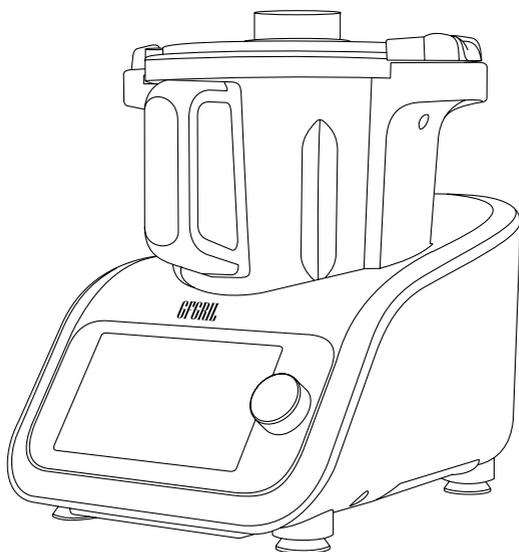


# GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА GF-KP95



Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



[WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)

## НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор **многофункциональной кухонной машины GF-KP95**.

Кухонная машина GF-KP95 – это современный инновационный многофункциональный прибор, который заменит собой несколько устройств одновременно и превратит рутинное приготовление пищи в увлекательный и быстрый процесс. Благодаря встроенному электронному алгоритму, который автоматически рассчитывает время и температуру приготовления, кухонная машина осуществляет все этапы приготовления, экономя ваше время. GF-KP95 приготовит рецепты любой сложности на завтрак, обед и ужин для всей семьи.

Кухонная машина выполнена в привлекательном стильном дизайне, оснащена 7-ми дюймовым сенсорным дисплеем, электронным управлением и расширенным функционалом и заменит собой мультиварку, мясорубку, кухонный комбайн, пароварку, блендер, миксер, медленноварку, су-вид, кофемолку, весы, йогуртницу и много других кухонных приборов. Кухонная машина сможет эффективно и быстро взбивать кремы для тортов, яичные белки, соусы, замешивать разные виды теста, измельчать как кофемолка, готовить фарш, блюда для детей, десерты, фруктовые и овощные коктейли, мороженое, блюда здоровой пищи и многое другое.

Благодаря высокой мощности 1500 Вт (500 Вт двигатель + 1000 Вт нагрев), 10ти скоростям работы, таймеру от 0 до 99 минут и температуре приготовления от 0 до 120°C Вы с легкостью приготовите множество разнообразных блюд и полезных напитков.

Прибор оснащен чашей из нержавеющей стали объемом 3 л, насадкой для взбивания «Бабочка», лопаткой и пароваркой с многоуровневой системой приготовления, что позволит Вам приготовить несколько блюд одновременно. Прозрачная крышка-мерный стакан позволяет добавлять ингредиенты во время приготовления и защитит от брызг.

Благодаря высокой производительности и скорости вращения ножей Вы можете быстро и качественно переработать до 1,5 кг мяса в минуту и приготовить вкусные и полезные домашние блюда. Также имеется функция реверса вращения ножей. Использование кухонной машины в качестве блендера позволит Вам приготовить смузи, молочные или протеиновые коктейли, крем-супы, а также измельчить лед или орехи, не прерывая процесса приготовления.

Ножки с присосками надежно фиксируют корпус прибора на рабочей поверхности. В прибор встроена книга рецептов с подробными инструкциями и полезными советами, что позволит Вам раскрыть все возможности кухонной машины.

Функция самоочистки облегчит уход за прибором. А встроенные весы помогут точно отмерить нужное количество ингредиентов.

Многофункциональная кухонная машина GF-KP95 – отличный выбор для современной хозяйки. GF-KP95 поможет как профессионалу, так и новичку сэкономить время, предоставляя бесконечную свободу для творчества и открытия новых горизонтов кулинарного искусства.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества кухонной машины GF-KP95, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование кухонной машины в промышленных и коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

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

- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Держите упаковочные материалы подальше от детей. Утилизируйте упаковку правильно.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Всегда используйте прибор на чистой, ровной, сухой поверхности, оставив свободными не менее 30 см сверху и по бокам прибора.
- Не ставьте устройство рядом с источниками тепла, внутри или на верхней части нагретой духовки.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- Не используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если

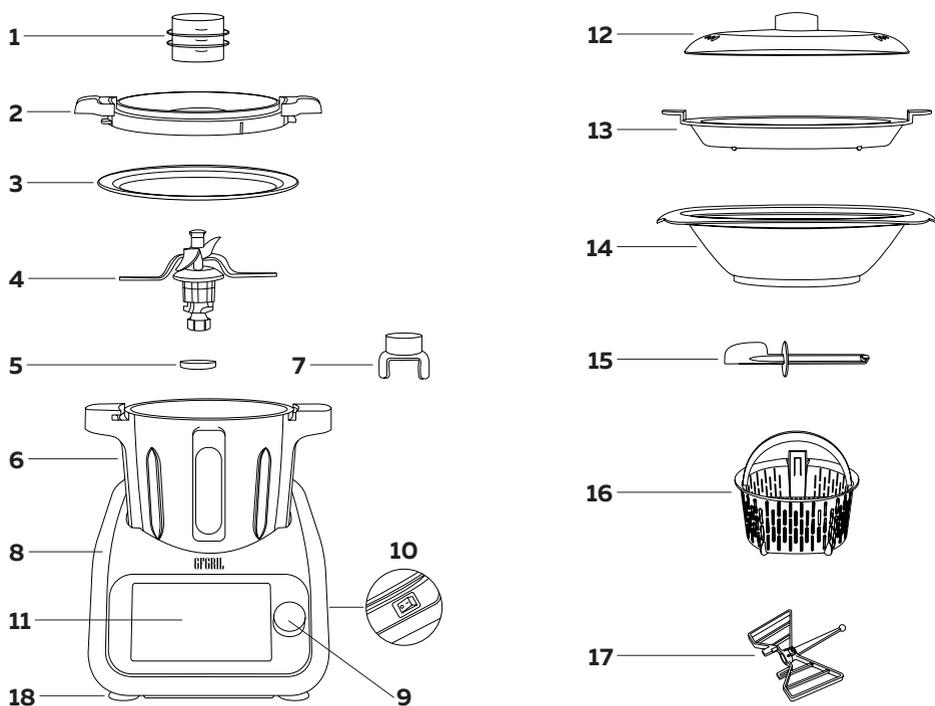
устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.

