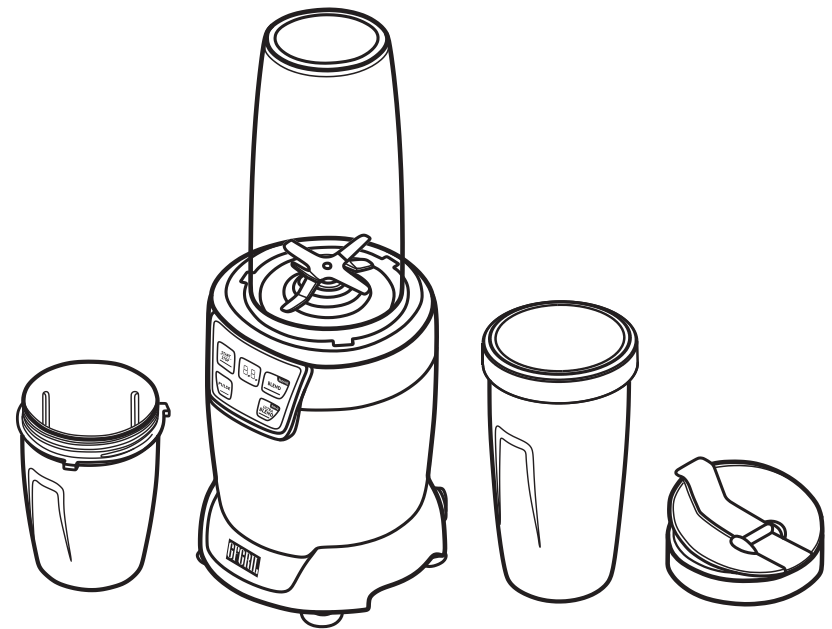


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР GF-HS70



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU

 **#gfgril**

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ОСОБЕННОСТИ ВЫСОКОСКОРОСТНОГО БЛЕНДЕРА

Это невероятно мощное устройство рекомендовано GFGRIL специально для Правильного Питания и Здорового Образа Жизни, позволяющее измельчить огромный спектр продуктов и получить из них максимум пользы для здорового питания в любое время суток. Это не просто блендер — это экстрактор питательных веществ!

Экстракция - процесс извлечения компонентов из различных веществ. Эта модель высокоскоростного блендера-экстрактора идеально подходит для быстрого измельчения фруктов и овощей, для экстракции питательных веществ и витаминов, взбивания и смешивания различных продуктов, дробления льда. Как известно, наибольшее количество питательных и полезных веществ содержится именно в тех частях фруктов, которые мы обычно выбрасываем – в черенках, кожуре и косточках винограда или яблока, а не в сочной мякоти. Благодаря этому высокоскоростному блендеру Вы сможете извлечь максимальное количество витаминов, антиоксидантов, Омега-3 жиров и белков из любых фруктов, овощей, зелени, орехов и других продуктов питания. Эта модель, оснащенная двигателем мощностью 1 200 Ватт и революционно новыми режущими ножами, вихреобразными движениями со скоростью 25 000 оборотов/мин. измельчает мякоть, кожуру, семена и черенки овощей и фруктов до однородной, удобной для употребления консистенции. А также блендер имеет функцию измельчения сухих ингредиентов, таких как орехи или специи. Все питательные ингредиенты становятся доступными в форме, оптимальной для переваривания, всасывания и усвоения организмом без всяких усилий.

Вы легко и быстро можете приготовить вкуснейшие смузи и мороженое, фруктовые и овощные пюре, мультивитаминные коктейли, измельчить овощи, приготовить соусы для большого количества блюд, паштеты, детское питание и многое другое.

Набор из нескольких стаканов разного объема позволит подобрать удобную емкость для приготовления нужного количества ингредиентов.

