

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ с функцией нагрева и пароварки GFGRIL GF-SM5 Blender Soup-Maker



Книга рецептов

WWW.GFGRIL.RU



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАЗНАЧЕНИЕ БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор блендера-суповарки GF-SM5!

Блендер-суповарка – принципиально новый подход к процессу приготовления вкусных домашних блюд. Технология совмещения нагрева, измельчения и смешивания, которой оборудован блендер-суповарка, предназначена для быстрой, простой и качественной обработки различных продуктов.

Блендер-суповарка поможет в приготовлении вкусных и полезных блюд без особых затрат времени и сил. Все, что может потребоваться от хозяйки – это выбрать желаемую программу приготовления и вовремя добавить все необходимые ингредиенты в чашу блендера-суповарки. Удобная панель управления позволяет одним нажатием кнопки запустить программу приготовления нежного крем-супа, растительного молока, полезных овощей на пару и многих других блюд. Прозрачная чаша блендера-суповарки, выполненная из термостойкого пластика, позволяет наблюдать за всем процессом приготовления. Встроенные датчики уровня наполнения чаши защитят от запуска блендера-суповарки с чрезмерно большим или слишком малым количеством ингредиентов. Дополнительные аксессуары – стальной фильтр и подставка для приготовления продуктов на пару – помогут в приготовлении вкуснейших классических супов, соевого молока или полезных продуктов. Мерный стаканчик, крепящийся к крышке чаши, удобен для добавления точного количества дополнительных ингредиентов прямо в процессе приготовления.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке блендера-суповарки проверьте его работоспособность и комплектацию
 - Перед проведением каких-либо операций по уходу за блендером-суповаркой отключите его от сети питания
 - Используйте блендер-суповарку на гладкой ровной поверхности для хорошего сцепления с опорой ножек прибора с резиновыми присосками
 - Для чистки корпуса с блоком электродвигателя используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем сильных растворителей
- ВНИМАНИЕ!** Не используйте блендер-суповарку, если повреждены какие-либо его детали!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании блендера-суповарки, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Блендер-суповарка предназначен для использования только внутри помещений
- Храните и используйте блендер-суповарку вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла
- Не включайте блендер-суповарку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках
- Не оставляйте работающий блендер-суповарку без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми
- При установке блендера-суповарки обеспечьте зазор между блендером-суповаркой и окружающими предметами
- Не устанавливайте блендер-суповарку на неровные и неустойчивые поверхности
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками
- Не погружайте корпус, шнур питания и чашу блендера-суповарки в воду или другие жидкости
- Запрещается мыть крышку, шнур питания и чашу блендера-суповарки в посудомоечной машине
- Не допускайте, чтобы контакты чаши и корпуса были влажными
- Любой посторонний предмет, попавший между контактами чаши и корпуса блендера-суповарки, может привести к поломке блендера-суповарки
- Вынимая вилку из розетки электросети, не тяните за сетевой шнур
- 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 после полной сборки прибора
- Следите за тем, чтобы внешняя поверхность чаши, ее дно, корпус блендера-суповарки были всегда сухими и чистыми
- Данный блендер-суповарка не предназначен для использования людьми, 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, при обнаружении дефекта блендера-суповарки, его аксессуаров или сетевого шнура, прекратите использования блендера-суповарки
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра

ВНИМАНИЕ! Во время работы чаша блендера-суповарки нагревается – не дотрагивайтесь до горячих поверхностей без защиты рук.

ВНИМАНИЕ! Встроенный нож блендера-суповарки очень острый. Во избежание получения травм, будьте предельно аккуратны при обращении с ним. Не прикасайтесь к ножу, когда блендер-суповарка включен в сеть!

