

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА GF-KP50



КНИГА РЕЦЕПТОВ



Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор **многофункциональной кухонной машины GF-KP50**.

Кухонная машина GF-KP50 – это современный многофункциональный прибор, который заменит собой несколько устройств одновременно и превратит рутинное приготовление пищи в увлекательный и быстрый процесс. Кухонная машина выполнена в привлекательном стильном дизайне и оснащена расширенным функционалом 3 в 1: планетарный миксер, мясорубка и блендер. Кухонная машина сможет эффективно и быстро взбивать, замешивать разные виды теста, измельчать, готовить фарш, соусы, крем для тортов, блюда для детей, десерты, муссы, фруктовые и овощные коктейли, мороженое, домашние колбасы и кеббе. Благодаря высокой мощности 1300 Вт, 8ми скоростям работы и импульсному режиму Вы с легкостью приготовите множество разнообразных блюд и полезных напитков. Планетарный миксер оснащен чашей из нержавеющей стали объемом 5,2 л и тремя насадками с планетарной системой вращения: венчиком для взбивания, крюком для замешивания теста и насадкой для смешивания. Насадки вращаются не только вокруг своей оси, но и по окружности, что позволяет взбивать или смешивать продукты, обеспечивая их равномерную обработку по всей поверхности чаши. Процесс напоминает движение вращающейся планеты вокруг солнца, что способствует более тщательному смешиванию и получению воздушной и однородной смеси. Прозрачная крышка с отверстием для подачи продуктов позволяет добавлять ингредиенты во время приготовления и защитит от брызг. Благодаря плавному старту двигателя устройство будет постепенно ускоряться, и продукты будут смешиваться максимально равномерно. Имея высокую производительность, мясорубка может быстро и качественно переработать до 1,5 кг мяса в минуту и помочь приготовить вкусные и полезные домашние блюда. Мощный, полностью медный двигатель, обеспечивает надежность и высокую скорость работы с любыми видами мяса и рыбы. Фарш для домашних котлет, колбас, рубленых бифштексов, пельменей и других любимых блюд – быстро и просто приготовить. Вы можете выбрать консистенцию фарша благодаря идущим в комплекте решеткам из нержавеющей стали с диаметром отверстий 3 мм, 5 мм и 7 мм. Готовьте рубленое мясо для домашних бургеров или нежный фарш для фрикаделек, а также другие разнообразные блюда при помощи включенных в комплект поставки насадок для домашних колбас и сосисок, зраз и кеббе. Стационарный блендер, идущий в комплекте с кухонной машиной, со стеклянной чашей объемом 1,5 л и ножами из нержавеющей стали позволит приготовить смузи, молочные или протеиновые коктейли, крем-супы, а также измельчить лед или орехи. Крышка кувшина имеет отверстие для подачи ингредиентов, Вы можете добавлять продукты, не останавливая работу блендера. Ножки с присосками надежно фиксируют корпус прибора на рабочей поверхности, а пониженный уровень шума 75 дБ подарит Вам максимум комфорта при работе с кухонной машиной GF-KP50.

Кухонная машина GF-KP50 – отличный выбор для современной хозяйки. Она 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-KP50, 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 ПРОЧТИТЕ 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 ровной, стационарной поверхности.
- 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 кухонную машину на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте ее 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.

зетки. 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.
- 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.
- **Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного регулятора.**
- 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.
- **Запрещено использование миксера, блендера и мясорубки одновременно.**
- Не включайте кухонную машину с незафиксированной головной частью корпуса.
- Не допускается использование миксера для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не переполняйте чашу миксера и кувшин блендера.

- Перед сменой насадок отключайте кухонную машину от электросети. Насадки можно присоединять или снимать лишь после полной остановки электродвигателя.
- Осторожно поднимайте прибор – он тяжелый. Перед перемещением убедитесь в том, что головная часть корпуса зафиксирована в опущенном положении, а чаша, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- 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.
- Не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами в горловину рабочей камеры мясорубки во время ее работы. Используйте для этого только толкатель, входящий в комплект.
- Не допускайте чрезмерного давления при проталкивании продуктов внутрь горловины рабочей камеры мясорубки.
- Не измельчайте в мясорубке кости, орехи в скорлупе, зерна кофе, крупы, бобовые и другие твердые продукты и предметы.
- По окончании работы в рабочей камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, это не является неисправностью.
- 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 установленный блендер! Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении стеклянного кувшина и при очистке.
- Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- При измельчении в блендере горячих продуктов через отверстие в крышке выходит пар. Заполняйте не более 0,5 литра горячей жидкости во избежание получения ожогов.

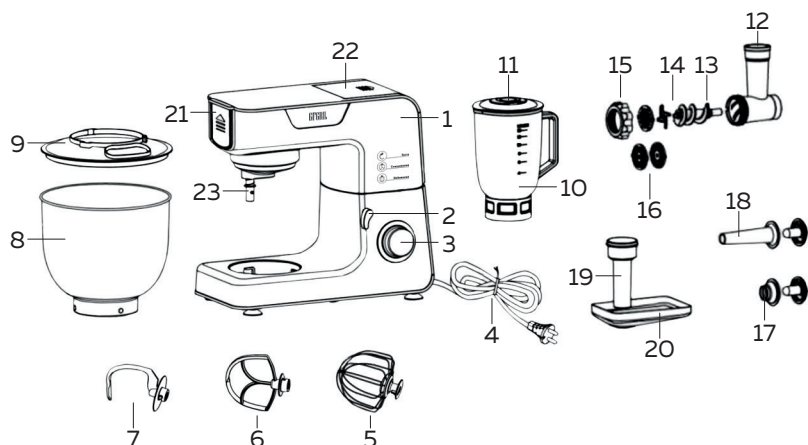
❗ ВАЖНО!

- Рабочее время кухонной машины в режиме планетарного миксера не должно превышать 10 минут. Необходимо прервать работу на 10 минут для охлаждения двигателя, а затем возобновить работу.
- Рабочее время кухонной машины в режиме планетарного миксера с насадкой «СМЕШИВАНИЕ» не должно превышать 5 минут.
- Рабочее время кухонной машины в режиме мясорубки не должно превышать 5 минут. Длительная работа без перерыва может сократить срок службы прибора.
- Не включайте блендер без продуктов более чем на 10 секунд во избежание перегрева или повреждения.
- Рабочее время кухонной машины в режиме блендер не должно превышать 3 минут. После использования прибора в течение данного времени выключите его и дайте электродвигателю остыть. Интервал между включениями блендера должен составлять не менее 1 минуты.
- Импульсный режим предназначен исключительно для работы кухонной машины на режиме блендер. Продолжительность работы блендера в импульсном режиме не должна превышать 2-3 секунд с переменным включением/выключением прибора.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.
- Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:
 - Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
 - Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА



1. Корпус кухонной машины
2. Рычаг фиксации головной части корпуса
3. Поворотный регулятор скорости
4. Шнур питания
5. Насадка-венчик для взбивания
6. Насадка для смешивания
7. Насадка крюк для теста
8. Чаша для смешивания из нержавеющей стали
9. Крышка чаши для защиты от брызг с отверстием для подачи продуктов
10. Стекланный кувшин стационарного блендера
11. Крышка кувшина с отверстием для подачи продуктов
12. Рабочая камера мясорубки с загрузочной горловиной
13. Шнек
14. Нож
15. Прижимная гайка
16. Мелкая, средняя и крупная решетки*
17. Насадка для кеббе*
18. Насадка для сосисок/колбасок*
19. Толкатель*
20. Лоток
21. Отверстие для крепления насадки мясорубки
22. Отверстие для крепления насадки блендер
23. Вал для крепления насадок планетарного миксера

* 2 решётки, насадка для кеббе и сосисок/колбасок находятся в толкателе

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 кухонной машины в любые жидкости и мыть ее водой.

- Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность.
- Перед подключением в сеть убедитесь, что поворотный регулятор скорости находится в положении «OFF».
- Перед включением кухонной машины убедитесь, что все съемные детали (такие как мясорубка, стационарный блендер, насадки для миксера, чаша миксера) полностью установлены согласно инструкции раздела «СБОРКА».

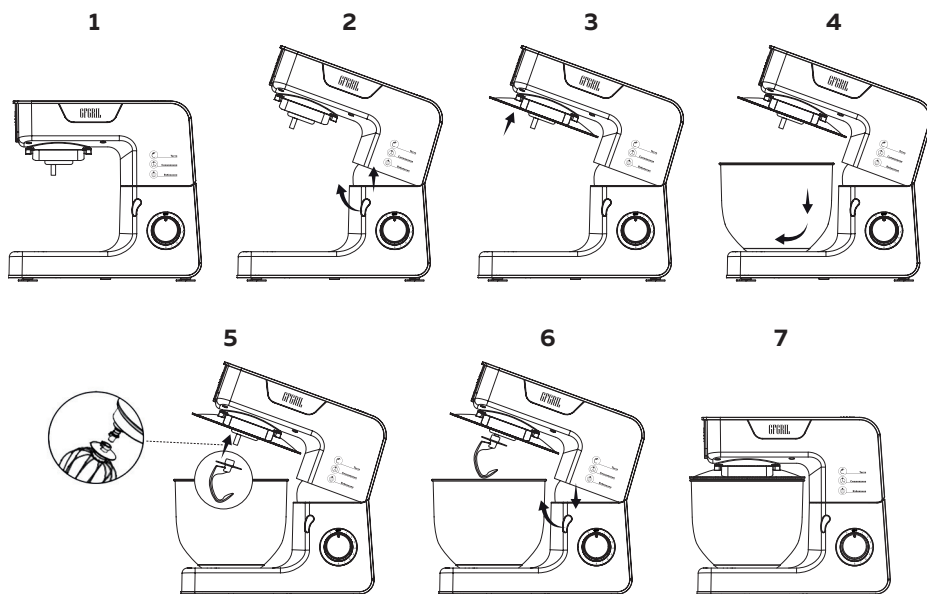
ПРИМЕЧАНИЕ: во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления кухонной машины. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- ❗ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** включать прибор без установленной чаши, входящей в комплект прибора.
- ❗ **ВАЖНО!** Если блок блендера и/или мясорубки не используются, перед включением прибора убедитесь, что защитные крышки установлены.
- ❗ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** включать прибор с незакрытыми крышками и/или не установленной чашей миксера!

СБОРКА ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА

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



- Поверните вверх рычаг фиксации головной части корпуса и поднимите головную часть вверх до щелчка.
- Наденьте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головной части миксера, чтобы отверстие для подачи продуктов находилось с лицевой части миксера, надавите на крышку для фиксации.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать чашу без крышки.

- Поместите чашу в нишу так, чтобы выступы на дне чаши попали в отверстия в нише, и зафиксируйте чашу, повернув ее по часовой стрелке до упора.
- Установите необходимую насадку на вал так, чтобы выступ на валу попал в отверстие на месте крепления у основания насадки, затем надавите на вал и зафиксируйте насадку, повернув ее против часовой стрелки.

Чтобы снять насадку, надавите на нее снизу вверх, придерживая корпус прибора, аккуратно поверните влево и потяните вниз.

- Наполните чашу ингредиентами, не превышая рекомендованные количества. При взбивании продукты могут увеличиться в объеме, заполняйте чашу миксера не более чем наполовину. Начинайте обработку на минимальной скорости, при необходимости увеличивая ее.
- Поверните вверх рычаг фиксации головной части корпуса и опустите головную часть до щелчка. Будьте аккуратны при опускании головной части корпуса, не подкладывайте пальцы!
- Устройство готово к работе. Выберите необходимую скорость, повернув регулятор скорости по часовой стрелке. Для уменьшения скорости поверните регулятор против часовой стрелки.

⚠ ВАЖНО! Использование импульсного режима в режиме планетарный миксер ЗАПРЕЩЕНО!

⚠ ВНИМАНИЕ! Максимальное время непрерывной работы в режиме миксер – 10 минут, после чего необходимо будет сделать перерыв на 10 минут.

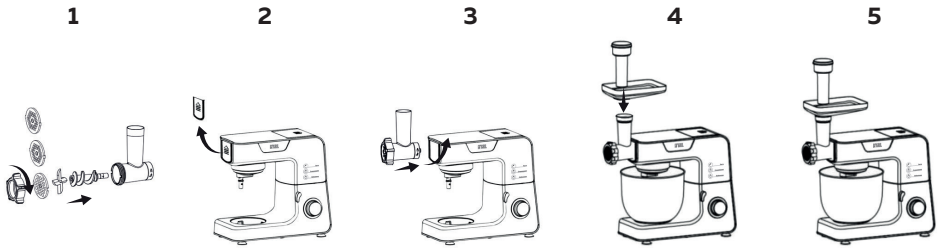
Максимальное время непрерывной работы насадки «смешивание» – 5 минут!

⚠ ВНИМАНИЕ! Обязательно отключайте прибор от электросети перед сменой насадок.

ВНИМАНИЕ! Планетарный миксер и мясорубка не будут работать при открытой крышке отверстия для крепления стационарного блендера или при неправильной установке кувшина блендера.

Насадка	Рекомендованная скорость	Рекомендованное минимальное/максимальное количество ингредиентов
Насадка крюк для теста 	Начинайте замес с 1 скорости в течение 1 минуты, затем 4 минуты на 2-ой скорости	Муку и воду рекомендуется использовать в соотношении 5 : 3 Минимальное количество муки – 200 г Максимальное количество муки – 800 г
Применение: Замес теста, например, дрожжевого, хлебного, для пиццы, пасты и выпечки. Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как зерна.		
Насадка венчик для взбивания 	Начните взбивать с 6 скорости, далее увеличьте до 8-ой, взбивайте яичные белки непрерывно в течение 5 минут, в зависимости от размера яиц, до устойчивой пены Начните взбивать с 6 скорости, далее увеличьте до 8-ой, взбивайте сливки непрерывно в течение 5 минут	Максимальное количество 12 яиц. Минимальное количество 3 яйца Минимальное количество свежих сливок – 200 мл Максимальное количество свежих сливок – 800 мл
Применение: Взбивание яичных белков, сливок (мин. 30% жирности), майонеза, соусов. Замешивание легких видов теста, например, бисквитного.		
ⓘ Не используйте насадку-венчик для приготовления густых смесей, это может привести к ее поломке		
Насадка для смешивания 	С 1 до 8 скорости в течение 5 минут ! Максимальное время непрерывной работы – 5 минут	От 200 до 1000 г
Применение: Для теста средней консистенции (печенье, кексы). Картофельное пюре.		
ⓘ Максимальное время непрерывной работы – 5 минут.		