- Не ставьте прибор на шнур электропитания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в/из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- Устройство должно быть заземлено.
- Не переносите прибор, держа его за шнур электропитания. Переносите кухонную машину, придерживая корпус прибора двумя руками.
- После использования не обматывайте шнур электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки и сборки прибора. Убедитесь, что к вилке имеется свободный доступ.
- Запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Не погружайте корпус прибора в воду и не прикасайтесь к включенному в сеть прибору мокрыми руками. Запрещено использование паровых очистителей.
- Не прикасайтесь к ножам, особенно если прибор работает. Ножи очень острые! Придерживайте нож за верхнюю часть лезвия, когда снимаете или снова вставляете его.
- Перед сменой насадок отключайте прибор от электросети. Насадки можно присоединять или снимать лишь после полной остановки электродвигателя.
- Не касайтесь пальцами, ложками, лопатками и другими предметами движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к травмам и поломке прибора. В случае поломки не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.

- Лопатка используется только для извлечения продуктов из чаши. Не используйте ее во время эксплуатации прибора с ножами.
- Не вынимайте мерный стакан, когда прибор работает на максимальной скорости, чтобы избежать разбрызгивания жира и жидкости.
- Не пытайтесь открыть крышку чаши или замочный механизм во время работы прибора. Крышку можно открыть только после того, как устройство будет полностью остановлено, замочный механизм разблокирован.
- Не накрывайте прибор во время его использования, так как это может препятствовать свободному выходу пара.
- Не используйте насадку «Бабочка» при длительном приготовлении блюд, например, при тушении, томлении или ферментации.
- Не прикасайтесь к чаше прибора при приготовлении пищи при температуре 60°C и более во избежание получения ожогов.
- Количество жидкости в чаше не должно превышать максимальную отметку —  $\approx$  (1,5 л) при приготовлении блюд на пару, а также при варке продуктов, во избежание проливания жидкости и попадания ее в корпус прибора.
- При нагреве на 70°C или выше:
  - Рабочая скорость будет ограничена от 1 до 5.
  - Прибор автоматически снизит скорость работы до 5й скорости, даже если текущая рабочая скорость на уровне 6–10.
  - Для работы на скорости 6–10, нажмите кнопку «ОК». Кухонная машина начнет работу на заданной скорости. По истечении 1 минуты работы прибор вернется к 5й скорости, так как использование прибора на скоростях от 6 до 10 опасно при температуре нагрева более 70°C.
- Никогда не смешивайте кипящее масло и воду в чаше кухонной машины.
- Прибор можно использовать только с прилагаемой пароваркой. Не используйте пароварки иных производителей.
- Во время использования пароварки не прикасайтесь ни к каким ее частям кроме ручек.
- Не используйте пароварку без крышки.

- Открывая крышку пароварки, будьте осторожны: можно обжечься горячим паром.
- **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что прибор выключен, прежде чем извлекать чашу из корпуса прибора.
- Не измельчайте кости, орехи в скорлупе и другие твердые продукты и предметы.
- Используйте все части прибора только с насадками, идущими в комплекте. Применение аксессуаров других производителей, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не передвигайте работающую кухонную машину.
- Не опускайте руки в чашу прибора! Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении чаши прибора и при его очистке.
- При измельчении горячих продуктов через отверстие в крышке выходит пар.
- Не используйте чашу кухонной машины для хранения блюд и напитков.

## ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА



### 1. Мерный стаканчик

Мерный стаканчик закрывает отверстие в крышке миксерной чаши и предотвращает потери тепла, а также разбрызгивание смешиваемых продуктов и приготавливаемой пищи.

С его помощью можно измерять количество жидкостей. На мерном стаканчике имеются отметки 25 мл, 50 мл, 75 мл и 100 мл. Если необходимо долить небольшое количество жидкости, то не нужно снимать стаканчик с крышки. Для этого нужно медленно долить жидкость рядом с мерным стаканчиком на крышку миксерной чашки. Жидкость постепенно протечет в миксерную чашу. Если нужно добавить в миксерную чашу большое количество жидкости или твердые ингредиенты, то нужно извлечь мерный стаканчик из отверстия крышки. Для этого поверните мерный стаканчик против часовой стрелки и потяните наверх.

### 2. Крышка чаши

Крышка миксерной чаши закрывает чашу. Из соображений безопасности кухонную машину можно запустить только в том случае, если будет надлежащим образом установлена и зафиксирована крышка миксерной чаши.

### **3. Уплотнительное кольцо крышки**

### **4. Нож**

Нож представляет собой основной, многосторонний аксессуар кухонной машины. На небольшой скорости можно перемешивать ножом, на средней скорости – размешивать и размельчать, а на высокой скорости – смешивать и пюрировать.

### **5. Уплотнительное кольцо ножа**

### **6. Чаша из нержавеющей стали**

В миксерной чаше из высококачественной стали можно обрабатывать и нагревать блюда.

Максимальный объем наполнения – 2 литра (отметка MAX).

MAX — - 2 л

 — - 1,5 л

— - 1 л

— - 0,5 л

### **7. Фиксирующая гайка для ножа**

### **8. Корпус прибора с моторным блоком**

### **9. Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»/Регулятор температуры, скорости и времени приготовления**

### **10. Кнопка Включения/Выключения**

### **11. Цветной 7-дюймовый сенсорный экран/Панель управления**

### **12. Крышка пароварки**

### **13. Верхний лоток пароварки**

### **14. Основная корзина пароварки**

### **15. Лопатка**

Используется для соскабливания продуктов со стенок чаши, а также для извлечения внутренней паровой корзины из чаши.

Внимание! Используйте лопатку только тогда, когда кухонная машина выключена и крышка чаши снята.

### **16. Внутренняя паровая корзина**

Внутренняя паровая корзина подходит для приготовления небольших продуктов и круп. Она может быть использована для процеживания различных жидкостей, сливания воды после приготовления макарон или лапши, а также для варки яиц.