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

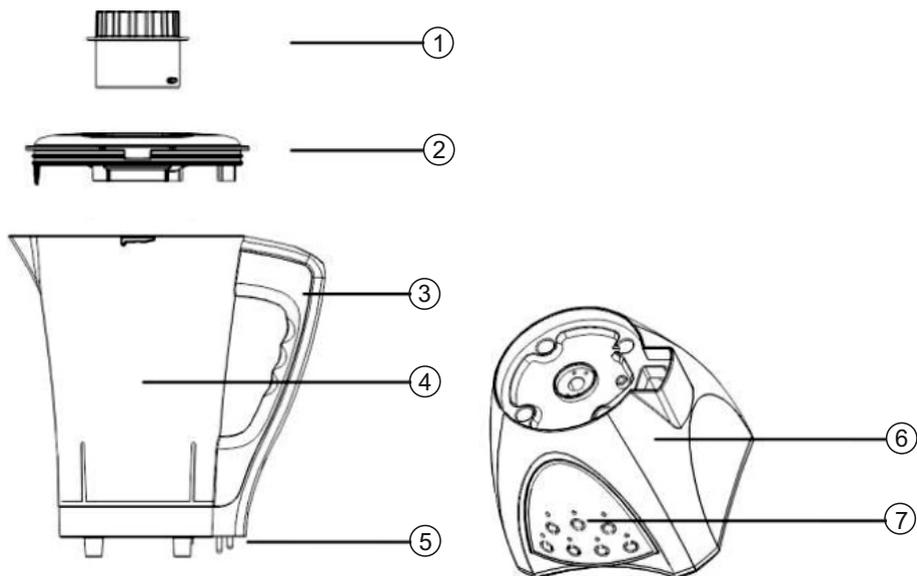
- Извлеките из коробки блендер-суповарку, а также все дополнительные аксессуары.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите блендер-суповарку и аксессуары на предмет возможных дефектов, сколов или других повреждений. При их обнаружении не используйте блендер-суповарку и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием промойте теплой водой с мягким моющим средством и затем тщательно протрите сухой тканью чашу со встроенными лезвиями и крышку блендера-суповарки.

ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждений не помещайте чашу и корпус блендера-суповарки в посудомоечную машину.

- Установите блендер-суповарку на гладкую ровную поверхность для закрепления на ней ножек с резиновыми присосками.

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 хорошо промыть чашу и крышку блендера-суповарки с мягким моющим средством или прокипятить в ней воду.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ



1. Мерный стаканчик
2. Крышка
3. Ручка
4. Чаша блендера-суповарки
5. Соединительный разъем
6. Корпус с панелью управления и электродвигателем
7. Панель управления

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

	Подставка для яиц, овощей и других продуктов для приготовления на пару
	Фильтр из нержавеющей стали для разделения ингредиентов при приготовлении классического супа или растительного молока с двумя видами сетки: крупной для приготовления классического супа и мелкой для растительного молока
	Мерный стаканчик
	Щеточка для очистки ножей лезвия блендера, а также удаления стойких загрязнений со стенок и дна чаши блендера-суповарки
	Губка для мягкой очистки поверхности чаши и крышки блендера-суповарки

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

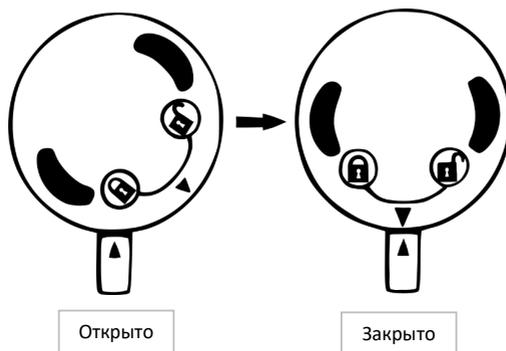
- Перед началом работы убедитесь, что блендер-суповарка устойчиво установлен на поверхности и полностью собран, а все его части надежно зафиксированы.
- Придерживая чашу блендера-суповарки за ручку, вставьте ее в соответствующее углубление корпуса блендера-суповарки так, чтобы металлические контакты плотно соприкасались.
- При приготовлении классического супа, поместите фильтр крупной сеткой вниз, а при приготовлении растительного молока фильтр следует поместить мелкой сеткой вниз.

вниз. При приготовлении любых других блюд, в использовании фильтра нет необходимости.

- При использовании функции пароварки, установите подставку для продуктов на выступы внутри чаши блендера-суповарки ручкой вверх.



- Поместите необходимые ингредиенты в чашу блендера-суповарки.
- Закройте крышку так, чтобы не оставался зазор между верхним краем чаши блендера-суповарки и стенками крышки, затем для закрепления крышки поверните ее таким образом, чтобы треугольные риски на крышке и на ручке чаши находились на одной линии близко друг к другу, как показано на рисунке далее. Пазы по бокам крышки должны закрепиться на боковых выступях на стенках чаши блендера-суповарки.



