



FRESH SOUP!

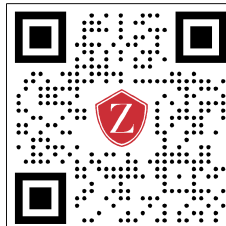
PROFESSIONAL SOUP MAKER

GEBRAUCHSANWEISUNG



DIGITALE SUPPENMASCHINE TT-FSM7





Vielen Dank, dass Sie sich für **Fresh Soup** Digital Soup Maker von **TurboTronic®** entschieden haben.

Genießen Sie die unkomplizierte Zubereitung zu Hause und servieren Sie köstliche, gehaltvolle Suppen, Soßen und Marmeladen aus frischen Zutaten. Gleichzeitig mixen und kochen: Zerkleinern Sie frische Zutaten schnell im Mixbehälter, mixen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz und kochen Sie sie mit dem eingebauten Heizelement bis zur Perfektion. Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit köstlichen Marmeladen und Chutneys, Dips und Saucen, Fondues, Desserts, reichhaltiger heißer Schokolade und vielem mehr. Mit dem **TT-FSM7** können Sie ganz einfach eisgekühlte Milchshakes, gesunde Fruchtsmoothies, gefrorene Cocktails und Sorbets herstellen.

ARTIKELNUMMER	TT-FSM7	MARKE: TurboTronic
PRODUKTGRÖSSE	220*175*329mm	QTY.: 1 STÜCK/KTN
GB-PAKETGRÖSSE	250*235*330mm	N.W.: 1.98KG
SM VERPACKUNGSGRÖSSE	267*252*350mm	GEWICHT: 2.68KG
BESCHREIBUNG	Multifunktionaler Suppen- und Smoothie-Zubereiter	
SPANNUNG UND FREQUENZ	220-240V~ 50-60Hz	KAPAZITÄT: 1.6L
STROM UND HEIZUNG	840-1000W	MOTOR: 180-200W



CAPACITY:
1.6L



DIGITAL CONTROL



POWER:
840-1000W



STAINLESS STEEL
RI ADF



6 PRESET FUNCTIONS

PRESET PROGRAMS:



SMOOTH SOUP



EXTRA SMOOTH SOUP



CHUNKY SOUP



JUICE



JAM

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. ALLE ANWEISUNGEN LESEN.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.

Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

1. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

2. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

3. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem autorisierten Kundendienst erhältlich ist.

4. **WARNUNG:** Die Messer im Mixbehälter sind sehr scharf. Gehen Sie bei der Verwendung und Reinigung vorsichtig vor.

Die Programme sind so eingestellt, dass sie nur perfekte Suppe oder Marmelade von Grund auf herstellen.





5. Der Dampfdeckel ist nur für die Verwendung im Dampfbetrieb vorgesehen. Fügen Sie keine Lebensmittel oder Zutaten hinzu, indem Sie die Dampfabdeckung während des Betriebs öffnen.

6. Während des Betriebs ist die Modustaste nicht funktionsfähig. Wenn Sie in ein anderes Programm wechseln möchten, können Sie die Start/Stop-Taste drücken und das Programm erneut auswählen.