При выпаривании жидкости (например, из соусов) можно установить паровую корзину вместо мерного стаканчика на крышку миксерной чаши в качестве защиты от брызг.

#### **17. Насадка для смешивания «Бабочка»**

С помощью насадки «Бабочка» можно взбивать сливки или яичный белок. Кроме того, насадка «Бабочка» улучшает результат приготовления множества других блюд, например, пудинга или соусов. Она обеспечивает равномерное смешивание ингредиентов с небольшой скоростью и предотвращает, таким образом, прилипание или пригорание ко дну миксерной чаши.

#### **18. Ножи на присосках**

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

7



1



2



3



4



5



6

8



9



10



11



12



13



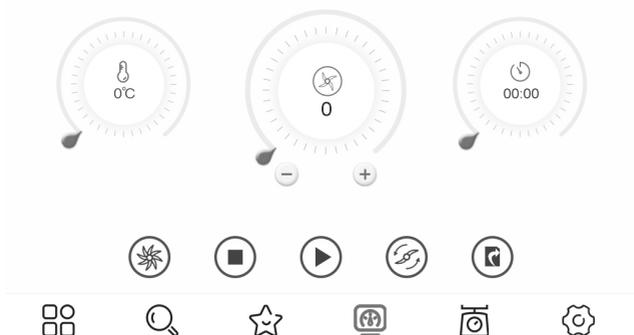
14



15

1.  **Кнопка «Меню»** – используется для выбора нужного рецепта из встроенной Книги Рецептов.
  2.  **Кнопка «Поиск»** – используется для поиска необходимого рецепта путем ввода названия рецепта в поисковую строку.
  3.  **Кнопка «Избранное»** – используется для просмотра избранных рецептов.
- Чтобы сохранить рецепт в «Избранное», выберите один из рецептов, нажав на кнопку «Меню», а далее для добавления рецепта в «Избранное» нажмите звездочку напротив рецепта.
4.  **Кнопка «Режим «Сделай сам»** – используется для ручной установки времени, скорости, температуры, запуска и остановки кухонной машины, выбора режима «Турбо», функции «Реверс» и «Предустановленных программ».

При нажатии на кнопку «Режим «Сделай сам»» появится следующий интерфейс:



**Для более подробной информации см. пункты 8–15.**

5.  **Кнопка «Весы»** – используется для взвешивания продуктов от 0 до 5000 г (шаг 5 г). Нажмите кнопку «Весы». Когда на дисплее появится «0», положите продукты в чашу/на крышку чаши – на дисплее отобразится вес нетто продуктов, единица измерения – грамм.

**Примечание:** если в чаше уже есть ингредиенты, то при добавлении новых ингредиентов весы сложат оба значения, и на дисплее отобразится общий вес продуктов в чаше.

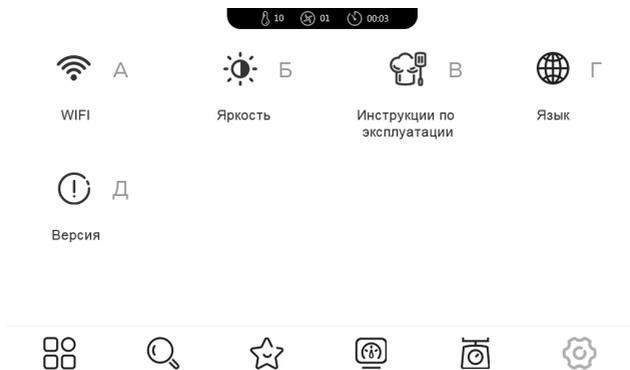
**Можно обнулить показания весов, нажав на кнопку «Тара».**



**Внимание!** Во время взвешивания не прикасайтесь к кухонной машине. А также следите за тем, чтобы ничего не находилось под кухонной машиной. В противном случае результат взвешивания будет неправильным.

6.  **Кнопка «Настройки»** – используется для настройки WIFI для загрузки новых рецептов, яркости экрана, выбора языка, ознакомления с краткими инструкциями по эксплуатации и проверки версии ПО.

При нажатии на кнопку «Настройки» появится следующий интерфейс:

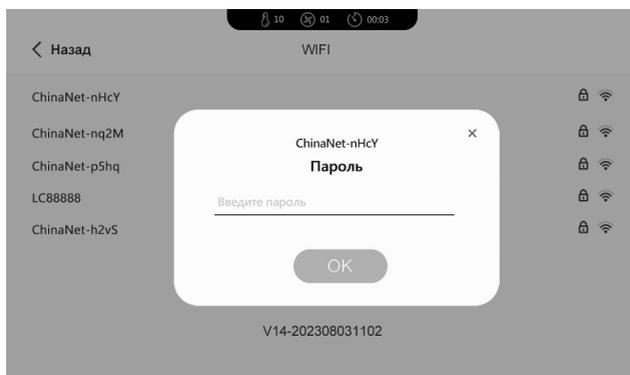


- A) Чтобы найти и загрузить новые рецепты, нужно подключиться к **WIFI**.

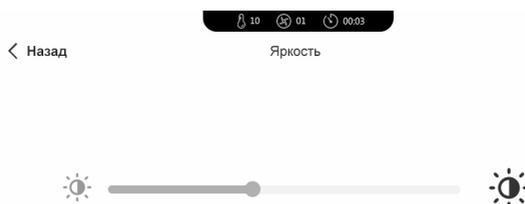
Нажмите кнопку **«WIFI»** , чтобы открыть всплывающую информацию о доступной беспроводной сети. Например, как на рисунке ниже:



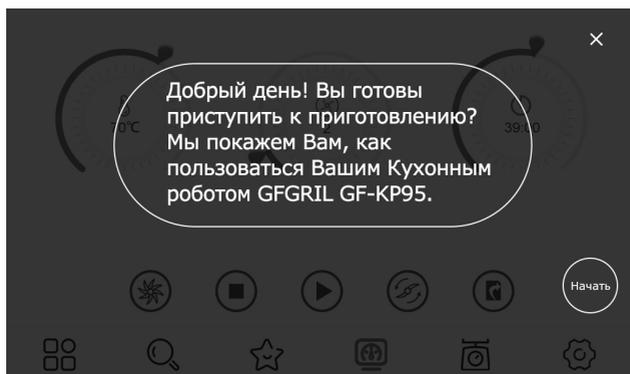
Выберите доступную беспроводную сеть и введите пароль. Если пароль введен правильно, Вы сможете успешно подключиться к беспроводной сети и обновить рецепты:



- Б) Нажатие кнопки **«Яркость»**  откроет интерфейс настройки яркости, где можно настроить яркость экрана, как показано на рисунке ниже:



- В) Нажатие кнопки **«Инструкции по эксплуатации»**  приведет к переходу к краткой инструкции по эксплуатации кухонной машины:



- Г) Нажатие кнопки «Язык»  приведет к переходу в интерфейс выбора языка, где Вы можете выбрать один из двух предустановленных языков: Русский или Английский:



- Д) Нажатие сенсорной кнопки «Версия»  приведет к переходу в интерфейс «Проверка программного обеспечения».

