

CUK
by GADNIC

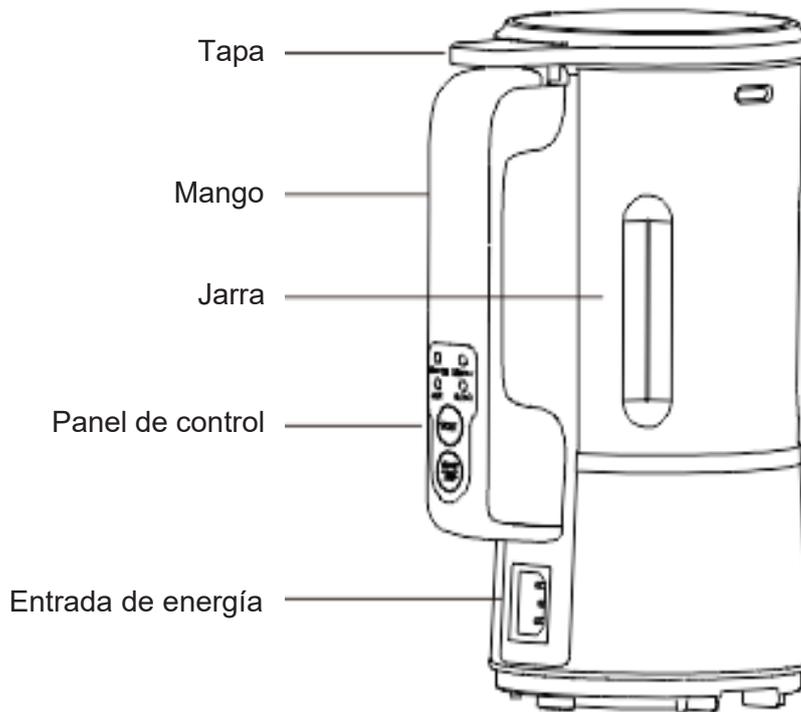
SOUP MAKER
SUPPE4



MANUAL DE USUARIO

SOUP0001

Descripción de la máquina - las imágenes son solo de referencia



Guía de Usuario

- La máquina se debe colocar sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos del calor o el agua.
- Enchufe un extremo del cable de alimentación a la base y luego conéctelo a la toma de corriente.
- Al introducir los ingredientes en la jarra estos no deben superar la capacidad máxima de 1.2L.
- Si está en la función de leche de soja, los ingredientes no pueden exceder los 0.8L.
- Coloque la tapa sobre la jarra y alinéela.
- Asegúrese de que la jarra esté correctamente colocada en la base, plano y estable. La máquina solo se puede poner en marcha después de que la jarra y la tapa estén colocadas correctamente.
- Cuando la alimentación está encendida, el zumbador emitirá un pitido, todas las luces LED se encenderán durante 1 segundo y luego ingresará al modo de linterna móvil, esperando la operación.

Ajustes de selección de funciones:

Después de encender, ingrese al modo de linterna ambulante, haga clic en el botón "Modo" para seleccionar la función que desee y luego toque el botón "Iniciar/ Pausar" para iniciar la cocción.

Función de apertura de la tapa: en el proceso de operación, la máquina no puede funcionar cuando se quita la tapa. Cierre la tapa y volverá al estado de funcionamiento original.

Función de memoria: cuando la función de bebida caliente está funcionando, si está apagada hay una función de memoria durante 3 minutos. Si se enciende luego de 3 minutos, continuará con el procedimiento anterior.

Cancelación de función: en cualquier función de trabajo, mantenga presionada la tecla durante 3 segundos para finalizar el trabajo en cualquier momento.

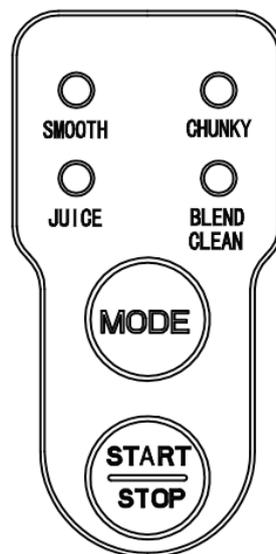
Advertencia:

Después de un ciclo, la máquina debe detenerse durante 30 minutos antes del próximo trabajo. De lo contrario, afectará la vida útil de la máquina.

