

TurboTronic
Kitchen Electronics

**FRESH
SOUP!**
PROFESSIONAL SOUP MAKER

MANUALE DI ISTRUZIONI



MACCHINA DIGITALE PER ZUPPE
TT-FSM7





Grazie per aver scelto **Fresh Soup** Digital Soup Maker by **TurboTronic®**.
 Godetevi una facile cucina casalinga e create deliziose zuppe, salse e marmellate, a partire da ingredienti freschi fino alla tavola.
 Frullare e cuocere allo stesso tempo, tritare rapidamente gli ingredienti freschi nella caraffa, quindi frullare fino alla consistenza desiderata e cuocere alla perfezione con l'elemento riscaldante integrato.
 Stupite i vostri ospiti con deliziose marmellate e chutney, salsine e salse, fondute, dessert, ricche cioccolate calde e molto altro ancora.
 Con **TT-FSM7** è possibile creare facilmente frullati ghiacciati, frullati di frutta salutari, cocktail ghiacciati e sorbetti.

ARTICOLO NUNBO:	TT-FSM7	MARCA: TurboTronic
DIMENSIONE DEL PRODOTTO	220*175*329 mm	QUANTITÀ: 1 PZ/CTN
DIMENSIONE DEL PACCHETTO GB	250*235*330 mm	PESO NETTO: 1,98 KG
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE SM:	267*252*350 mm	PESO SPECIFICO: 2,68 KG
DESCRIZIONE:	Creatore di zuppe e frullati multifunzione	
TENSIONE E FREQUENZA	220-240V~ 50-60Hz	CAPACITÀ: 1.6L
ALIMENTAZIONE E RISCALDAMENTO:	840-1000W	MOTORE: 180-200W



CAPACITY:
1.6L



DIGITAL CONTROL



POWER:
840-1000W



STAINLESS STEEL BLADE



6 PRESET FUNCTIONS

PRESET PROGRAMS:



SMOOTH SOUP



EXTRA SMOOTH SOUP



CHUNKY SOUP



JUICE



JAM

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

SOLO PER USO DOMESTICO. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale d'uso e conservarlo per future consultazioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i pericoli connessi.

2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

3. L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.

4. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.

5. Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un gruppo di cavi speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di assistenza autorizzato.

7. **AVVERTENZA:** Le lame di miscelazione sono molto affilate. Maneggiare con cura durante l'uso e la pulizia.

8. I programmi sono impostati per realizzare solo zuppe o marmellate perfette da zero.

9. Il coperchio del vapore è progettato solo per l'uso fuori dal vapore. Non aggiungere alimenti o ingredienti aprendo il coperchio del vapore durante il funzionamento.

10. Durante lo stato di funzionamento, il pulsante Modalità non è utilizzabile.

Se si desidera passare a un altro programma, è possibile premere il pulsante Start/Stop e rilesionare il programma.

Inoltre, offriamo i seguenti consigli di sicurezza.

