавить немного растительного масла и только потом добавить все необходимые ингредиенты. Не кладите слишком много ингредиентов. Всегда перемешивайте жидкость и ингредиенты перед началом работы, это поможет избежать дополнительного пригорания.
- Добавьте в емкость блендера-суповарки воду или другую жидкость. (Рис.1)
- **ВНИМАНИЕ!** Не запускайте блендер-суповарку, если емкость пустая.
- Положите подготовленные ингредиенты в емкость (Рис.2) и хорошо перемешайте (Рис.3) с жидкостью, равномерно распределяя их по всему объему емкости.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Уровень воды и ингредиентов должен находиться в диапазоне между отметками минимального (MIN) и максимального (MAX) уровня наполнения емкости.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** При приготовлении супа с мясом и овощами первыми в емкость кладите овощи. Ингредиенты должны быть равномерно распределены по дну емкости.
- **СОВЕТ:** Чтобы блюдо получилось вкусным и полезным, используйте свежие сезонные овощи и фрукты.
- Вставьте маленький штекер в разъем на нижней части ручки емкости блендера-суповарки, а затем подключите вилку шнура питания к розетке электросети. (Рис.4)
- Удерживая крышку с блоком электродвигателя за ручку крышки над емкостью, совместите оба разъема (Рис.5): на крышке и на верхней части ручки емкости, опустив крышку на емкость блендера-суповарки. При правильной установке крышки на емкость, произойдет контакт, раздастся звуковой сигнал, а индикаторы всех режимов будут мигать красным.
- Для начала приготовления выберите один из 4 автоматических режимов последовательно нажимая на кнопку «Режим» для выбора требуемого автоматического режима (Рис. 6). Первое нажатие кнопки «Режим» устанавливает режим «Крем-суп». Второе нажатие кнопки «Режим» устанавливает режим «Суп». Третье нажатие кнопки «Режим» устанавливает режим «Блендер». Четвертое нажатие кнопки «Режим» устанавливает режим «Напиток».
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае неправильного закрытия крышки, недостаточного или избыточного наполнения емкости, срабатывает датчик уровня наполнения емкости и подается звуковой сигнал. В этом случае немедленно отключите блендер-суповарку от сети питания, проверьте правильность закрытия крышки и уровень наполнения емкости. При необходимости извлеките часть ингредиентов или долейте/слейте жидкость до значений MIN/MAX, указанных на стенках емкости. После чего подключите блендер-суповарку к сети питания и продолжите приготовление.
- Для запуска выбранного режима нажмите кнопку «Старт/Отмена» (Рис.7). Индикатор выбранного режима приготовления загорится красным, в суповарке начнется процесс приготовления (Рис.8). Об окончании работы режима оповестит звуковой сигнал, продолжающийся в течение 1 минуты. Перелейте содержимое емкости в посуду (Рис.9)
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Работу блендера-суповарки можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «Старт/Отмена», или подняв крышку с панелью управления и блоком электродвигателя, или отключив блендер-суповарку от сети питания.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления супов может несколько изменяться, в зависимости от количества используемой при варке жидкости, объема и ингредиентов



