

enXuta

Toda una vida contigo

SOPERA

MODELO SDAENXSM916

MANUAL DE INSTRUCCIONES



GELBRING
IMPORTACIONES



Salud y seguridad

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere las siguientes reglas de seguridad de sentido común. Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar el producto.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los riesgos involucrados.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Siempre desconecte el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, entornos de tipo alojamiento y desayuno. No es adecuado para su uso en las áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- **ADVERTENCIA:** El mal uso del aparato puede causar lesiones personales.
- Si el cable de suministro está dañado, debe reemplazarse con un conjunto de cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio para evitar riesgos.
- Este aparato tiene un elemento calefactor donde la superficie está sujeta a calor residual después del uso.
- **ADVERTENCIA:** Evite derrames en el conector.
- **ADVERTENCIA:** Las cuchillas mezcladoras son muy afiladas. Maneje con cuidado al usar y limpiar. Para el cuidado y la limpieza, consulte la página 16.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Salud y seguridad

Además, ofrecemos los siguientes consejos de seguridad.

Ubicación

- Siempre ubique su electrodoméstico lejos del borde de una encimera.
- Asegúrese de usar el aparato sobre una superficie firme y plana.

- No utilice el aparato al aire libre o cerca del agua.

Cable de alimentación

- El cable de alimentación debe llegar desde el enchufe a la unidad base sin forzar las conexiones.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una encimera donde un niño pueda alcanzarlo.
- No permita que el cable atraviese un espacio abierto, por ejemplo, entre un zócalo bajo y una mesa.
- No permita que el cable atraviese una cocina, tostadora u otra área caliente que pueda dañar el cable.

Seguridad personal

- **ADVERTENCIA:** Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe y el aparato en agua u otro líquido.
- **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con partes móviles.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato con contenido caliente.
- No use el producto con las manos mojadas o húmedas.
- **Tratamiento de quemaduras**
- Deje correr agua fría sobre el área afectada inmediatamente. No se detenga para quitarse la ropa, busque ayuda médica rápidamente.

Otras consideraciones de seguridad

- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, no lo use.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños a la unidad.
- No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor como cocinas a gas o eléctricas, hornos o quemadores.
- Mantenga el aparato y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y similares.
- Cuando utilice la unidad, asegúrese de que la tapa esté en su lugar antes de encenderla.
- No quite la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido.
- Después de un ciclo de operación, debe permitir que el electrodoméstico se enfríe por completo y luego limpiarlo para evitar quemaduras.
- No opere el aparato para hacer sopa de forma continua.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la máquina para hacer sopa, ya que se puede expulsar del aparato debido al vapor repentino.

Requisitos eléctricos

Compruebe que el voltaje en la placa de características de su electrodoméstico se corresponde con el suministro de electricidad de su hogar, que debe ser CA (corriente alterna).

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

Si el fusible en el enchufe de la red eléctrica requiere un cambio, se debe instalar un fusible BS1362 de 13 amperios.