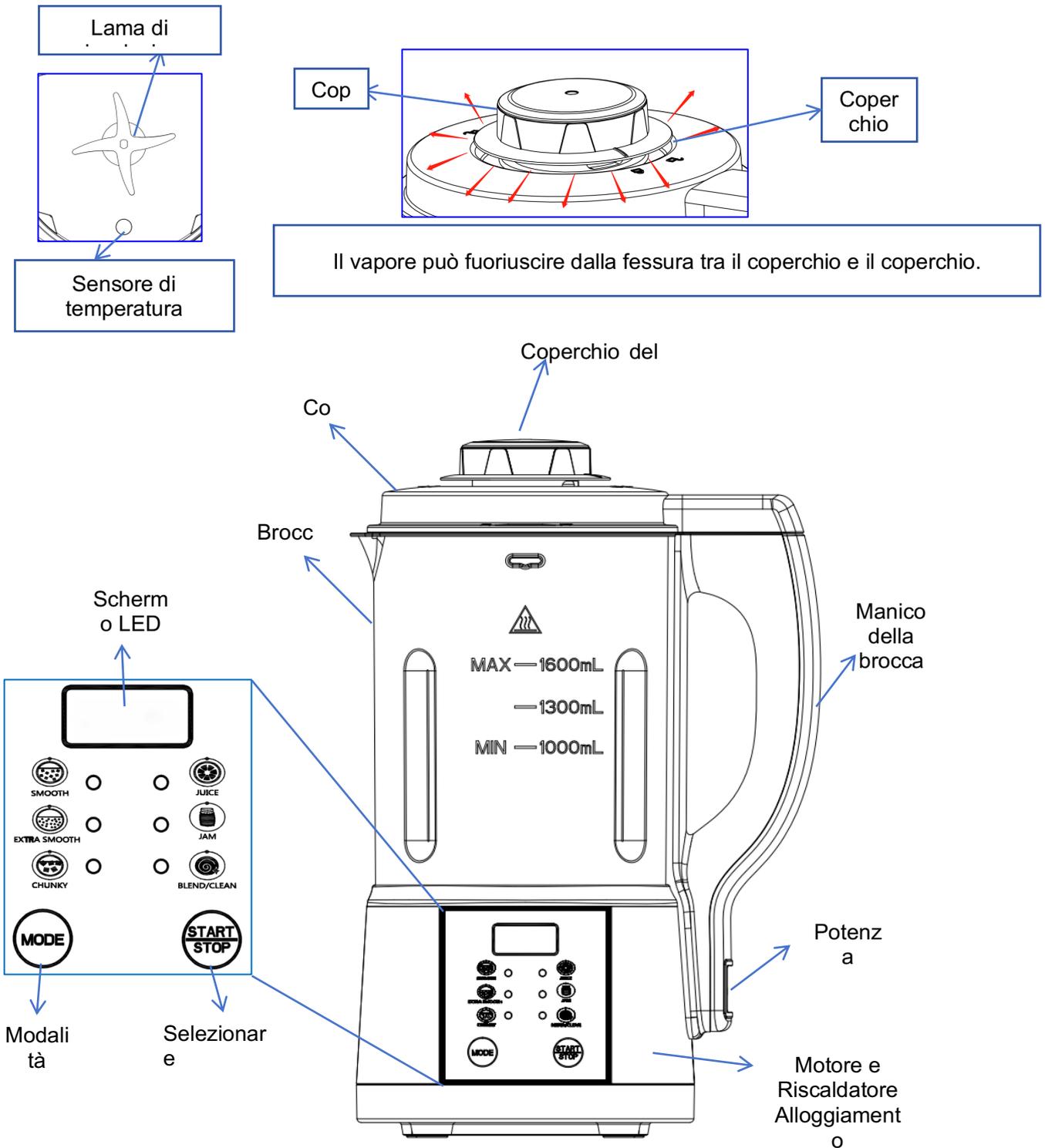
Collocare sempre l'apparecchio lontano dal bordo del piano di lavoro.
Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato su una superficie solida e piana.
Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in prossimità dell'acqua.
Il cavo di rete deve arrivare dalla presa all'unità bas e senza sforzare i collegamenti.
Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
Non far passare il cavo in uno spazio aperto, ad esempio tra una presa bassa e un tavolo.
Non far passare il cavo su fornelli, tostapane o altre aree calde che potrebbero danneggiarlo.
AVVERTENZA: Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina e l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
AVVERTENZA: evitare il contatto con le parti in movimento.

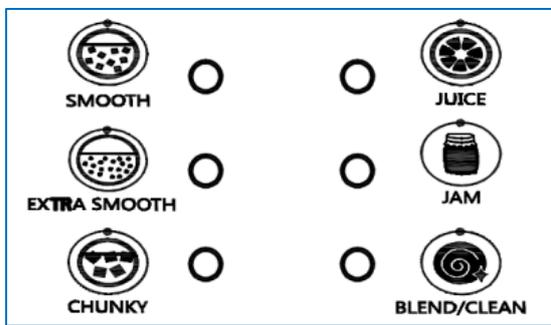
Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate o umide.
Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo.
Trattamento delle scottature: far scorrere immediatamente acqua fredda sulla zona interessata. Non fermarsi a togliere gli indumenti, ma rivolgersi rapidamente a un medico.
The use of accessori not raccomandati dal produttore possono causare danni all'unità.
Non collocare l'apparecchio on or near heat fonti such as fornelli, forni o bruciatori a gas o elettrici.
Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da calore, luce solare diretta, umidità, spigoli vivi e simili.
Quando si utilizza l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia in posizione prima di accenderlo.
Non rimuovere il coperchio finché la lama non si è fermata.
Dopo un ciclo di funzionamento, è necessario lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi pulirlo per evitare bruciature.
Non utilizzare l'apparecchio per la preparazione di zuppe in modo

	Indica di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni personali, morte o gravi danni alla salute. danni alle cose se l'avvertenza inclusa in questo simbolo viene ignorata.

