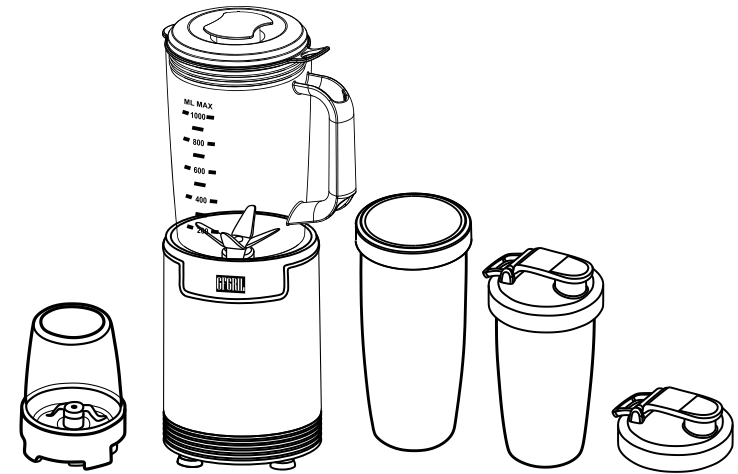


ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: Нингбо Винлим Электрик Апплиансе Со., Лтд. Адрес: Но.58 Шунке Род, Янгминг Индустры Зоне, Юяо, Жейианг 315400 Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО СмартТайм 107031, Москва, Звонарский пер, 7, строение 2, этаж 4, офис 415-416, Россия</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16 -93</p> <p>Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p>
	<p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p>
	<p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p>

М.П.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР GF-HS50



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



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 900 Ватт и революционно новыми режущими ножами, вихреобразными движениями со скоростью 18 000 оборотов/мин. измельчает мякоть, кожуру, семена и черенки овощей и фруктов до однородной, удобной для употребления консистенции. 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. Используя дополнительный блок с лезвиями особой формы для измельчения сухих ингредиентов, можно быстро и легко смолоть кофе, измельчить орехи или перемолоть специи.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

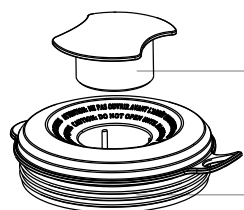
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании блендера всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

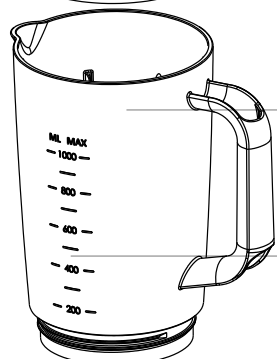
- Блендер предназначен для использования только внутри помещений.
- Храните и используйте блендер вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте блендер в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий 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



Съемный колпачок
Для добавления ингредиентов
в процессе работы блендера



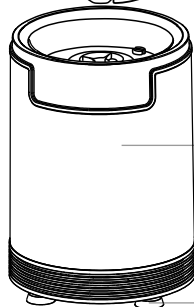
Крышка кувшина
Плотно закрывает кувшин
во время работы блендера

Кувшин блендера
Выполнен из Тритана
Объем 1 л

Отметки объема
Для контроля уровня заполнения кувшина



Блок лезвий
6 стальных лезвий



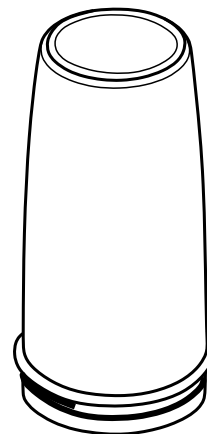
Моторный блок
С мощным мотором внутри

Резиновые ножки с присосками

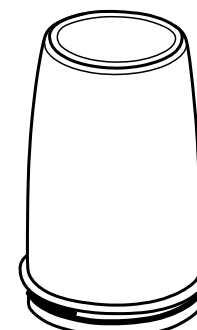
4

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



800 мл

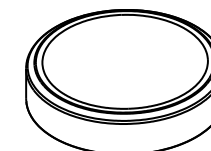
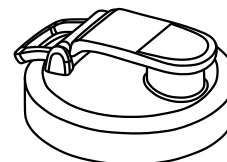


500 мл



Мельница 350 мл

2 фитнес-стакана
из Тритана



Набор из 3 крышек с резьбой:
2 крышки с удобными
отверстиями для питья и
крышка для хранения
напитков в стакане

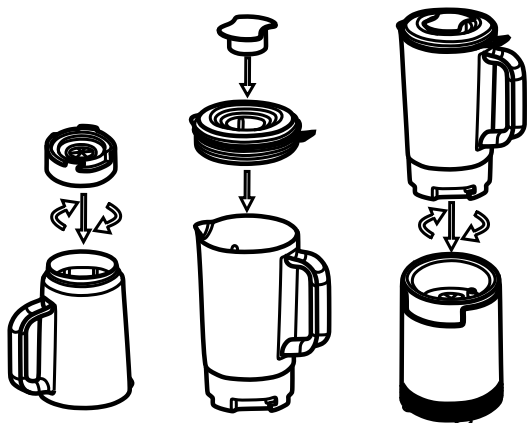
5

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.