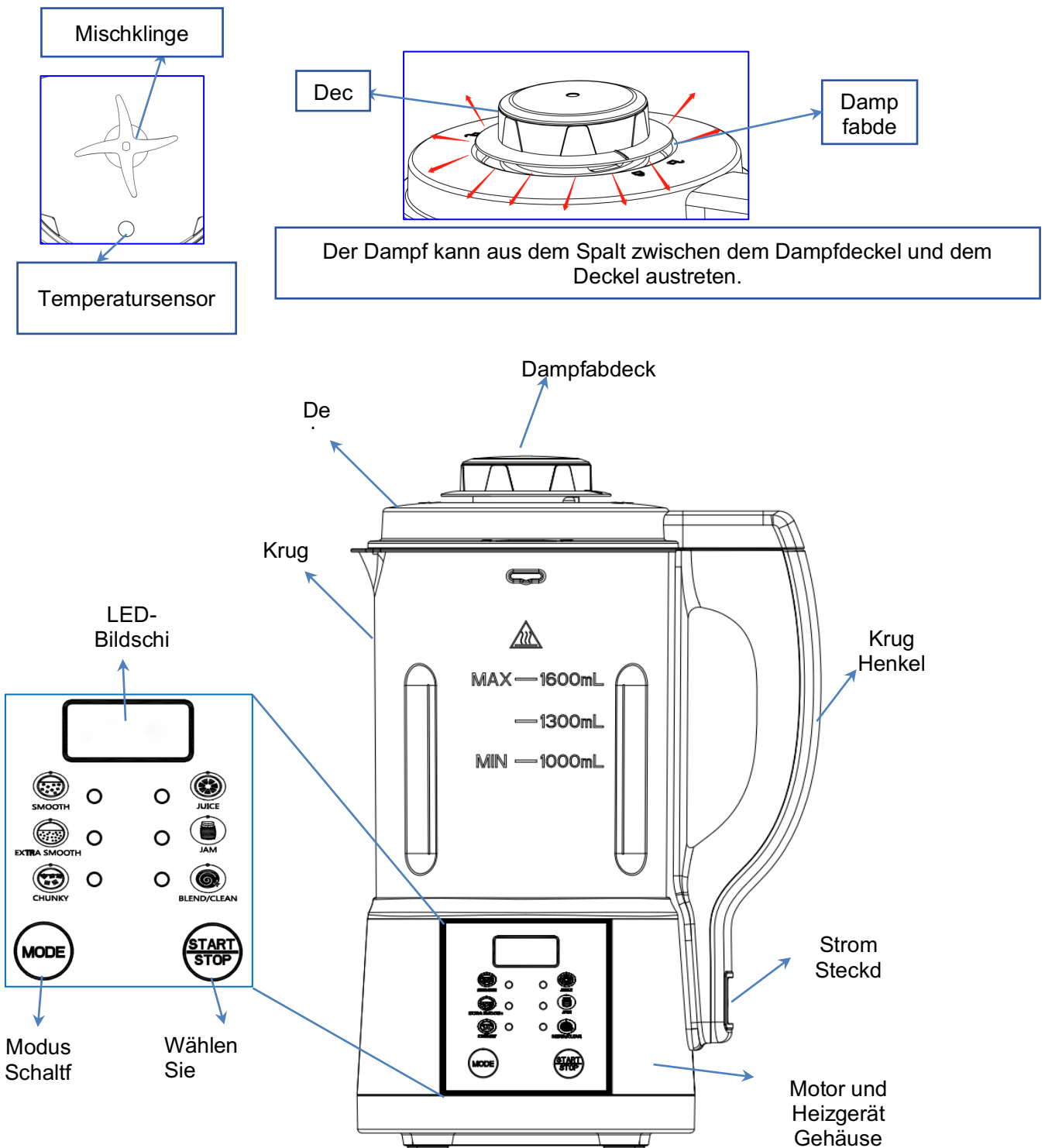
Darüber hinaus geben wir folgende Sicherheitshinweise.

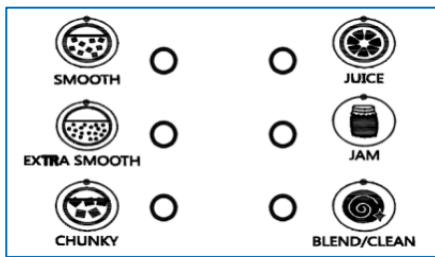
Stellen Sie das Gerät immer weit von der Kante einer Arbeitsplatte entfernt auf. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer festen, ebenen Fläche steht.
Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser.
Das Netzkabel sollte von der Steckdose bis zum Basisgerät reichen, ohne die Anschlüsse zu belasten.
Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand einer Arbeitsplatte hängen, wo ein Kind es erreichen könnte.
Lassen Sie das Kabel nicht über einen offenen Raum laufen, z. B. zwischen einer niedrigen Steckdose und einem Tisch.
Lassen Sie das Kabel nicht über einen Herd oder Toaster oder einen anderen heißen Bereich laufen, der das Kabel beschädigen könnte.
WARNUNG: Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel, Stecker und Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
WARNUNG: Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
Außerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Inhalt bewegt wird.

Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen oder feuchten Händen.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
Behandlung von Verbrühungen: Sofort kaltes Wasser über die betroffene Stelle laufen lassen. Nicht aufhören, die Kleidung auszuziehen, sondern schnell medizinische Hilfe holen.
Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Schäden am Gerät führen.
Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Gas- oder Elektroherden, Öfen oder Brennern auf.
Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und dergleichen fern.
Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Deckel aufgesetzt ist.
Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Messer zum Stillstand gekommen ist.
Nach einem Betriebszyklus müssen Sie das Gerät vollständig abkühlen lassen und es dann reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden.
Betreiben Sie das Gerät nicht ununterbrochen für die Zubereitung von Suppen.
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Suppenbereiter gießen, da diese durch das plötzliche Dampfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.

	Zeigt an, dass die Anweisungen gelesen und überprüft werden müssen, um den Betrieb und die Verwendung des Produkts zu verstehen.
	Weist auf das Vorhandensein einer Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Schäden führen kann. Sachschäden, wenn der mit diesem Symbol versehene Warnhinweis ignoriert wird.
	Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Tragen Sie immer einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für den Gebrauch in Innenräumen und im Haushalt.

PRODUKTÜBERSICHT





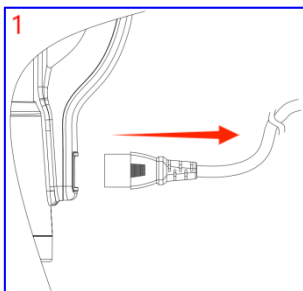
Glatter Funktionsindikator
 Funktionsanzeige für Saft
 Extra glatter Funktionsindikator
 Anzeige der Staufunktion
 Chunky Funktionsindikator
 Anzeige für Blend- oder Reinigungsfunktion

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

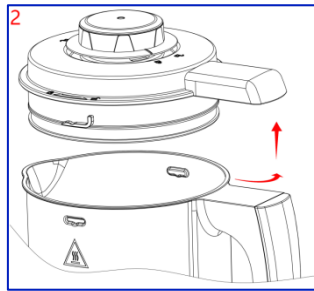
Es ist wichtig, dass Sie Ihren Suppenbereiter vor dem ersten Gebrauch oder wenn er längere Zeit nicht benutzt wurde, gereinigt wird.

Wenn Sie Ihren Suppenbereiter zum ersten Mal benutzen, werden Sie vielleicht etwas Rauch/Dampf aus dem Deckel austreten sehen, dies ist normal und ist lediglich Fett, das während des Herstellungsprozesses auf einige Teile des Geräts aufgetragen wird. Nach mehrmaligem Gebrauch hört dies auf.

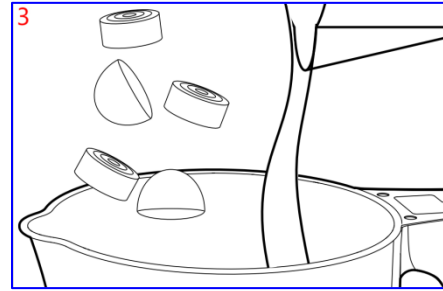
BEGINN DER NUTZUNG DER SUPPENMASCHINE



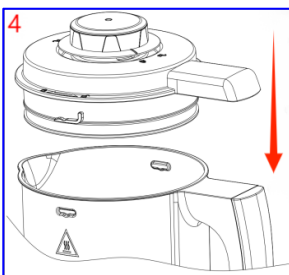
1. vergewissern Sie sich, dass der Suppenbereiter vom Netz getrennt ist.



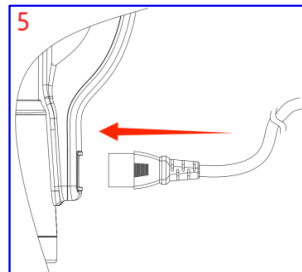
2. Drehen Sie den Deckel und heben Sie ihn an, um ihn zu entfernen.



3. alle Zutaten in den Krug geben. Füllen Sie die Flüssigkeit zuletzt ein, und zwar bis zu der auf der Kanne markierten Maximal- und Minimallinie.