	<p>Fare attenzione ad evitare il contatto con le superfici calde. Utilizzare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.</p>
	<p>Solo per uso interno e domestico.</p>

PANORAMICA DEL PRODOTTO





Indicatore di funzionamento regolare
 Indicatore di funzione del succo
 Indicatore di funzione extra liscio
 Indicatore della funzione di inceppamento
 Indicatore di funzione a forma di graffetta
 Indicatore della funzione di

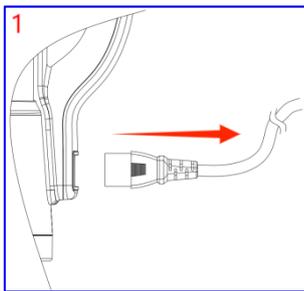
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

È importante pulire il Soup Maker prima del primo utilizzo o se non è stato usato per un lungo periodo di tempo.

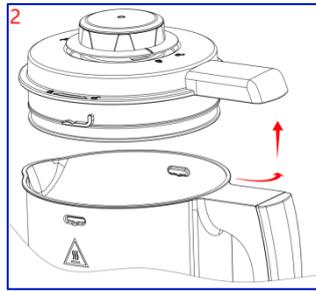
Quando si utilizza per la prima volta il Soup Maker, si può notare un po' di fumo/vapore che fuoriesce dal coperchio.

È normale ed è semplicemente il grasso che viene utilizzato su alcune parti dell'apparecchio e che viene applicato durante il processo di produzione. Dopo qualche utilizzo, il problema si risolve.

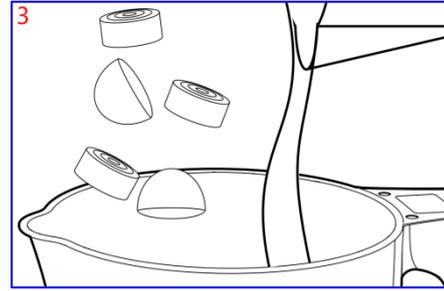
INIZIARE A USARE LA MACCHINA PER ZUPPE



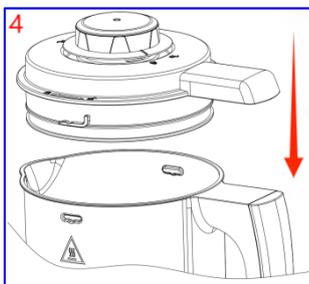
1. Assicurarsi che il Soup Maker sia scollegato dalla rete elettrica.



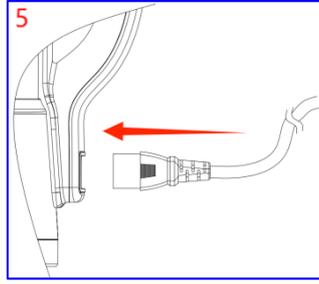
2. Ruotare il coperchio e sollevarlo per rimuoverlo.



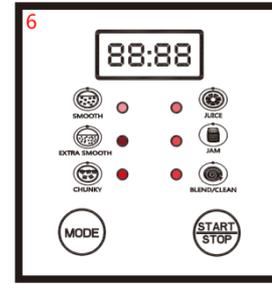
3. Mettere tutti gli ingredienti nella brocca. Aggiungere il liquido per ultimo, riempiendo fino alla linea massima e



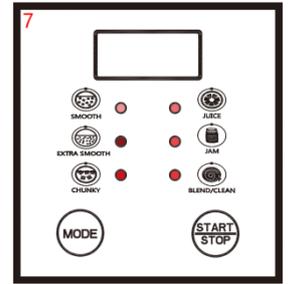
4. Riposizionare il coperchio sulla caraffa, assicurandosi che sia coperto correttamente e fissato in posizione.



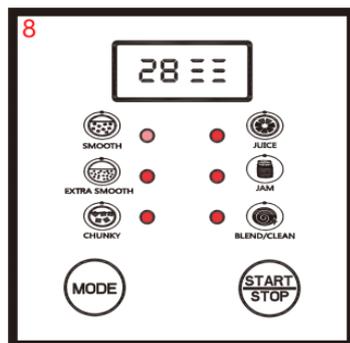
5. Collegare la spina alla rete elettrica.



