

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО  
ВЫСОКОСКОРОСТНОГО  
БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ  
С ФУНКЦИЕЙ НАГРЕВА И  
ПАРОВАРКИ  
GFGRIL  
GF-SM10  
Blender Soup-Maker High Speed**



---

**КНИГА РЕЦЕПТОВ**

**WWW.GFGRIL.RU**



**БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО**



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЛЕНДЕРА-СУПОВАРКИ

МОДЕЛЬ GF-SM10

### Использование блендера-суповарки

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение блендера-суповарки GF-SM10! Высокоскоростной блендер-суповарка с функцией нагрева и пароварки - это современный многофункциональный и мощный бытовой прибор, который совмещает в себе сразу несколько функций самых популярных устройств кухонной техники: блендера, миксера, электрокастрюли, пароварки и аппарата для приготовления соевого молока, что значительно экономит не только место на кухне, но и Ваши силы и время. Основное назначение блендера - суповарки – приготовление крем-супов, соусов/паштетов, соков/пюре, коктейлей/смузи, соевого молока и варки продуктов на пару. Блендер-суповарка позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростит процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а его стильный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню. Вы просто закладываете продукты, необходимые для Вашего любимого рецепта в чашу блендера-суповарки, после чего, в зависимости от Ваших предпочтений Вы выбираете нужную автоматическую программу приготовления или ручную функцию, и через некоторое время восхитительное блюдо готово! Вы также можете добавлять приправы, зелень, сметану, масло, воду, сливки или дополнительные ингредиенты на любой стадии процесса приготовления пищи, не прерывая программный цикл. Просто снимите колпачок с крышки с блендера-суповарки и добавьте в загрузочное отверстие приправу и/или дополнительные ингредиенты и установите съёмный колпачок на место. Этот блендер-суповарка оснащен лучшими современными технологиями, необходимыми для приготовления блюда идеальной консистенции. Мощный мотор обеспечивает максимальную скорость вращения ротора практически 200 км/час. Мощный нагревательный элемент доводит до кипения жидкость менее чем за 3 минуты. Термостойкая стеклянная чаша с толстыми стенками и техническими углублениями на внутренней поверхности для лучшего перемешивания, способна вместить до 1,75 л продуктов холодного приготовления и 1,4 продуктов горячего приготовления. Система смешивания состоит из 8 стальных лезвий разной формы: 4 широких горизонтальных и 2 направленных вертикально вниз ножа измельчают продукты на дне чаши, а 2 центральных поднятых вверх вертикальных ножа, поднимают продукты вверх, создавая при этом вихрь циркуляции для равномерного перемешивания продуктов по всему объёму чаши. Интуитивно понятное управление с помощью поворотного переключателя автоматических программ и кнопок ручных функций делает блендер-суповарку простым в использовании. С помощью 8 автоматических программ приготовления Вы сможете в домашних условиях, затратив минимум усилий и времени, приготовить блюда ресторанного класса: вкуснейшие соусы французской кухни, разнообразные крем-супы, нежнейшие паштеты из куриной печени или бобов, витаминные смузи, густые молочные коктейли, морсы из свежих или замороженных фруктов и ягод. Кроме того, блендер-суповарка имеет 3 ручных функции, с возможностью регулировки режимов скорости вращения ротора от 1 до 10, регулировки времени и температуры приготовления, что позволяет использовать его в качестве обычного стационарного блендера, миксера и электро-

кастрюли: измельчить, перемешать, подогреть и взбить необходимые ингредиенты, например, перемолоть кофейные зерна и даже измельчить кубики льда. Очень полезным будет блендер-суповарка и для молодых мам. Он позволит, не отвлекаясь от домашних дел, приготовить блюда детского питания: мягкое фруктовое или овощное пюре, различные виды каш, крем-супов и соков. Блендер-суповарка не только быстро сварит нужные продукты, но и доведет их до необходимого пюреобразного состояния. Благодаря мощному мотору и эффективной системе смешивания, блендер-суповарка обеспечивает тончайшее измельчение продуктов: размер частиц в полностью измельченной смеси не превышает 0,2 мм. Это придает ни с чем не сравнимую нежность и гладкость текстуры готового блюда. Для любителей правильного питания предусмотрена функция пароварки, а также приготовления соевого молока. Готовьте, экспериментируйте и наслаждайтесь изысканными блюдами кухни 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 корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления 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 с блоком электродвигателя и панелью управления, шнур питания и чашу блендера-суповарки в воду или другие жидкости. Запрещается мыть корпус с блоком электродвигателя и панелью управления, шнур питания и чашу блендера-суповарки в посудомоечной машине.
- Не допускайте, чтобы контакты чаши и корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления 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 чашу 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 чаши, ее дно, корпус с блоком электродвигателя и панелью управления 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 провод ится их инструктирование относительно использования блендера-суповарки лицом, отвечающим за их безопасность. В
- 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 чаша блендера-суповарки нагревается – не дотрагивайтесь до горячих поверхностей без специальных перчаток, держите чашу за ручку.

**ВНИМАНИЕ!** Встроенные в дно несъемные лезвия блендера-суповарки очень острые. Во избежание получения травм, будьте предельно аккуратны при обращении с ними. Ни в коем случае не прикасайтесь к лезвиям, когда блендер-суповарка включен в сеть.

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

## Использование чаши блендера-суповарки

•Для корректной работы и поддержания необходимой температуры внутри чаши блендера-суповарки перед началом работы плотно закрывайте крышку блендера - суповарки.

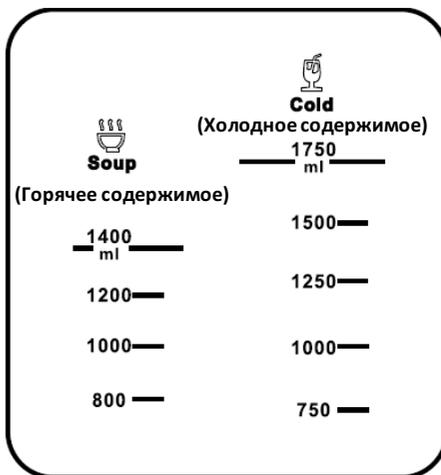
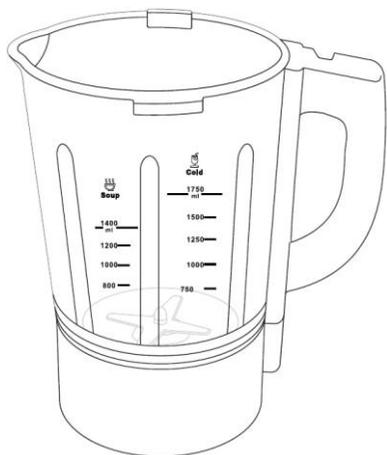
•Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в чаше блендера-суповарки.

•Извлекайте содержимое из чаши только после выключения блендера-суповарки.

•Не используйте блендер-суповарку без входящей в комплект чаши. Не используйте чашу без жидкости. Запрещается использовать чашу 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 чашу блендера-суповарки продуктами и следите за уровнем жидкости, наливаемой в нее. Объем горячего содержимого не должен превышать отметку «Soup» 1 400 мл, а объем холодного содержимого не должен превышать отметку «Cold» 1 750 мл на внешней стенке чаши.



- 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 горизонтальной стационарной поверхности.
- Продукты помещаются в чашу блендера-суповарки до включения блендера-суповарки в сеть.
- Несъемные режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.
- В случае затруднения вращения лезвий, отключите блендер суповарку от сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножей.
- В процессе работы с блендером-суповаркой, держитесь за ручку чаши, так как во время работы чаша блендера-суповарки может нагреваться.