Создавайте вкусные персонализированные коктейли и смузи и берите их с собой в фитнес-стакане с удобной крышкой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

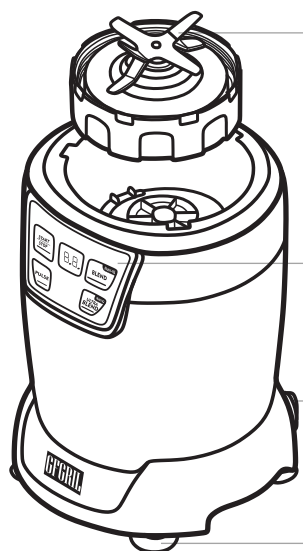
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании блендера всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Блендер предназначен для использования только внутри помещений.
- Храните и используйте блендер вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте блендер в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий блендер без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- При установке блендера обеспечьте зазор между блендером и окружающими предметами.
- Не устанавливайте блендер на неровные и неустойчивые поверхности.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте моторный блок блендера в воду или другие жидкости.
- Используйте только те аксессуары, которые идут в комплекте.
- Во избежание перегрева блока двигателя после 60 секунд непрерывной работы сделайте паузу, прежде чем снова запустить блендер.
- При измельчении сухих ингредиентов рекомендуемое максимальное время работы блендера составляет 30 секунд.
- Вынимая вилку, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Избегайте одновременного использования блендера с другими электрическими приборами высокой мощности.
- Данный блендер не предназначен для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования блендера лицом, отвечающим за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефекта прибора, аксессуаров или сетевого шнура, прекратите использования блендера.

ВНИМАНИЕ! Лезвия блендера очень острые. Во избежание получения травм, будьте предельно аккуратны при обращении с ними. Не прикасайтесь к лезвиям, когда блендер включен в сеть!

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ БЛЕНДЕРА



Блок лезвий

6 стальных лезвий

Панель управления

С дисплеем и световой индикацией кнопок

Кнопка включения/выключения

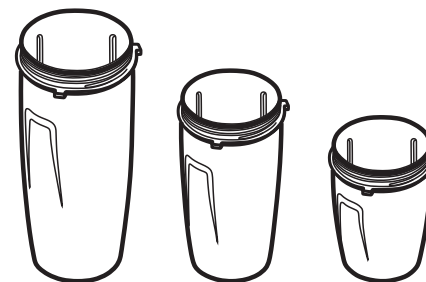
Резиновые ножки

С присосками для закрепления на поверхности

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

АКСЕССУАРЫ

3 фитнес-стакана



1000 мл

800 мл

500 мл



Крышка
питьевая



Крышка

с резьбой для
транспортировки и
хранения напитков в
стакане

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка
включения/
выключения



Кнопка режима
смешивания BLEND

Дисплей

Кнопка
режима
пульс PULSE



Кнопка
высокоскоростного
режима ULTRA BLEND

РЕЖИМЫ РАБОТЫ БЛЕНДЕРА

START/STOP

- Блендер работает 60 секунд
- В процессе работы скорость вращения ножей 22 000 об/мин
- На дисплее отображается время работы блендера

BLEND

- Блендер работает 45 секунд
- В процессе работы скорость вращения ножей 22 000 об/мин
- На дисплее отображается оставшееся время

ULTRA BLEND

- Блендер работает 60 секунд
- В процессе работы скорость вращения ножей 25 000 об/мин
- На дисплее отображается оставшееся время

PULSE

- При нажатии и удержании кнопки PULSE лезвия блендера вращаются на максимальной скорости 25 000 об/мин. Как только кнопка отпускается, блендер останавливается.
- Максимальное время удержания кнопки - не более 30 секунд, так как более длительная работа в этом режиме может привести к перегреву вращающихся частей механизма.