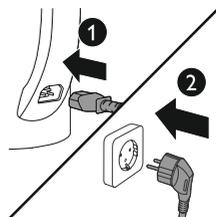
1



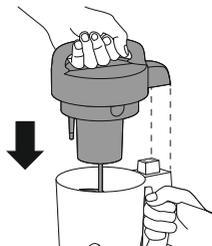
2



3



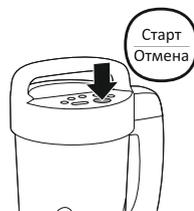
4



5



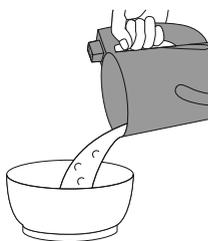
6



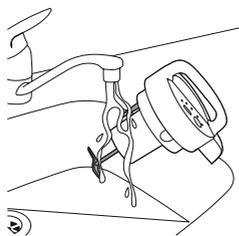
7



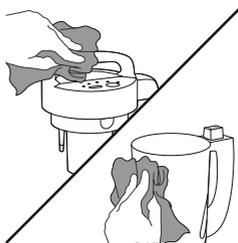
8



9



10



11



12

Как правильно ухаживать

- Перед очисткой блендера-суповарки обязательно отключите его от электросети. Извлеките маленький штекер из разъема на нижней части ручки емкости блендера-суповарки, отключите сетевую вилку шнура питания от розетки электросети.
- Придерживая емкость блендера-суповарки за ручку одной рукой, другой снимите крышку с емкости, приподняв ее за ручку.
- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается погружать крышку блендера-суповарки с блоком электродвигателя или емкость блендера-суповарки в воду, т.к. они содержат электрические компоненты, контакты и разъемы, которые могут быть повреждены водой. Также запрещается мыть крышку и емкость в посудомоечной машине. Не допускайте попадания воды на электрические соединения, контакты и в разъемы.
- После приготовления пищи тщательно промойте внутреннюю поверхность емкости блендера-суповарки и блока электродвигателя с использованием мягкого моющего средства (Рис.10, Рис.12).
- Запрещается использовать для чистки блендера-суповарки губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Допускается определенное пригорание кусочков пищи к поверхности дна емкости, это нормально. Для очистки блендера-суповарки используйте губку и щетку для чистки, которые входят в комплект или мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.
- **СОВЕТ:** Очистить емкость, лезвия и корпус мотора блендера легче всего сразу после использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, не прикасайтесь к лезвиям! Крышка блендера-суповарки оснащена стержнем со встроенными (несъемными), очень острыми ножами, поэтому рекомендуется крайне осторожно мыть ножи.
- **СОВЕТ:** Для очистки лезвия блендера, блока электродвигателя, датчика уровня наполнения емкости, а также удаления подгоревших кусочков пищи со дна емкости используйте щетку для чистки в комплекте.
- Очистите ножевой блок и датчик уровня наполнения жидкости, промыв их под водой.
- Вы также можете использовать функцию "Самоочистки", для удаления небольших загрязнений с внутренней поверхности емкости блендера-суповарки. Для этого налейте внутрь емкости теплую воду до отметки максимального уровня (МАХ), не добавляя при этом моющего средства и выберите режим «Блендер», нажав на кнопку выбора режима «Режим» три раза и нажмите кнопку «Старт/Отмена». Блендер-суповарка перейдет в режим "Самоочистки". После окончания режима вылейте использованную воду. Затем тщательно промойте емкость чистой проточной водой для удаления остатков загрязнений. При необходимости используйте моющее средство. Мягкой салфеткой насухо протрите внутреннюю поверхность емкости.
- Протрите крышку и внешнюю поверхность емкости слегка влажной салфеткой (Рис.11). Загрязнения на сетевом шнуре следует удалять только сухой тряпкой.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Блендер-суповарка не работает	Неправильное подключение	Убедитесь, что маленький штекер правильно подключен к контактам разъема на нижней части ручки емкости блендера блендера-суповарки, а сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети. Отключите и снова подключите штекеры
	Неправильное крепление крышки	Снимите крышку и установите ее совместив контакты на крышке и верхней части ручки емкости
	Недостаточное количество воды в емкости	Долейте воды в емкость так, чтобы уровень воды был выше отметки MIN
	Наличие капель жидкости на датчике уровня наполнения емкости	Протрите датчик насухо
	Крышка не устанавливается на емкость должным образом из-за слишком большого количества ингредиентов	Удалите лишние ингредиенты таким образом, чтобы количество ингредиентов не превышало отметку MAX
Не загорается индикатор выбранного режима.	Неправильное подключение	Убедитесь, что маленький штекер правильно подключен к контактам разъема на нижней части ручки емкости блендера блендера-суповарки, а сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети. Отключите и снова подключите штекеры.
	Крышка с блоком электродвигателя неправильно установлена на емкость блендера-суповарки	Совместите разъемы, расположенные на крышке с панелью управления и блоком электродвигателя и верхней части ручки емкости блендера-суповарки до звукового сигнала

Не загорается индикатор выбранного режима.	Количество ингредиентов в емкости блендера-суповарки превышает отметку MAX	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости.
Индикатор выбранного режима приготовления горит, но блендер-суповарка не работает	Не нажата кнопка старт	Нажмите кнопку старт
	Количество ингредиентов в емкости блендера-суповарки превышает отметку MAX	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
Ингредиенты плохо измельчаются	Количество ингредиентов в емкости блендера-суповарки превышает отметку MAX	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
	Добавлено недостаточно воды или другой жидкости	Убедитесь, что уровень жидкости выше отметки MIN и не превышает отметку MAX
Ингредиенты переливаются через край	Превышена отметка максимально допустимого уровня наполнения MAX	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
	Датчик уровня наполнения емкости загрязнен	Датчик уровня наполнения жидкости предотвращает проливание ингредиентов Очистите датчик
Ингредиенты подгорают	Добавлено недостаточно воды или другой жидкости	Убедитесь, что уровень жидкости выше отметки MIN и не превышает отметку MAX
	Слишком большое количество ингредиентов	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
	Вы подогревали молоко	Блендер-суповарка не предназначен для подогревания молока
Во время работы режим прерывается	Нагревательная пластина слишком горячая	Извлеките некоторое количество ингредиентов и через 10 минут снова запустите режим