ПРИМЕЧАНИЕ: Уровень жидкости должен быть не ниже и не выше отметки минимального (МИН) и максимального (МАКС) уровня наполнения чаши, указанных на стенках чаши блендера-суповарки для соответствующих режимов приготовления.

- В режиме приготовления супов, коктейлей, пюре и подобных блюд, уровень заполнения чаши должен быть не менее 0,5 литров и не более 1,2 литров. При приготовлении продуктов на пару, уровень воды должен быть не ниже 0,3 литров, а при кипячении воды ее уровень не должен превышать 1,7 литров. Соответствующие отметки находятся на стенке чаши блендера-суповарки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Недостаточное количество жидкости приведет к прекращению работы блендера-суповарки. В случае наполнения чаши выше максимального уровня во время

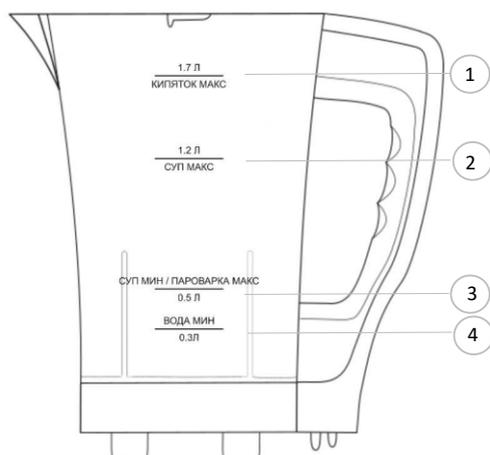
приготовления горячее содержимое может выливаться из носика чаши блендера-суповарки. Также может произойти срабатывание датчика защиты от перелива и блендер-суповарка отключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: Работу блендера-суповарки можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.». При повторном включении программа приготовления запустится сначала.

- Подключите блендер-суповарку к сети питания. Если блендер-суповарка корректно собран, Вы услышите однократный звуковой сигнал.
- Нажмите до упора кнопку **«Вкл./Выкл.»**. При срабатывании снова будет подан звуковой сигнал и в течении 5 секунд будут мигать все световые индикаторы.
- Для выбора режима работы нажмите соответствующую кнопку на панели управления в течении времени мигания индикаторов.
- При запуске программы приготовления (кроме режима **«Турбо»**) будет подан однократный звуковой сигнал и запустится процесс приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ

На внешнюю сторону чаши блендера-суповарки нанесены отметки уровней жидкости, заливаемой при различных режимах приготовления:



1. Максимальный уровень заполнения чаши блендера-суповарки
 2. Максимальный уровень ингредиентов при приготовлении супов , соусов, пюре, и других подобных блюд
 3. Максимальный уровень воды при приготовлении продуктов на пару и минимальный уровень ингредиентов при приготовлении супов, соусов, пюре, и других подобных блюд
 4. Минимальный уровень воды при приготовлении продуктов на пару минимальный уровень ингредиентов при приготовлении холодных напитков
- При использовании чаши блендер-суповарки, следует обратить внимание на следующие пункты:
- В процессе работы с блендером-суповаркой, держитесь за боковую ручку чаши, так как во время работы чаша блендера-суповарки может нагреваться
 - Для поддержания необходимой температуры и правильной работы блендера - суповарки плотно закрывайте крышку во время работы
 - В случае затруднения вращения ножа-измельчителя, сначала отключите блендер-суповарку от сети и только потом аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножа
 - Не оставляйте столовые приборы и другие посторонние предметы внутри чаши блендера-суповарки
 - Для очистки чаши блендера-суповарки используйте губку и щетку для чистки, входящие в комплект или подобные или любую другую мягкую ткань и неабразивные чистящие средства
 - Продукты помещаются в чашу блендера-суповарки до включения блендера-суповарки в сеть
 - Режущие лезвия ножа-измельчителя очень острые и представляют опасность, обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.
 - **ПРИМЕЧАНИЕ:** Допускается определенное пригорание кусочков пищи к поверхности дна чаши блендера-суповарки, это нормально, для очистки используйте губку и щетку для чистки, которые входят в комплект.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Кнопка «Вкл./Выкл.»	Предназначена для включения прибора и остановки программы
	Кнопка «Блендер»	Запуск программы, предназначенной для измельчения различных продуктов
	Кнопка «Соевое молоко»	Запуск программы, предназначенной для приготовления соевого и любого другого растительного молока, а также классических супов
	Кнопка «Крем-суп»	Запуск программы, предназначенной для приготовления крем-супов, зеленых супов и супов-пюре. Режим также предназначен для приготовления горячего детского питания.
	Кнопка «Подогрев»	Запуск программы подогрева готовых блюд
	Кнопка «Пароварка»	Запуск программы кипячения или режима пароварки
	Кнопка «Турбо»	Однократное включение блендера на 1,5 секунды