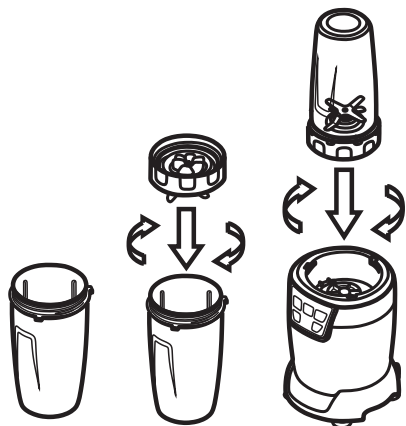
ПРИМЕНЕНИЕ ВЫСОКОСКОРОСТНОГО БЛЕНДЕРА

- Извлеките из коробки все детали блендера и аксессуары. Удалите упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите блендер на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте блендер и обратитесь к продавцу.
- Перед первым применением протрите влажной тканью блок лезвий блендера и затем просушите его. Все стаканы блендера промойте водой с моющим средством и затем просушите их.
- Установите моторный блок блендера на стационарную гладкую поверхность. Убедитесь, что блендер "присосался" присосками, тогда в этом случае он не будет перемещаться по столу, а будет ими устойчиво удерживаться.
- Выберите стакан необходимого объема, руководствуясь ниже приведенной таблицей.

НАЗНАЧЕНИЕ	ОБЪЕМ СТАКАНА	ИНГРЕДИЕНТЫ
Измельчение	0,5 л	Орехи
	0,8 л	Шоколад
Мелкая нарезка	0,5 л	Твердый сыр Панировочные сухари
Смешивание	0,5 л	Вареные овощи
	0,8 л	Мягкие фрукты
Приготовление соусов	0,8 л 1 л	Ингредиенты для соусов и заправок
Приготовление холодных коктейлей	0,5 л	Лед
	0,8 л	Мороженое
	1 л	Замороженные фрукты
Приготовление питательных соков и смузи	0,5 л	Свежие фрукты и овощи Свежая зелень
	0,8 л	
	1 л	

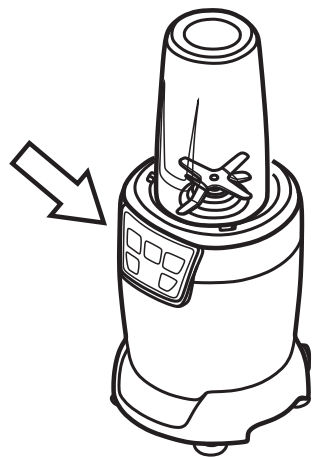
Как установить стакан

- Добавьте ингредиенты в стакан.
- Поместите блок лезвий на стакан и плотно закрутите его.
- Переверните стакан и установите его на моторный блок.

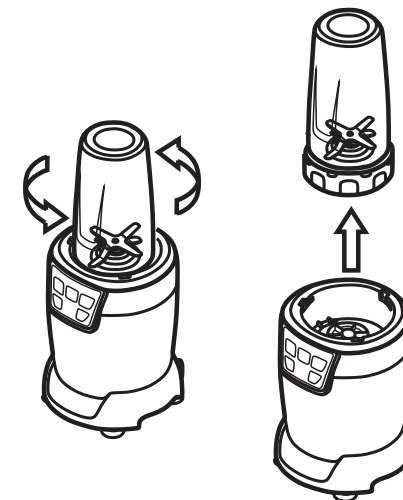


Как включить и выключить блендер

- Для включения блендера выберите желаемый режим работы, нажав на соответствующую кнопку START, PULSE, BLEND или ULTRA BLEND.
- Для выключения блендера нажмите кнопку STOP или снова нажмите на кнопку выбранного режима. При повторном нажатии отсчет времени начнется сначала.



- Поверните стакан **против часовой стрелки** и снимите его с моторного блока.
- Переверните стакан и снимите блок лезвий.



- Если по завершению режима приготовления продукты недостаточно хорошо измельчились, запустите режим приготовления заново или доведите ингредиенты до нужной консистенции, нажав и удерживая кнопку PULSE.
- Накройте стакан крышкой для питья или крышкой для хранения, плотно закрутите ее, и Вы смело можете брать готовый коктейль или смузи с собой!