7. **Панель «Индикация»** – используется для перехода в режим «Сделай сам» и показывает установленные Температуру, Скорость и Время.

8. **Регулятор Температуры** – используется для увеличения или уменьшения температуры работы прибора (от 0 до 120°C с шагом 5°C). Нажмите на Регулятор Температуры. Далее нажмите «+»/«-» (рис. А) или проведите пальцем по сенсорному кругу по или против часовой стрелки (рис. Б) для настройки температуры. Настроить температуру можно также при помощи Поворотного регулятора (рис. В).



рис. А

рис. Б

рис. В

**9. Регулятор Скорости** - используется для увеличения или уменьшения скорости работы прибора от 0 до 10. Нажмите на Регулятор Скорости. Далее нажмите «+»/«-» (рис. А) или проведите пальцем по сенсорному кругу по или против часовой стрелки (рис. Б) для настройки скорости. Настроить скорость можно также при помощи Поворотного регулятора (рис. В).

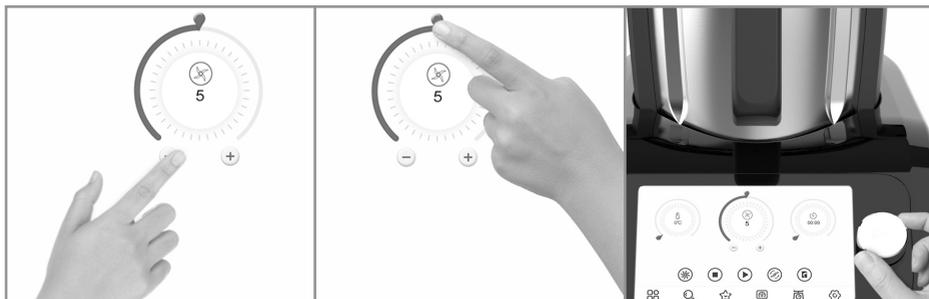


рис. А

рис. Б

рис. В

- **Скорости 1-3** подходят для щадящего перемешивания (например для супов).
- **Скорости 4-10** подходят для крупного, мелкого измельчения, смешивания и пюрирования.

Скорость	Скорость 0	Скорость 1	Скорость 2	Скорость 3	Скорость 4	Скорость 5	Скорость 6	Скорость 7	Скорость 8	Скорость 9	Скорость 10	Турбо
Мотор оборотов/мин	0	296	592	1184	2960	5920	8890	11840	17760	20720	23680	23680
Нож оборотов/мин	0	50	100	200	500	1000	1500	2000	3000	3500	4000	4000

**ВНИМАНИЕ!** При нагреве на 70°C или выше:

- Рабочая скорость будет ограничена от 1 до 5.
- Прибор автоматически снизит скорость работы до 5й скорости, даже если текущая рабочая скорость на уровне 6-10.
- Для работы на скорости 6-10, нажмите кнопку «ОК». Кухонная машина начнет работу на заданной скорости. По истечении 1 минуты работы прибор вернется к 5й скорости, так как использование прибора на скоростях от 6 до 10 опасно при температуре нагрева более 70°C.



**Важно!** Если использовать прибор на скоростях 8-10 более 2 минут, то двигатель может перегреться. Необходимо делать перерывы в работе на больших скоростях. Давайте двигателю остывать как минимум 1 минуту на каждые 2 минуты работы.

**10. Регулятор Времени** - используется для увеличения или уменьшения времени работы прибора от 0 секунд до 99 минут.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- При регулировке времени от 0 до 60 секунд - время увеличивается на 1 секунду.
- При регулировке времени от 1 до 10 минут - время увеличивается на 30 секунд.
- При регулировке времени от 10 до 99 минут - время увеличивается на 1 минуту.

Нажмите на Регулятор Времени. Далее нажмите «+»/«-» (рис. А) или проведите пальцем по сенсорному кругу по или против часовой стрелки (рис. Б) для настройки времени. Настроить время можно также при помощи Поворотного регулятора (рис. В).

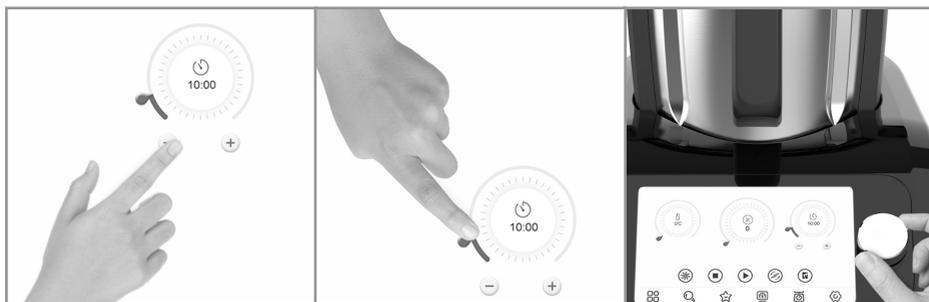


рис. А

рис. Б

рис. В

После нажатия кнопки «Старт/Стоп/Пауза» начнется обратный отсчет времени.

11.  **Кнопка «Турборежим»** – используется для измельчения продуктов на максимальной 10й скорости, например, для колки льда. Нажмите и удерживайте кнопку «Турборежим» для быстрого увеличения скорости. Для возврата к установленной ранее скорости отпустите кнопку «Турборежим».