## Перед первым использованием

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

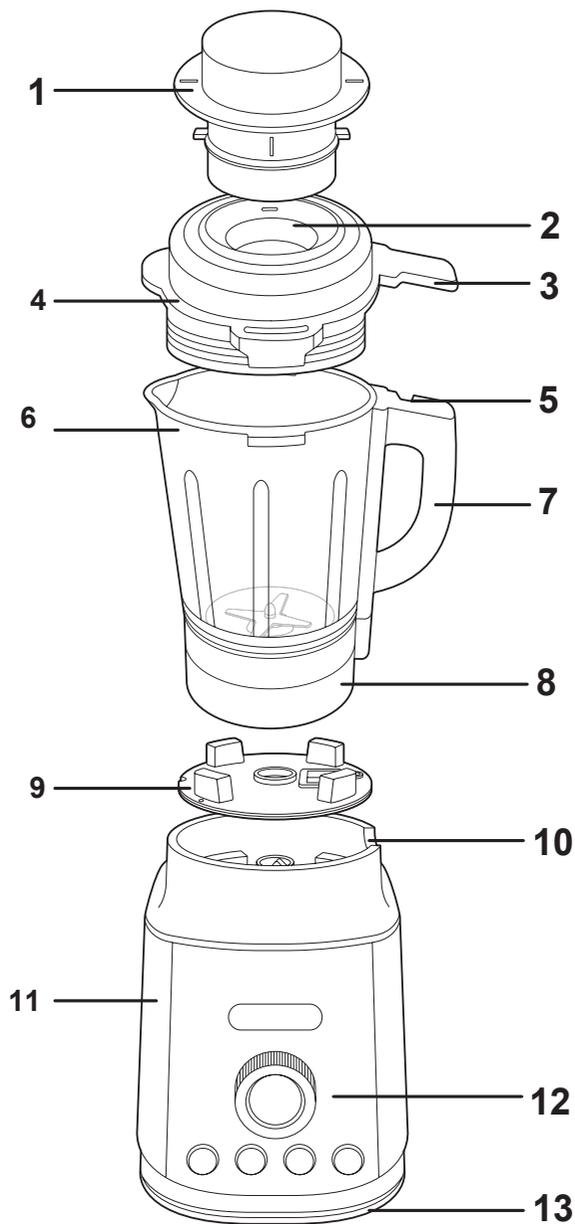
- Перед первым использованием промойте чашу, крышку блендера-суповарки и несъемные лезвия теплой водой с мягким моющим средством. Протрите корпус с блоком электродвигателя и панелью управления блендера-суповарки влажной мягкой тканью, а потом тщательно высушите сухой тканью.

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

- Установите блендер-суповарку на ровную горизонтальную стационарную 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 чашу блендера-суповарки с мягким моющим средством или прокипятить в ней воду, нажав кнопку ручной функции «Подогрев» и установив с помощью поворотного переключателя температуру подогрева 100 °С, а затем нажав кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

## Детали и элементы блендера-суповарки



1. **Колпачок крышки** позволяет, не прерывая программу приготовления, добавить необходимые ингредиенты или жидкость в загрузочное отверстие просто сняв колпачок с крышки. Чтобы снять колпачок с крышки, поверните его против часовой стрелки и поднимите вверх.
2. **Загрузочное отверстие** предназначено для добавления ингредиентов или жидкости во время приготовления без прерывания программного цикла.
3. **Крышка** предотвращает проливание и разбрызгивание содержимого чаши в процессе приготовления.
4. **Рукоятка крышки** предназначена для установки и фиксации крышки на чаше.
5. **Чаша** используется для приготовления продуктов, выполнена из толстого термостойкого стекла, имеет технические углубления на внутренней поверхности чаши для лучшего перемешивания.
6. **Ручка** предназначена для удерживания чаши во время снятия и установки чаши на корпус с блоком электродвигателя и панелью управления.
7. **Несъемные лезвия (8 шт.)** 4 горизонтальных и 2 направленных вертикально вниз лезвия обеспечивают измельчение продуктов на дне чаши, 2 центральных вертикальных лезвия поднимают продукты вверх, создавая вихрь циркуляции для равномерного перемешивания продуктов по всему объему чаши
8. **Установочное дно чаши** содержит встроенный нагревательный элемент, соединительные разъемы и контакты для установки чаши на корпус с блоком электродвигателя и панелью управления
9. **Съемная силиконовая прокладка** предназначена для дополнительной фиксации чаши на корпусе с блоком электродвигателя и панелью управления и предотвращения вибраций чаши в процессе работы.
10. **Установочное углубление на верхней части корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления** содержит привод электродвигателя, а также соединительные контакты и выступы для установки чаши.
11. **Корпус с блоком электродвигателя и панелью управления** главный компонент, обеспечивающий работу блендера-суповарки, внутри которого находится электродвигатель, электронный чип управления и т.д.
12. **Панель управления** предназначена для выбора, запуска и остановки желаемой автоматической программы или ручной функции.
13. **Прорезиненные ножки** препятствуют скольжению и обеспечивают устойчивость блендера-суповарки на рабочей поверхности.

## Дополнительные аксессуары



1



2



3



4



5

1. **Тканевый мешочек** –предназначен для процеживания соевого молока .  
Материал: нейлон. Размеры: 26 см x 19 см. Перед началом процеживания, во избежание ожогов, убедитесь, что соевое молоко остыло. Подготовьте емкость для молока. Поместите мешочек внутрь емкости (если емкость достаточно узкая, поместите мешочек внутрь емкости и заверните уголки мешочка по краям емкости). На лейте соевого молоко в мешочек и выжмите, как показано на рисунке ниже. После окончания процеживания, очистите мешочек от остатков соевого жмыха, тщательно промойте проточной водой и расправьте для высыхания .



2. **Мерный стакан** объемом 100 мл. предназначен для измерения объема необходимых для приготовления ингредиентов/жидкости (круп, масла, сливок и т.д) и приправ (специи, сахар, соль и т.д.) с помощью делений шкалы (1/5, 1/4, 1/3, 1/2, 2/3, 3/4, 4/5) в мл. на боковой поверхности стакана.

3. **Паровая корзина** предназначена для приготовления продуктов на пару (овощи, яйца, манты, макароны и т.д.). В круглые отверстия на дне корзины проникает пар от кипящей воды. В результате продукты готовятся при высокой температуре, но не соприкасаются с жидкостью, отдавая ей часть полезных веществ, как это случается при обычной варке. Паровая корзина оснащена ручкой для удобного извлечения из чаши блендера-суповарки. Для приготовления продуктов в паровой корзине сначала следует наполнить чашу блендера-суповарки водой объемом не более 750 мл. Затем, взяв паровую корзину за ручку, опустить ее вертикально вниз дном внутрь чаши блендера. После этого следует опустить вниз ручку паровой корзины и выложить на дно паровой корзины подготовленные продукты, необходимые для приготовления, закрыть крышку блендера-суповарки и следовать указаниям, описанным в разделе «Эксплуатация». Материал: жаропрочный пластик. Объем: 500 мл.



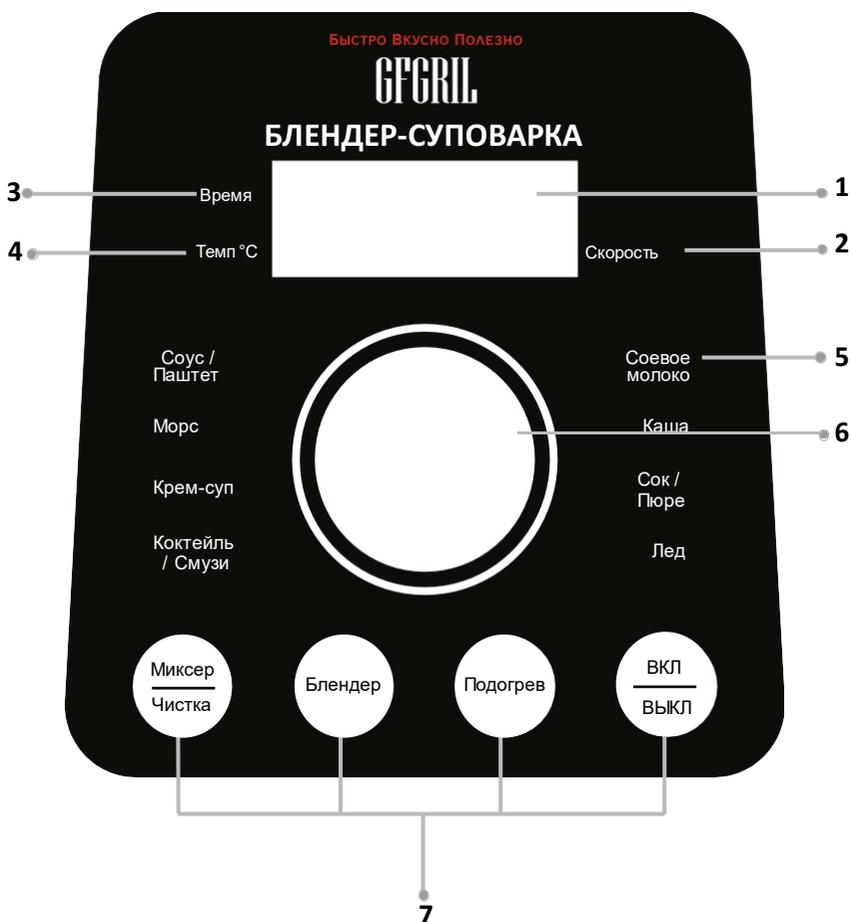
4. **Двусторонняя губка** предназначена для мягкой очистки чаши блендера-суповарки, устранения загрязнений с дна и стенок чаши. Жесткая сторона используется для основной чистки, удаления прилипших к стенкам чаши остатков продуктов и удаления пригоревших кусочков пищи со дна чаши. Мягкая