Durante el calentamiento, es normal que salga vapor por la ventilación superior. No cubra el orificio de vapor. Tenga cuidado con las quemaduras.

No toque el cuerpo de la jarra durante el proceso de trabajo.

Funciones:



Suave: después de agregar los ingredientes, seleccione la función suave tocando el botón "MODO" y presione el botón "Iniciar/ Pausar" para iniciar el proceso de trabajo. Una vez que termine, el zumbador emitirá 10 sonidos, todas las luces parpadearán y volverá al modo de espera. Tiempo total: 19 minutos .

Pedazos: después de agregar los ingredientes, seleccione la función de pedazos tocando el botón "MODO" y presione el botón "Iniciar/ Pausar" para iniciar el proceso de trabajo. Una vez que termine, el zumbador emitirá 10 sonidos, todas las luces parpadearán y volverá al modo de espera. Tiempo total: 28 minutos .

Jugo: después de agregar los ingredientes, seleccione la función de jugo tocando el botón "MODO" y presione el botón "Iniciar/ Pausar" para entrar en el proceso de trabajo. Una vez que termine, el zumbador emitirá 10 sonidos, todas las luces parpadearán y volverá al modo de espera. Tiempo total: 2 minutos.

Mezclar/Limpiar: después de agregar agua en el interior, seleccione la función "Mezclar/ Limpiar" tocando el botón "MODO" y presione el botón "Iniciar/ Pausar" para iniciar el proceso de trabajo. Se mezclará durante 20 segundos y, una vez que termine, debe volver a presionar el botón.

Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar, asegúrese de desenchufar la máquina de la toma de corriente.
- Limpie a fondo cada componente antes y después de cada uso. Vuelva a montar. No utilice la máquina si alguna pieza está dañada.
- Nota: la cuchilla es muy afilada, tenga cuidado.
- No limpie la jarra en el lavavajillas.
- Limpie la base del motor con un paño húmedo para eliminar los residuos y seque completamente. No use limpiador en la base de la carcasa.
- Nunca sumerja la base del motor en agua u otros líquidos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes del almacenamiento.
- No sumerja el tanque de agua directamente después de calentarlo, déjelo enfriar primero.
- Si no se usa durante mucho tiempo, almacene en un lugar a prueba de humedad, impermeable y libre insectos.

Problemas	Causas	Solución
Apagado	El cable de alimentación no está insertado.	Compruebe el cable de alimentación.
No funciona	- Selecciona la función pero no toca el botón de "Iniciar/ Pausar" para entrar en funcionamiento. - La tapa no está bien colocada.	- Presione el botón "Iniciar/ Pausar" para comenzar la cocción. - Coloque la tapa. - Desenchúfelo y vuelva a enchufarlo, luego opere como el manual.
Se derrama	- Demasiada o muy poca agua. - Voltaje demasiado bajo. - Ingredientes excesivos o insuficientes.	- Añada el agua hasta el nivel correcto. - Use un estabilizador doméstico. - Introduzca correctamente los ingredientes.
La comida esta mal cocinada	- Demasiada agua o ingredientes. - El fusible protege la máquina.	- Inserte los ingredientes correctamente. - Deténgase durante media hora o póngase en contacto con el departamento de servicio postventa.
Mal olor	- Se debe al producto durante el ciclo. - Sobrecarga.	- Ventilación natural y eliminación. - Reduzca los ingredientes.
Ruido anormal	- Se debe al producto durante el ciclo. - No se encuentra en una superficie plana.	- El sonido durante el ciclo de función es normal. Si persiste durante mucho tiempo, comuníquese con el servicio posventa. - Coloque la máquina en una superficie plana.
E1	Cortocircuito del sensor de temperatura,	Póngase en contacto con el departamento de servicio postventa
E2	No puede funcionar en caso de falla y la tecla no es válida.	Encienda una vez más, si aún falla, comuníquese con el departamento de servicio posventa.