 **ЗАПРЕЩЕНО использовать Турборежим, если температура нагрева 70°C и более, а также когда нож вращается в обратном направлении или находится в режиме «стоп».**

Турборежим подходит также для так называемого «интервального» использования. Если нужно крупно размельчить большое количество пищевых продуктов, то 3–4 раза на 0,5 секунд активируйте Турборежим. Таким способом можно равномерно размельчить пищевые продукты.

12.  **Кнопка «Сброс настроек»** – используется для сброса предыдущих настроек и возврата в режим ожидания.
13.  **Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»** – используется для запуска или остановки работы устройства.
14.  **Кнопка «Реверс»** – используется для движения ножа в обратном направлении (скорость: 1-3).

Скорость РЕВЕРСА	Скорость 1	Скорость 2	Скорость 3
Мотор оборотов/ мин	473	888	1176
Нож оборотов/ мин	80	150	300

Чтобы включить движение ножей в обратном направлении, сначала нажмите на кнопку  , а потом на  .

15.  **Кнопка «ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ»** – используется для быстрого переключения на программы: «САМООЧИСТКА», «ВАРЕНЬЕ», «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ», «СУП», «ЗАМЕС ТЕСТА».

01. **«САМООЧИСТКА»** – используется для предварительной очистки чаши прибора после приготовления. Налейте в чашу немного мыльной воды и выберите программу «Самоочистка». Прибор начнет работу на 8 скорости, 5 минут, температура нагрева 65°C.

02. **«ВАРЕНЬЕ»** – используется для приготовления варенья и джемов.

*Рекомендованный объем приготавливаемых фруктов или ягод не более 500 г.*

- Шаг 1: скорость – 6, время приготовления – 15 секунд.
- Шаг 2: пауза 2 секунды.
- Шаг 3: скорость – 1, время приготовления – 10 минут, температура – 100°C.

03. **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ».**

*Рекомендованный объем жидкости для приготовления блюд на пару – 500-600 мл.*

- Настройки по умолчанию: скорость – 1, время приготовления – 17 минут, температура – 120°C.
- Время можно регулировать в диапазоне от 0 до 99 минут.
- За 3 секунды до окончания приготовления прибор издаст звуковой сигнал.

04. **«СУП»** – предустановлено 5 этапов приготовления.

*Рекомендованный объем для приготовления супа – 1 литр (500 мл жидкости, 400 г овощей и 100 г других ингредиентов), общее время приготовления – 30 минут и 04 секунды.*

- Шаг 1: реверс скорость – 1, время приготовления – 20 минут, температура – 100°C.
- Шаг 2: пауза 2 секунды.
- Шаг 3: скорость – 5, время приготовления – 2 минуты, температура – 100°C.
- Шаг 4: пауза 2 секунды.
- Шаг 5: скорость – 4, время приготовления – 8 минут, температура – 100°C.

*За 3 секунды до окончания приготовления прибор издаст звуковой сигнал.*

05. **«ЗАМЕС ТЕСТА»** – предустановлено 7 этапов приготовления, общее время приготовления по умолчанию 3 минуты.

- Шаг 1: скорость – 4, время – 45 секунд.
- Шаг 2: пауза 3 секунды.
- Шаг 3: реверс скорость – 3, время – 40 секунд.
- Шаг 4: пауза 3 секунды.
- Шаг 5: скорость – 4, время – 45 секунд.
- Шаг 6: пауза 4 секунды.
- Шаг 7: реверс скорость – 2, время – 40 секунд.

*За 3 секунды до окончания приготовления прибор издаст звуковой сигнал.*

**«ЗАМЕС ТЕСТА на 500 г» -**

Рекомендованный объем для приготовления теста: мука - 500 г, вода - 285 г, сахар - 10 г, сливочное масло - 10 г, соль - 10 г, сухие дрожжи - 15 г.

**«ЗАМЕС ТЕСТА на 800 г» -**

Рекомендованный объем для приготовления теста: мука - 800 г, вода - 450 г, сахар - 10 г, сливочное масло - 10 г, соль - 10 г, сухие дрожжи - 15 г

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Извлеките из коробки все элементы прибора и проверьте наличие всех комплектующих.
- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, если они имеются.
- Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Запрещается использовать прибор, если его детали повреждены.
- Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
- Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
- Перед первым использованием вымойте все съемные части кухонной машины теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Корпус прибора протрите снаружи мягкой, слегка влажной тканью.
- **ВНИМАНИЕ!** Тщательно просушите все вымытые элементы прибора перед тем, как подключать его к электросети. Запрещается погружать корпус прибора в любые жидкости и мыть его водой.
- Перед подключением убедитесь, что кнопка «Включения/Выключения» на корпусе прибора находится в положении « Выключено».
- Перед включением кухонной машины убедитесь, что все съемные детали (такие как чаша, нож, уплотнительные кольца, крышка, мерный стакан) полностью установлены согласно инструкции (раздел «СБОРКА»).

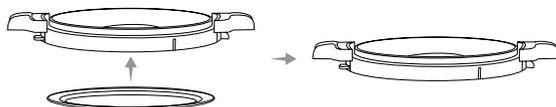
**ПРИМЕЧАНИЕ:** во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

## СБОРКА

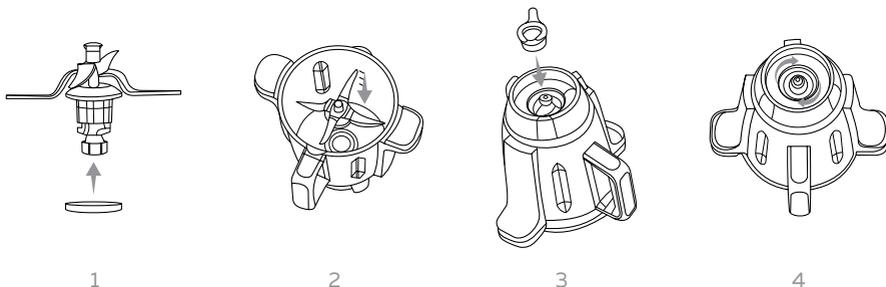
Осуществляйте сборку в соответствии с руководством и используйте прибор только в собранном виде.