Introducción

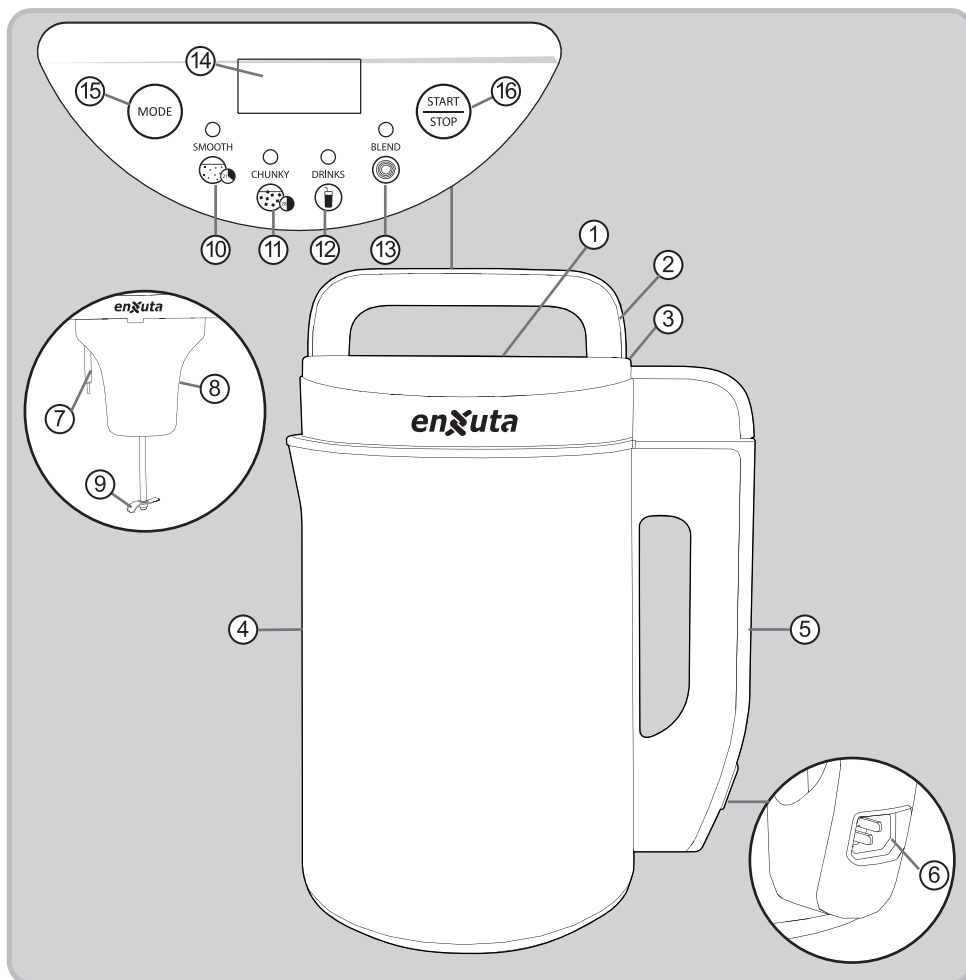
Lea este folleto de instrucciones detenidamente antes de utilizar su máquina sopera por primera vez.

Hemos diseñado su máquina sopera para que sea rápida y fácil preparar una sopa casera a su gusto, con el mínimo ruido. Todo lo que tiene que hacer es colocar los ingredientes necesarios para su receta favorita dentro de su máquina sopera. Es tan simple como seleccionar la configuración de sopa suave o densa, según su preferencia. Espere un poco mientras su máquina sopera mezcla y cocina suavemente los ingredientes para una sopa casera perfectamente deliciosa. ¡No podría ser más sencillo!

Contenido

Salud y seguridad	2
Introducción	4
Descripción del producto.....	5
Características.....	5
Antes del primer uso.....	6
Cómo usar su máquina sopera	6
Uso de su máquina sopera.....	7
Pantalla LED	8
Los beneficios de la sopa casera	8
¿Qué hace que su máquina sopera sea tan especial?..	8
¿Alguna pregunta?.....	9
Un sueño para limpiar.....	10
Contáctenos.....	10
Recetas.....	11
Recetas - Sopa.....	12
Recetas - Batidos	15
Garantía	16

Descripción del producto



Características

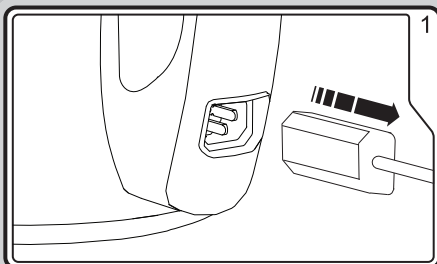
- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| (1) Panel de control | (9) Cuchilla |
| (2) Asa de la tapa | (10) Indicador de función suave |
| (3) Tapa | (11) Indicador de función densa |
| (4) Jarra | (12) Indicador de función de bebidas |
| (5) Asa de la jarra | (13) Indicador de función de mezcla |
| (6) Toma de corriente | (14) Pantalla LED |
| (7) Sensor de sobrellenado | (15) Botón de modo |
| (8) Carcasa del motor | (16) Botón de inicio/parada |

Antes del primer uso

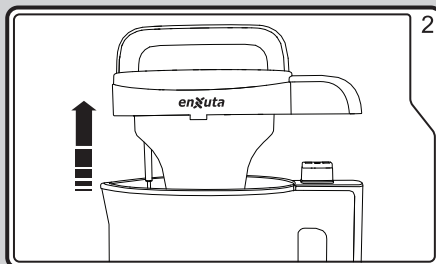
Es importante limpiar su máquina sopera antes de usarla por primera vez o si no se ha usado durante un período prolongado. Consulte la sección «Un sueño para limpiar» para obtener más información.

La primera vez que usa su máquina sopera puede notar que sale algo de humo/vapor de la Tapa (3), esto es normal y es simplemente grasa de grado alimenticio que se usa en algunas partes del aparato durante el proceso de fabricación. Después de usar algunas veces esto se detendrá.