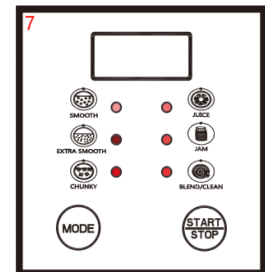
4. Setzen Sie den Deckel wieder auf die Kanne und achten Sie darauf, dass er richtig und sicher sitzt.



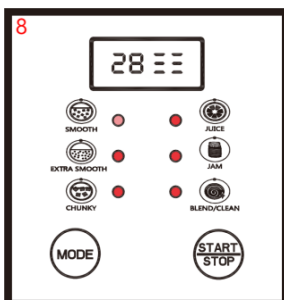
5. an das Stromnetz anschließen.



6. das Gerät gibt einen Signalton ab, LED-Bildschirm zeigt 88:88



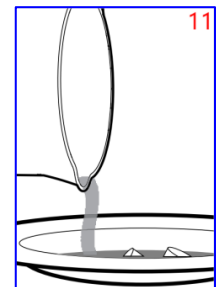
7. die Symbole blinken nacheinander.



Drücken Sie die Modustaste, um das Programm auszuwählen. Das Symbol blinkt und die Garzeit wird angezeigt. Drücken Sie die Start/Stop-Taste. Der Suppenbereiter piept und beginnt mit dem Kochvorgang. Die Kochzeit beginnt herunterzuzählen.



9. wenn der Suppenbereiter fertig ist, piept er 5 Mal, der Bildschirm zeigt das Bild und alle Symbole blinken.
 10. Dann wird auf dem Bildschirm "Ende" angezeigt und das Symbol leuchtet auf, um das nächste Programm für etwa 3 Minuten zu starten. Wechseln Sie schließlich in den Standby-Modus und der Bildschirm wird nicht angezeigt. Die Symbole blinken nacheinander.



11. den Netzstecker ziehen, den Deckel abnehmen und die frische Suppe in eine Schüssel gießen.

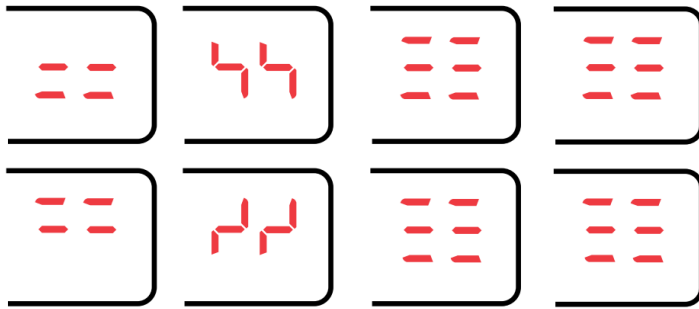
EINSTELLUNG DES SUPPENBEREITERPROGRAMMS

Programm	Zeit einstellen	Heizung	Mischen
SMOOTH	21 Minuten	Ja	Ja
JUICE	2 Minuten	Nein	Ja
EXTRA GLÄTTIG	22 Minuten	Ja	Ja
JAM	25 Minuten	Ja	Ja
CHUNKY	28 Minuten	Ja	Nein
BLEND/CLEAN	/	Nein	Ja

Hinweis: Mit der Einstellung Mixen/Reinigen können Sie die Suppe bei Bedarf weiter auf die gewünschte Konsistenz mixen oder den Suppenbereiter reinigen.

Um diese Funktion nach dem Kochen aufzurufen, können Sie nach Beendigung des Kochvorgangs die Start/Stopp-Taste drücken. Drücken Sie dann die Modustaste, um das Programm Blend/Clean auszuwählen, und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Inhalt des Behälters zu mischen.

LED BILDSCHIRM ANLEITUNG



Erhitzen Mischen Ruhen Beendet

Der Soup Maker nutzt 3 verschiedene Prozesse, um frische Suppen, Marmelade und Getränke herzustellen: Erhitzen, Ruhen und Mixen. Jeder dieser Prozesse wird während des Programms durch eine kleine Animation auf dem LED-Bildschirm hervorgehoben.