### Установка уплотнительного кольца на крышку чаши

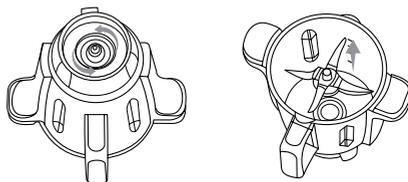
Установите уплотнительное кольцо для крышки в соответствии с приведенным рисунком:



### Установка/снятие ножа



1. Наденьте уплотнительное кольцо на нож (рис. 1).
2. Установите нож в отверстие, расположенное в нижней части чаши, слегка прижав его к дну чаши (рис. 2).
3. Установите гайку на нож и поверните по часовой стрелке, чтобы нож был плотно зафиксирован (рис. 3, 4).
4. Для извлечения ножа из чаши слегка поверните гайку против часовой стрелки (рисунок справа). При извлечении ножа из чаши одной рукой придерживайте за верхнюю часть ножа, а другой отпустите гайку.

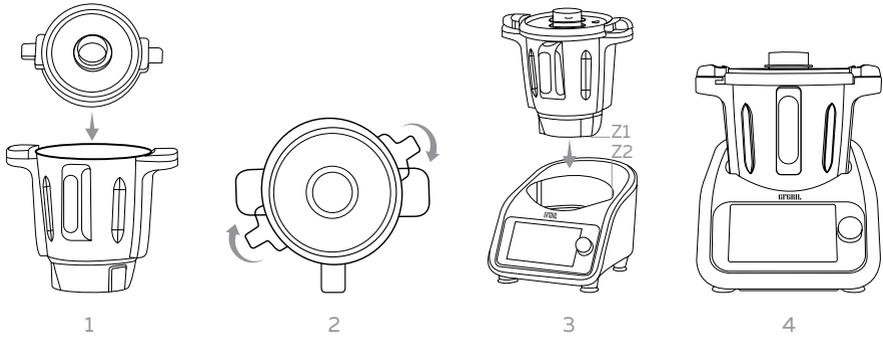


**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Осторожно устанавливайте и извлекайте нож. Лезвие ножа очень острое, держитесь только за верхнюю часть ножа или используйте кухонную рукавицу.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** обязательно установите уплотнительное кольцо на нож при его установке. В противном случае продукты вытекут и повредят прибор.

## Установка/снятие чаши

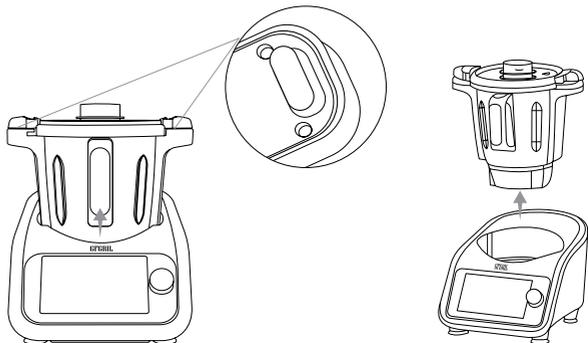
### Для установки чаши:



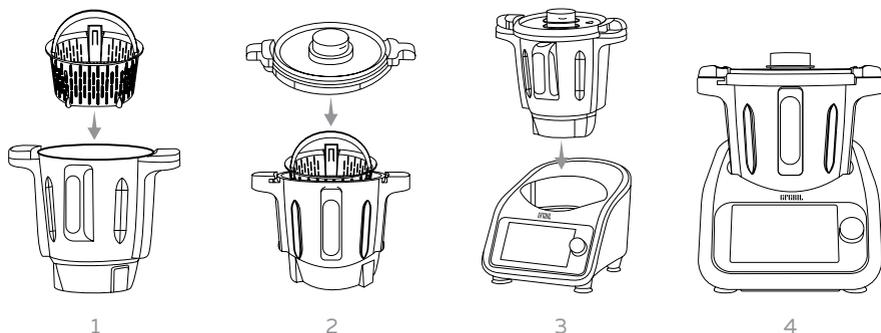
1. Установите на чашу крышку с уплотнительным кольцом (рис. 1) и поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше, чтобы зафиксировать ее на чаше (рис. 2).
2. Вставьте чашу в гнездо корпуса прибора. Убедитесь, что выступы на основании чаши (рис. 3 Z1) совпадают с углублениями в корпусе (рис. 3 Z2). Слегка нажмите на крышку чаши, чтобы убедиться, что чаша хорошо зафиксирована в корпусе прибора.
3. Вставьте мерный стаканчик в крышку и поверните для фиксации по часовой стрелке.
4. Если крышка чаши или чаша собраны неправильно, на дисплее отобразится ошибка E2 или E3.

### Чтобы снять чашу:

1. Возьмите чашу за обе ручки, как показано на рисунке справа.
2. Вытащите чашу из корпуса прибора, аккуратно потянув вверх.



## Установка внутренней паровой корзины



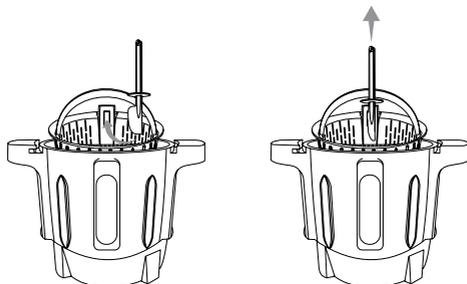
Внутренняя паровая корзина подходит для приготовления небольших продуктов и круп, таких как рис. Она может быть использована для процеживания различных жидкостей, сливания воды после приготовления макарон или лапши, а также для варки яиц.

1. Установите нож в чашу.
2. Добавьте воду в чашу.
3. Установите паровую корзину с продуктами в чашу (рис. 1).
4. Накройте чашу крышкой. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше, чтобы зафиксировать ее на чаше (рис. 2). Установите мерный стакан на крышку и поверните для фиксации по часовой стрелке.
5. Вставьте чашу в гнездо корпуса прибора. Убедитесь, что выступы на основании чаши совпадают с углублениями в корпусе (рис. 3). Слегка нажмите на крышку чаши, чтобы убедиться, что чаша хорошо зафиксирована в корпусе прибора (рис. 4).

### **Предупреждение**

- Объем воды не должен превышать более 800 мл и уровень под корзиной!
- Будьте осторожны, открывая крышку, во избежание получения ожогов горячим паром.
- Не прикасайтесь к металлической части чаши, пока она горячая. Держите только ручку чаши, чтобы переместить ее.
-

Извлечь внутреннюю паровую корзину можно при помощи лопатки, идущей в комплекте поставки.