поролоновая сторона завершает основную чистку и используется для полировки.

5. **Щетка для чистки** предназначена для очистки блока ножей, удаления дополнительных стойких загрязнений со стенок чаши, а также очистки дна чаши от пригоревших продуктов.

**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  $\pm 5-10\%$ .

## Панель управления



1. **Цифровой дисплей.** Предназначен для световой индикации времени в минутах (при этом мигает световой индикатор времени «Время», а на дисплее отображается время в минутах), световой индикации температуры в Цельсиях °С (при этом мигает световой индикатор температуры «Темп °С», а на дисплее отображается температура в Цельсиях), скорости блендера (при этом мигает световой индикатор режима скорости «Скорость», а на дисплее отображается режим скорости от 1 до 10), кодов ошибок (при этом подается звуковой сигнал, а на цифровом дисплее отображается надпись в виде «E0», «E1», «E2»), режима ожидания (на цифровом дисплее отображается надпись в виде «--:--»), начала работы (на цифровом дисплее отображается надпись в виде «/\_ \_ \_ /») и окончания работы (на цифровом дисплее отображается надпись «End», подается звуковой ) блендера-суповарки.
2. **«Скорость» - световой индикатор режима скорости.** Предназначен для световой индикации режима скорости блендера. Во время мигания светового индикатора скорости на цифровом дисплее отображается текущий режим скорости блендера. Предусмотрено 10 режимов скоростей блендера для различных продуктов. 10 режим скорости отображается на цифровом дисплее буквой «Н».
3. **«Время» - световой индикатор времени.** Предназначен для световой индикации времени в минутах. Во время мигания светового индикатора скорости на цифровом дисплее отображается время в минутах, оставшееся до окончания работы автоматической программы/ручной функции, или устанавливаемое с помощью поворотного переключателя для ручной функции (0-5 мин. с шагом 30 сек.).
4. **«Темп °С» - световой индикатор температуры.** Предназначен для световой индикации температуры в Цельсиях °С. Во время мигания светового индикатора температуры на цифровом дисплее отображается текущая температура содержимого чаши или устанавливаемая с помощью поворотного переключателя, которая варьируется от 40 до 100 °С (с шагом 5 °С).
5. **Световой индикатор автоматической программы.** Предназначен для световой индикации выбранной автоматической программы. Всего предусмотрено 8 световых индикаторов автоматических программ. Каждый из 8 световых индикаторов автоматических программ, расположенных по краям поворотного переключателя (4 световых индикатора с левой стороны от поворотного переключателя и 4 световых индикатора с правой стороны от поворотного переключателя) соответствует одной автоматической программе. Во время вращения поворотного переключателя световой индикатор устанавливаемой автоматической программы будет мигать, в то время как световые индикаторы остальных автоматических программ будут гореть непрерывно.
6. **Поворотный переключатель.** Предназначен для выбора одной из 8

автоматических программ приготовления, путем плавного вращения поворотного переключателя по/против часовой стрелки, а также предназначен для регулировки времени в минутах (0-5 мин. с шагом 30 сек.) для ручных функций , регулировки температуры от 40 до 100 °С и режимов скорости блендера от 1 до 10 для ручных функций, отражаемых на цифровом дисплее.

7. **Кнопки ручных функций со световыми индикаторами.** Предназначены для запуска и световой индикации дополнительных ручных функций с возможностью ручной регулировки параметров температуры, времени и скорости блендера, а также включения/выключения этих функций и автоматических программ приготовления.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Соус/Паштет».** Программа «Соус/Паштет» предназначена для приготовления разнообразных соусов (горчичный соус, бешамель, томатный и т.д) и паштетов из мяса(куриная или гусиная печень) и овощей (кабачковая икра, гороховая паста) идеально однородной консистенции.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Морс».** Программа «Морс» предназначена для приготовления морсов из свежих ягод и фруктов идеально однородной консистенции.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Крем-суп».** Программа «Крем-суп» предназначена для приготовления крем-супов (из овощей, грибов, сыра, курицы) идеально однородной консистенции.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Коктейль/смузи».** Программа «Коктейль/смузи» предназначена для приготовления смузи из свежих и замороженных овощей и ягод, молочных (и других) коктейлей.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Соевое молоко» .** Программа «Соевое молоко» предназначена для приготовления соевого и растительного молока.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Каша».** Программа «Каша» предназначена для приготовления каш (овсяной, рисовой, кукурузной, манной и т.д.).

**Поворотный переключатель установлен в положение «Сок/пюре» .**

Программа «Сок/пюре» предназначена для приготовления разнообразных соков и пюре из свежих или замороженных фруктов и овощей.

**Поворотный переключатель установлен в положение «Лед».** Программа «Лед» предназначена для измельчения кубиков льда.

**Кнопка ручной функции «Миксер/Чистка».** Ручная функция «Миксер/Чистка» предназначена для дополнительного перемешивания готового блюда, а также для запуска функции «Самоочистки».

**Кнопка ручной функции «Блендер».** Ручная функция «Блендер» предназначена для измельчения, взбивания и перемешивания продуктов или готового блюда.

**Кнопка ручной функции «Подогрев».** Ручная функция «Подогрев» предназначена равномерного подогревания и измельчения готового блюда, а также для приготовления продуктов в паровой корзине, также может быть использована для приготовления крем-супов.

**Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ».** Предназначена для включения/выключения автоматических программ приготовления или ручных режимов.

## Описание автоматических программ приготовления

Для приготовления пищи в данном блендере -суповарке Вы можете с помощью поворотного переключателя выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления:

- 1. «Соус/Паштет».** Программа предназначена для приготовления вкусных рецептов, требующих однородную консистенцию соусов или паштетов, таких как соус бешамель, сливочно-сырный соус, томатный соус с базиликом и соус барбекю, паштет из куриной или гусиной печени . Программа состоит из циклической работы блендера и нагревательного элемента и гарантирует, что все ингредиенты будут идеально измельчены и взбиты до нужной консистенции и аккуратно приготовлены при правильной температуре . Программа начинается с предварительного разогрева и доведения до кипения, что обычно занимает 8-13 минут (в зависимости от объема жидкости и ингредиентов). После закипания содержимого чаши начинается программный цикл приготовления соуса или паштета, длительность которого составляет 17 минут. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваш идеальный соус или паштет готов, его можно подавать и наслаждаться вкусом! Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Соус/Паштет», при этом световой индикатор автоматической программы «Соус/Паштет» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. Как правило, при включении блендера -суповарки поворотный переключатель по умолчанию установлен в положение, соответствующее программе «Соус/Паштет», однако, если это не так, вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока световой индикатор программы «Соус/Паштет» не начнет мигать. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Соус/Паштет» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Соус/Паштет» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ /ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/ \_ \_ \_ / », это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз . В это время на цифровом дисплее отобразится надпись « End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Soup» 1400 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