СБОРКА МЯСОРУБКИ



- Для сборки мясорубки вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь.
- **Поместите нож на шнек режущей поверхностью к решетке. Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.**
- Извлеките решетки из отсека для хранения, который находится под крышкой толкателя. Выберите нужную решетку. Поместите ее так, чтобы выступы на решетке совпали с выемками на режущей камере.
- Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком туго.
- Откройте крышку отверстия для крепления мясорубки на головной части корпуса кухонной машины. Установите камеру мясорубки под углом 45 градусов во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его.
- Устройство готово к работе. Выберите необходимую скорость, повернув регулятор скорости по часовой стрелке. Для уменьшения скорости поверните регулятор против часовой стрелки.

⚠ ВАЖНО! Использование импульсного режима в режиме мясорубка ЗАПРЕЩЕНО!

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ



ВНИМАНИЕ! Запрещается измельчать замороженное мясо, а также твердые продукты.

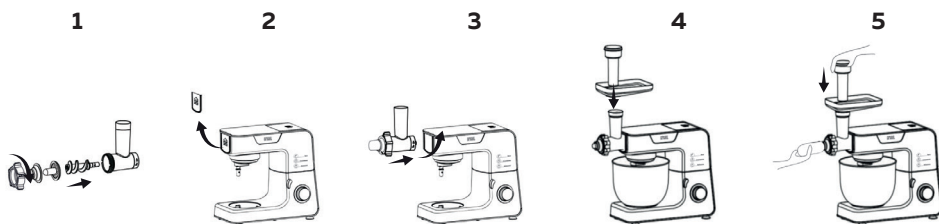
1. Нарезьте мясо (другие продукты) на небольшие куски, свободно проходящие через отверстие лотка в загрузочную горловину. Тщательно удалите все кости, хрящи, сухожилия. Рекомендуется использовать крупную решетку для первичного измельчения мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.
2. Включите мясорубку и установите необходимую скорость. **Рекомендовано использовать мясорубку на 6-ой скорости.**
3. Положите куски мяса в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в горловину мясорубки. В процессе работы рабочая камера мясорубки может немного двигаться. Это нормально и не является неисправностью.
4. После завершения работы выключите прибор, повернув регулятор скорости в положение «OFF», и отсоедините его от сети.

ВНИМАНИЕ! Если мясорубка работает, но фарш не выходит через решетку, возможно, решетка и камера мясорубки забиты, или нож установлен неправильно. Необходимо выключить мясорубку, отключить ее от электросети, разобрать и очистить камеру мясорубки и решетку.

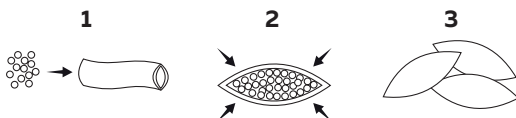
НАСАДКА «КЕББЕ»

Кеббе – это традиционное восточное блюдо, представляющее собой полые, фаршированные мясные колбаски, которые обжариваются до золотистой корочки. Фарш для Кеббе обычно готовят из баранины или говядины, и булгура, а начинки могут быть разнообразными. Приготовить Кеббе можно при помощи насадок, идущих в комплекте с мясорубкой, из подготовленного заранее фарша. Насадки придают фаршу нужную форму. Для получения красивых одинаковых трубочек необходимо контролировать их на выходе, нарезая одинаковой длины.

ВНИМАНИЕ! Запрещено устанавливать нож или решетки при использовании насадок для Кеббе.

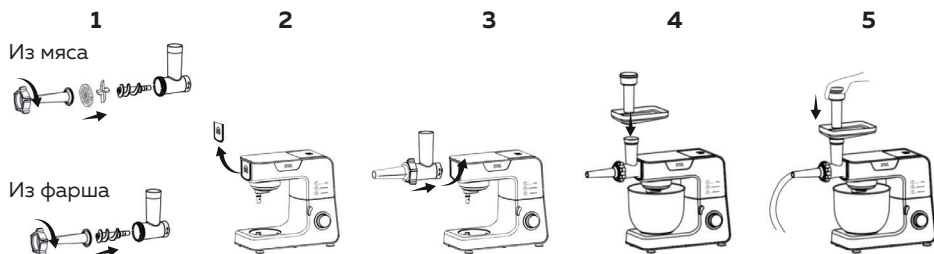


1. Вставьте шнек в рабочую камеру мясорубки длинным концом внутрь.
2. Поместите на шнек насадки для изготовления Кеббе в последовательности, указанной на рисунке. Убедитесь, что выступ по краю камеры совпадает с пазами насадок.
3. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком туго.
4. Откройте крышку отверстия для крепления мясорубки на головной части корпуса кухонной машины. Установите камеру мясорубки под углом 45 градусов во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до упора.
5. Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его.
6. Положите заранее подготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в лоток и пропустите его через мясорубку, отрезая трубочки цилиндрической формы длиной около 8–10 см.
7. Наполните заготовки начинкой, защипните края и обжарьте полученные Кеббе на сковороде, во фритюре, либо запеките в духовке.



НАСАДКА ДЛЯ СОСИСОК / КОЛБАСОК

При помощи специальной насадки можно изготовить колбаски из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровяленными.



1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь.
2. Если колбаски будут изготавливаться из непереработанного заранее мяса, поместите на шнек нож режущей поверхностью к решетке, затем установите решетку, на решетку установите насадку для изготовления колбасок и закрутите прижимную гайку плотно, но не затягивайте туго. Убедитесь, что выступ по краю камеры совпадает с пазами насадок.
3. Если колбаски будут изготавливаться из готового фарша, поместите на шнек насадку для изготовления колбасок и закрутите прижимную гайку плотно, но не затягивайте туго. Убедитесь, что выступ по краю камеры совпадает с пазами насадок.
4. Откройте крышку отверстия для крепления мясорубки на головной части корпуса кухонной машины. Установите камеру мясорубки под углом 45 градусов во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до упора.
5. Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его.
6. Заранее подготовьте оболочку для колбасок, замочив ее в теплой воде на 10–30 минут.
7. Наденьте размягченную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, слегка смочите ее водой.
8. Поместите подготовленные фарш или мясо в лоток и протолкните при помощи толкателя.

9. Аккуратно заполните оболочку по мере выхода фарша из выпускного отверстия насадки. Во избежание разрывов, поправляйте оболочку во время работы. Делите колбаски на порции, оставляя по 3–5 см пустого пространства в оболочке. Если мясо будет входить слишком туго, оболочка может прорваться. В этом случае сделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.

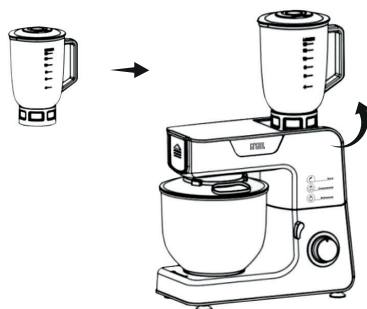


10. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.



ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут.

СБОРКА СТАЦИОНАРНОГО БЛЕНДЕРА



1. Поместите продукты или лед в стеклянный кувшин, закройте его плотно крышкой.
2. Откройте крышку отверстия для установки стационарного блендера. Для установки кувшина совместите его выступы с пазами на приборе (рис. 1), поверните против часовой стрелки, чтобы стрелка на основании кувшина была у отметки замок, как показано на рисунке 2. В случае, если кувшин установлен неправильно, работа кухонной машины будет заблокирована.