### Установка пароварки

Пароварка подходит для приготовления овощей, мяса, рыбы, десертов на пару и много других полезных блюд.

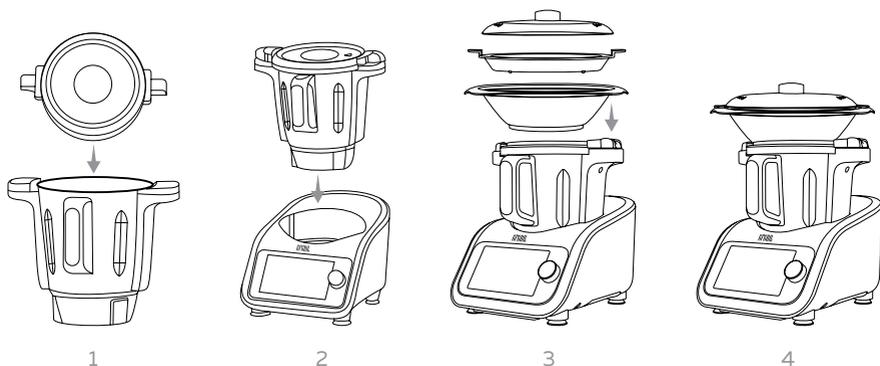
**Возможно использование пароварки в двух комбинациях:**

**Комбинация 1: крышка + верхний лоток + основная корзина пароварки.**

Используйте эту комбинацию для раздельного приготовления блюд, например, мясо и овощи.

**Комбинация 2: крышка + основная корзина пароварки.**

Используйте эту комбинацию для большого количества одного вида продуктов, например, овощей, картофеля или больших кусков мяса, рыбы.



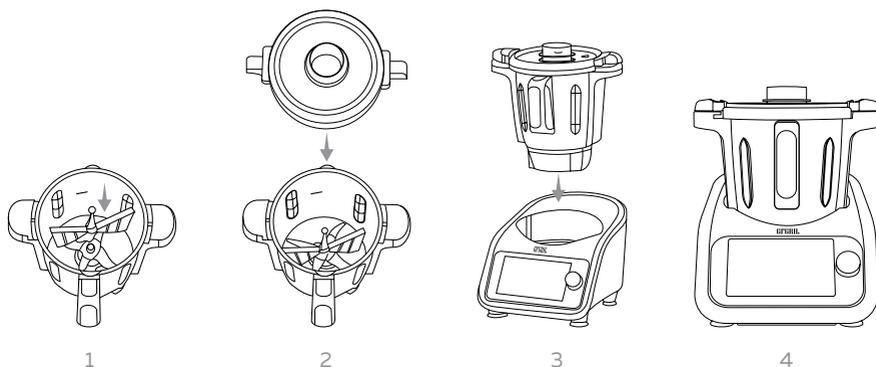
1. Установите нож в чашу, а затем установите чашу в корпус прибора.
2. Налейте воду ( $0,5 \text{ л} \leq \text{вода} \leq 2 \text{ л}$ ) в чашу. **Внимание:** объем воды в чаше должен быть более 500–600 мл. 500 мл воды хватит для приготовления продуктов на пару в течение около 30 минут.
3. Накройте чашу крышкой. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше, чтобы зафиксировать ее на чаше (рис. 1).
4. Вставьте чашу в гнездо корпуса прибора. Убедитесь, что выступы на основании чаши совпадают с углублениями в корпусе (рис. 2). Слегка нажмите на крышку чаши, чтобы убедиться, что чаша хорошо зафиксирована в корпусе прибора.
5. Установите пароварку в необходимой комбинации на крышку чаши (рис. 3).
6. Выложите продукты в основную корзину и верхний лоток, а затем накройте крышкой.

### **Предупреждение**

- **ЗАПРЕЩЕНО** использовать пароварку с открытой крышкой – опасность получения ожога горячим паром и горячей конденсированной водой.
- Продукты не приготовятся должным образом, если крышка пароварки не закрыта или закрыта неплотно.
- **Никогда не оставляйте мерный стакан на крышке чаши при использовании пароварки!**
- Для приготовления продуктов на пару в течение 30 минут требуется 0,5 литра (500 мл) воды. Для увеличения времени приготовления добавьте около 250 мл воды на каждые дополнительные 15 минут приготовления.

## Установка насадки «Бабочка»

Насадка «Бабочка» используется для смешивания и взбивания продуктов, например, для приготовления майонеза, взбивания сливок или яичного белка.



1. Возьмитесь за шарообразный конец насадки «Бабочка».
2. Установите насадку на верхнюю часть ножа, слегка нажав до «щелчка», как показано на рисунке 1.
3. Накройте чашу крышкой. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше, чтобы зафиксировать ее на чаше (рис. 2).
4. Вставьте чашу в гнездо корпуса прибора. Убедитесь, что выступы на основании чаши совпадают с углублениями в корпусе (рис. 3, 4). Слегка нажмите на крышку чаши, чтобы убедиться, что чаша хорошо зафиксирована в корпусе прибора.
5. Для снятия насадки «Бабочка» возьмитесь за шарообразный конец и потяните на себя, слегка поворачивая в разные стороны.

### Предупреждение

- Включайте прибор только с установленной насадкой.
- Не добавляйте твердые или замороженные ингредиенты, которые могут повредить или заблокировать движение насадки, когда нож находится в движении, а насадка установлена.
- **Используйте насадку «Бабочка» только на скорости 1-4!**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Вы можете установить время приготовления, скорость и температуру в соответствии с Вашими потребностями. Для этого нажмите на  :

- Установите нужную Вам скорость от 1 до 10, время от 0 до 99 минут и температуру от 0-120°C используя кнопку регулировки.

### Примечание

- ° Для смешивания продуктов установите только скорость работы и время.
- ° Для смешивания и нагрева продуктов установите скорость, время и температуру, тогда прибор будет работать в режиме смешивания и нагрева.
- Нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза», прибор начнет работать, а на дисплее будет показано оставшееся до конца приготовления время.