Технические характеристики

Модель: GF-SM1

Питание: 220-240В~50/60Гц

Суммарная мощность: 1150 Вт

Мощность нагрева: 850Вт

Мощность мотора: 300 Вт

Количество оборотов в минуту: 18 000

Материал: нержавеющая сталь, пластик

Максимальный объем: 1,6 л

Минимальный объем: 1,4 л

Вес: 1,8 кг

Размеры: 22 x 16 x 33 см

Утилизация блендера-суповарки

Утилизируйте блендер-суповарку согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



Рецепты для режима «Суп»

Куриный суп с лапшой

Ингредиенты:

- 300 г. куриного филе, нарезанного на кусочки
- 150 г. вермишели
- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- ½ средней моркови, нарезанной кубиками
- Соль, перец по вкусу
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Лук и морковь очистить и нарезать кубиками. В емкость блендера-суповарки положить кусочки куриного филе, лук и морковь, вермишель, добавить соль и перец, налить воды до отметки МАХ и тщательно все перемешать. Готовить в режиме «Суп».

Рыбный суп

Ингредиенты:

- 245 г. рыбных консервов Иваси или Горбуши
- 80 г. риса
- 2 средних картошки
- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- 1 маленькая морковь, нарезанная кубиками
- Соль, перец по вкусу
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Картошку, лук и морковь очистить и нарезать кубиками. В емкость блендера-суповарки положить кусочки картошки, лука и моркови, рыбные консервы Иваси или Горбуши, промытый рис, добавить соль и перец, налить воды до отметки МАХ, все перемешать. Готовить в режиме «Суп».

Итальянский суп Минестроне

Ингредиенты:

- 50 г. фигурных макарон (спиралек, бантиков, ракушек и т.д.)
- 2 средних картошки
- ½ маленького кабачка
- 2 средних помидора без кожицы
- 1 болгарский красный перец без кожицы
- 1 стебель сельдерея
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 1 маленькая морковь, нарезанная кубиками
- 30 г. зеленого горошка
- 40 г. растительного масла
- 100 г. сыра Паремзан
- Соль, перец, итальянские специи по вкусу
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Картошку, кабачок, помидоры, болгарский перец, сельдерей, лук и морковь очистить, нарезать

мелкими кубиками и положить в емкость блендера-суповарки, добавитьзеленый горошек, растительное масло, соль, перец, итальянские специи по вкусу, налитьводы до отметки МАХ и тщательно все перемешать. Готовить в режиме «Суп»приблизительно 30-35 минут, затем снять крышку блендера-суповарки, положитьмакарони и варить до окончания программы. Подавать посыпав тертым сыром Пармезан и итальянскими травами.

Ленивые щи

Ингредиенты:

- 500 мл. мясного бульона
- 2 средних картофелины
- 100 г. белокочанной капусты
- 1 маленькая морковь
- ½ средней луковицы
- ½ стебля сельдерея
- ½ помидора без кожицы
- Соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу
- Свежая зелень укропа и петрушки для сервировки
- Сметана для сервировки

Приготовление:

Картофель, помидор, сельдерей, лук и морковь очистить и нарезать мелкими кубиками, капусту мелко шинковать. В емкость блендера-суповарки положить нарезанныеовощи, добавить соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком и налить мяснойбульон. Готовить в режиме «Суп». Подавать со сметаной, украсив сверху свежей зеленью укропа и петрушки.

Рассольник

Ингредиенты:

- 300 г. филе куриной грудки
- 2 средних картофелины
- 4-5 соленых огурца
- 1 морковь
- 1 средняя луковица
- 3 ст.л. растительного масла
- Соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком, приправы по вкусу
- Свежая зелень петрушки для сервировки
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Картофель, лук и морковь очистить и нарезать кубиками. В емкость блендера-суповарки положить нарезанные овощи, добавить вымытое и нарезанное на небольшие кусочки филе куриной грудки, нарезанные кубиками соленые огурцы, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком, приправы по вкусу и налить воды до отметки МАХ. Все тщательно перемешать. Готовить в режиме «Суп». Подавать, украсив сверху свежей зеленью петрушки.