Cómo usar su máquina sopera

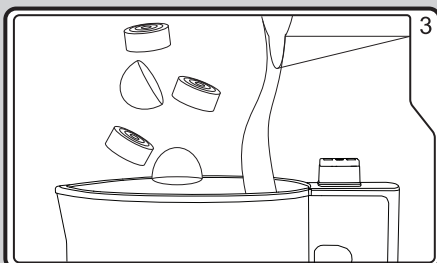


Asegúrese de que la máquina sopera esté desconectada de la red eléctrica.

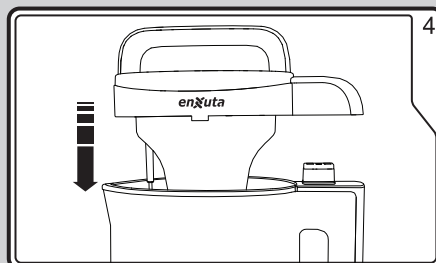


Retire la tapa (3), tenga cuidado de no tocar la cuchilla (9).

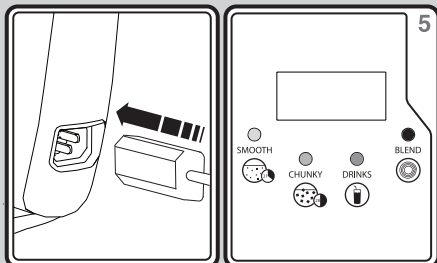
ADVERTENCIA: Cuchillas afiladas



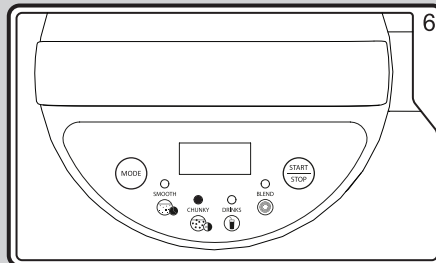
Coloque todos los ingredientes en la jarra (4). Agregue el líquido al final, llenando hasta entre las líneas máxima y mínima marcadas en la jarra (4).



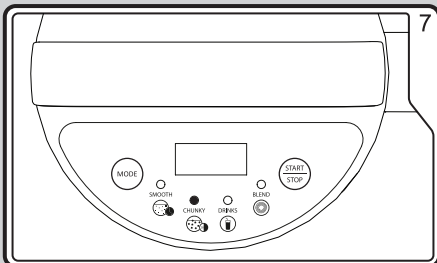
Coloque la Tapa (3) nuevamente sobre la Jarra (4) asegurándose de que esté firmemente en su lugar. A continuación, presione hacia abajo como se indica.



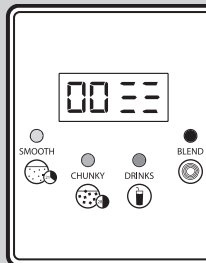
Conéctese a la red eléctrica. El indicador de función suave (10) parpadeará.



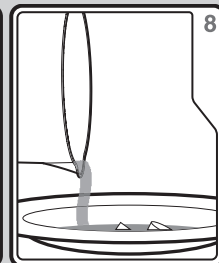
Presione el botón de modo (15) para seleccionar el programa requerido (consulte "Uso de su máquina sopera"). El icono se iluminará.



Para iniciar la máquina sopera, toque el botón de inicio/parada (16) y manténgalo presionado durante 1 segundo hasta que la pantalla se ilumine. La máquina sopera emitirá un pitido y comenzará el proceso de cocción. Se mostrará el tiempo de cocción y comenzará la cuenta regresiva.



Cuando termine, la máquina sopera emitirá un pitido durante 60 segundos y los cuatro iconos parpadearán. Desenchufe de la red eléctrica, retire la tapa (3) y vierta la sopa fresca en un tazón.



Uso de su máquina sopera

Su máquina sopera tiene 4 programas.

Seleccione su programa de elección:



Suavemente lo hace... (10)

El programa de sopa suave es perfecto para deliciosas recetas de sopa que requieren una consistencia suave, como tomate asado y sopa de albahaca. El programa garantiza que los ingredientes se mezclen con la consistencia adecuada y se cocinen suavemente a la temperatura adecuada. ¡El programa dura 21 minutos y luego su sopa estará lista para servir y disfrutar!