**Примечание:** если ВРЕМЯ приготовления НЕ УСТАНОВЛЕНО, на дисплее будет отображаться отсчет времени от старта приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Если в течение 5 минут Вы не производите никаких действий с кухонной машиной, то она уходит в режим ожидания и экран гаснет. Для выхода из режима ожидания нажмите на Поворотный регулятор.

- За 3 секунды до окончания приготовления прибор издаст звуковой сигнал и по завершении перейдет в режим ожидания.
- После окончания процесса приготовления выключите прибор при помощи кнопки включения/выключения на корпусе прибора. Снимите чашу с корпуса прибора и снимите крышку.
- Извлеките приготовленные продукты из чаши.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Во избежание получения ожогов не прикасайтесь к металлической части чаши, пока она горячая.
- При перемещении чаши держите ее за ручку, а не за корпус.
- Запрещено использовать функцию нагрева, когда чаша пуста.
- Время работы (от 0 до 99 минут), скорость (от 1 до 10) и температуру (от 0 до 120 °C) можно изменить в процессе приготовления.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой прибора отключите его от электросети.

 **ЗАПРЕЩЕНО** погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается мыть металлические и пластиковые части в посудомоечной машине (за исключением лопатки, насадки «Бабочка» и внутренней паровой корзины), так как под воздействием агрессивных чистящих средств и соли металлические детали могут потемнеть, а пластик деформироваться.

 Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания. Остатки продуктов могут засыхать и затруднять разборку деталей и очистку или даже привести к ухудшению функционирования прибора.

- Отсоедините все насадки и нож от чаши прибора.
- Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде. Промойте их в теплой воде с мягким моющим средством. Затем ополосните детали чистой водой и сразу же вытрите насухо.
- Для профилактики появления ржавчины рекомендуется смазать нож растительным маслом.
- Запрещено использование бензина, бензола, растворителей, горячей воды, едких и абразивных чистящих средств, острых металлических или грубых щеток. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, т.к. проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Корпус прибора протрите влажной тканью.
- Для удаления прилипших загрязнений из миксерной чаши используйте специальное моющее средство для нержавеющей стали.
- Следите за тем, чтобы корпус и металлическая чаша всегда были сухими и чистыми.
- **Если чашу и нож трудно очистить, можно воспользоваться функцией «Самоочистка», добавив немного мыльной воды в чашу.**

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните прибор в сухом, прохладном, недоступном для детей месте. Вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей, желательно в оригинальной упаковке.
- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить прибор и полностью просушить.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки. Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
E1	На экране появилась ошибка «E1».	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E2	На экране отобразилась надпись «E2».	Выньте чашу и установите ее в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Если прибор по-прежнему не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E3	На экране отобразилась ошибка «E3».	Чаша установлена неправильно. Выньте чашу и установите ее в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
E4	На экране появилась надпись «E4».	Выньте чашу и установите ее в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
		Отключите прибор от электросети, а затем снова запустите прибор через 1 час. Если прибор по-прежнему не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Устройство не включается после подключения к сети	Шнур питания неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения.	Заново подключите шнур в розетку или подключите устройство к другому источнику питания.
	Не включена кнопка Включения/Выключения на корпусе прибора.	Включите кнопку Включения/Выключения на корпусе прибора.
	Неправильно установлена чаша.	Установите чашу в соответствии с инструкцией.
Устройство не нагревает	Возможно, не была выбрана температура.	Установите нужную температуру.
Устройство останавливается во время работы	Чаша перегружена продуктами.	Уменьшите объем загружаемых продуктов и/или добавьте немного жидкости.

Устройство неправильно взвешивает	Возможно, устройство установлено ненадлежащим образом.	Убедитесь, что устройство стоит на ровной, чистой и нескользкой поверхности. Не прикасайтесь к устройству во время всего процесса взвешивания.
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрева.	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут.
Посторонний запах в первое время работы устройства	Это нормальное явление.	Посторонний запах уйдет спустя некоторое время.

В случае возникновения неисправностей, которые не прописаны в данной инструкции следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

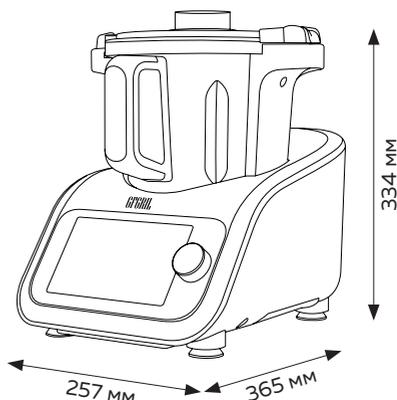


**ВАЖНО!** Во время работы прибора будет слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<b>GF-KP95</b>
Мощность	1500 В
Мощность двигателя	500 Вт
Мощность с нагревом	1000 Вт
Напряжение / Частота тока	220-240 В, 50/60 Гц
Материал чаши	Нержавеющая сталь, SUS304
Функция реверс	Есть
Материал корпуса	Пластик
Материал ножа	Нержавеющая сталь
Материал насадки «Бабочка», лопатки, пароварок	PP пластик
Защита от перегрева и перегрузок	Есть
Ножки на присосках	Есть
Длина шнура электропитания (м)	0,8 м
Вес нетто с аксессуарами / Вес брутто с аксессуарами	5,9 кг / 6,7 кг
Габаритные размеры (ШхГхВ): - Корпус с чашей - Внутренняя паровая корзина - Крышка пароварки - Верхний лоток пароварки - Основная корзины пароварки	257 x 365 x 334 мм 172 x 108 мм 312 x 244 x 54,5 мм 374 x 248 x 46,7 мм 384 x 258 x 120,7 мм
Объем чаши макс / рабочий	3 л / 2 л
Дисплей	7-дюймовый цветной сенсорный экран

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



## УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</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 и т.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.</p> <p>Изготовитель: : «Лиантек Электрикал Эпплаенсис (Шэньчжэнь) Ко., Лтд.»</p> <p>Адрес: No. 23, Хепинг Ист Роуд, город Лонхуа, район Баоань, Шэньчжэнь, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ»</p> <p>Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: <a href="https://www.gfgril.ru">https://www.gfgril.ru</a> +7 (495) 645-16-93</p> <p style="text-align: right;">Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</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>
<p><b>класс защиты I</b></p> 	