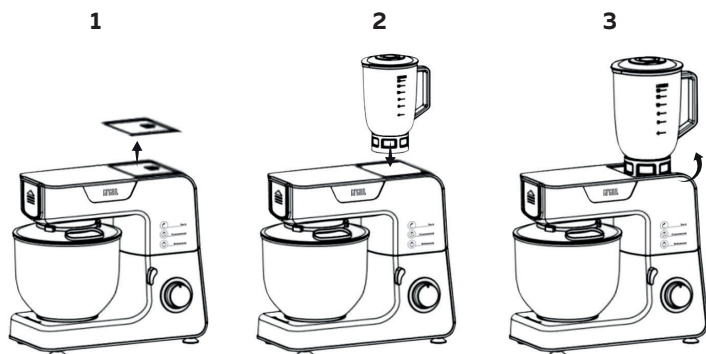


Рис. 1



Рис. 2

3. Установите необходимую скорость, повернув регулятор скорости.
 - Для смешивания жидких продуктов установите 3-4 скорости;
 - Для измельчения овощей, ягод и фруктов установите 5-6 скорости;
 - Для измельчения льда используйте импульсный режим, повернув регулятор скорости в положение «Р» и удерживайте в течение 2-3 секунд с перерывами на 1-2 секунды. Двигатель будет работать на максимальной скорости. Данный режим позволяет лучше контролировать процесс обработки продуктов.



4. Время непрерывного смешивания не должно превышать 3-х минут.
5. Для добавления ингредиентов во время смешивания используйте отверстие для подачи продуктов, расположенное на крышке кувшина.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте блендер без продуктов более 10 секунд. Максимальный объем продуктов не должен быть более 1,5 л.

6. Чтобы отсоединить кувшин блендера от корпуса прибора, поверните его, взяв за ручку по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время непрерывной работы блендера не должно превышать 3-х минут. Делайте перерывы в работе каждые 10 минут, чтобы двигатель остыл.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен комплексной защитной системой, выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Если кухонная машина по-прежнему не работает, обратитесь в сервисный центр.

ОЧИСТКА И УХОД

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

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

 **ВНИМАНИЕ!** Запрещается мыть металлические детали кухонной машины, а так же кувшин блендера в посудомоечной машине, так как под воздействием агрессивных чистящих средств и соли детали могут потемнеть.

 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.

- Для очистки разберите кухонную машину.
- Отсоедините все насадки от корпуса прибора.
- Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде. Промойте элементы в теплой воде с мягким моющим средством. Затем ополосните детали чистой водой и сразу же вытрите насухо.
- Для профилактики появления ржавчины рекомендуется смазать металлические детали мясорубки 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 кухонной машины протрите влажной тканью.
- Следите за тем, чтобы корпус и насадки, идущие в комплекте, были сухими и чистыми.

ВНИМАНИЕ! Качество и скорость работы мясорубки во многом зависит от заточки ножей. Со временем нож мясорубки может затупиться. В этом случае необходимо обратиться в специализированную мастерскую. Не затачивайте нож самостоятельно во избежание повреждения его поверхности и не используйте нож с поврежденной рабочей кромкой, покрытый коррозией или загрязненный. Затачивать необходимо как нож, так и решетки.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните кухонную машину 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
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 закрыта крышка отверстия для блендера или неправильно установлен кувшин блендера	Закройте крышку отверстия для блендера до упора или проверьте, правильно ли установлен кувшин
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
Мясо не проходит	При переработке готового фарша (для колбасок) фарш не поступает в оболочку	Для наилучшего результата используйте крупную решетку
	Неправильно установлен нож	Установите нож правильно согласно разделу «ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА»
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрева и/или перегрузки	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 кухонной машины будет слышен звук работающего электродвигателя, и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GF-KP50
Номинальная мощность	1000 Вт
Максимальная мощность	1300 Вт
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 В, 50/60 Гц
Уровень шума	75 Дб
Материал шестерней редуктора	Металл
Производительность (кг/мин)	1,5 кг/мин
Минимальная и максимальная скорость вращения миксера, об/мин	50-200 об/мин
Минимальная и максимальная скорость вращения блендера, об/мин	50-12000 об/мин
Функция реверс	Нет
Материал корпуса	Пищевой ABS пластик
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь (S.S.420)
Материал ножа/шнека/решеток	Нержавеющая сталь(S.S.420)
Соединение шнека с двигателем	Металлическое
Материал лотка	Алюминий
Материал насадок для кеббе и колбасок, пресса для бургера	РР пластик
Материал насадок для миксера	Алюминий, металл
Защита от перегрева и перегрузок	Есть
Плавный запуск двигателя	Есть
Автоблокировка при поднятом головном блоке	Есть
Ножки с присосками	Есть
Длина шнура электропитания (м)	1 м
Вес нетто мясорубки (кг)/ Вес нетто с аксессуарами	9,2 кг / 11 кг
Габаритные размеры миксера (ШхГхВ) (мм)	384x220x350 мм
Габаритные размеры с насадкой мясорубка (ШхГхВ) (мм)	564x220x491 мм
Габаритные размеры со стационарным блендером (ШхГхВ) (мм)	384x220x578 мм

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.



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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА

Картофельное пюре

Картофельное пюре, приготовленное при помощи планетарного миксера, отличается идеальной консистенцией, пышностью и однородностью.

Ингредиенты:

- Молоко – 300 мл
- Картофель – 1,5 кг
- Сливочное масло – 120 г
- Соль по вкусу

Приготовление:

Картофель очистите и промойте под проточной водой. Разрежьте каждый клубень на несколько частей, поместите в кастрюлю с водой и варите до готовности. После закипания воду необходимо посолить. Сваренный до мягкости картофель поместите в чашу планетарного миксера и перемешивайте с помощью насадки для смешивания на первой скорости. Когда картофель измельчится, увеличьте скорость до второго-третьего уровня. Постепенно влейте в отверстие для подачи продуктов предварительно вскипяченное горячее молоко и сливочное масло. Взбивайте пюре не более трех-четырех минут.

Домашний хлеб

Ингредиенты для 1,5 кг хлеба:

- Мука – 1 кг
- Дрожжи – 20 г свежих или 7 г сухих
- Мед – 1,3 ч.л.
- Теплая вода – 230 мл
- Подсолнечное или оливковое масло – 30 мл
- Соль – 4 г

Приготовление:

Мёд и дрожжи разведите в 100 мл воды и оставьте настояться около десяти минут. Просейте муку в чашу миксера, добавьте масло, соль и медово-дрожжевую смесь. Установите насадку для замешивания теста, включите невысокую скорость. В процессе замеса постепенно влейте оставшуюся воду. Время замеса 6–8 минут. Готовому тесту придайте шарообразную форму, накройте пищевой

пленкой и оставьте на час в теплом месте для подъема. Объем должен увеличиться в два раза. Еще раз вымешайте тесто для удаления воздушных пузырьков, сформируйте изделия нужного размера и дайте ему подняться в течение 40–50 минут. Выпекайте хлеб при температуре 200–220 градусов в течение 45–60 мин.