¡Hazlo denso! (11)

El programa de sopa densa es perfecto para recetas de sopa rústica que requieren una consistencia más gruesa, como el pistou de estilo francés. El programa permite que los ingredientes se calienten durante más tiempo para garantizar que los ingredientes densos estén completamente cocidos. ¡El programa dura 28 minutos y luego su sopa estará lista para servir y disfrutar! Para la sopa densa no hay proceso de mezcla, solo se calienta. Por lo tanto, se recomienda que corte las verduras en trozos pequeños del tamaño de un dado. Si su sopa está demasiado gruesa después de cocinarla, seleccione la función de mezcla para obtener la consistencia deseada.



Bebidas refrescantes (12)

La configuración de bebidas en la máquina sopera es ideal para preparar batidos a partir de ingredientes frescos. El programa tarda 2 minutos para que su bebida esté lista para servir. La configuración de bebidas no calienta los ingredientes, por lo que es perfecta para refrescar bebidas frías en climas cálidos.

Nota: No coloque cubitos de hielo en la máquina sopera.



¡Una mezcla perfecta!(13)

La configuración de mezcla le permite mezclar aún más la sopa a la consistencia deseada, si es necesario. Esta función funciona sin calentamiento adicional de la sopa.

Para acceder a esta función después de cocinar, seleccione la función Mezclar con el botón de Modo (15) y mantenga presionado el botón Seleccionar inicio/parada (16) para mezclar.

¡Agrégalolo!

Si ha comenzado cualquiera de los programas de sopa suave o densa y se da cuenta de que ha olvidado agregar un determinado ingrediente o si desea agregar hierbas, especias o condimentos adicionales, puede hacerlo. Simplemente retire la Tapa (3) y agregue los ingredientes, luego reemplace la Tapa (3) y continúe con el programa.

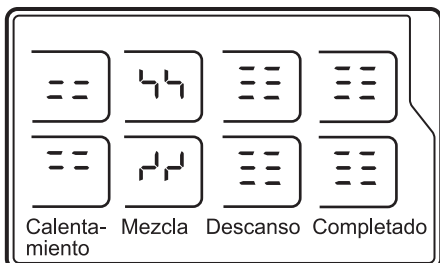
No retire la tapa (3) durante el proceso de mezcla para evitar salpicaduras (consulte la sección de la pantalla LED).

No utilice la función para agregar grandes cantidades de vegetales o cualquier ingrediente que requiera el tiempo completo del programa para cocinar correctamente.

Cancelar o cambiar programas

Si seleccionó un programa incorrectamente y se presionó el botón Seleccionar inicio/parada (16), o si desea cancelar el programa, simplemente toque el botón Seleccionar encendido/apagado y manténgalo presionado durante 2 segundos, los iconos parpadearán. Toque el botón de Modo (15) para seleccionar el programa correcto y toque el botón Seleccionar inicio/parada para reiniciar.

Pantalla LED (14)



Su máquina sopera utiliza 3 procesos diferentes para crear sopas y bebidas frescas; calentamiento, reposo y mezcla. Cada uno de estos procesos se resalta durante el programa con una pequeña animación en la pantalla LED.

Calentamiento

La animación de calentamiento aparecerá en movimiento cuando la máquina sopera esté calentando el contenido de la jarra.

Mezcla

La animación de fusión se mostrará cuando se esté utilizando la cuchilla de sierra. Al pasar de calentar a mezclar, la máquina sopera emitirá un solo pitido audible.

Descanso

Durante los programas, la máquina sopera ocasionalmente "descansará", momento en el cual no se mostrará ninguna animación. El temporizador en la pantalla LED continuará con la cuenta regresiva. Esto es normal.

Completado

Una vez que se complete el proceso, la máquina sopera emitirá un pitido durante 60 segundos y la pantalla mostrará el icono "completado". La pantalla se pondrá en blanco después de 1 minuto.

Los beneficios de la sopa casera

La sopa casera sabe muy bien, cuesta muy poco y es una comida saludable y sostenible.

¡Cocina por lotes!

La cocción por lotes es excelente porque le permite cocinar un lote de alimentos saludables y empacarlos en porciones del tamaño de una comida que se pueden refrigerar o congelar, manteniendo todo el sabor y los nutrientes listos para disfrutar más tarde.

¡Cocina desde cero!

La cocina desde cero es la mejor manera de preparar alimentos saludables que a toda la familia le encantan. Le da un control completo sobre los alimentos que come, porque implica cocinar con los ingredientes más básicos y lo ayuda a evitar todos los conservantes, saborizantes y otros aditivos que se encuentran en los alimentos procesados.