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Блендер не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите блендер к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения блендера
	Не включен дополнительный переключатель	Убедитесь, что включена кнопка на обратной стороне моторного блока
	Неправильно установлен стакан блендера	Проверьте правильность установки стакана блендера
Ингредиенты измельчаются неравномерно	В стакан блендера помещено слишком много ингредиентов одновременно	Измельчайте ингредиенты более малыми порциями
	Добавлено слишком малое количество жидких ингредиентов	Для равномерного измельчения добавьте больше жидких ингредиентов
Готовый напиток получился слишком водянистым	Ингредиенты измельчались слишком долго	Уменьшите время измельчения ингредиентов, особенно если среди ингредиентов есть лед
Стакан блендера протекает	Недостаточно плотно прикручен блок лезвий	Извлеките блок лезвий и снова закрутите его до упора, убедившись, что он установлен ровно

УХОД ЗА БЛЕНДЕРОМ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за блендером отключите сетевой шнур от сети питания!

- Извлеките и отделите все съемные части блендера
- Для очищения моторного блока используйте влажную ткань
- Для облегчения удаления загрязнений, по возможности, промывайте все детали блендера сразу после использования
- Промойте все съемные части блендера с моющим средством и ополосните под струей воды
- Все съемные детали блендера можно мыть в посудомоечной машине
- Частички продуктов, оставшиеся на обратной стороне лезвий, удобно очищать маленькой щеткой (не входит в комплект)

ВНИМАНИЕ! Будьте предельно аккуратны при очищении блоков лезвий, так как лезвия блендера очень острые!

Самоочистка блендера:

- Налейте в стакан блендера теплую воду
- Добавьте несколько капель моющего средства
- Установите стакан на моторный блок
- Поверните по часовой стрелке
- Включите блендер на 10 – 15 секунд при помощи кнопки START/STOP
- По необходимости повторите данную процедуру
- Снимите стакан с моторного блока и ополосните все съемные детали под струей воды

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь отделить лезвия от блока лезвий! Это может привести к разгерметизации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GF-HS70**

Питание: **220-240В ~ 50Гц**

Мощность: **1200 Вт**

Количество оборотов: **25 000 об/мин**

Материал емкостей: **ТРИТАН**

Объем большого стакана: **1 л**

Объем среднего стакана: **800 мл**

Объем малого стакана: **500 мл**

Размеры моторного блока с установленным на нем большим стаканом: **16 x 16 x 41 см**

Вес моторного блока: **2280 г**

Общий вес комплекта: **3,13 кг**

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений. Общее время смешивания обычно составляет от 30 до 60 секунд в зависимости от ингредиентов.

Смузи на завтрак

Вкусный смузи с медом и овсяными хлопьями

Ингредиенты:

- Банан – 1 шт.
- Овсяные хлопья – 60 г
- Мед – 2 ст. л.
- Нежирный йогурт – 100 мл

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	155 ккал

Приготовление:

Банан очистить и нарезать на небольшие кусочки. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции в течении 1 минуты.

Ягодный смузи с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

- Овсяные хлопья – 4 ст. л.
- Бананы – 60 г
- Голубика – 40 г
- Киви – 40 г
- Малина – 20 г
- Йогурт – 200 мл
- Вода – 60 мл

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	95 ккал

Приготовление:

Банан и киви очистить и нарезать на небольшие кусочки. Ягоды вымыть и слить лишнюю воду. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции в течении 30 секунд.

Фруктовый смузи с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

- Персик – 2 шт.
- Банан – 1 шт.
- Овсяные хлопья – 4 ст. л.
- Семена льна – 2 ст. л.
- Молоко – 200 мл

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	115 ккал

Приготовление:

Банан очистить и нарезать. Персик нарезать на небольшие кусочки. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции.

Смузи с щавелем

Ингредиенты:

- Щавель – 60 г
- Овсяные хлопья – 40 г
- Банан – 2 шт.
- Сладкое яблоко – 1 шт.
- Молоко – 200 мл

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	95 ккал

Приготовление:

Бананы и яблоко очистить и нарезать небольшими кусочками. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции.

Зеленый смузи со шпинатом

Ингредиенты:

- Шпинат – 1 шт.
- Яблочный сок без сахара – 200 мл
- Банан – 160 г
- Киви – 80 г

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	60 ккал

Приготовление:

Банан и киви очистить и нарезать на небольшие кусочки. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции в течение 30-50 секунд.