2. **«Морс».** Программа предназначена для приготовления горячих витаминных морсов, требующих идеально однородной консистенции фруктов или ягод. Программа состоит из циклической работы блендера и нагревательного элемента и гарантирует, что все ингредиенты будут идеально измельчены и взбиты до нужной консистенции и аккуратно приготовлены при правильной температуре. Программа начинается с предварительного разогрева и доведения до кипения, что обычно занимает 8-13 минут (в зависимости от объема жидкости и ингредиентов). После закипания содержимого чаши, начинается программный цикл приготовления морса, длительность которого составляет 23 минуты. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваш горячий витаминный морс, его можно подавать и наслаждаться вкусом! Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Морс», при этом световой индикатор автоматической программы «Морс» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Морс» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Морс» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_ \_ /», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись «End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Soup» 1400 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

3. **«Крем-суп».** Программа прекрасно подходит для приготовления вкусных рецептов, требующих однородную консистенцию крем-супа таких, как тыквенный суп-пюре, грибной крем-суп, сырный крем-суп, зеленые крем-супы, а также детское питание. Программа состоит из циклической работы блендера и нагревательного элемента и гарантирует, что все ингредиенты

будут идеально измельчены и взбиты до нужной консистенции и аккуратно приготовлены при правильной температуре. Программа начинается с предварительного разогрева и доведения до кипения, что обычно занимает 8-13 минут (в зависимости от объема жидкости и ингредиентов). После закипания содержимого чаши, начинается программный цикл приготовления морса, длительность которого составляет 27-30 минут (в зависимости от объема жидкости и ингредиентов). Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваш нежнейший крем-суп готов! его можно подавать и наслаждаться вкусом! Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Морс», при этом световой индикатор автоматической программы «Морс» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Морс» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Морс» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_ \_ /», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись «End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Soup» 1400 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

- 4. «Коктейль/Смузи».** Программа предназначена для приготовления молочных коктейлей, фруктовых, ягодных и овощных смузи, требующих идеально однородную консистенцию. Программа состоит из циклической работы блендера и гарантирует, что все ингредиенты будут идеально измельчены и взбиты до нужной консистенции. В данной программе не происходит подогревания продуктов. Программа начинается с предварительного перемешивания и измельчения продуктов в течение 30 сек. после чего начинается программный цикл приготовления коктейля или смузи, длительность которого составляет 1,5 минуты. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваш идеально взбитый молочный коктейль или смузи готов, его

можно подавать и наслаждаться вкусом!

Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Коктейль/Смузи», при этом световой индикатор автоматической программы «Коктейль/Смузи» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Коктейль/Смузи» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Коктейль/Смузи» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_\_ \_/», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись «End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Cold» 1750 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

- 5. «Соевое молоко».** Программа предназначена для приготовления соевого молока из предварительно замоченных соевых бобов, с последующим процеживанием готового молока через тканевый мешочек, который входит в комплект. Программа состоит из циклической работы блендера и нагревательного элемента и гарантирует, что соевые бобы будут идеально измельчены и взбиты до нужной консистенции и аккуратно приготовлены при правильной температуре. Программа начинается с предварительного разогрева и доведения до кипения, что обычно занимает 8-13 минут (в зависимости от объема жидкости и соевых бобов). После закипания содержимого чаши, начинается программный цикл приготовления соевого молока, длительность которого составляет 17 минут. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваше горячее соевое молоко готово. Следует дать молоку остыть, а затем процедить в отдельную емкость с использованием тканевого мешочка, который входит в комплект, после этого соевое молоко можно подавать и наслаждаться вкусом!

Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических

программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Соевое молоко», при этом световой индикатор автоматической программы «Соевое молоко» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Соевое молоко» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Соевое молоко» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_ \_/», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись «End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Soup» 1400 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

6. **«Каша».** Программа предназначена для приготовления разнообразных горячих каш, требующих идеально однородную консистенцию. Программа состоит из циклической работы блендера и нагревательного элемента и гарантирует, что каша будет идеально измельчена и взбита до нужной консистенции и аккуратно приготовлена при правильной температуре. Программа начинается с предварительного разогрева и доведения до кипения, что обычно занимает 8-13 минут (в зависимости от объема жидкости и каши). После закипания содержимого чаши, начинается программный цикл приготовления каши, длительность которого составляет 14 минут. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваша горячая и нежная каша готова, ее можно подавать и наслаждаться вкусом!

Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Каша», при этом световой индикатор автоматической программы «Каша» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки

поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Соевое молоко» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Каша» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_ /», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись «End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Soup» 1400 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

7. **«Сок/Пюре».** Программа предназначена для приготовления фруктовых соков, нежнейшего пюре из фруктов или овощей, требующих идеально однородную консистенцию, а также детского питания. Программа состоит из циклической работы блендера и гарантирует, что все ингредиенты будут идеально измельчены и взбиты до нужной консистенции. Время приготовления сока или пюре в данной программе составляет 2,5 минуты. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего Ваш сок или пюре готовы, их можно подавать и наслаждаться вкусом!
- Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Сок/Пюре», при этом световой индикатор автоматической программы «Сок/Пюре» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Сок/Пюре» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Сок/Пюре» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_ /», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись «End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Cold» 1750 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

8. **«Лед».** Программа предназначена для измельчения льда. Программа состоит из циклической работы блендера на максимальной скорости «Н» и гарантирует идеальное измельчение кусков льда. В данной программе не происходит подогревания продуктов. Время работы данной программы составляет 1 минуту. Обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы отображается на цифровом дисплее, после чего лед готов для использования.

Когда блендер-суповарка находится в режиме ожидания на его дисплее отображается надпись в виде «--:--», все световые индикаторы автоматических программ горят непрерывно (кроме одного мигающего светового индикатора той автоматической программы, в текущее положение которой установлен поворотный переключатель), кнопки ручных функций горят непрерывно, а кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» мигает, вращая поворотный переключатель, установите его в положение «Лед», при этом световой индикатор автоматической программы «Лед» будет мигать, а остальные световые индикаторы автоматических программ будут гореть непрерывно. После установки поворотного переключателя в положение, соответствующее автоматической программе «Лед» нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз. Как только световой индикатор программы «Лед» будет гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут, а световой индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» будет гореть непрерывно, на цифровом дисплее отобразится надпись «/\_ \_ \_ /», это означает, что блендер-суповарка начал приготовление продуктов. Об окончании программы оповестит звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз. В это время на цифровом дисплее отобразится надпись « End», а световой индикатор автоматической программы будет мигать до тех пор, пока подается звуковой сигнал, затем блендер-суповарка перейдет в режим ожидания, а на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Объем содержимого чаши блендера-суповарки в данной программе не должен превышать отметку «Cold» 1750 мл, указанной на стенке чаши блендера-суповарки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При приготовлении продуктов на каждой из 8 автоматических программ Вы можете слышать определенный шум, издаваемый блендером-суповаркой, это нормально и связано с вращением лезвия блендера и работой нагревательного элемента для соответствующих программ.