Бисквит

Ингредиенты для 400–450 г:

- Яйца – 5 шт.
- Мука – 125 г
- Сахарная пудра (можно сахар) – 140 г
- 25 г крахмала
- Ваниль – 2 г

Приготовление:

Чаша миксера должна быть сухой, без следов жира. Яйца комнатной температуры взбейте с сахарной пудрой, используя насадку для взбивания, сначала на низких оборотах, постепенно увеличивая скорость до максимальной, до увеличения массы примерно в 5 раз. Процесс занимает от шести до десяти минут. Затем постепенно добавляйте к взбитой массе просеянную муку, крахмал и ваниль, перемешивая деревянной или силиконовой лопаткой сверху вниз, очень осторожно, но быстро, иначе тесто осядет. Выпекайте бисквит при температуре 170–180 градусов в течение 35–40 минут, не открывая дверцу духовки.

Мороженое

Ингредиенты:

- Сливки жирностью 35–40% – 1 л
- Сгущенное молоко – 400 г
- Ванилин – 0,5 ч.л. или 1,5 ч.л. ванильного сахара

Приготовление:

Сливки предварительно охладите в морозильной камере, залейте сливки в чашу миксера и взбейте на медленных оборотах, используя насадку для взбивания. Как только сливки начнут сгущаться, добавьте сгущенное молоко и ванилин, продолжая взбивать еще 5–6 минут. Поместите чашу со взбитой массой в морозильную камеру на 3 часа. Мороженое необходимо перемешивать лопаткой несколько раз в течение трех часов, чтобы не образовались льдинки. По истечении трех часов мороженое готово.

Соус Цезарь

Ингредиенты:

- Филе анчоуса – 3–4 шт.
- Чеснок – 2–3 зубчика

- Яичный желток – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Дижонская горчица – 1-2 ст.л.
- Уксус – 2 ч.л.
- Оливковое масло – 200 мл
- Твёрдый сыр (Пармезан) – 50 г
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Выложите филе анчоуса в чашу миксера и разомните вилкой до пастообразного состояния. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, 2 желтка, лимонный сок, дижонскую горчицу, натертый сыр и уксус. Взбейте до однородности, используя насадку для взбивания. Небольшими порциями, постепенно, введите масло через отверстие для подачи продуктов, не прерывая работу кухонной машины. Продолжайте взбивать, до тех пор, пока соус не приобретет нужную густоту, затем добавьте соль и перец, хорошо перемешайте лопаткой. Перед использованием соуса его необходимо охладить.

ПРИМЕЧАНИЕ: хранить приготовленный соус можно не более 5 дней, в холодильнике, в закрытой таре. Чем больше желтков использовалось, тем короче срок хранения соуса.

Майонез

Ингредиенты:

- Оливковое масло – 300 мл
- Мелкий белый сахар – 3 ч.л.
- Уксус винный белый – 1 ст.л.
- Соль мелкая – 0,5 ч.л.
- Желтки яичные, как можно более яркие и свежие – 3-4 шт.

Приготовление:

Аккуратно отделите желтки от белков, чтобы в желтке не было крови. Чтобы исключить попадание некачественного желтка, выкладывайте желтки по одному в отдельную миску, а потом переложите в чашу миксера. Поместите подготовленные желтки в чашу миксера. Добавьте уксус, соль и сахар. Перемешайте миксером на низкой скорости до полного растворения сахара. Если сахар не растворится полностью, масса начнет распадаться. Взбивайте майонез на минимальной скорости. Не прекращая взбивать добавьте столовую ложку масла, взбивайте 10 секунд на минимальной скорости, затем немного увеличьте скорость миксера и взбивайте еще 10 секунд. Снова убавьте скорость до минимума и добавьте еще 2 столовые ложки масла. Продолжайте взбивать, как описано ранее, увеличивая и уменьшая скорость работы миксера, а также увеличивая каждую следующую порцию масла в 2 раза.

ПРИМЕЧАНИЕ: когда масса в чаше миксера начнет приобретать консистенцию взбитых сливок, необходимо остановить работу кухонной машины и больше не добавлять масло. В противном случае майонез станет слишком жидким, а потом и вовсе распадется на фракции.

Приготовленный на яичных желтках майонез хранится не более 5 дней, в холодильнике, в закрытой таре. Чем больше желтков Вы добавили, тем меньше срок хранения готового майонеза.

Меренговый рулет

Ингредиенты:

Меренга:

- Яичные белки – 200 г
- Сахарный песок мелкий или сахарная пудра – 300 г
- Лимонный сок – 2 ст.л.
- Кукурузный крахмал – 2 ст.л.
- Миндальные лепестки – по вкусу

Начинка:

- Малина замороженная – 200 г
- Сахарный песок – 50 г
- Кукурузный крахмал – 1 ст.л.

Крем:

- Сыр маскарпоне – 250 г
- Сливки 33–35% – 150 мл
- Сахарная пудра – 60 г

Приготовление:

Для приготовления меренги поместите в чашу миксера белки комнатной температуры. Взбивайте белки на медленной скорости, постепенно увеличивая ее. Когда пузырьки в белках станут одного размера, добавляйте частями сахар через отверстие для подачи продуктов, не прекращая взбивать. Лучше использовать мелкий сахар или заменить его на сахарную пудру. После того, как Вы добавили весь сахар, влейте лимонный сок и взбивайте меренгу до плотных устойчивых пиков. Добавьте в меренгу кукурузный крахмал и аккуратно перемешайте лопаткой. Выложите меренгу на противень, размером 30х40 см, застеленный бумагой для выпечки, и разровняйте слоем 1-1,5 см. Из этого количества ингредиентов на противень размером 30х40 получается слой 1-1,5 см. Сверху посыпьте миндальными лепестками или любыми измельченными орехами. Установите противень с меренгой в разогретую до 150°C духовку (режим «верх-низ») на 30 минут. После того как меренга подрумянится и покроется тонкой сахарной корочкой, извлеките противень из духовки. Переверните еще горячий меренговый корж на другой лист пергамента или на силиконовый коврик и снимите перга-

мент, на котором он выпекался. Оставьте остывать.

Для приготовления ягодного топинга (начинки) выложите в сотейник малину (или любую другую ягоду), добавьте сахар и поставьте на медленный огонь. Доведите ягодную начинку до кипения. Отдельно растворите крахмал в столовой ложке воды и влейте в малину, варите до загустения, непрерывно помешивая. Готовую начинку охладите.

Для приготовления крема поместите в чашу миксера охлажденный сыр маскарпоне, холодные сливки и просеянную сахарную пудру. Взбивайте крем на средней скорости миксера до консистенции густой сметаны.

Отложите 3 столовые ложки крема для украшения. Остальной крем выложите на корж, разравнивая лопаткой и оставив 2 см с одного края меренгового коржа. Распределите полосами ягодную начинку. Сверните корж в рулет, начиная с края, который покрыт кремом полностью. Очень острым ножом отрежьте края рулета и переместите его на сервировочное блюдо. Украсьте поверхность рулета оставшимся кремом и свежими ягодами. Охладите рулет в холодильнике.