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ТУРБО: режим, запускающий блендер на 1,5 секунды. Удобен для дополнительного взбивания крем-супов, помолы небольшого количества орехов, приготовления фруктовых коктейлей в ручном режиме.

БЛЕНДЕР: режим предназначен для приготовления различных фруктовых, овощных и других холодных коктейлей. В данном режиме не происходит нагревание ингредиентов, что позволяет сохранить все их полезные свойства.

СОЕВОЕ МОЛОКО: режим предназначен как для приготовления соевого и любого другого растительного молока, так и для приготовления классических супов с кусочками ингредиентов. Отлично подходит для деревенских супов, требующих более густую консистенцию.

При данном режиме следует использовать стальной фильтр, имеющий два вида сетки: с более мелкими отверстиями для приготовления густого растительного молока и с более крупными отверстиями для приготовления классических супов с кусочками ингредиентов. При приготовлении растительного молока, положите сою, орехи, крупу или другие ингредиенты внутрь стального фильтра для того, чтобы молоко получилось однородным. А при приготовлении классического супа поместите нарезанные ингредиенты, которые не должны быть измельчены, снаружи стального фильтра.

КРЕМ-СУП: в данном режиме происходит приготовление нежного крем-супа, имеющего однородную консистенцию. Также, с использованием данной программы можно готовить вкуснейшие овощные и фруктовые пюре, в том числе для детского питания, что будет особенно удобно для родителей малышей. Режим «Крем-суп» подойдет и для приготовления различных соусов к гарнирам.

ПОДОГРЕВ: режим подогрева позволяет довести до 60-70 градусов уже приготовленное блюдо. В процессе подогрева происходит периодическое помешивание, что позволяет предотвратить пригорание ингредиентов к стенкам чаши блендера-суповарки.

ПАРОВАРКА: функция пароварки предназначена для варки яиц и автоматического приготовления вкусных и полезных овощей и других продуктов на пару.

После закипания воды, продукты готовятся над паром всего около 10 минут, что позволяет сохранить их полезные свойства.

Режим	Описание	Время
ТУРБО	В течении 1,5 секунд вращается ротор. Нагрева не происходит.	1,5 секунды
БЛЕНДЕР	Проходят от 4 и более циклов по 15 секунд вращения ротора с остановкой на 5 секунд. После завершения процесса подается звуковой сигнал и происходит мигание, а затем выключение индикатора.	2-5 минут
СОЕВОЕ МОЛОКО	Происходит непрерывное нагревание ингредиентов до кипения. Время нагревания зависит от начальной температуры содержимого и составляет примерно от 4 до 10 минут. Затем проходят 3 цикла импульсного нагрева: - 2 секунды вращается ротор; - около 3 минут происходит импульсный нагрев, при котором происходит включение и выключение нагревательного элемента. Далее 4 цикла по 20 секунд, в течении которых 15 секунд работает ротор, а 5 секунд – пауза. Затем в течении 1-2 минут происходит импульсный нагрев. После завершения процесса подается звуковой сигнал и происходит мигание, а затем выключение индикатора.	20 -30 минут
КРЕМ-СУП	Происходит непрерывное нагревание ингредиентов до кипения. Время нагревания зависит от начальной температуры содержимого и составляет примерно от 4 до 10 минут. Затем проходят 3 цикла импульсного нагрева: - 2-3 секунды вращается ротор; - 2-5 минут происходит импульсный нагрев, при котором при котором происходит включение и выключение нагревательного элемента. Далее 2 цикла по 15 секунд, в течении которых около 10 секунд работает ротор, а 5 секунд – пауза. Затем продолжается импульсный нагрев до окончания процесса. Перед выключением	20 -30 минут