Программа	Описание	Время
Соус/Паштет	<p>Программа начинается с импульсного нагревания содержимого чаши (в это время нагревательный элемент непрерывно включается на 2 с. и выключается на 6 с.) до 50 °С после чего происходит несколько циклов вращений ротора в течение 1,5 с. с интервалами 4-5 с. и нагрев вплоть до закипания содержимого чаши (достижение температуры 100° С), после чего в течение 6 минут происходят попеременные циклы вращения ротора в течение 2 с., а затем импульсного нагревания в течение 40 -50 с., всего выполняется примерно 10 таких циклов до закипания содержимого чаши. После закипания на цифровом дисплее отобразится температура содержимого чаши 100°С и начнется обратный отсчет 17 мин, который также отобразится на цифровом дисплее. Сначала в течение 6 мин. будут происходить попеременные циклы импульсного нагревания в течение 75 с. и вращения ротора в течение 2-4 с. (во время вращения ротора на цифровом дисплее будет отображена скорость вращения ротора “2”), всего производится примерно 4-5 таких циклов. Затем происходит импульсное нагревание в течение 1 мин, далее вращение ротора в течение 10 с. на скорости 4 (на цифровом дисплее отобразится надпись “4”) и затем снова импульсное нагревание в течение 1 мин. После этого в течение 4 мин. происходит вращение ротора на скорости 5 (на цифровом дисплее отобразится надпись “5”) в течение 12 с. с остановками на 14-15 с. во время которых происходит импульсное нагревание в соответствии с текущей температурой содержимого чаши, на цифровом дисплее отображается температура содержимого чаши (температура колеблется от 80 до 90°С), всего производится не более 12 таких циклов. Затем программа переходит к следующему шагу, во время которого происходит вращение ротора в течение 12 с. на скорости 7 (на цифровом дисплее отображается надпись “7”) с последующей остановкой на 8-10 с. После этого в течение 4 мин. происходит вращение ротора на скорости 5 (на цифровом дисплее отобразится надпись “ 5 ”) в течение 12 с. с остановками на 14 -15 с. во время которых происходит импульсное нагревание в соответствии с текущей температурой содержимого</p>	17 мин

	<p>чаши, на цифровом дисплее отображается температура содержимого чаши (температура колеблется от 80 до 90°C), всего производится не более 12 таких циклов. Затем программа переходит к следующему шагу, во время которого происходит вращение ротора в течение 12 с. на скорости 7 (на цифровом дисплее отображается надпись "7") с последующей остановкой на 8-10 с. После этого в соответствии с температурой содержимого чаши программа устанавливает необходимый режим нагрева и в течение 1 мин производит импульсное нагревание в течение 2-3 с. с остановкой на 12 - 20 с., во время остановки на цифровом дисплее будет отображаться текущая температура содержимого чаши, затем происходят 2 цикла вращения ротора на скорости 4 (на цифровом дисплее отобразится надпись "4") в течение 10 с. с остановкой на 10 с. Далее программа переходит к завершающему этапу, который состоит из импульсного нагревания до 95-98°C в течение 3 мин, во время этого этапа текущая температура содержимого чаши будет отображаться на цифровом дисплее, после чего программа завершается.</p>	
<p><b>Морс</b></p>	<p>Программа начинается с непрерывного нагревания содержимого чаши до кипения (достижение температуры 100°C), после чего ротор вращается 5 с. и останавливается на 10 с. Затем в течение 2 мин происходит нагревание до 100°C в соответствии с температурой содержимого чаши. После закипания содержимого чаши начнется обратный отсчет 23 мин, оставшееся время будет отображаться на цифровом дисплее. Сначала в течение 6 мин. будет происходить импульсное нагревание (в это время нагревательный элемент непрерывно включается на 2-5 с. и выключается на 10 с.), во время которого спустя 12 циклов импульсного нагревания происходит вращение ротора в течение 2 с. на скорости 3 (на цифровом дисплее отобразится надпись "3"). На следующем этапе происходит 15 циклов операций, которые состоят из вращения ротора на скорости 6 (на цифровом дисплее отобразится надпись "6") в течение 12 с. с остановкой на 30 с., а затем импульсного нагрева, режим которого устанавливается программой в соответствии с текущей температурой содержимого чаши. После этого происходит импульсное нагревание в течение 2 мин (в это время</p>	<p>23 мин</p>

	<p>нагревательный элемент непрерывно включается на 2 -3 с. и выключается на 12 с.). Далее происходит 15 циклов операций, которые состоят из вращения ротора на скорости 6 (на цифровом дисплее отобразится надпись "6") в течение 12 с. с остановкой на 30 с., а затем импульсного нагрева, режим которого устанавливается программой в соответствии с текущей температурой содержимого чаши. На завершающем этапе происходит остановка на 10 с., а затем импульсное нагревание в течение 1-4 с. с последующей остановкой на 10 с., после чего программа завершается.</p>	
<p><b>Крем-суп</b></p>	<p>Программа начинается с непрерывного нагревания содержимого чаши до кипения (достижение температуры 100°C), после чего начнется обратный отсчет 27 мин 30 с, оставшееся время будет отображаться на цифровом дисплее. Сначала в течение 6 мин. будет происходить импульсное нагревание (в это время нагревательный элемент непрерывно включается на 3-5 с. и выключается на 12 с.). Затем происходит 12 циклов вращения ротора на скорости 5 (на цифровом дисплее отобразится надпись "5") в течение 10 с. с последующей остановкой на 8 с., после 12 цикла остановка продолжается в течение 10 с. и циклы вращения и остановки ротора снова повторяются. Начиная с 18 цикла происходит нагревание в соответствии с текущей температурой содержимого чаши, а ротор вращается в течение 7 с. и останавливается на 15 с. Затем ротор вращается со скоростью 5 (на цифровом дисплее отобразится надпись "5") в течение 12 с. с последующей остановкой на 13 с. После 12 таких циклов происходит нагревание в соответствии с текущей температурой содержимого чаши. Далее ротор вращается со скоростью 5 (на цифровом дисплее отобразится надпись "5") в течение 12 с. с последующей остановкой на 10 с. После 15 таких циклов происходит нагревание в соответствии с текущей температурой содержимого чаши. На завершающем этапе происходит импульсное нагревание в течение 4 мин (в это время нагревательный элемент непрерывно включается на 1-3 с. и выключается на 12 с.), после чего программа завершается.</p>	<p>27-30 мин</p>

<p><b>Коктейль/ Смузи</b></p>	<p>Программа производит 3 цикла вращения ротора в течение 30 с. (со скоростями 7,3,9), после чего завершается.</p>	<p>1,5 мин</p>
<p><b>Соевое молоко</b></p>	<p>Программа начинается с импульсного нагревания содержимого чаши (в это время нагревательный элемент непрерывно включается на 2 с. и выключается на 6 с.) до 50 °С, после чего происходит несколько циклов вращений ротора в течение 1,5 с. с интервалами 4-5 с. и нагрев вплоть до закипания содержимого чаши (достижение температуры 100° С), после чего в течение 6 минут происходят попеременные циклы вращения ротора в течение 2 с., а затем импульсного нагревания в течение 40 -50 с., всего выполняется примерно 10 таких циклов до закипания содержимого чаши. После закипания на цифровом дисплее отобразится температура содержимого чаши 100°С и начнется обратный отсчет 17 мин, который также отобразится на цифровом дисплее. Сначала в течение 6 мин. будут происходить попеременные циклы импульсного нагревания в течение 75 с. и вращения ротора в течение 2 -4 с. (во время вращения ротора на цифровом дисплее будет отображена скорость вращения ротора “2”), всего производится примерно 4 -5 таких циклов. Затем происходит импульсное нагревание в течение 1 мин, далее вращение ротора в течение 10 с. на скорости 4 (на цифровом дисплее отобразится надпись “4”) и затем снова импульсное нагревание в течение 1 мин. После этого в течение 4 мин. происходит вращение ротора на скорости 5 (на цифровом дисплее отобразится надпись “ 5”) в течение 15 с. с остановками на 8 с. во время которых происходит импульсное нагревание в соответствии с текущей температурой содержимого чаши, на цифровом дисплее отображается температура содержимого чаши (температура колеблется от 80 до 90°С), всего производится не более 18 таких циклов. надпись “5”) с последующей остановкой на 8-10 с. После этого в соответствии с температурой содержимого чаши программа устанавливает необходимый</p>	<p>17 мин</p>