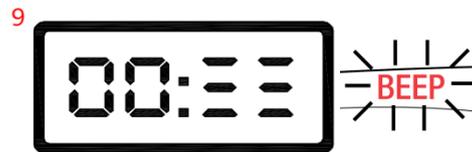
6. Il prodotto emette un segnale acustico, Lo schermo LED mostra 88:88



7. Le icone lampeggiano in sequenza.



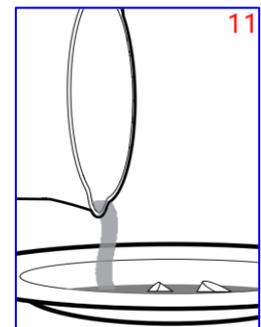
8. Premere il pulsante Modalità per selezionare il programma. L'icona lampeggia e viene visualizzato il tempo di cottura. Premere il pulsante Start/Stop. Il Soup Maker emette un segnale acustico e inizia il processo di cottura. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.



9. Al termine, il Soup Maker emette un segnale acustico per 5 volte, lo schermo mostra l'immagine e tutte le icone lampeggiano.



10. A questo punto lo schermo mostrerà "Fine" e l'icona si illuminerà per passare al programma successivo, della durata di circa 3 minuti. Infine, entra in modalità standby e lo schermo non viene visualizzato. Le icone lampeggiano in sequenza.



11. Staccare la spina, togliere il coperchio e versare la zuppa fresca in una ciotola.

IMPOSTAZIONE DEL PROGRAMMA DI PREPARAZIONE DELLA ZUPPA

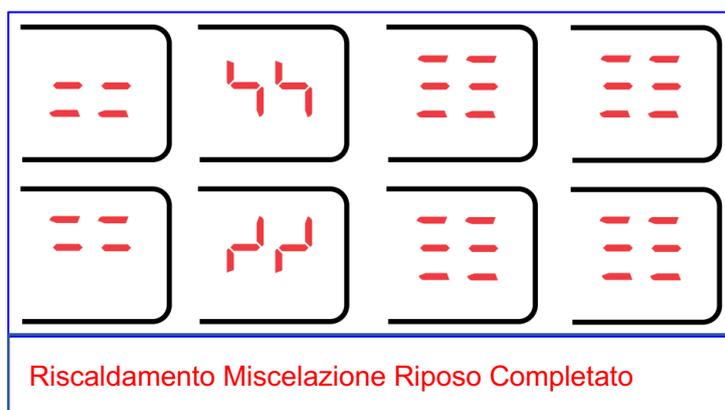
Programma	Tempo di impostazione	Riscaldamento	Miscelazione
LISCIO	21 minuti	Sì	Sì
SUCCO	2 minuti	No	Sì
EXTRA LISCIO	22 minuti	Sì	Sì
JAM	25 minuti	Sì	Sì
CIOCCOLATO	28 minuti	Sì	No
MISCELARE/PULIRE	/	No	Sì

Nota:

l'impostazione Frulla/Pulisci consente di frullare ulteriormente la zuppa fino alla consistenza desiderata, se necessario, o di pulire il Soup Maker.

Per accedere a questa funzione dopo la cottura, è possibile premere il pulsante Start/Stop al termine della cottura. Quindi premere il pulsante Modalità per selezionare il programma Miscela/Pulisci e premere il pulsante Avvio/Arresto per miscelare il contenuto della caraffa.

ISTRUZIONI PER LO SCHERMO A LED



Soup Maker utilizza 3 diversi processi per creare zuppe, marmellate e bevande fresche: riscaldamento, riposo e miscelazione. Ciascuno di questi processi viene evidenziato durante il programma con una piccola animazione sullo schermo a LED.

Riscaldamento

L'animazione di riscaldamento appare in movimento quando il Soup Maker sta riscaldando il contenuto della brocca.

Miscelazione

L'animazione di miscelazione viene visualizzata quando la lama di miscelazione è in uso.

Riposo

Durante il programma, il Soup Maker a volte si "riposa", e a quel punto non viene visualizzata alcuna animazione. Ma il timer sullo schermo a LED continuerà a contare alla rovescia. Questo è normale.

Nota: durante il periodo di riposo, non sollevare il coperchio per non annullare il programma. Una volta completato il processo, il Soup Maker emetterà un segnale acustico per 5 volte e sullo schermo apparirà il messaggio "Fine".

Completato

Al termine, il Soup Maker mostrerà la stessa animazione del riposo, ma il timer sarà a '0' e tutte le icone sul pannello lampeggeranno e mostreranno 'Fine'.

Il riscaldamento e la miscelazione non funzionano insieme.