	подается звуковой сигнал и мигает индикатор режима.	
ПОДОГРЕВ	В зависимости от начальной температуры ингредиентов происходит 30-40 циклов работы по 15 секунд, в течении которых: - 2-3 секунды работает ротор; - 12-13 секунд происходит нагрев. Температура продукта после приготовления достигает 60-70 градусов. После завершения процесса подается звуковой сигнал и происходит мигание, а затем выключение индикатора.	10-15 минут
ПАРОВАРКА	Происходит непрерывный нагрев воды до кипения, далее в течении 10 минут продолжается импульсный нагрев. После завершения процесса подается звуковой сигнал и происходит мигание, а затем выключение индикатора.	10-15 минут

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления пищи на различных автоматических режимах может варьироваться в зависимости от начальной температуры ингредиентов и их количества.

УХОД ЗА БЛЕНДЕРОМ-СУПОВАРКОЙ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за блендером-суповаркой отключите блендер-суповарку от сети питания!

- Придерживая чашу блендера-суповарки за ручку одной рукой, другой снимите крышку
- Извлеките фильтр или подставку для приготовления продуктов на пару из чаши блендера-суповарки при их наличии, при необходимости, используя защиту для рук
- Придерживая корпус блендера-суповарки одной рукой, другой рукой снимите чашу, держа ее за ручку

ВНИМАНИЕ! Запрещается погружать чашу и корпус с блоком электродвигателя блендера-суповарки в воду или другие жидкости, т.к. данные элементы прибора

содержат электрические компоненты, контакты и разъемы, которые могут быть повреждены. Также запрещается мыть крышку и чашу в посудомоечной машине.

- После приготовления пищи тщательно промойте внутреннюю поверхность чаши блендера-суповарки с использованием мягкого моющего средства
- Запрещается использовать для чистки блендера-суповарки губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона
- При пригорании кусочков пищи ко дну чаши блендера-суповарки, для очистки используйте губку и щеточку, которые входят в комплект и ли им подобные
- Протрите корпус блендера-суповарки слегка влажной салфеткой
- Также можно использовать программы «Подогрев» и «Пароварка» для самоочистки внутренней поверхности чаши. Для этого залейте необходимое количество воду в чашу блендера-суповарки и запустите автоматическую программу. Рекомендуется для этой цели использовать не более 1,2 литров воды во избежание пролития воды через носик чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ: Допускается определенное пригорание кусочков пищи к поверхности дна чаши блендера-суповарки, это нормально, для очистки используйте губку и щетку для чистки, которые входят в комплект.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Блендер-суповарка не включается	Чаша блендера-суповарки установлена недостаточно плотно	Снимите чашу блендера-суповарки с корпуса и снова установите в соответствующее углубление, плотно прижав
	Неправильное крепление крышки	Снимите крышку и установите ее в правильное положение
	Недостаточное количество жидкости в чаше	Добавьте необходимое количество жидкости, не ниже минимально необходимого для выбранного режима приготовления

	Уровень жидкости превысил максимально допустимый	Слейте лишнюю жидкость так, чтобы уровень жидкости в чаше не превышал максимально допустимый уровень для выбранного режима приготовления
Блендер-суповарка перестал работать посреди автоматического режима и подал звуковой сигнал	Крышка неплотно закреплена	Снимите крышку и установите ее в правильное положение
	Уровень жидкости снизился в процессе приготовления	Добавьте жидкости до необходимого минимального уровня
	Уровень жидкости превысил максимально допустимый	Удалите из чаши блендера-суповарки лишний объем жидкости или других ингредиентов
	Пропал контакт между чашей блендера-суповарки и корпусом	Проверьте корректность установки чаши блендера-суповарки
Готовое блюдо содержит слишком большие кусочки после окончания цикла приготовления	Возможно, кусочки ингредиентов были слишком большими изначально	Нарезайте ингредиенты перед приготовлением на более мелкие кусочки
	Был выбран не подходящий режим приготовления	Попробуйте приготовить блюдо, используя другой режим приготовления
	Было добавлено недостаточное количество воды	Добавьте к ингредиентам большее количество воды
Некоторые ингредиенты недостаточно хорошо приготовлены (еще немного сырые) после окончания цикла приготовления	Возможно, ингредиенты были нарезаны слишком большими кусочками	Нарезайте ингредиенты перед приготовлением на более мелкие кусочки
	Был выбран не подходящий режим приготовления	Попробуйте приготовить блюдо, используя другой режим приготовления