Тесто для пельменей и вареников

Ингредиенты:

- Вода - 350 мл
- Соль - 1 стл.
- Яйца куриные - 1 шт.
- Мука - 750 г

Приготовление:

В чашу миксера налейте теплую воду. Всыпьте соль и разбейте яйцо. Просейте в чашу муку. Чтобы во время замеса мука сильно не пылила, начните замешивать тесто на минимальной скорости, далее постепенно увеличивайте скорость замешивания. Вымешивайте тесто в течение 7-10 минут. Затем отключите миксер и дайте тесту «отдохнуть» в течении 10-20 минут. Продолжайте вымешивать тесто еще 5 минут. Тесто хорошо вымешано, если на стенках чаши миксера ничего не осталось.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

Котлеты из духовки

Ингредиенты:

- Фарш мясной (свинина + говядина) – 500 г
- Картофель – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Хлеб (мякиш) – 3 ломтика
- Молоко – 50 мл
- Масло сливочное – 50 г
- Соль
- Перец черный

Приготовление:

Промойте мясо, нарежьте на кусочки и пропустите через мясорубку. Очистите картофель и лук, натрите на мелкой терке. Добавьте лук, картофель и, пропущенный через пресс, чеснок в фарш. Замочите хлеб в молоке на 5 минут, затем отожмите и добавьте в фарш. Поперчите и посолите фарш по вкусу, а затем хорошо его вымешайте. Мокрыми руками сформируйте котлеты, обваляйте их в панировочных сухарях и уложите на смазанный растительным маслом противень. Отправьте котлеты в разогретую до 200°C духовку на 15 минут. По истечении 15 минут достаньте котлеты из духовки и положите на каждую кусочек сливочного масла, после этого отправьте котлеты в духовку еще на 15 минут.

Котлеты по-киевски

Ингредиенты:

Для котлет:

- Фарш из куриного филе – 400 г
- Соль – 0,5 ч.л.
- Черный перец – 1-2 щеп.
- Куриное яйцо – 1 шт.
- Мука – 2-3 ст.л.
- Панировочные сухари – 5-6 ст.л.
- Растительное масло – для жарки

Для начинки:

- Сливочное масло – 60 г
- Укроп рубленый – 2-3 ст.л.

- Чеснок – 1 зуб.
- Соль – 1–2 щеп.

Приготовление:

Начинку лучше приготовить заранее. Для этого необходимо размягчить пачку сливочного масла до комнатной температуры. Смешайте масло с мелко нарубленным укропом, чесноком и солью. Из получившейся смеси сформируйте колбаску, заверните ее в пищевую пленку и поместите в морозилку.

Промойте куриное филе, нарежьте на кусочки и пропустите через мясорубку. Добавьте соль, перец и тщательно перемешайте приготовленный фарш. Разделите фарш на 4 части и руками, смоченными в воде, сделайте лепешки. Достаньте масло из морозилки, нарежьте его на равные кусочки. Положите кусочек масла на каждую лепешку и сформируйте котлеты так, чтобы масло оказалось внутри.

Для панировки подготовьте три емкости: с мукой, с панировочными сухарями, и с яичным льезоном (взбейте в миске до однородности 1 яйцо, 1 ст. ложку холодной воды и щепотку соли). Обваляйте котлеты сначала в муке, потом обмакните в яичной смеси и запанируйте в сухарях. Затем снова обмакните в яичную смесь, и запанируйте в сухарях – за счет двойной панировки масло не вытечет из котлет. Обжарьте котлеты в кипящем масле со всех сторон до румяной корочки примерно 3–4 минуты, затем переложите в огнеупорную форму и отправьте их в разогретую до 180°C духовку на 5–7 минут (дольше не нужно держать, иначе котлеты из куриного фарша будут сухими).

Домашний Биг-Бургер

Ингредиенты:

Для котлет:

- Говядина – 600 г
- Соль – 0,5 ч.л.
- Перец черный – 1–2 щепотки
- Растительное масло для жарки

Для бургера:

- Булочки – 3 шт.
- Плавленный сыр в ломтиках – 3 шт.
- Листья салата
- Лук красный – 1 шт.
- Соленые огурцы – 1 шт.
- Томатный соус – 3 ст.л.
- Горчица – 1 ст.л.

Приготовление:

Мясо промойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки.

Прокрутите мясо через мясорубку, используя крупную решетку, посолите и приправьте перцем по вкусу, перемешайте фарш и оставьте на 10-15 минут. Разделите фарш на три части, и сформируйте плоские котлеты. На раскаленную сковороду влейте растительное масло, обжарьте котлеты на сильном огне с обеих сторон. Затем убавьте огонь, накройте сковороду крышкой и тушите котлеты до готовности. Если при проколе из котлет выделяется прозрачный сок, значит они готовы и можно переходить к сборке бургера.

Разрежьте булочки пополам. Этим можно заняться, пока у вас жарятся котлеты. На разогретой сковороде без масла слегка поджарьте булочки разрезанной стороной. Нарежьте лук кольцами, а соленые огурцы кусочками. Нижние булочки смажьте горчицей и положите лист салата, верхние булочки смажьте томатным соусом. Уложите горячие котлеты на нижние булочки, сверху ломтик сыра, затем огурцы и лук. Накройте верхней булочкой.

Постные котлеты из кабачков

Ингредиенты:

- Кабачок - 1 шт. (среднего размера)
- Лук репчатый - 1 шт. (среднего размера)
- Хлопья овсяные - 3 ст.л. (мелкие)
- Мука - 2 ст.л. (количество муки дано приблизительно)
- Соль, перец - по вкусу
- Тимьян - 0,5 ч.л.
- Паприка сладкая - 0,5 ч.л.
- Масло растительное - 50 мл (для обжарки)
- Зелень - по вкусу

Приготовление:

Промойте и очистите кабачок и лук. Нарежьте кабачок и лук на кусочки и пропустите через мясорубку, используя среднюю решетку. Если кабачок водянистый, то слейте излишнюю влагу, это облегчит жарку. Добавьте в кабачково-луковую массу овсяные хлопья, соль, перец, тимьян, паприку и все хорошо перемешайте. Оставьте на 10 минут, чтобы хлопья набухли. Теперь постепенно всыпьте муку. Количество муки в ингредиентах указано примерное, так как кабачки попадают разные, соответственно может понадобиться как больше, так и меньше муки. Тесто должно быть средней густоты, чтобы на сковороде держало форму. Влейте масло на хорошо разогретую сковороду. Аккуратно выкладывайте тесто, формируя котлеты. Обжарьте с двух сторон до золотистой корочки.

Классические Кеббе

Ингредиенты:

Для оболочки:

- Говядина - 1200 г

- Луковица – 1 шт.
- Булгур – 2 ст.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Тмин – 0,5 ч.л.

Для начинки:

- Баранина – 500 г
- Луковица – 1 шт.
- Орех кедровый – 30 г
- Ливанские специи – 1 ч.л.
- Масло растительное – 50 мл (для обжарки)

Приготовление:

Сначала приготовьте начинку, чтобы она успела остыть. Мясо баранины промойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите и разрежьте на несколько частей лук. Прокрутите мясо с луком на мясорубке, используя среднюю решетку. Обжарьте фарш с луком на растительном масле на сковороде до готовности. По готовности посолите фарш, добавьте специи и орехи, оставьте остывать.