¡No lo desperdicias!

En el Reino Unido desperdiciamos hasta 8,3 millones de toneladas de alimentos cada año, la mayoría de los cuales podrían haberse comido. Ya sea pollo cocido del almuerzo del domingo o un tomate escondido en la parte posterior de la nevera, siempre puedes preparar una receta fantástica de sopa casera con los restos de comida que normalmente se desperdician.

Nutrición de la sopa

La sopa casera no podría ser mejor para usted y, según la receta, puede proporcionar una gama completa de nutrientes, incluidas vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra. ¡Lo mejor de todo es que la sopa casera es simplemente deliciosa!

¿Qué hace que su máquina sopera sea tan especial?

¡Funciona en un instante!

Hacer una sopa casera fresca en la comodidad de su propia cocina no podría ser más rápido usando su máquina sopera. Todo lo que tiene que hacer es preparar sus ingredientes seleccionados, colocarlos en su máquina sopera y seleccionar el estilo de sopa requerido: suave o densa. El programa de sopa suave combina y cocina la sopa suavemente en 21 minutos. ¡El programa de sopa densa tarda solo 28 minutos para estar listo para disfrutar!

Ahorrador de espacio

Sabemos que el espacio es un bien valioso en su cocina. Su máquina sopera tiene un tamaño compacto con un diseño simple, por lo que se adapta fácilmente a cualquier espacio de la encimera.

¿Alguna pregunta?

Si tiene alguna pregunta sobre el uso de su máquina sopera, consulte la lista a continuación donde hemos respondido algunas de las preguntas más comunes
Preguntas frecuentes.

¿Funciona la función de calentamiento cuando quito la tapa?

No. Quitar la tapa corta la energía de la unidad para máxima seguridad. La función de calentamiento solo se activa cuando coloca la tapa y selecciona programas de sopa suave o densa.

¿Puedo quitar la tapa a mitad del ciclo?

Sí, para agregar ingredientes o condimentos si es necesario. Consulte "Agregar" en la página 7 para obtener más información.

¿Puedo usar mi máquina sopera para hacer algo que no sea sopa o batidos?

No. Los 4 programas disponibles están diseñados para hacer una sopa y bebidas perfectas desde cero. Siga las recetas y adapte las a su gusto.

¿Puedo usar carne cruda en recetas de sopa hechas en mi máquina sopera?

Primero debe cocinar la carne por separado antes de colocarla en su máquina sopera con ingredientes adicionales de su receta, ya que la máquina sopera solo está diseñada para calentar suavemente la sopa que no es suficiente para cocinar carne cruda.

¿Cuál es la capacidad de mi máquina sopera?

La capacidad de su máquina sopera es de 1,6 litros. Asegúrese de no llenar su máquina sopera por encima de la línea MAX; de lo contrario, el detector de sobrellenado cortará la alimentación de la cuchilla de sierra (9) y la pantalla LED (14) mostrará «E1». Si esto sucede, simplemente elimine algunos de sus ingredientes para que no se exceda la marca de llenado MAX y limpie el sensor de sobrellenado (7) en la tapa (3). Asegúrese de que sus ingredientes (incluido el líquido) estén por encima de la línea MIN, de lo contrario, la función de mezcla se verá afectada.

¿Puedo cambiar los tiempos en la configuración de sopa suave y densa?

No. Los tiempos para estos ajustes están preestablecidos

¿Puedo recalentar la sopa que ya hice, o recalentar la sopa enlatada/de cartón?

No. Los programas están preparados para hacer una sopa perfecta desde cero. La sopa podría quemarse hasta la base del elemento y dañar el producto.

¿Qué pasa si mi máquina sopera deja de funcionar?

Su máquina sopera está equipada con un termostato de seguridad, que corta la energía y evita que el producto funcione para evitar el sobrecalentamiento si se usa continuamente en 3 o más ciclos. Si esto sucede, retire cualquier alimento de la jarra y deje que la máquina sopera se enfríe durante 30 minutos y puede continuar haciendo su sopa.

Si la función de mezcla se usa continuamente durante más de 20 segundos, un corte de seguridad cortará la energía para evitar el sobrecalentamiento. Cuando esto sucede, espere 10 segundos antes de reutilizar la función de mezcla.

¿Puedo hacer sopas frías como gazpacho en mi máquina sopera?

Sí, pero primero tendrá que cocinar la sopa usando la configuración de sopa suave o densa. Luego, simplemente deje enfriar o refrigerar antes de disfrutar.