	<p>режим нагрева и в течение 1 мин производит импульсное нагревание в течение 2-3 с. с остановкой на 12-20 с., во время остановки на цифровом дисплее будет отображаться текущая температура содержимого чаши, затем происходит 2 цикла вращения ротора на скорости 4 (на цифровом дисплее отобразится надпись "4") в течение 10 с. с остановкой на 10 с. Далее программа переходит к завершающему этапу, который состоит из импульсного нагревания до 95 -98°C в течение 3 мин, во время этого этапа текущая температура содержимого чаши будет отображаться на цифровом дисплее, после чего программа завершается.</p>	
<p><b>Каша</b></p>	<p>Программа начинается с импульсного нагревания содержимого чаши (в это время нагревательный элемент непрерывно включается на 2 с. и выключается на 6 с.) до 50° С, после чего происходит несколько циклов вращений ротора в течение 1,5 с. с интервалами 4-5 с. и нагрев вплоть до закипания содержимого чаши (достижение температуры 100°C), после чего в течение 6 минут происходят попеременные циклы вращения ротора в течение 2 с., а затем импульсного нагревания в течение 40-50 с., всего выполняется примерно 10 таких циклов до закипания содержимого чаши. После закипания на цифровом дисплее отобразится температура содержимого чаши 100°C и начнется обратный отсчет 14 мин, который также отобразится на цифровом дисплее. Сначала в течение 10 мин. будут происходить попеременные циклы импульсного нагревания в течение 75 с. и вращения ротора в течение 2-4 с. Затем происходит импульсное нагревание в течение 1 мин, далее вращение ротора в течение 3 с. и затем снова импульсное нагревание в течение 1 мин. После этого программа переходит к завершающему этапу, на котором происходит импульсное нагревание в течение 1 мин (нагрев в течение 2-3 с. с остановкой на 12- 20 с.) во время остановки на цифровом дисплее будет отображаться текущая температура содержимого чаши, затем происходит 1 цикл вращения ротора в течение 3 с. и программа завершается.</p>	<p>14 мин</p>

<b>Сок/пюре</b>	Программа состоит из вращения ротора в течение 150 с. (со скоростями 9,3,8), после чего программа завершается.	2,5 мин
<b>Лед</b>	Программа состоит из 6 циклов вращения ротора на максимальной скорости (на цифровом дисплее отобразится надпись "Н") в течение 5 с. с последующей остановкой на 2 с. после чего происходит вращение ротора в течение 6 с. с последующей остановкой на 4 с., после чего программа завершается.	1 мин

## Описание ручных функций

<b>Ручная функция</b>	<b>Описание</b>	<b>Время</b>
	В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Миксер/Чистка» для перемешивания готового блюда или запуска функции «Самоочистки», световой индикатор кнопки «Миксер/Чистка» будет гореть. На цифровом дисплее отобразится надпись «Н», обозначающая 10 режим скорости блендера и ротор начнет вращаться. Во время работы функции «Миксер/Чистка» другие функции или автоматические программы будут не доступны. Как только Вы отпустите кнопку «Миксер/Чистка» ротор прекратит вращаться и блендер-суповарка перейдет в режим ожидания. Максимальное время работы данной функции – 1 минута, после истечения этого времени ротор прекратит вращаться, а на экране отобразится надпись "End"	1 мин

 <p>Блендер</p>	<p>В режиме ожидания (на цифровом дисплее отображается надпись "--:--") нажмите кнопку «Блендер» для измельчения, взбивания и перемешивания продуктов. На цифровом дисплее отобразится надпись «5», обозначающая 5 режим скорости блендера, устанавливаемый по умолчанию. Вы можете установить желаемый скоростной режим плавным вращением поворотного переключателя по часовой стрелке для увеличения скорости блендера с шагом 1 до значения максимального режима скорости «Н» (10 режим скорости) или уменьшения скорости блендера с шагом 1, вращением поворотного переключателя против часовой стрелки до минимального режима скорости «1». Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для запуска ручной функции, ротор начнет вращаться, а обратный отсчет времени, оставшегося до окончания программы будет отображаться на цифровом дисплее. Время работы данной функции фиксировано и составляет 2 мин. Во время работы ручной функции изменение режима скорости и времени будет не доступно, автоматические программы приготовления и 2 ручные функции: "Миксер/Чистка" и "Подогрев" будут также не доступны. Вы можете завершить работу ручной функции в любой момент, нажав на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».</p>	<p>2 мин</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

	<p>В режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев» для подогрева готового блюда или приготовления продуктов с использованием паровой корзины. На цифровом дисплее отобразится надпись «60», обозначающая температуру подогрева 60°C, устанавливаемую по умолчанию. Вы можете установить желаемую температуру подогрева плавным вращением поворотного переключателя по часовой стрелке для увеличения температуры подогрева с шагом 5°C до значения максимальной температуры подогрева «100» равной 100°C или уменьшения температуры подогрева с плавным вращением поворотного переключателя против часовой стрелки с шагом 5 °C до значения минимальной температуры подогрева «40» равной 40°C. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для запуска ручной функции, на цифровом дисплее будет отображена, заданная температура подогрева, а световой индикатор кнопки «Подогрев» будет гореть непрерывно. Во время работы ручной функции «Подогрев» Вы не можете изменять желаемую температуру, другие функции и кнопки будут также не доступны, кроме кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» Вы можете завершить работу функции в любой момент, нажав на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ». Как только содержимое чаши достигнет заданной температуры подогрева, Вы услышите однократный звуковой сигнал, на цифровом дисплее все также будет отображаться установленная температура подогрева, а световой индикатор кнопки «Подогрев» также продолжит гореть до окончания функции.</p>	<p>40 мин</p>
	<p>Однократно нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для включения/выключения автоматической программы приготовления или ручных функций «Блендера» и «Подогрева», если Вы хотите остановить уже запущенную автоматическую программу или функцию, а с момента включения программы прошло более 1 мин, удерживайте кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» в течение 1,5 с. для отключения автоматической программы или функции.</p>	<p>-</p>

## Эксплуатация

- Перед первым использованием блендера-суповарки удалите с чаши и корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления блендера-суповарки все рекламные наклейки и очистите все детали.

- Установите блендер-суповарку на ровную горизонтальную стационарную поверхность. Убедитесь, что все детали блендера-суповарки правильно собраны и 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 корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, а также чашу блендера-суповарки в посудомоечную машину.

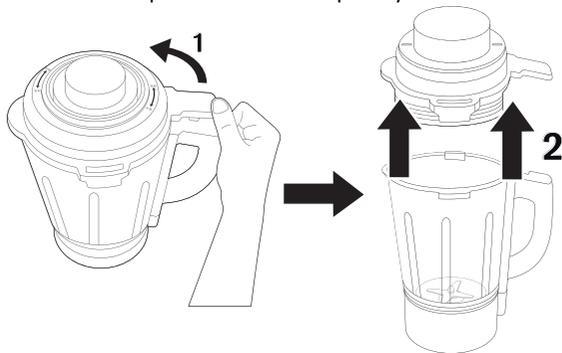
- Приподняв чашу блендера-суповарки за ручку, снимите чашу с корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления. Поверните рукоятку крышки против часовой стрелки и снимите крышку с чаши.

- Наполните чашу блендера-суповарки теплой водой до отметки 1750 мл. Поверните рукоятку крышки по часовой стрелке, надев крышку на чашу.

- Удерживая чашу с водой над корпусом с блоком электродвигателя и панелью управления, совместите разъемы и соединительные контакты установочного дна чаши с выступами и контактами углубления на верхней части корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления, опустив чашу вниз на корпус.

- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети. Нажмите и удерживайте кнопку ручной функции «Миксер/Чистка» для запуска функции «Самоочистки». Через 1 минуту функция завершит свою работу, о чем оповестит звуковой сигнал.

- Отключите блендер-суповарку от электросети, вынув вилку шнура питания из розетки электросети. Приподняв чашу блендера-суповарки за ручку, снимите чашу с корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления. Поверните рукоятку крышки против часовой стрелки и снимите крышку с чаши.