Для того, чтобы фарш для Кеббе получился однородным и не рвался при формировании трубочек, замочите булгур в воде на 20 минут, чтобы он не был рассыпчатым. Затем откиньте на дуршлаг и отожмите. Мясо говядины помойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите лук и нарежьте на кусочки. Прокрутите говядину и лук на мясорубке, используя среднюю решетку. К полученному фаршу добавьте подготовленный булгур, перец и тмин (по желанию можно добавить мускатный орех и молотый имбирь) и прокрутите фарш еще раз, чтобы он стал более однородным. Установите на мясорубку насадку для Кеббе и пропустите через нее подготовленный фарш, аккуратно отрезая ножом нужную длину – 8-10 см. Выложите получившуюся оболочку на разделочную доску в один слой, а затем заложите остывшую начинку при помощи чайной или десертной ложки в оболочку и защипните края. Для удобства оболочку рекомендуется разместить на ладони и, поместив внутрь начинку, тщательно защипните края. Вы можете использовать насадку для колбасок, которая идет в комплекте к мясорубке, чтобы начинить оболочку. Чтобы фарш не прилипал к рукам, пальцы рекомендуется смачивать в предварительно подготовленной миске с водой. Обжарьте Кеббе на сковороде, гриле или во фритюре. Среднее время обжаривания одной стороны составляет 5-7 минут. Обжарить Кеббе также можно в мультиварке или аэрогриле.

Кеббе с начинкой из овощей

Ингредиенты:

Для оболочки:

- Говядина – 600 г

- Лук репчатый – 1 шт.
- Гречка – 1/2 стакан
- Вода – 1/2 стакана
- Соль – по вкусу
- Смесь перцев – по вкусу
- Масло растительное для жарки – 1/2 стакана

Для начинки:

- Кабачок – 1 шт.
- Перец болгарский – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Петрушка – 2 веточки
- Лук зеленый – 2 веточки
- Соль – по вкусу
- Перец черный молотый – по вкусу
- Масло растительное для жарки – 3 ст.л.

Приготовление:

Мясо говядины промойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите лук и нарежьте на кусочки. Прокрутите говядину и лук на мясорубке, используя среднюю решетку. Сварите гречку в подсоленной воде в течение 15 минут, а затем измельчите блендером. Добавьте в фарш соль, перец и измельченную гречку, прокрутите его еще раз для однородности.

Для начинки очистите лук и морковь, а затем пропустите через мясорубку, используя мелкую решетку. Болгарский перец помойте, очистите от семян и нарежьте мелким кубиком. Промойте и очистите кабачок, а затем нарежьте небольшими кусочками. Обжарьте подготовленные овощи на сковороде с добавлением растительного масла до готовности. В конце жарки добавьте измельченную петрушку, зеленый лук и посолите по вкусу. Дайте начинке остыть.

Установите на мясорубку насадку для Кеббе и пропустите через нее подготовленный фарш, аккуратно отрезая ножом нужную длину – 8-10 см. Выложите получившуюся оболочку на разделочную доску в один слой, а затем заложите остывшую начинку при помощи чайной или десертной ложки в оболочку, зашипните края. Для удобства оболочку рекомендуется разместить на ладони и, поместив внутрь начинку, тщательно зашипните края. Вы можете использовать насадку для колбасок, которая идет в комплекте к мясорубке, чтобы начинить оболочку. Чтобы фарш не прилипал к рукам, пальцы рекомендуется смачивать в предварительно подготовленной миске с водой. Обжарьте Кеббе на сковороде, гриле или во фритюре. Среднее время обжаривания одной стороны составляет 5-7 минут. Обжарить Кеббе также можно в мультиварке или аэрогриле.

Начинки для Кеббе

Вы можете использовать классический фарш для Кеббе, описанный в первом рецепте или фарш с гречкой из второго рецепта. Начинки же для Кеббе могут быть разнообразными. Ниже представлены несколько вариантов начинок и рецептов их приготовления.

Курица с орехами

Ингредиенты:

- одна куриная грудка
- горсть любых орехов
- 2 зубчика чеснока
- соль, перец, куркума по вкусу

Приготовление:

Промойте куриную грудку, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите и помойте чеснок. Дважды прокрутите грудку с чесноком и орехами через мясорубку, используя мелкую решетку. Посолите по вкусу и приправьте перцем с куркумой. Добавьте две столовые ложки воды. Эта начинка для Кеббе предварительно не проходит термическую обработку, а закладывается в сыром виде. Кеббе с такой начинкой получаются сочнее.

Грибы с сыром

Ингредиенты:

- свежие грибы шампиньоны – 300 г
- твердый сыр – 150 г
- лук – 1 головка
- масло для жарки – 50 мл
- зелень петрушки
- соль, перец по вкусу

Приготовление:

Лук и шампиньоны нарежьте мелким кубиком. Затем обжарьте грибы с луком на растительном масле до золотистого цвета. Мелко нарежьте зелень петрушки. Натрите сыр на крупной терке. Добавьте в грибы с луком соль, перец, зелень и сыр. Дайте начинке остыть.

Картофель со шпинатом

Ингредиенты:

- картофель – 500 г
- шпинат – 300 г

- мука – 2 ст.л.
- яйцо – 1 шт.
- масло сливочное для жарки – 25 г
- чеснок – 2 зубка
- соль, перец по вкусу

Приготовление:

Очистите картофель, промойте и сварите в подсоленной воде до готовности. Слейте воду, разомните картофель, добавьте муку и яйцо, хорошо перемешайте. Растопите на сковороде сливочное масло и обжарьте шпинат с мелко рубленным чесноком. Добавьте к картофелю шпинат, соль, перец и хорошо перемешайте.

Начинка из орехов и фиников + чесночный соус для Кеббе

Ингредиенты:

Начинка:

- масло (сливочное) – 30 г
- орех грецкий – 70 г
- финики без косточек – 10 шт.
- мята – 5–6 листиков

Соус:

- йогурт (желательно натуральный) – 250 г
- соленый огурец – 1 шт.
- свежий сок лимона – 10 г
- чеснок – 1 зубчик
- мята – 4 листика
- кинза и соль

Приготовление:

Растолките орехи в ступке или пропустите через мясорубку. Смешайте орехи с мятой и размягченным сливочным маслом. Полученную массу выложите на пищевую пленку, а сверху расположите финики. Закрутите начинку в колбаску так, чтобы финики остались внутри, и в таком виде отправьте начинку в морозилку на 40 минут. По истечении времени достаньте заготовку, разделите ее на несколько частей и погрузите в тарелку со льдом, чтобы масло не растаяло. Кеббе с такой начинкой необходимо перед приготовлением обваливать в панировочных сухарях, чтобы масло не вытекло при жарке.

Для приготовления чесночного соуса для Кеббе поместите все ингредиенты: йогурт, нарезанный огурец, сок лимона, чеснок, мяту, зелень и специи в кувшин блендера и измельчите до однородной массы.

Куриные колбаски в виноградном маринаде на гриле

Куриные колбаски для гриля, приготовленные по этому рецепту, получаются практически диетическими.

Ингредиенты:

Колбаски:

- 500 г куриного филе (можно использовать филе бедра или грудку)
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст.л. сливок 15%
- 1 ч.л. сушеного базилика
- ½ ч.л. молотого перца
- соль по вкусу
- 1 метр оболочки

Маринад:

- 300 мл виноградного сока
- 1 ст.л. свежесжатого сока лимона
- 1 ч.л. соли;
- 1 ч.л. сахарного песка;
- 5 шт. перца горошком;
- 3 шт. барбариса

Приготовление:

Промойте куриное филе, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите и помойте лук, чеснок. Дважды прокрутите филе курицы с луком и чесноком через мясорубку, используя мелкую решетку. Добавьте в фарш яйцо, соль, специи и сливки, а затем хорошо перемешайте. Уберите полученный фарш в холодильник на 30 минут. Замочите оболочку для колбасок в теплой, слегка подсоленной воде на 30 минут. Установите на мясорубку насадку для колбасок (в случае, если вы готовите колбаски при помощи этой насадки из фарша, нож и решетку устанавливать не нужно), натяните оболочку на край насадки. Включите мясорубку и заполните оболочку фаршем, переключивая ее каждые 10 см, чтобы разделить колбаски между собой.