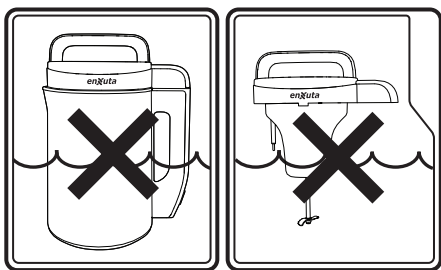
¿Qué pasa si la comida se quema en la base de mi máquina sopera?

Debido al almidón y los azúcares presentes en algunos alimentos, puede producirse un ligero ardor si se colocan en contacto directo con la base interior de la jarra. Para evitar esto, agregue media taza de agua o caldo a la máquina sopera antes de colocar cualquier ingrediente sólido. Luego rellene con el líquido restante especificado en su receta.

Un sueño para limpiar

La máquina sopera no es apta para lavavajillas, pero es simple y fácil de limpiar. Después de su uso, simplemente lave la carcasa del motor (8) y la cuchilla de sierra (9) con agua tibia, y limpie con una esponja. No sumergir en agua. El interior de la jarra de la máquina sopera (4) también se puede limpiar con agua jabonosa tibia y una esponja. Si se quema la comida, deje en remojo y luego limpie con una esponja. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo, luego séquelo.

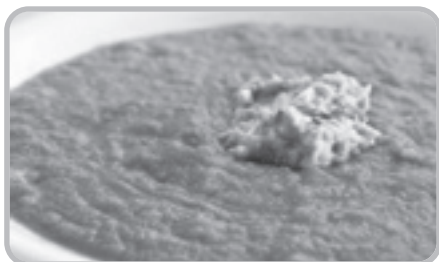
Ciertos tipos de alimentos pueden quemarse si entran en contacto con el elemento calefactor base. Si esto sucede, llene la máquina sopera con agua jabonosa caliente y deje en remojo durante 15 minutos. Cualquier quemado en los alimentos puede eliminarse fácilmente con una esponja de limpieza gruesa. Si hay manchas de quemaduras persistentes en la base, se puede usar con cuidado una almohadilla para fregar tipo lana de alambre de metal con cuidado en la base.



Después de la limpieza, seque todas las piezas a fondo.

ADVERTENCIA: NO sumerja la tapa o la jarra en agua, ya que contienen componentes eléctricos que pueden ser dañados por el agua. No permita que entre agua en las conexiones eléctricas. Seque bien antes de usar.

Recetas



Hemos desarrollado 11 recetas para su uso en su nueva máquina sopera, desde sopas abundantes hasta refrescantes batidos.

El ajuste denso (11) solo cocina los ingredientes, no los pica. Si después de cocinar, la sopa está demasiado gruesa para su gusto, puede usar el Ajuste de mezcla (13) para ayudar a descomponer algunos de los trozos.

Para acceder a esta función, deberá desconectar su máquina sopera antes de enchufarla a la red eléctrica. Esto restablece la máquina sopera, permitiéndole seleccionar la Configuración de mezcla con el botón de Modo (15). Cuando esté resaltado, mantenga presionado el botón Seleccionar inicio/parada (16) para mezclar el contenido de la jarra.

Las recetas se han desarrollado para ajustarse a los niveles de trabajo mínimos y máximos de la máquina sopera (1.3-1.6L).

Sopa básica de verduras

Tiempo de preparación: 5

minutos Tiempo de cocción:

Ajuste de 21 minutos: Suave

Raciones: 4

Ingredientes:

- 700 g de vegetales variados, cortados en cubitos. (Las verduras mixtas en bolsas del supermercado son ideales)
- Agua (hasta la marca MAX)
- 2 cubitos de caldo de pollo o vegetales
- Sal y pimienta negra molida

Método:

- 1 Para una sopa rápida y suave, llene la máquina sopera pasando la marca MIN con una selección de vegetales cortados en cubitos (lo ideal es usar vegetales picados preparados).
- 2 Agregue los cubos de caldo de verduras o pollo y llene hasta la marca MAX con agua.
- 3 Seleccione la configuración suave. Una vez que la sopa esté lista, sazone al gusto y sirva.