Receta:

SUAVE	Capacidad : MIN-600/MAX-1200ml Proporción entre ingredientes y agua 2 : 3
	Ingredientes: 480g de Papas Método 1. Limpie la papa, córtela en 15X15X15 mm, luego póngala en la jarra. Añada el agua hasta 1.2L. 2. Enchufe y coloque bien la tapa. 3. Seleccione la función "SUAVE" y presione "INICIAR/ PAUSAR".
	Ingredientes: 480g de Tomates Método: 1. Limpie el tomate, córtelo en 15X15X15 mm, luego póngalo en la jarra. Añada el agua hasta 1.2L. 2. Enchufe y coloque bien la tapa. 3. Seleccione la función "SUAVE" y presione "INICIAR/ PAUSAR".
	Ingredientes: 480g de Zanahorias Método: 1. Limpie la zanahoria, córtela en 15X15X15 mm y luego póngala en la jarra. Añada el agua hasta 1.2L. 2. Enchufe y coloque bien la tapa. 3. Seleccione la función "SUAVE" y presione "INICIAR/ PAUSAR".

Pedazos	<p>Capacidad: MIN-600/MAX-1200ml</p> <p>Proporción entre ingredientes y agua</p> <p>2 : 3</p>
	<p>Ingredientes: 240-480g de Papas</p> <p>Método 1. Limpie la papa, córtela en 15X15X15 mm, póngala en la jarra y añada el agua a 1.2L.</p> <p>2. Enchufe y coloque bien la tapa.</p> <p>3. Seleccione la función "Pedazos" y presione "INICIAR/ PAUSAR".</p>
	<p>Ingredientes: 240-480g de Tomates</p> <p>Método: 1. Limpie el tomate, córtelo en 15X15X15 mm, colóquelo en la jarra y añada el agua a 1.2 L.</p> <p>2. Enchufe y coloque bien la tapa.</p> <p>3. Seleccione la función "Pedazos" y presione "INICIAR/ PAUSAR".</p>
	<p>Ingredientes: 240-480g de Zanahorias</p> <p>Método: 1. Limpie la zanahoria, córtela en 15X15X15 mm, colóquela en la jarra y agregue el agua a 1.2 l.</p> <p>2. Enchufe y coloque bien la tapa.</p> <p>3. Seleccione la función "Pedazos" y presione "INICIAR/ PAUSAR".</p>
Jugo	<p>Capacidad: MIN-600/MAX-1200ml</p> <p>Proporción entre ingredientes, hielo y agua</p> <p>5 : 1 : 3</p>
Batido de manzana	<p>Ingredientes: manzana 450 g, 50 g de cubitos de hielo de 10x10x10 mm.</p> <p>Método: 1. Limpie y pele la manzana, luego quite las semillas. Córtela en 15X15X15 mm, luego póngala con el hielo y agua en la jarra.</p> <p>2. Enchufe y coloque bien la tapa.</p> <p>3. Seleccione la función "Batido" y presione "INICIAR/ PAUSAR".</p> <p>Nota: el agua debe cubrir los ingredientes.</p>
Batido de piña y naranja	<p>Ingredientes: 1 naranja, 1 piña, cubo de hielo 10X10X10mm</p> <p>Método: 1. Pele la naranja y la piña, córtelas en 15X15X15 mm, póngalas con el hielo y agua en la jarra.</p> <p>2. Enchufe y coloque bien la tapa.</p> <p>3. Seleccione la función "Batido" y presione "INICIAR/ PAUSAR".</p> <p>Nota: el agua debe cubrir los ingredientes.</p>
Batido de frutilla y pomelo	<p>Ingrediente: frutillas 400g, pomelo 200g, cubitos de hielo de 10x10x10mm 60g.</p> <p>Método: 1. Limpie la frutilla. Pele el pomelo, córtelo en 15X15X15mm. Póngalos con el hielo y el agua en la jarra.</p> <p>2. Enchufe y coloque bien la tapa.</p> <p>3. Seleccione la función "Batido" y presione "INICIAR/ PAUSAR".</p> <p>Nota: el agua debe cubrir los ingredientes.</p>

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar

RECETARIO

RECETARIO
EXCLUSIVO
by @CATA.EME



CUK
by GADNIC

**RECETARIO
SOPAS**



SOPA CREMA DE REMOLACHA

INGREDIENTES

Remolacha cruda 400 gr o 4 unidades medianas

Cebolla 100 gr. o 1 unidad

Hinojo 1 puñado

Leche de maní 600 cc.