	<p>Фильтр засорился в процессе приготовления</p>	<p>Убедитесь, что количество ингредиентов не превышает допустимый объем</p>
	<p>Некоторые ингредиенты требуют более продолжительного приготовления</p>	<p>Используйте функцию подогрева для достижения достаточного уровня готовности некоторых ингредиентов</p>
<p>Суп недостаточно горячий, но программа приготовления завершилась</p>	<p>Большое количество горячей жидкости в процессе приготовления достигало датчика заполнения</p>	<p>Слейте некоторое количество жидкости, чтобы в процессе приготовления датчик уровня наполнения не погружался в воду</p>
<p>Во время приготовления ингредиенты пригорают ко дну чаши</p>	<p>Возможно было добавлено слишком много сахара или крахмала</p>	<p>Добавлять в блюдо меньшее количество сахара или крахмала</p>
	<p>Добавлено недостаточное количество воды или другой жидкости</p>	<p>Добавляйте в блюдо необходимое количество жидкости</p>

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-SM5

Питание: 220-240В~50/60Гц

Суммарная мощность: 1200 Вт

Мощность нагрева: 900 Вт

Мощность мотора: 300 Вт

Количество оборотов в минуту: 18 000

Материал: пластик, нержавеющая сталь

Максимальный объем: 1,7 л

Минимальный объем: 0,3 л

Вес: 1,95 кг

Размеры: 24 x 18 x 43 см

УТИЛИЗАЦИЯ

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



ПРИМЕЧАНИЕ: Веса и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды (или куриного бульона) до отметки «Суп МАКС». Готовить в режиме «Крем-суп». Подавать, посыпав хрустящими сухариками или гренками сметаной и кольцами лука-пороя.

Крем-суп из брокколи с сыром с плесенью

Ингредиенты:

- 25 г. сливочного масла
- 1 ст.л растительного масла
- 1 нарезанный стебель лука-пороя (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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

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

Суп-пюре 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

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

Суп-пюре 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды до отметки «Суп МАКС»). 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

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

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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды (или куриного бульона) до отметки «Суп МАКС». Закройте крышку и запустите режим «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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды до отметки «Суп МАКС». 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

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

Суп-пюре 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки, добавьте соль, перец, специи по вкусу и налейте воды (или овощного бульона) до отметки «Суп МАКС». 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

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

Рецепты для режима «Блендер»

Холодный суп 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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

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

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 чашу 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 чашу 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.

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 чашу 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 чашу 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 чашу 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 зёрнами.

Рецепты для режима «Подогрев»

Горячий шоколад

Ингредиенты:

- 800 мл молока

- 4 ст.л. порошка какао
- 200 гр. тёмного шоколада
- Специи по вкусу
- Маршмеллоу, мороженое или взбитые сливки для подачи

Приготовление:

Шоколад поломайте на мелкие кусочки. Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки и закройте крышку. Готовьте в режиме «По дог рев» . Подавать, украсив маршмеллоу, мороженым или взбитыми сливками.

Рецепты для режима «Соевое молоко»:

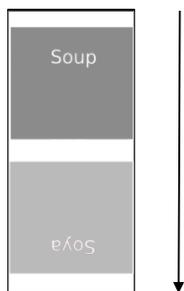
Соевое молоко

Ингредиенты:

- 150 г. соевых бобов
- 800 мл воды
- Сахар, соль или сиропы по вкусу

Приготовление:

Соевые бобы замочите на 6-8 часов в воде, затем слейте воду. В чашу блендера-суповарки поставьте фильтр мелкой сеткой вниз, как показано на рисунке.



Соевые бобы добавьте в чашу внутрь стального фильтра. В чашу блендера-суповарки снаружи фильтра залейте воду и добавьте остальные ингредиенты. Готовьте в режиме «Соевое молоко». После завершения приготовления аккуратно слейте полученное молоко, не вынимая фильтра из чаши блендера-суповарки.