Sopa de tomate asado y albahaca

Tiempo de preparación: 30

minutos Tiempo de cocción:

Ajuste de 21 minutos: Suave

Raciones: 4

Ingredientes:

- 8 tomates muy maduros (640 g) cortados por la mitad
- 2 cebollas rojas (215 g) cortadas en gajos
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- Sal y pimienta negra molida
- 750 ml de caldo de pollo, cubito de caldo
- 2 cucharaditas de puré de tomate
- 1 cucharadita de azúcar morena
- 10 g de hojas de albahaca fresca

Método:

- 1 Precaliente el horno a 200 °C/marca de gas 6.
- 2 Coloque los tomates con la piel hacia arriba en una fuente para asar con la cebolla roja y el ajo. Rocíe sobre el aceite de oliva, el vinagre balsámico y sazone con sal y pimienta molida. Asar durante 20-30 minutos hasta que se ablanden y se quemen ligeramente.
- 3 Coloque cuidadosamente las verduras asadas en la máquina sopera, vierta el caldo de pollo, agregue el puré de tomate, el azúcar moreno y la albahaca fresca.
- 4 Seleccione la configuración suave. Una vez que la sopa esté lista, sazone al gusto y sirva.

Sopa de calabaza, chile y coco

Tiempo de preparación 15

minutos Tiempo de cocción 30

minutos Ajuste: Densa

Raciones: 4

Ingredientes:

- 2 cucharada de aceite de oliva
- 500 g de calabaza moscada sin semillas, peladas y cortadas en cubos pequeños
- 100 g de cebolla finamente picada
- 3 dientes de ajo, en rodajas
- 1 cucharadita de comino molido
- ½-1 chile rojo grande, finamente picado, (sin semillas)
- 1 cucharadita de jengibre fresco, rallado
- 800 ml de caldo de verduras, hecho de 2 cubos de caldo
- 200 ml de leche de coco
- Zumo de 1 lima
- 10 g de cilantro fresco, picado
- Sal y pimienta

Método:

- 1 En una sartén grande caliente el aceite de oliva y fría la calabaza moscada durante 2-3 minutos, revolviendo de vez en cuando.
- 2 Agregue la cebolla, el ajo, el comino y el chile, continúe cocinando durante 5 minutos más hasta que los ingredientes comiencen a suavizarse.
- 3 Coloque en la máquina sopera y agregue los ingredientes restantes, mezcle los ingredientes con una cuchara o espátula para distribuir de manera uniforme.
- 4 Coloque la tapa en la jarra y seleccione la configuración densa.
- 5 Una vez listo sazone al gusto y sirva. Si desea una sopa suave, simplemente seleccione la Configuración de mezcla y mantenga presionado el botón Seleccionar inicio/parada para mezclar la sopa hasta lograr la consistencia deseada.

Pistou estilo francés

Tiempo de preparación 15

minutos Tiempo de cocción 30

minutos Ajuste: Densa

Raciones: 4

Ingredientes:

- 1 calabacín (150 g), finamente cortado en cubitos
- 1 patata pequeña (70 g), finamente cortada en cubitos
- 1 cebolla pequeña (70 g), finamente picada
- 1 zanahoria (50 g), finamente cortada en cubitos
- 1 lata de tomates picados (400 g)
- 50 g petit pois
- 50 g de espagueti, roto en trozos pequeños
- 50 g de judías verdes, cortadas en trozos de 1 cm
- 650 ml de caldo de verduras
- 1 cucharada de puré de tomate (mezclar con el caldo)
- Sal y pimienta

Servir:

- pesto
- Queso parmesano

Método:

- 1 Coloque los ingredientes de la sopa en la máquina sopera. Sazone con sal y pimienta molida y revuelva con una cuchara o espátula.
- 2 Seleccione la configuración densa y simplemente espere a que termine la máquina sopera.
- 3 Sirva de inmediato con una cucharada de pesto y queso parmesano recién rallado.

Sopa de guisantes, jamón y menta realmente rápida y fácil

Tiempo de preparación 5

minutos Tiempo de cocción 21

minutos Ajuste: Suave

Raciones: 4

Ingredientes:

- 600 g de guisantes congelados
- 20 g de menta fresca, solo hojas
- 225 g de jamón cocido de calidad, picado/desmenuzado
- 100 g de patata picada
- 800 ml de caldo de jamón caliente, de cubo
- Sal y pimienta negra molida
- 2 cucharada de aceite de oliva
- 75ml (3 cucharadas redondeadas) crema fresca

Método:

- 1 Coloque los guisantes, la menta, el jamón, la patata y el caldo caliente en la máquina sopera y seleccione la configuración suave.
- 2 Cuando la sopa esté lista, sazone con un poco de sal y pimienta molida, agregue el aceite de oliva y la crema fresca y seleccione la configuración de mezcla. Mantenga presionado el botón Seleccionar inicio/parada para mezclar la sopa durante 20 segundos antes de servir.