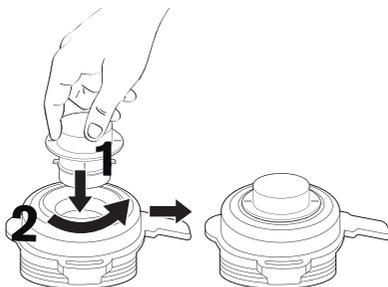


- Промойте чашу водопроводной водой.
- Подготовьте все ингредиенты, необходимые для приготовления. Нарезьте продукты на небольшие кубики размером 1-2 см. Более крупные кусочки могут не свариться в течение заданного режимом времени.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Уровень содержимого чаши не должен быть выше отметки 1750 мл для холодного содержимого и отметки 1400 мл для горячего содержимого, указанных на стенках емкости.
- Поверните рукоятку крышки против часовой стрелки и снимите крышку с чаши.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание пригорания продуктов, рекомендуется сначала налить в чашу 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 чашу блендера-суповарки воду или другую жидкость.
- **ВНИМАНИЕ!** Не запускайте блендер-суповарку, если чаша пустая.
- Положите подготовленные ингредиенты в чашу и хорошо перемешайте с жидкостью, равномерно распределяя их по всему объему чаши.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** При приготовлении супа с мясом и овощами первыми в чашу кладите овощи. Ингредиенты должны быть равномерно распределены по дну емкости.
- **СОВЕТ:** Чтобы блюдо получилось вкусным и полезным, используйте свежие сезонные овощи и фрукты.
- Закройте крышку блендера-суповарки, установив ее на чаше таким образом, чтобы выступы на верхней части чаши блендера-суповарки вошли в пазы на крышке и повернув рукоятку крышки по часовой стрелке.
- Подключите вилку шнура питания к розетке электросети. Если чаша установлена правильно, а крышка плотно закрыта, Вы услышите однократный звуковой сигнал, а световые индикаторы на панели управления будут мигать, на цифровом дисплее отобразится надпись «--:--» это означает, что блендер-суповарка находится в режиме ожидания и готов к работе.
- Для начала приготовления выберите одну из 8 автоматических программ приготовления вращая поворотный переключатель по /против часовой стрелки, для установки поворотного переключателя в положение, соответствующее желаемой программе. Когда поворотный переключатель будет установлен в необходимое положение, световой индикатор выбранной программы будет мигать, а остальные индикаторы будут гореть непрерывно. Нажмите кнопку ВКЛ/ ВЫКЛ для запуска автоматической программы, начнется процесс приготовления.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае неправильного закрытия крышки или переполнения чаши подается звуковой сигнал, а на экране отображается код ошибки «E0». В этом случае

немедленно отключите блендер-суповарку от сети питания, проверьте правильность закрытия крышки и уровень наполнения чаши. При необходимости извлеките часть ингредиентов или долейте/слейте жидкость до значений 1750 мл для холодного содержимого и 1400 мл для горячего содержимого, указанных на стенках емкости. После чего подключите блендер-суповарку к сети питания и продолжите приготовление.

- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Работу блендера-суповарки можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «ВКЛ /ВЫКЛ», или отключив блендер-суповарку от сети питания.

- Для добавления необходимых ингредиентов или жидкости в процессе приготовления, поверните съемный колпачок по часовой стрелке и поднимите вверх. Добавьте требуемые ингредиенты или жидкость, опустите колпачок вниз и поверните против часовой стрелки. При приготовлении горячих блюд во избежание ожога горячим паром используйте защиту для рук.



- После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, повторяющийся 5 раз, а на цифровом дисплее отобразится надпись «End».

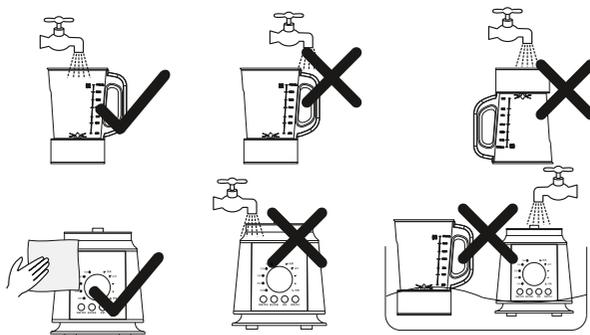
- Аккуратно откройте крышку, поднимите чашу блендера-суповарки за ручку и перелейте в посуду. Не наклоняйтесь над чашей во избежание ожога горячим паром.

## Как правильно ухаживать

- Перед очисткой блендера-суповарки обязательно выключите его и отключите отключите сетевую вилку шнура питания от розетки электросети.

- Придерживая чашу блендера-суповарки за ручку, снимите чашу с корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления, приподняв ее за ручку.

- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается погружать корпус с блоком электродвигателя и панелью управления или чашу блендера-суповарки в воду, т.к. они содержат электрические компоненты, контакты и разъемы, которые могут быть повреждены водой.



- После приготовления пищи тщательно промойте внутреннюю поверхность чаши блендера- суповарки и несъемных лезвий
- 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 чаши, 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 чашу и лезвия блендера-суповарки легче всего сразу после использования.
  - **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, не прикасайтесь к лезвиям! Дно чаши блендера-суповарки оснащено встроенными (несъемными), очень острыми ножами, поэтому рекомендуется крайне осторожно мыть ножи.
  - **СОВЕТ:** Для очистки лезвий блендера-суповарки, а также удаления подгоревших кусочков пищи со дна емкости используйте щетку для чистки в комплекте.
  - Очистите чашу и лезвия, промыв их под водой.
    - Вы также можете использовать функцию "Самоочистки", для удаления небольших загрязнений с внутренней поверхности чаши блендера-суповарки. Для этого налейте внутрь чаши теплую воду до отметки 1750 мл, добавив не более 1 капли моющего средства и выберите ручную функцию «Чистка», нажав на кнопку выбора «Миксер/Чистка» и нажмите кнопку «Старт/Отмена». Блендер-суповарка перейдет в режим "Самоочистки". После окончания режима вылейте использованную воду и тщательно промойте чашу проточной водой для удаления остатков загрязнений. При необходимости используйте моющее средство. Мягкой салфеткой насухо протрите внутреннюю поверхность чаши.
    - Протрите корпус с блоком электродвигателя и панелью управления, внешнюю поверхность чаши слегка влажной салфеткой . Загрязнения на сетевом шнуре следует удалять только сухой тряпкой.

## Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Блендер-суповарка не работает	Неправильное подключение	Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в исправную розетку электросети с соответствующим напряжением.
	Неправильно установлена крышка	Снимите крышку и установите ее правильно
	Короткое замыкание температурного датчика, код ошибки «E2»	Удалите слишком твердые и крупные ингредиенты
	Разрыв температурного датчика, код ошибки «E1» вследствие попадания влаги на электрические контакты или перегрева нагревательного элемента	Убедитесь, что соединительные контакты корпуса и чаши сухие, если это не так высушите их. В случае перегрева дайте блендеру-суповарке остыть не менее 15 минут.
	Крышка не устанавливается на чашу должным образом из-за слишком большого количества ингредиентов	Удалите лишние ингредиенты таким образом, чтобы количество ингредиентов не превышало соответствующих отметок на стенках чаши

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.
	Чаша неправильно установлена на корпус с блоком электродвигателя и панелью управления	Правильно совместите разъемы, расположенные на дне чаши с выступами и контактами на верхней части корпуса с блоком электродвигателя и панелью управления
Индикатор выбранной программы приготовления горит, но блендер- суповарка не работает	Не нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ	Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ
	Ингредиенты слишком твердые или крупные, либо их количество превышает отметку 1750 мл	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
Ингредиенты плохо измельчаются	Ингредиенты слишком твердые или крупные, либо их количество превышает отметку 1750 мл	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
	Добавлено недостаточно воды или другой жидкости	Убедитесь, что уровень жидкости выше отметки 750 мл

Ингредиенты выливаются через край чаши	Превышена отметка максимально допустимого уровня наполнения 1750 мл для холодного содержимого и 1400 мл для горячего содержимого	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне емкости
Ингредиенты подгорают	Добавлено недостаточно воды или другой жидкости	Убедитесь, что уровень жидкости выше отметки 750 мл
	Слишком большое количество ингредиентов	Извлеките часть ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты равномерно распределены на дне чаши

## Технические характеристики

Модель: GF-SM10

Питание: 220-240В~50/60Гц

Суммарная мощность: 1900 Вт

Мощность нагревательного элемента: 900 Вт

Мощность мотора: 1000 Вт

Количество оборотов в минуту: 30 000

Материал: нержавеющая сталь, пластик

Максимальный объем холодного содержимого: 1,75 л

Максимальный объем горячего содержимого: 1,4 л

Вес: 5,3 кг

Размеры: 190 мм x 210 мм x 485 мм

## 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.



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

### Рецепты для программы «Соус/Паштет»

#### Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

- 400 г. куриной печени
- 1 стакан воды (или 200 мл)
- 1 средняя луковица
- 1 морковь
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, добавить воду, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети.