Sal rosa del himalaya 1 cdita.

Opcional: granos de mostaza 1 cda.

PROCEDIMIENTO

Lavar las remolachas y pelarlas si no son orgánicas o agroecológicas. Cortarlas en cuartos o trozos irregulares.

Pelar y cortar la cebolla. Y por último el hinojo.

Colocar todos los vegetales crudos en la **SOUP MAKER**, sumar la leche de maní (La receta de leche de maní también está en este recetario) y la sal.

Presionar el botón **SMOOTH**.

Una vez que suene la alarma, **iya está lista la sopa!**

Puede servirse caliente o fría en verano.

Para servirla fría es ideal dejarla en la heladera por lo menos por 2 o 3 horas.

Terminar el plato con semillas de sésamo o girasol.

Se pueden tostar en un sartén con apenas de aceite de oliva, girasol o coco y una pizca de sal rosa con fuego suave unos minutos.



SOPA CREMA DE ZAPALLO

INGREDIENTES

Zapallo 650 gr.

Cebolla 100 gr o 1 unidad

Ajo 1 diente

Jengibre fresco o en polvo 2 cditas.

Cúrcuma fresca o en polvo 1 cdita.

Agua o leche de coco 600 cc.

Sal rosa del himalaya 1 cdita.

Opcional: Curry en polvo 1 cdita.

PROCEDIMIENTO

Pelar con pelapapas el zapallo anco y cortarlo en trozos medianos.

Las semillas se pueden retirar o sumar a la sopa.

Pelar y cortar la cebolla y el ajo.

Colocar todos los vegetales en la **SOUP MAKER** y sumar el agua o leche de coco (La receta de leche de coco también está en este recetario), la sal y el jengibre.

Presionar el botón de **SMOOTH**.

Una vez que suene la alarma, **¡ya está lista la sopa!**

Terminar en el plato con semillas de zapallo o queso rawmesan.

Para el Queso Rawmesan (tipo parmesano pero vegetal) colocar en un mortero, vaso de minipimer o procesadora pequeña:
1 taza de semillas de girasol, 2 cdas. de levadura nutricional, 1 cdita. de cúrcuma en polvo y 1 cdita de sal rosa.

Procesar/mixear y conservar en tupper o frasco de vidrio a temperatura ambiente.

¡Espolvorear la sopa con el Rawmesan es una fiesta total!



SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES

Zapallo 150 gr.

Zanahoria 150 gr.

Choclo 150 gr o 1 unidad

Puerro 1 unidad/vara

Cebolla 100 gr. o 1 unidad

Agua 600 cc.

Hoja de laurel 1 unidad

Orégano fresco o seco c/n

Sal rosa del himalaya c/n

PROCEDIMIENTO

Pelar y cortar en pequeños cubos las zanahorias y el zapallo.

Desgranar el choclo cortando longitudinalmente con el cuchillo cerca de la mazorca.

Cortar el puerro en rebanadas medianas y la cebolla pequeña.

Colocar todos los vegetales y condimentos en la **SOUP MAKER** y presionar el botón **CHUNKY**.

Una vez que suene la alarma, **¡ya está lista la sopa!**



SOPA LIVIANA DE PUERRO

INGREDIENTES

Puerro 350 gr.

Cebolla 100 gr.

Papa 100 gr.

Ajo 1 diente

Caldo de verdura o agua 750 cc.

Sal rosa del himalaya c/n

Tomillo fresco o seco c/n

PROCEDIMIENTO

Cortar el puerro en trozos medianos y luego lavarlos en un bowl con abundante agua. Colar y reservar.

Cortar la papa, la cebolla y el ajo en trozos medianos.

Colocar todos los vegetales en la **SOUP MAKER**, sumar el caldo o agua, sal, tomillo y tapar.

Presionar el botón **SMOOTH**.

Una vez que suene la alarma, **¡ya está lista la sopa!**



SOPA DE BRÓCOLI

INGREDIENTES

Brócoli 400 gr o 1 unidad mediana

Cebolla 100 gr o 1 unidad mediana

Caldo de verdura o leche de coco 600 cc

Ajo 1 diente

Sal rosa del himalaya c/n

PROCEDIMIENTO

Cortar el brócoli en pequeños arbolitos. El tallo también se puede incluir.