Для маринада смешайте в миске все ингредиенты: виноградный сок, сок лимона, соль, сахар, перец и барбарис. Залейте колбаски полученным маринадом и оставьте в прохладном месте мариноваться минимум на 3 часа.

Жарить колбаски можно на решетке мангала или гриле, предварительно проколите оболочку зубочисткой в нескольких местах, при высокой температуре в течение 7 минут, периодически переворачивая для равномерного прожаривания

и получения золотистой корочки.

Домашние колбаски из рубленой свинины и говядины

Ингредиенты:

- Свинина – 500 г
- Говядина – 500 г
- Сало – 150–200 г
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч.л. молотого перца
- Соль по вкусу
- Натуральная оболочка для колбасы

Приготовление:

Промойте мясо и сало, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите чеснок и пропустите его через пресс. Сложите мясо, сало, чеснок, соль и перец в миску и перемешайте. Оставьте мариноваться на 30 минут в холодильнике. Замочите оболочку для колбасок в теплой, слегка подсоленной воде на 30 минут. Установите на мясорубку насадку для колбасок, используйте метод сборки с ножом и решеткой (крупной!). Натяните оболочку на край насадки. Включите мясорубку, загрузите мясо в лоток и заполните оболочку получившимся фаршем, перекручивая ее каждые 10 см, чтобы разделить колбаски между собой.

Поместите колбаски в рукав для запекания, добавив в него 2 столовые ложки воды и уложите на противень. Отправьте колбаски в разогретую до 180°C духовку на 15 минут. Затем уменьшите температуру до 150°C и готовьте их до легкого румянца ещё 20 минут. Выключите духовку и оставьте колбаски в духовке на 10 минут. Можно запекать колбаски без рукава, тогда положите их на противень или на дно формы для запекания, налейте немного воды и запекайте при таком же температурном режиме.

Рыбные колбаски

Для приготовления таких колбасок можно использовать как рыбу разных видов, так и морепродукты.

Ингредиенты:

Колбаски:

- 500 г белой рыбы (филе хека)
- 500 г красной рыбы (филе лосося)
- 100 г гребешков
- 100 г очищенных креветок
- 2 луковицы

- 4 зубчика чеснока
- 50 мл сливок
- 30 г корня имбиря
- 5 веточек кинзы
- 1 ч.л. свежемолотого перца
- 1,5 ст.л. соли
- Натуральная оболочка

Маринад:

- 3 веточки петрушки
- 2 листика базилика
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 1 шт. лаврового листа
- 125 мл белого сухого вина
- 3 ст.л. оливкового масла
- Соль и молотый перец по вкусу

Приготовление:

Промойте филе рыбы, креветки и гребешки, а затем просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки, если потребуется. Очистите и помойте лук, чеснок. Филе хека, гребешки, лук и чеснок прокрутите через мясорубку, используя среднюю решетку. Натрите на мелкой терке корень имбиря. Мелко нарубите зелень кинзы. Филе лосося и креветки нарежьте мелким кубиком. Смешайте подготовленный фарш, зелень, чеснок, корень имбиря, нарезанные лосось и креветки до однородной массы. Затем добавьте соль, перец, сливки и еще раз хорошо перемешайте фарш. Уберите фарш в холод на три часа. Замочите оболочку для колбасок в теплой, слегка подсоленной воде на 30 минут. Установите на мясорубку насадку для колбасок (в случае, если вы готовите колбаски при помощи этой насадки из фарша, нож и решетку устанавливать не нужно), натяните оболочку на край насадки. Включите мясорубку и заполните оболочку фаршем, перекручивая ее каждые 10 см, чтобы разделить колбаски между собой.

Для маринада измельчите при помощи блендера петрушку, чеснок, базилик и лук. Добавьте в полученную массу лавровый лист, вино, оливковое масло, соль, перец. Залейте колбаски полученным маринадом и оставьте в прохладном месте мариноваться минимум на 4 часа. Жарьте колбаски на разогретом до 220 градусов гриле до появления румяной корочки (10-15 минут).

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЛЕНДЕРА

Смузи с медом и овсяными хлопьями

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Банан очистите и нарежьте на небольшие кусочки. Все ингредиенты поместите в кувшин блендера и измельчите 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

Приготовление:

Банан и киви очистите и нарежьте на кусочки. Ягоды вымойте и слейте лишнюю воду. Все ингредиенты поместите в кувшин блендера и измельчите до однородной консистенции в течение 30 секунд.

Молочный коктейль

Ингредиенты:

- Молоко – 0,5 л
- Ванильное мороженое – 200 г
- Сахарная пудра – 20 г
- 2-3 кубика льда

Приготовление:

Измельчите лед при помощи блендера, добавьте в кувшин молоко, мороженое, сахарную пудру. Взбейте коктейль до однородности и до тех пор, пока масса не

увеличится в несколько раз и не станет воздушной. Разлейте коктейль в стаканы.

Кубики льда можно заменить на замороженные ягоды для получения ягодного молочного коктейля.

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

Приготовление:

Банан очистите и нарежьте. Персик нарежьте на кусочки. Все ингредиенты поместите в кувшин блендера и измельчить до однородной консистенции.

Жиросжигающий коктейль

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Огурец нарезать небольшими кусочками. В кувшин блендера поместите огурец, мякоть лимона, листья мяты и воду и измельчите до однородной консистенции.

Крем-суп из шампиньонов

Ингредиенты:

- Шампиньоны – 300 г
- Картофель – 400 г
- Лук – 1 шт.
- Сливки 15-20% – 500 мл
- Растительное масло – 2-3 ст.л.
- Сливочное масло – 20 г
- Соль – 1 ч.л. (половина используется при варке картофеля)
- Черный молотый перец – 2-3 щепотки

- Мускатный орех – 1 щепотка

Приготовление:

Очистите и промойте картофель, нарежьте не слишком крупно. Поместите картофель в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она слегка покрывала картофель, посолите и поставьте варить. Очистите и мелко нарежьте лук. Грибы помойте и нарежьте кубиком. Поместите в сковороду сливочное масло, добавьте растительное, затем выложите и обжаривайте до золотистого цвета лук. Отправьте грибы к луку, добавьте соль, перец, мускатный орех и обжаривайте до тех пор, пока грибы не покроются золотистой корочкой. Готовые грибы поместите в кувшин блендера и измельчите. Слейте воду из картофеля и добавьте его в кувшин блендера, долейте сливки и тщательно все измельчите. Измельчайте суп до того состояния, которое вам больше всего по вкусу – можно в однородное пюре, можно остановиться, когда еще ощущаются небольшие комочки грибов и картофеля. Поставьте суп на плиту и доведите до кипения (не давайте супу кипеть!!!).

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ «РЕЦЕПТЫ»
НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Жонгшан Бовен Хоум Апплианс Ко., Лтд.» Адрес: № 68, Юфен роуд, Анле виладж, Донфен Таун, Жонгшан Сити, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ» Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован 	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____ Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ М.П.
---	--