Гороховый суп

Ингредиенты:

- 200 г. предварительно вымоченного гороха
- 2 средних картофелины
- 300 г. копченых свиных ребер
- 1 маленькая морковь
- ½ средней луковицы

- Соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу
- Пшеничные гренки или сухарики для сервировки
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Картофель, лук и морковь очистить и нарезать кубиками. В емкость блендера-суповарки положить нарезанные овощи, горох, добавить копченые свиные ребра, соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком и налить воды до отметки МАХ. Готовить в режиме «Суп». Подавать, посыпав сверху хрустящими пшеничными гренками или сухариками.

Гречневый кулеш

Ингредиенты:

- 180 г. тушенки (полбанки)
- 1 маленькая морковь
- ½ средней луковицы
- ½ стакана гречневой крупы (ядрица)
- Соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу
- Свежая зелень укропа для сервировки
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Лук и морковь очистить и мелко нарезать. В емкость блендера-суповарки положить тушенку, лук и морковь, промытую гречневую крупу, добавить соль и перец, добавить лавровый лист и налить воды до отметки МАХ. Все тщательно перемешать. Готовить в режиме «Суп». Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

Солянка с копченостями

Ингредиенты (2–3 порции):

- 400 г. копченостей по вкусу (сосиски, колбаса, карбонат, окорок, грудинка - все подойдет)
- 150 г. соленых огурцов
- 50 г. черных маслин без косточки
- 70 г. томатной пасты
- ¼ лимона
- ½ средней луковицы
- 1 маленькая морковь
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сливочного масла
- Соль, перец, лавровый лист, перец горошком по вкусу
- Свежая зелень петрушки для сервировки
- Сметана для сервировки
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Копчености, огурцы, очищенный лук нарезать кубиками. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. В емкость блендера-суповарки положить нарезанные копчености, огурцы, лук и тертую морковь, добавить сливочное и растительное масло, томатную пасту, соль, перец, лавровый лист, перец горошком по вкусу и налить воды до отметки МАХ. Все тщательно перемешать. Готовить в режиме «Суп». Подавать с ломтиком лимона, маслинами, сметаной и свежей зеленью петрушки.

Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

- 300 г. мясного фарша

- 1 куриное яйцо (для фарша)
- 2 средних картофелины
- 80 г. лапши
- 1 маленькая морковь
- ½ средней луковицы
- Соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу
- Свежая зелень петрушки для сервировки
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Картофель, лук и морковь очистить и нарезать кубиками. В фарш добавить яйцо, соль, перец по вкусу, перемешать и сформировать мясные шарики с помощью ложки. В емкость блендера-суповарки положить нарезанные овощи, лапшу, мясные шарики, добавить соль, перец, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу и налить воды до отметки МАХ. Все тщательно перемешать. Готовить в режиме «Суп». Подавать, посыпав сверху мелко нарубленной свежей петрушкой.

Суп куриный по-мексикански

Ингредиенты:

- 50 г. томатной пасты
- 100 г. густого томатного сока с мякотью
- ½ стручка красного перца чили (измельченного)
- 1 средняя луковица
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 400 г. филе куриной грудки
- 2 ч.л. сока лайма или лимона
- Соль, перец, молотый тмин по вкусу
- Свежая зелень петрушки для сервировки
- Вода (до отметки МАХ)

Приготовление:

Филе куриной грудки и лук помыть и мелко нарезать. В емкость блендера-суповарки положить все ингредиенты кроме сока лайма, добавить соль, перец, молотый тмин по вкусу и налить воды до отметки МАХ. Все тщательно перемешать. Готовить в режиме «Суп». По окончании приготовления добавить сок лайма. Подавать, украсив сверху свежей зеленью петрушки.

Рецепты для режима «Крем-суп»

Крем-суп из лука-пороя и картофеля

Ингредиенты:

- 2 средних картофелины, нарезанных кубиками
- 2 средних нарезанных стебля лука-пороя
- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- 4 ст.л. сливок 10% жирности
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 измельченный зубчик чеснока
- Соль, перец, специи по вкусу
- Сухарики или гренки для сервировки
- Сметана для сервировки
- Вода или куриный бульон (до отметки МАХ)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по

вкусу и налейте воды (или куриного бульона) до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, посыпав хрустящими сухариками или гренками со сметаной и кольцами лука-порей

Крем-суп из брокколи с сыром с плесенью

Ингредиенты:

- 25 г. сливочного масла
- 1 ст.л растительного масла
- 1 нарезанный стебель лука-порей (только белая часть)
- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- 300 г. брокколи, разобранной на небольшие соцветия
- 1 средняя картофелина, нарезанная кубиками
- 4 ст.л. сливок 10% жирности
- 125 г. сыра с плесенью (стилтон), нарезанного кубиками
- Соль, перец, специи по вкусу
- Вода (до отметки MAX)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп».