Арахисовое молоко

Ингредиенты:

- 100-150 гр. арахиса
- 1 л воды
- Сахар, соль или сиропы по вкусу

Приготовление:

Арахис очистите и замочите на 6 - 8 часов, затем слейте воду. В чашу блендера-суповарки поставьте фильтр мелкой сеткой вниз. Добавьте арахис в чашу внутрь стального фильтра. В чашу блендера-суповарки снаружи фильтра залейте воду и добавьте остальные ингредиенты. Готовьте в режиме «Соевое молоко». После завершения приготовления аккуратно слейте полученное молоко, не вынимая фильтра из чаши блендера-суповарки.

Медовое миндальное молоко

Ингредиенты

- 150 гр. миндаля
- 700 мл воды
- 1,5-2 ст.л. меда

Приготовление:

Промытый миндаль залейте кипятком и оставьте на 6-8 часов. В чашу блендера-суповарки поставьте фильтр мелкой сеткой вниз. Добавьте миндаль в чашу внутрь стального фильтра. В чашу блендера-суповарки залейте воду. Готовьте в режиме «Соевое молоко». После завершения приготовления аккуратно слейте полученное молоко, не вынимая фильтра из чаши блендера-суповарки. Добавьте мёд и тщательно перемешайте.

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 1,5 литра

Приготовление:

Загрузите все ингредиенты в чашу блендера-суповарки. Закройте крышку и выберите режим «Соевое молоко». Подавать морс охлажденным.

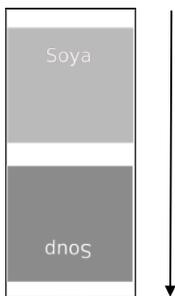
Суп куриный по-мексикански

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 «Суп МАКС»)

Приготовление:

Филе куриной грудки и лук помыть и мелко нарезать. В чашу блендера-суповарки поставить фильтр крупной сеткой вниз, как показано на рисунке.



Все ингредиенты, кроме сока лайма, положить в чашу блендера-суповарки снаружи фильтра, добавить соль, перец, молотый тмин по вкусу и налить воды до отметки «Суп МАКС». Готовить в режиме «Соевое молоко». По окончании приготовления добавить сок лайма. Подавать, украсив сверху свежей зеленью петрушки.

Картофельный суп с курицей

Ингредиенты:

- 250-300 г. филе куриной грудки
- 3 шт. некрупного картофеля
- 1 луковица
- 1 средняя морковь
- Соль и перец по вкусу
- 1 ч.л. шафрана имеретинского
- 300 мл 10% сливок
- 2 ст.л. растительного масла
- вода до отметки «Суп МАКС»
- зелень для подачи

Приготовление:

Куриное филе и овощи нарежьте некрупными кусочками. Установите фильтр в чашу блендера-суповарки крупной сеткой вниз. Нарезанное куриное филе поместите в чашу блендера снаружи фильтра. Остальные ингредиенты добавьте внутрь стального фильтра. Залейте в чашу воды до отметки «Суп МАКС» и запустите режим «Соевое молоко». Подавать, украсив сверху свежей зеленью.

Рецепты для режима «Пароварка»

Капуста брокколи на пару

Ингредиенты:

- 400 гр. брокколи (свежей или замороженной)
- Соль, мед, соевый соус по вкусу
- 300-400 мл воды

Приготовление:

Залейте воду в чашу блендера-суповарки. Установите подставку для приготовления продуктов на пару на выступы внутри чаши. В подставку поместите кусочки капусты брокколи. Готовьте в режиме «Пароварка». После окончания приготовления достаньте капусту брокколи из чаши блендера-суповарки и добавьте ингредиенты по вкусу.

Варёные яйца

Ингредиенты:

- 4 шт. яиц
- 300-400 мл воды

Приготовление:

Залейте воду в чашу блендера-суповарки. Установите подставку для приготовления продуктов на пару на выступы внутри чаши. Яйца поместите в ячейки подставки.

Готовьте в режиме «Пароварка». После окончания приготовления будьте внимательны, яйца очень горячие, аккуратно достаньте подставку, держась за ручку.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. 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. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. <p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: Чжуншань Легенд Электрикал Эпплаенсис Ко., Лтд Адрес: Второй этаж, №16, Тонгфу роад, Тонгань Вилладж, Донгфень таун, Чжуншань Сити, 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.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
--	--