Коктейли и десерты

Банановый коктейль с мороженым

Ингредиенты:

- Мороженое – 200 г
- Бананы – 2 шт.
- Молоко – 200 мл

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	120 ккал

Приготовление:

Банан очистить и нарезать на небольшие кусочки. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции в течении 1 минуты.

Коктейль-гейнер

Ингредиенты:

- Нежирный творог – 100 г
- Гречневая крупа – 100 г
- Нежирное молоко – 2 ст.
- Яблоко – 1 шт.
- Грецкие орехи – 60 г

Количество	3 порции
Калорийность в 100 г	150 ккал

Приготовление:

Гречневую крупу отварить. Яблоко вымыть, по желанию очистить от кожуры и нарезать на небольшие кусочки. Все ингредиенты поместить в большой или средний стакан блендера и измельчить до однородной консистенции.

Жиросжигающий коктейль

Ингредиенты:

- Огурец – 1 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Листья мяты – 10 шт.
- Вода – 600 мл

Количество	3 порции
Калорийность в 100 г	5 ккал

Приготовление:

Огурец нарезать небольшими кусочками. В средний стакан блендера поместить огурец, мякоть лимона, листья мяты и воду и измельчить до однородной консистенции.

Простое банановое мороженное

Ингредиенты:

- Бананы – 2 шт.
- Нежирный греческий йогурт – 120 мл
- Арахисовое масло – ½ ст. л.

Количество	2 порции
Калорийность в 100 г	150 ккал

Приготовление:

Банан очистить, нарезать на небольшие кусочки и положить в морозильную камеру до заморозания. Все ингредиенты поместить в средний или малый стакан блендера и взбить до однородной консистенции. Положить готовую массу в морозильную камеру на 15 мин.

Соусы

Мутабаль

Ингредиенты:

- 1/2 большого баклажана
- 1 ст.л. тахини (кунжутная паста)
- 1 ст.л. лимонного сока
- 1 зубчик чеснока
- щепотка молотого перца чили
- 1 ст.л. оливкового масла
- соль по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 250°C. Нарезьте баклажан вдоль пополам и смажьте оливковым маслом. Поместите на фольгу и запекайте 45 минут до размягчения. Дайте баклажанам остыть, затем выньте сердцевину и взбейте с помощью блендера с тахини, соком лимона, чесноком и молотым перцем чили. Полейте оливковым маслом и снова перемешайте. Добавьте соль по вкусу.

Классический соус для пиццы

Ингредиенты:

- Томаты – 800 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Свежий базилик по вкусу
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Соль, сахар и специи по вкусу

Приготовление:

Томаты ошпарить кипятком, очистить от кожуры и нарезать кусочками. Все ингредиенты поместить в большой стакан блендера и взбить до однородной консистенции. Вылить полученную массу на сковороду и тушить на небольшом огне до загустения.

Классический соус гуакамоле

Ингредиенты:


- 1 спелый авокадо, очищенный и без косточки
- сок 1 дольки лайма
- 1 ст.л. кинзы (или листьев кориандра)
- 1/4 чашки нарезанного красного лука
- 1/2 зубчика чеснока
- морская соль и перец по вкусу

Приготовление:

Поместите все ингредиенты в стакан блендера. Взбивайте до полного смешивания.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU
И В ИНСТАГРАМ #gfgril**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии	Гарантийный талон
1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.	Изделие: _____
2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.	Модель: _____
3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.	Серийный номер: _____
4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.	Дата продажи: _____
5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.	Торговая организация: _____
6. Гарантийный срок – 1 год.	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
7. Срок службы – 3 года.	Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____
Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: Нингбо Винлим Электрик Аплианс Со., Лтд. Адрес: Но.58 Шунке Род, Янгминг Индустры Зоне, Юяо, Жейианг 315400 Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО СмартТайм 107031, Москва, Звонарский пер, 7, строение 2, этаж 4, офис 415-416, Россия Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16 -93	
	
Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016	