Sopa china de pollo y maíz dulce

Tiempo de preparación: 20

minutos Tiempo de cocción:

Ajuste de 28 minutos: Densa

Raciones: 4

Ingredientes:

- 100 g de maíz dulce de la mazorca, o estañado (escurrido)
- 1 cebolla roja (aproximadamente 100 g), finamente picada
- 1 diente de ajo, machacado
- 150 g de pollo desmenuzado cocido
- 100 g de champiñones, en rodajas finas
- 1 cucharadita de jengibre fresco, rallado
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 15 g de cebolla tierna, finamente picada
- 1,2 litros de caldo de pollo, hecho de 2 cubos
- 50-100 g de fideos finos (1 o 2 nidos)

Aderezo:

- 1/2 chile rojo (aproximadamente 10 g) sin semillas y finamente rallado
- 15 g de cebolletas picadas finamente

Método:

- 1 Coloque los granos de maíz dulce, la cebolla roja, el ajo, el pollo cocido, los champiñones, el jengibre, la salsa de soja y las cebolletas en la jarra de la máquina sopera.
- 2 Agregue el stock hasta la marca máxima y seleccione la Configuración densa.
- 3 Cuatro minutos antes del final del programa, agregue 1 o 2 nidos de fideos finos a la jarra y reemplace la tapa.
- 4 Divida el chile rallado y la cebolla picada entre los tazones, vierta la sopa y sirva de inmediato.

Batido de frambuesa

Tiempo de preparación: 5

minutos Tiempo de mezcla:

Ajuste de 2 minutos: zumo

Cantidad: 1.5L

Ingredientes:

- 900 ml de yogur de frambuesa bajo en grasa
- 300 ml de leche semidesnatada
- 300 g de frambuesas (dejar que se descongelen si están congeladas)

Método:

- 1 Coloque los ingredientes en la máquina sopera y remueva bien.
- 2 Seleccione la configuración de bebidas y simplemente espere 2 minutos hasta que finalice la máquina sopera.
- 3 Servir de inmediato.

Batido de fresa y piña

Tiempo de preparación: 5

minutos Tiempo de mezcla:

Ajuste de 2 minutos: zumo

Cantidad: 1.1L

Ingredientes:

- 300 g de fresas frescas
- 250 g de piña fresca, pelada
- 450 g de yogur de fresa bajo en grasa
- 150ml de leche semidesnatada
- 1 cucharada (35 g) de helado de vainilla

Método:

- 1 Prepare y pele las fresas, corte las grandes por la mitad. Picar la piña en trozos.
- 2 Coloque los ingredientes en la máquina sopera y remueva bien.
- 3 Seleccione la configuración de bebidas y simplemente espere 2 minutos hasta que finalice la máquina sopera.
- 4 Servir de inmediato.

Batido de chocolate y plátano

Tiempo de preparación: 10

minutos Tiempo de mezcla:

Ajuste de 2 minutos: zumo

Cantidad: 1.5L

Ingredientes:

- 2x450g cajas de yogurt de vainilla bajo en grasa
- 300-400ml de leche semidesnatada (según el gusto)
- 2 plátanos maduros, pelados y en rodajas finas
- 150-200 g de chocolate negro de buena calidad (según el gusto)

Método:

- 1 Derrita el chocolate en un microondas o en una sartén con agua caliente.
- 2 Agregue los ingredientes a la máquina sopera, agregando el chocolate derretido al final. Revuelva bien.
- 3 Seleccione la configuración de bebidas y simplemente espere 2 minutos hasta que finalice la máquina sopera.
- 4 Servir de inmediato.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

enxuta

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta, Philco, Queen y Xenon**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal, lámparas o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

Para el caso fuere necesaria la sustitución del artículo adquirido, descripto en la factura, y la Empresa careciere de stock o se hubiese discontinuado la fabricación o importación, el mismo podrá sustituirse por uno de calidad igual o superior dentro de las marcas importadas o representadas por Gelbring S.A.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

N° DE FACTURA:

N° DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 2525 6000 Int. 3- de 9:30 a 18 hs

E-mail: atencionpostventa@gelbring.com.uy

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959, Montevideo, Uruguay. www.gelbring.com.uy

GELBRING
IMPORTACIONES