Крем-суп из овощей

Ингредиенты:

- 1 средняя морковь, нарезанная кубиками
- 1 средняя репа, нарезанная кубиками
- 1 средняя картофелина, нарезанная кубиками
- 2 стебля сельдерея, нарезанного кусочками
- 5-6 нарезанных листьев савойской капусты
- 50 г. сливочного масла
- 25 г. муки
- Соль, перец, специи по вкусу
- Вода (до отметки MAX)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп».

Крем-суп из моркови и имбиря

Ингредиенты:

- 5 средних морковок, нарезанных кубиками
- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- 2 см. свежего имбиря, нарезанного кусочками
- 25 г. сливочного масла
- 1 ст.л. растительного масла
- Соль, перец, специи по вкусу
- Свежая зелень петрушки для сервировки
- Вода (до отметки MAX)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Крем-суп из шампиньонов

Ингредиенты:

- 500 г. свежих шампиньонов, нарезанных на 4 части
- 1 нарезанный стебель лука-порея (белая часть)
- 50 мл. сливок 30% жирности
- 1 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. крахмала
- Соль, перец, специи по вкусу
- Сушеные грибы, сухарики или гренки для сервировки
- Вода или куриный бульон (до отметки МАХ)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды (или куриного бульона) до отметки МАХ. Тщательно все перемешайте, чтобы крахмал не сформировал комочки. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, посыпав сушеными грибами, хрустящими сухариками или гренками.

Гаспачо

Ингредиенты:

- 2 болгарских перца без кожицы, нарезанных кубиками
- 1 огурец без кожицы, нарезанный кубиками
- 4 помидора без кожицы, нарезанных кубиками
- 6-7 измельченных зубчиков чеснока
- 1,5 ст.л. винного уксуса
- ½ ч.л. табаско
- 2 ст.л. растительного масла
- Соль, перец, специи по вкусу
- Сухарики, гренки и свежая зелень петрушки и укропа для сервировки
- Томатный сок (до отметки МАХ)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте томатного сока до отметки МАХ. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, посыпав хрустящими сухариками, гренками и свежей зеленью петрушки и укропа.

Крем-суп из помидоров и базилика

Ингредиенты:

- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- 1 стебель сельдерея, нарезанный кубиками
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 1 морковь, нарезанная кубиками
- 1 банка томатов в собственном соку (400 г.)
- 2 ст.л. сливок 10% жирности
- Горсть свежих листьев базилика
- Соль, перец, специи по вкусу
- Вода или куриный бульон (до отметки МАХ)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды (или куриного бульона) до отметки МАХ. Закройте крышку и выберите режим «Крем-суп». Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, украсив свежими листьями базилика.

Крем-суп из тыквы

Ингредиенты:

- 500 г. мякоти тыквы, нарезанной кубиками
- 200 мл. молока
- 50 мл. сливок 10% жирности
- 1 ст.л. сливочного масла
- Соль, перец, специи по вкусу
- Свежая зелень петрушки для сервировки
- Сметана для сервировки
- Вода (до отметки MAX)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, добавив сметану и украсив свежей зеленью петрушки.

Крем-суп из цукини

Ингредиенты:

- 2 средних цукини, нарезанных кубиками
- 2 средних картофелины, нарезанных кубиками
- ½ средней луковицы, нарезанной кубиками
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 2 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. растительного масла
- 50 мл. сливок 30% жирности
- Соль, перец, паприка по вкусу
- Свежая зелень петрушки и укропа для сервировки
- Вода или овощной бульон (до отметки MAX)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, паприку по вкусу и налейте воды (или овощного бульона) до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, украсив свежей зеленью петрушки и укропа.

Крем-суп из зеленого горошка и салата

Ингредиенты:

- 300 г. замороженного зеленого горошка
- 1 мелко нарубленный кочан листового салата
- Соль, перец, специи по вкусу
- Свежие листья базилика для сервировки
- Сметана для сервировки
- Вода или овощной бульон (до отметки MAX)

Приготовление: Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды (или овощного бульона) до отметки MAX. Закройте крышку и выберите режим «Крем-суп». Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, добавив сметану и украсив свежими листьями базилика.