Использование кувшина

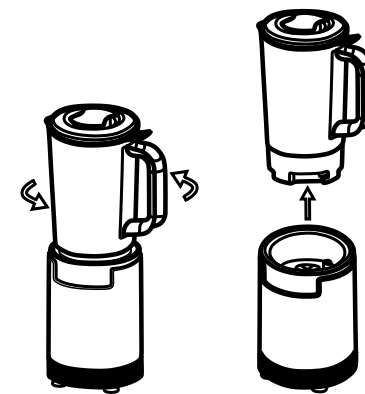
- Надежно закрепите блок лезвий на дне кувшина.
- Поместите ингредиенты в кувшин блендера.
- Плотнo закройте кувшин крышкой и поместите съемный колпачок в отверстие на крышке кувшина.
- Установите кувшин на моторный блок.



6

Как включить и выключить блендер

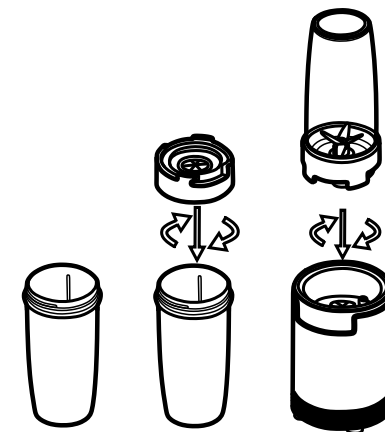
- Для включения блендера нажмите сверху на кувшин и поверните его **по часовой стрелке**.
- Для остановки блендера нажмите и поверните кувшин **против часовой стрелки**.



ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание переливания ингредиентов через край кувшина во время работы не заполняйте его более, чем до отметки MAX.

Использование стакана

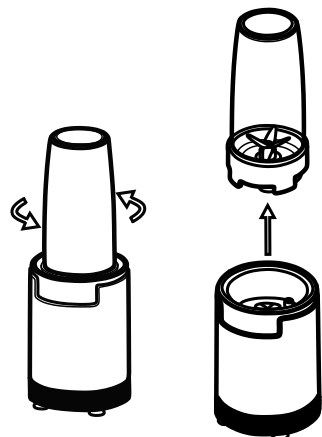
- Добавьте ингредиенты в стакан.
- Поместите блок лезвий на стакан и плотно закрутите его.
- Переверните стакан и установите его на моторный блок.



7

Как включить и выключить блендер

- Для включения блендера нажмите сверху на стакан и поверните **по часовой стрелке**
- При достижении желаемой консистенции продуктов, нажмите и поверните стакан **против часовой стрелки** для прекращения работы блендера.

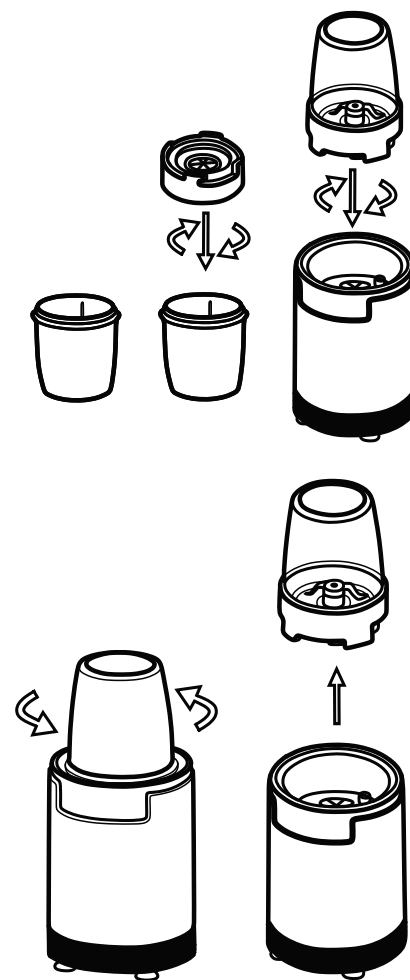


- Переверните стакан и снимите блок лезвий.
- Накройте стакан крышкой, плотно закрутите ее, и Вы смело можете брать его с собой!

ПРИМЕЧАНИЕ: Таким же образом используется малый стакан с блоком лезвий, предназначенных для измельчения сухих ингредиентов.