Erhitzen

Die Erhitzungsanimation erscheint in Bewegung, wenn der Suppenbereiter den Inhalt der Kanne erhitzt.

Mischen

Die Mischanimation wird angezeigt, wenn das Mischblatt in Gebrauch ist.

Ruhen

Während des Programms macht der Soup Maker gelegentlich "Pause", dann wird keine Animation angezeigt. Der Timer auf dem LED-Bildschirm wird jedoch weiter heruntergezählt. Das ist normal.

Hinweis: Heben Sie den Deckel während der Ruhezeit nicht an, da sonst das Programm ungültig wird. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, gibt der Suppenbereiter 5 Pieptöne ab und zeigt dann auf dem Bildschirm "Ende" an.

Abgeschlossen

Nach Beendigung zeigt der Suppenmacher dieselbe Animation wie im Ruhezustand, aber der Timer steht auf "0" und alle Symbole auf dem Bedienfeld blinken und zeigen dann "Ende" an.

Heizen und Mischen funktionieren nicht zusammen.

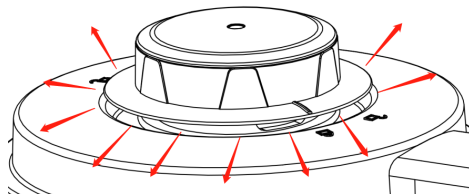
ZUSÄTZLICHE BETRIEBSANLEITUNG

1. Auf dem Bildschirm wird **E1** oder **E2** angezeigt, wenn der Temperatursensor eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss hat. Ziehen Sie dann den Netzstecker. Eventuell müssen Sie den autorisierten Fachhändler um Hilfe bitten.
2. Auf dem Bildschirm wird **E3** angezeigt und es ertönt 5 Mal ein Signalton, wenn der Temperatursensor während des Betriebs des Heizelements die Temperatureinstellung für die trockene Verbrennung erreicht (es wird kein Wasser erkannt). Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie den Suppenbereiter vollständig abkühlen und verwenden Sie ihn dann wieder. (Während des E3-Status sind die Betriebsart- und die Start/Stop-Taste nicht funktionsfähig).
3. Der Bildschirm zeigt **E4** an und piept 5 Mal, wenn der Deckel nach dem Einstecken des Netzsteckers nicht richtig geschlossen ist. Wenn Sie den Deckel während des Betriebs abnehmen, wird der Suppenbereiter 1 Minute lang pausieren. Der Suppenbereiter arbeitet weiter, wenn der Deckel innerhalb von 1 Minute wieder richtig aufgesetzt wird. Andernfalls stellt der Suppenbereiter den Betrieb ein und schaltet in den Standby-Modus, wenn der Deckel länger als 1 Minute nicht richtig zugedeckt wird (während des E4-Status sind die Modus- und die Start/Stop-Taste nicht funktionsfähig).
4. In besonderen Fällen müssen Sie einige Zutaten während des Arbeitsstatus hinzufügen. Sie können die Start/Stop-Taste lange drücken, um die Zutaten hinzuzufügen, falls erforderlich. Auf dem Bildschirm wird ein Countdown von 3 Minuten angezeigt.
 - 4.1 Nachdem Sie die Zutaten eingefüllt haben und der Deckel innerhalb von 1 Minute richtig abgedeckt ist, wird der Suppenbereiter weiterarbeiten. Andernfalls stellt der Suppenbereiter den Betrieb ein und geht in den Standby-Modus über, wenn der Deckel länger als 1 Minute nicht richtig abgedeckt ist (siehe **zusätzliche Bedienungsanleitung Nr. 3**).
 - 4.2 Wenn Sie den Deckel nicht öffnen oder länger als 3 Minuten keine Bedienung vornehmen, piept der Suppenbereiter 5 Mal, hört auf zu arbeiten und geht in den Standby-Modus.
 - 4.3 Der Suppenbereiter hört auf zu arbeiten und geht in den Standby-Modus über, wenn die Start/Stop-Taste innerhalb von 3 Minuten kurz gedrückt wird, ohne dass der Deckel geöffnet wird oder eine andere Betriebssituation vorliegt.(Im Betriebszustand ist die Modustaste nicht funktionsfähig.)