Крем-суп из спаржи

Ингредиенты:

- 200г. спаржи, нарезанной кубиками
- 1 нарезанный стебель лука-порея (белая часть)
- 50 мл. сливок 30% жирности

- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 средняя картофелина, нарезанная кубиками
- Соль, перец, сухой тимьян по вкусу
- Сухарики или гренки для сервировки
- Вода или бульон (до отметки MAX)

Приготовление: Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, добавьте соль, перец, сухой тимьян по вкусу и налейте воды (или бульона) до отметки MAX. Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, посыпав хрустящими сухариками.

Рецепты для режима «Блендер»

Смузи из свежих фруктов

Ингредиенты:

- 130 мл. апельсинового сока
- ½ маленькой дыни, нарезанной кубиками 2,5 см
- 150 г. свежей малины
- 200 г. ананаса, нарезанного кубиками 2,5 см
- 2 апельсина, очищенных от цедры и разделенных на сегменты
- 200 г. клубники, нарезанной на половинки
- 1 манго, нарезанный кубиками 2,5 см
- 1 банан, нарезанный кубиками 2,5 см

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки. Закройте крышку и выберите режим «Блендер». Подавать смузи в высоких стаканах со льдом и соломинкой.

Тропический смузи

Ингредиенты:

- 330 мл. концентрированного апельсинового сока
- 550 мл. молоко или кокосового молока
- 1 манго, нарезанный кубиками 2,5 см
- 1 маракуйя, нарезанная кубиками 2,5 см
- 1 киви, нарезанная кубиками 2,5 см
- 200 г. ананаса, нарезанного кубиками 2,5 см
- ½ большого спелого банана, нарезанного кружочками
- Десертная вишня
- Апельсин, нарезанный кружками

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки. Закройте крышку и выберите режим «Блендер». Подавать смузи в высоких стаканах с соломинкой, украсив сверху десертной вишенкой и кружочком апельсина на стенке стакана.

Ягодный морс

Ингредиенты:

- 300 г. размороженной смеси ягод без косточек (вишня без косточек, клюква, черника, голубика, клубника, смородина – все подойдет)
- 140 г. свежей ежевики
- Сахар по вкусу
- Вода (до отметки MAX)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки. Закройте крышку и выберите режим «Блендер». Подавать смузи в высоких стаканах с соломинкой.

Банановый молочный коктейль

Ингредиенты:

- 200 г. ванильного мороженого «пломбир»
- 500 г. молока 3,2 % жирности
- 2 больших спелых банана
- 50 г. сиропа (банановый, карамельный, ванильный – любой по вкусу)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, предварительно разрезав мороженое на некрупные части. Закройте крышку и выберите режим «Блендер». Подавать молочный коктейль в высоких стаканах с соломинкой.

Молочный коктейль «Двойной шоколад»

Ингредиенты:

- 700 г. шоколадного мороженого
- 500 мл. молока
- 60 г. мелко натертого темного шоколада
- 1 ч.л. экстракта ванили
- Шоколадные завитки

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, предварительно разрезав мороженое на некрупные части. Закройте крышку и выберите режим «Блендер». Подавать шоколадный коктейль в высоких стаканах с соломинкой, украсив сверху шоколадными завитками.

Коктейль «Эспрессо»

Ингредиенты:

- 300 г. ванильного мороженого «пломбир»
- 200 мл. сливок
- 200 мл. цельного молока
- 2 ст.л. растворимого кофе эспрессо в виде порошка (или 50 мл. готового кофе эспрессо)
- ½ ч.л. экстракта ванили
- Взбитые сливки и кофейные зерна для сервировки

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в емкость блендера-суповарки, предварительно разрезав мороженое на некрупные части. Закройте крышку и выберите режим «Блендер». Подавать коктейль «Эспрессо» в высоких стаканах, с десертной ложкой, украсив взбитыми сливками и кофейными зернами.

Гарантийный талон

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: <ul style="list-style-type: none"> механических повреждений; выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Ньютайм Импорт энд Экспорт Корпорейшн Лимитед оф Чжуншань» Адрес: Комната 203, №23, Нань Ань роуд, Шицы, Чжуншань, Гуандун, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СмартТайм», 107031, Москва, Звонарский пер, 7, строение 2, этаж 4, офис 415-416, Россия Служба сервисной поддержки потребителей:  https://www.gfgiril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016 	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
--	---