Использование мельницы

- Насыпьте необходимое количество кофейных зерен в малый стакан.
- Установите на стакане блок лезвий для измельчения сухих ингредиентов, поместите стакан на моторный блок и поверните по часовой стрелке для включения.
- Степень помола зависит от его длительности: чем дольше помол, тем он мельче. Для получения более равномерного помола рекомендуется класть в стакан небольшое количество зерен.
- Для перемалывания сухарей для панировки положите в стакан 1 – 2 ломтика полностью высушенного хлеба, предварительно разломав их на небольшие кусочки. Установите на стакане блок лезвий с 6 стальными лезвиями, поместите стакан на моторный блок и поверните по часовой стрелке для включения. Дождитесь, когда сухари превратятся в мелкую крошку.



Для колки льда

Поместите в стакан желаемое количество льда. Кусочки льда должны быть не более 2 x 2 x 2 см. Установите на стакане блок лезвий с 6 стальными лезвиями, поместите стакан на моторный блок и поверните по часовой стрелке для включения. Дождитесь измельчения льда.

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
	Неправильно установлен стакан или кувшин блендера	Проверьте правильность установки стакана или кувшина блендера
Ингредиенты измельчаются неравномерно	В стакан или кувшин 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 или кувшин 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 или кувшин блендера теплую воду до отметки MAX.
- Добавьте несколько капель моющего средства.
- Установите кувшин или стакан на моторный блок.
- Поверните по часовой стрелке для включения блендера и ждите 10 – 15 секунд, по необходимости повторите данную процедуру.
- Снимите кувшин или 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-HS50**

Питание: **220-240В ~ 50Гц**

Мощность: **900 Вт**

Количество оборотов: **18 000 об/мин**

Материал кувшина и стаканов: **ТРИТАН**

Объем кувшина: **1 л**

Объемы фитнес-стаканов: **800 мл и 500 мл**

Объем мельницы: **350 мл**

Размеры моторного блока с установленным на нем кувшином: **12,5 х 22 х 36 см**

Вес моторного блока: **1390 г**

Общий вес комплекта: **2,4 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 стакан или кувшин блендера и измельчить до однородной консистенции в течение 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 кусочки. Ягоды вымыть и слить лишнюю воду. Все ингредиенты поместить в большой стакан или кувшин блендера и измельчить до однородной консистенции в течение 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 кусочки. Все ингредиенты поместить в большой стакан или кувшин блендера и измельчить до однородной консистенции.

Смузи со щавелем

Ингредиенты:

- Щавель – 60 г
- Овсяные хлопья – 40 г
- Банан – 2 шт.
- Сладкой 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 стакан или кувшин 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 стакан или кувшин блендера и измельчить до однородной консистенции в течение 30-50 секунд.

Коктейли

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 стакан или кувшин блендера и измельчить до однородной консистенции в течение 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 стакан или кувшин 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 стакан или кувшин блендера поместить огурец, мякоть лимона, листья мяты и воду и измельчить до однородной консистенции.

Десерты

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 замерзания. Все ингредиенты поместить в большой стакан или кувшин блендера и взбить до однородной консистенции. Положить готовую массу в морозильную камеру на 15 мин.

Шоколадно-ореховая паста

Ингредиенты:

- Фундук – 200 г
- Горький шоколад – 300 г
- Сахарная пудра – 4 ст. л.
- Какао – 2 ст. л.
- Растительное масло – 3 ст. л.
- Ванильный сахар по вкусу

Приготовление:

Фундук подсушить на горячей сковороде до румяной корочки, остудить, очистить от кожуры и поместить в малый стакан. К фундуку добавить 2 ч. л. масла. На стакане закрепить лезвия для измельчения сухих ингредиентов и установить его на моторный блок. Измельчить орехи с маслом до однородной консистенции.

Шоколад растопить. В отдельной емкости смешать оставшееся масло с сахарной пудрой, ванильным сахаром и какао. Полученную смесь тщательно перемешать с растопленным шоколадом и фундуком.

Тахини

Ингредиенты:

- Семена кунжута – 4 ст. л.
- Кунжутное масло – ½ ст. л.
- Теплая вода – 50 мл
- Соль по вкусу

Приготовление:

Семена кунжута и кунжутное масло поместить в малый стакан, закрепить на нем блок лезвий для измельчения сухих ингредиентов и установить его на моторный блок. Измельчить семена кунжута с маслом до однородной консистенции. Добавить в стакан желаемое количество теплой воды и соль по вкусу и продолжить измельчать в блендере 15-20 секунд.

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, шкурку выбросите. 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 кувшин блендера и взбить до однородной консистенции. Вылить полученную массу на сковороду и тушить на небольшом огне до загустения.

Классический соус гуакамале

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 блендер-экстрактор. Взбивайте несколько раз до полного смешивания, но грубой текстуры.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU
И В ИНСТАГРАМ [#gfgril](https://www.instagram.com/gfgril)**