WARNUNG

Nehmen Sie die Abdeckung oder den Deckel während des Betriebs nicht ab. Halten Sie Ihre Hand nicht in die Nähe des Dampfdeckels, da der Dampf durch den Spalt zwischen dem Dampfdeckel und dem Deckel austreten und Sie bei der Zubereitung von Suppe/Marmelade verletzen könnte.

! Achtung: Der Dampf kann aus dem Spalt zwischen dem Dampfdeckel und dem Deckel austreten.



- Berühren Sie während der Zubereitung von Suppe/Marmelade nicht das Gerät, insbesondere nicht den Deckel, den Dampfdeckel und die Kanne.
- Verwenden Sie kein ungekochtes Fleisch im Soup Maker.
- Füllen Sie den Inhalt nicht unter die Min.-Linie oder über die Max.-Linie des Suppenbereiters.
- Gießen Sie keine bereits zubereitete Suppe oder Marmelade aus Dosen oder Kartons in den Soup Maker, um sie aufzuwärmen.
- Tauchen Sie die Kanne, den Motor und das Heizungsgehäuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf den Motor und das Heizungsgehäuse gelangt.

WIE REINIGEN

Reinigen Sie den Krug und das Mixmesser nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und dem Reinigungswerkzeug. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Bestimmte Lebensmittel können verbrennen, wenn sie mit dem unteren Heizelement in Berührung kommen. Füllen Sie in diesem Fall den Suppenbereiter mit heißem Seifenwasser und lassen Sie ihn 15 Minuten lang einweichen. Angebrannte Lebensmittel lassen sich dann leicht mit einem groben Reinigungsschwamm entfernen. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm aus Metall, da dieser den Boden zerkratzt.

Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile vor der Verwendung gründlich ab.

ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN



Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die

Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern.

Das durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln.

Die Verbraucher sollten sich bei ihrer örtlichen Behörde oder ihrem Händler über die korrekte Entsorgung ihres Altgeräts informieren.

BEGRENZTE GARANTIE

Die beschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten Händlern von **TurboTronic®**.

Die TurboTronic® Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und das Originalprodukt und ist nicht übertragbar.

TurboTronic® garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, vorbehaltlich der folgenden Bedingungen und Ausschlüsse:

JEDLICHE GARANTIE ODER SERVICE NACH DEM KAUF, SOLLTE MIT EINER DRITTEN FIRMA, VON DER SIE DAS PRODUKT GEKAUFT HABEN. TURBOTRONIC® ÜBERNIMMT DIE GARANTIE NUR FÜR UNSERE DRITTANBIETER. DA DIESES PRODUKT NICHT DIREKT VON TURBOTRONIC®, SONDERN ÜBER EINEN UNSERER DRITTANBIETER ERWORBEN WURDE, SOLLTEN ALLE FRAGEN NACH DEM KAUF, DEM KUNDENDIENST ODER DEM ERHALT DER GARANTIE NUR / DIREKT ÜBER DEN DRITTANBIETER, VON DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN, GEKLÄRT WERDEN.

Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder die nicht abnutzbaren Teile, die als defekt angesehen werden, werden nach dem alleinigen Ermessen von **TurboTronic®** repariert oder ersetzt.
2. **TurboTronic®** behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges zu ersetzen.

Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?

1. Die normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser Garantie abgedeckt.
2. Jedes Gerät, das manipuliert oder zu kommerziellen Zwecken verwendet wurde.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung der Freihaltung der Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen) oder durch unsachgemäße Behandlung beim Transport verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
5. Mängel, die durch nicht von **TurboTronic**[®] autorisierte Reparaturpersonen verursacht wurden. Zu diesen Mängeln gehören Schäden, die beim Versand, bei der Änderung oder bei der Reparatur des **TurboTronic**[®] Produkts (oder eines seiner Teile) verursacht werden, wenn die Reparatur von einer nicht von **TurboTronic**[®] autorisierten Reparaturperson durchgeführt wird.
6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

TurboTronic[®] und **Z-Line**[®] sind eingetragene Marken der **Z-GLOBAL B.V.B.A**[®].

GEDRUCKT IN PRC