Поворотный переключатель повернуть в положение "Соус/Паштет", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

#### Соус «Бешамель»

Ингредиенты:

- 1 л молока 3,2% жирности
- 120 г сливочного масла
- 3-3,5 ст.л пшеничной муки в/с
- 2 щепотки мускатного ореха
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Соус/Паштет", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### Рецепты для программы «Морс»

#### Ягодный морс

Ингредиенты:

- 400 г. размороженной смеси ягод без косточек (вишня без косточек, клюква, черника, голубика, клубника, смородина – все подойдет)

- 1 л воды
- Сахар по вкусу (примерно 5-6 ст.л.)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера -суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Морс", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **Клюквенный морс**

Ингредиенты:

- 500 г. клюквы (свежей или размороженной)
- 1 л воды
- Сахар по вкусу (примерно 5-6 ст.л.)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Морс", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

## **Рецепты для программы «Крем-суп»**

### **Крем-суп из лука-пороя и картофеля**

Ингредиенты:

- 4 средних картофелины, нарезанных кубиками
- 2 средних нарезанных стебля лука -пороя
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 5 ст.л. сливок 10% жирности
- 2 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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, посыпав хрустящими сухариками или гренками со 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-порея (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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера -суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, украсив свежей 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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, посыпав хрустящими сухариками или гренками с сушеными грибами.

### **Холодный 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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Нажмите на кнопку «Блендер», вращая поворотный переключатель выберите максимальную скорость блендера «Н», нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и, вращая поворотный переключатель, установите 5 мин и снова нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, посыпав хрустящими сухариками или гренками со свежей зеленью петрушки и укропа.

### **Суп-пюре 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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, украсив 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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть

крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать со сметаной, 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 Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, украсив свежей зеленью петрушки и укропа.

### **Крем-суп из спаржи**

Ингредиенты:

- 300г. спаржи, наре занной кубиками
- 1 нарезанный стебель лука-порея (белая часть)
- 100 мл. сливок 30% жирности
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. сливочного масла
- 2 средних картофелины, нарезанных кубиками
- Соль, перец, сухой тимьян по вкусу
- Сухарики или гренки для сервировки
- Вода или бульон (до отметки Soup 1400 мл)

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Крем-суп", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать, посыпав хрустящими сухариками или гренками.

## **Рецепты для режима «Коктейль/Смузи»**

### **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:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Коктейль/Смузи", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **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:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Коктейль/Смузи", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. 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:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Коктейль/Смузи", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. 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:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Коктейль/Смузи", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать шоколадный коктейль в высоких стаканах с соломинкой, украсив сверху шоколадными завитками.

### **Коктейль «Эспresso»**

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Коктейль/Смузи", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Подавать коктейль «Эспresso» в высоких стаканах, с десертной ложкой, украсив взбитыми сливками и кофейными зернами.

## **Рецепт для режима «Соевое молоко»**

### **Соевое молоко**

Ингредиенты:

- 200 г. соевых бобов предварительно замоченных на 6 -8 часов
- Сахар 5-6 ст.л.(можно заменить на сироп) или соль по вкусу
- 800 мл. воды

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель переключатель повернуть в положение "Соевое молоко", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End. Дайте соевому молоку остыть. Перелейте остывшее соевое молоко в тканевый мешочек. Затяните шнурок мешочка и аккуратно надавливая процедите в миску или другую емкость.

## **Рецепты для режима «Каша»**

### **Овсяная каша**

Ингредиенты:

- 150 г. овсяных хлопьев
- 1 стакан молока (или 200 мл)
- 2 стакана воды (или 400 мл)
- Соль/сахар по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Каша", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **Пшеничная каша**

Ингредиенты:

- 180 г. пшеница
- 2 стакана молока (или 400 мл)
- 2 стакана воды (или 400 мл)
- Соль/сахар по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу блендера-суповарки установить на корпус с панелью управления и блоком электродвигателя, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть в положение "Каша", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **Рисовая каша**

Ингредиенты:

- 150 г. риса
- 1 стакан молока (или 200 мл)
- 2 стакана воды (или 400 мл)
- Соль/сахар по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу установить на корпус, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть так, чтоб мигал режим "Каша" (Porridge), нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **Манная каша**

Ингредиенты:

- 80 г. манной крупы
- 2 стакана молока (или 400 мл)
- 2 стакана воды (или 400 мл)
- Соль/сахар по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу установить на корпус, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть так, чтоб мигал режим "Каша" (Porridge), нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

## **Рецепты для режима «Сок/Пюре»**

### **Яблочно-грушевое пюре**

Ингредиенты:

- 2 крупных яблока
- 2 крупных груши
- 6 ст.л. Сахара.
- 100мл. воды

Приготовление:

Фрукты помыть, очистить от кожуры и семечек. Нарезать на кусочки размером 1-2см. Все ингредиенты поместить в чашу блендера-суповарки, чашу установить на корпус, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть так, чтоб мигал режим "Сок /Пюре", нажать на кнопку

ВКЛ/ВЫКЛ, начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **Яблочный сок**

Ингредиенты:

- 4 крупных яблока
- 6 ст.л. сахара.
- 1 л. воды

Приготовление:

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семечек, разрезать на 8 частей и поместить в чашу блендера-суповарки, залить водой, добавить сахар. Чашу установить на корпус, закрыть крышкой, подключить блендер-суповарку к электросети. Поворотный переключатель повернуть так, чтоб мигал режим "Сок/Пюре", нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

### **Рецепты для режима «Пароварка»**

#### **Овощное рагу на пару**

Ингредиенты:

- ¼ маленького кабачка
- ¼ маленького баклажана
- ½ средней картофелины
- 1 средний болгарский перец
- 2 зубчика чеснока.
- 1 средний помидор
- 10 г. сливочного масла
- Соль, перец - по вкусу.
- Свежая зелень петрушки

Приготовление:

Налейте в чашу блендера-суповарки воды так, чтобы она не превышала отметку 750 мл. Установите чашу на корпус. Поместите внутрь чаши блендера-суповарки паровую корзину, придерживая паровую корзину за ручку. Поместите на дно паровой корзины подготовленные продукты (вымытые, почищенные и порезанные кубиками овощи), и добавьте сверху сливочное масло. Накройте чашу блендера-суповарки крышкой и подключите блендер-суповарку к электросети. Нажмите на кнопку "Подогрев", на экране отобразится температура подогрева по умолчанию 60 °С. Для приготовления продуктов на пару поверните поворотный переключатель по часовой стрелке до тех пор, пока на экране не отобразится цифра 100, это означает что температура подогрева будет равна 100°С. Нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, начнется процесс приготовления. По окончании раздастся звуковой сигнал на цифровом дисплее высветится надпись End.

## Гарантийный талон

<p><b>Условия гарантии</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</li> <li>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</li> <li>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- механических повреждений;</li> <li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых ит.п.;</li> <li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li> </ul> </li> <li>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</li> <li>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</li> <li>6. Гарантийный срок – 1 год.</li> <li>7. Срок службы – 3 года.</li> </ol> <p>Дата изготовления указана на упаковке.          Изготовитель: «Гуандун Чаншень Электрикал Эпплаенс Ко. Лтд.»</p> <p>Адрес: 2-5, Роуд 8, Чанцзяо Индастриал парк, Синтан таун, Шуньде Дистрикт, Фошан, Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация:          ООО «СмартТайм», 107031, Москва, Звонарский пер, 7, строение 2, этаж 4, офис 415-416, Россия          Служба сервисной поддержки потребителей:</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>h ps://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><b>Гарантийный талон</b></p> <p>Изделие:</p> <hr/> <p>Модель:</p> <hr/> <p>Серийный номер:</p> <hr/> <p>Дата продажи:</p> <hr/> <p>Торговая организация:</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя:</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца:</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