Cortar la cebolla y el ajo en trozos medianos.

Colocar todos los vegetales en la **SOUP MAKER**, sumar la leche de coco o caldo de verdura y tapar.

Presionar el botón **SMOOTH**.

Una vez que suene la alarma, **iya está lista la sopa!**

Se pueden cocinar aparte algunos arbolitos de brócoli en abundante agua hirviendo por unos minutos con pizca de sal para que queden bien verdes.

Luego saltearlos en sartén a fuego medio unos minutos con ajo picado.

Servir la sopa y terminar con el brócoli.



LECHE DE MANÍ

INGREDIENTES

Mani 2 tazas

Agua 6 tazas

PROCEDIMIENTO

Colocar todos los ingredientes en la **SOUP MAKER**, tapar y presionar el botón **BLEND/CLEAN** manteniéndolo por unos segundos.

Soltar y volver a repetir 3 veces más.

Una vez licuado, destapar y colar la leche de maní con ayuda de una bolsa de leche vegetal o colador fino.

Conservar en botella de vidrio en la heladera por 4 días.

Con el sobrante de las leches vegetales al que se lo denomina bagazo, se pueden hacer múltiples recetas (cookies, budines, granolas, etc.) no lo tires!

Se puede conservar en la heladera en un tupper o bolsa hasta 5 días y en el freezer por 2 meses.

A todas las leches vegetales se le pueden sumar: Extracto de vainilla, dátiles, azúcar mascabo, cacao amargo, etc.



LECHE DE ALMENDRA

INGREDIENTES

Almendras activadas 2 tazas

Agua 6 tazas

PROCEDIMIENTO

Primero hay que activar las almendras. Para esto vamos a poner en un cuenco o bowl las almendras con abundante agua por 8 hs. Pasado este tiempo, colar, enjuagar un poco y ahora sí ya están activadas las almendras.

Colocar todos los ingredientes en la **SOUP MAKER** y presionar el botón **BLEND/CLEAN** manteniéndolo por unos segundos.

Soltar y volver a repetir 3 veces más.

Una vez licuado, destapar y colar la leche de almendras con ayuda de una bolsa de leche vegetal o colador fino.

Conservar en botella de vidrio en la heladera por 4 días.

Con el sobrante de las leches vegetales al que se lo denomina bagazo, se pueden hacer múltiples recetas (cookies, budines, granolas, etc.) no lo tires!

Se puede conservar en la heladera en un tupper o bolsa hasta 5 días y en el freezer por 2 meses.

A todas las leches vegetales se le pueden sumar: Extracto de vainilla, dátiles, azúcar mascabo, cacao amargo, etc.



LECHE DE COCO

INGREDIENTES

Coco rallado 2 tazas

Agua caliente 6 tazas

PROCEDIMIENTO

Colocar todos los ingredientes en la **SOUP MAKER** y dejar reposar ahí mismo hasta que esté el agua a temperatura ambiente o apenas tibia.

Luego tapar y presionar el botón **BLEND/CLEAN** manteniéndolo por unos segundos.

Soltar y volver a repetir 3 veces más.

Una vez licuado, destapar y colar la leche de coco con ayuda de una bolsa de leche vegetal o colador fino.

Conservar en botella de vidrio en la heladera por 4 días.

Con el sobrante de las leches vegetales al que se lo denomina bagazo, se pueden hacer múltiples recetas (cookies, budines, granolas, etc.) no lo tires!

Se puede conservar en la heladera en un tupper o bolsa hasta 5 días y en el freezer por 2 meses.

A todas las leches vegetales se le pueden sumar: Extracto de vainilla, dátiles, azúcar mascabo, cacao amargo, etc.

La leche de coco a diferencia de las otras leches vegetales tiene mayor presencia de grasa (saludable), por lo tanto en el frío esta grasa se solidifica.

Para homogenizar la leche y consumirla mejor, te sugiero que la agites para romper la película que se genera por arriba y luego la entibies a fuego suave en una olla pequeña.

CUK
by GADNIC