Istruzioni supplementari sul funzionamento

- Lo schermo visualizzerà **E1** o **E2** Se il sensore di temperatura ha un circuito aperto o un cortocircuito. Se il sensore di temperatura presenta un circuito aperto o un cortocircuito, scollegare la spina dalla rete elettrica e chiedere aiuto ai rivenditori autorizzati.
- Lo schermo visualizza **E3** e emette 5 segnali acustici quando il sensore di temperatura raggiunge l'impostazione di controllo della temperatura di combustione a secco (non viene rilevata la presenza di acqua), durante lo stato di funzionamento dell'elemento riscaldante. A questo punto, staccare la spina

dalla rete elettrica, lasciare raffreddare completamente il Soup Maker e utilizzarlo per la prossima volta. (Durante lo stato **E3**, i pulsanti Mode e Start/Stop non sono utilizzabili).

3. Lo schermo visualizzerà **E4** e emetterà 5 segnali acustici se il coperchio non è coperto correttamente dopo l'inserimento della spina. Durante lo stato di funzionamento, se si rimuove il coperchio, il Soup Maker entra in pausa per 1 minuto. Se il coperchio viene coperto correttamente entro 1 minuto, il Soup Maker riprende a funzionare. In caso contrario, l'apparecchio smetterà di funzionare ed entrerà in modalità standby se il coperchio non viene coperto correttamente per più di 1 minuto. (Durante lo stato **E4**, i pulsanti Modalità e Avvio/Arresto non sono utilizzabili).

4. In casi particolari, è necessario aggiungere alcuni ingredienti durante lo stato di lavoro. Se necessario, è possibile premere a lungo il pulsante Start/Stop per aggiungere gli ingredienti. Sullo schermo viene visualizzato un conto alla rovescia di 3 minuti.

4.1 Una volta terminata l'aggiunta degli ingredienti e dopo aver coperto il coperchio entro 1 minuto, il Soup Maker continuerà a funzionare. In caso contrario, l'apparecchio smetterà di funzionare ed entrerà in modalità standby se il coperchio non viene coperto correttamente per più di 1 minuto. (Rif. **Istruzioni supplementari per l'uso n. 3**)

4.2 Se non si apre il coperchio o non si effettua alcuna operazione per più di 3 minuti, il Soup Maker emette un segnale acustico per 5 volte, smette di funzionare ed entra in modalità standby.

4.3 L'apparecchio smette di funzionare ed entra in modalità standby se si preme brevemente il pulsante di avvio/arresto entro 3 minuti senza aprire il coperchio o in qualsiasi altra situazione operativa.

(Durante lo stato di lavoro, il pulsante di modalità non è utilizzabile).

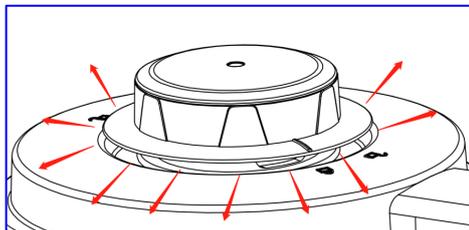
ATTENZIONE

Non rimuovere il coperchio o la copertura durante lo stato di lavoro.

Non avvicinare le mani al coperchio del vapore perché il vapore potrebbe uscire dalla fessura tra il coperchio e il coperchio, con il rischio di ferirsi durante la preparazione di zuppe e marmellate.



! Attenzione: il vapore può fuoriuscire dalla fessura tra il coperchio e il coperchio.



Non toccare l'apparecchio durante la preparazione di zuppe e marmellate, in particolare il coperchio, il coperchio del vapore e la caraffa.

Non utilizzare carne non cotta nel Soup Maker.

Non riempire il contenuto al di sotto della linea minima e non superare la linea massima sul Soup Maker.

Non versare nel Soup Maker zuppe e marmellate già pronte, né riscaldarle in scatola o in cartone.

Non immergere la caraffa, il motore e l'alloggiamento del riscaldatore in acqua o in altri liquidi.

Non lasciare che l'acqua penetri nel motore e nell'alloggiamento del riscaldatore.

COME PULIRE

Dopo l'uso, pulire l'interno della caraffa e la pala mescolatrice con acqua calda e sapone, utilizzando l'attrezzo di pulizia. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto.

Alcuni tipi di alimenti possono bruciare se vengono a contatto con l'elemento riscaldante della base. In tal caso, riempire il Soup Maker con acqua calda e sapone e lasciarlo in ammollo per 15 minuti. Il cibo bruciato può essere facilmente rimosso con una spugna ruvida. Non utilizzare una spugna metallica per non graffiare la base.

Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutte le parti prima dell'uso.

SMALTIMENTO DI VECCHI APPARECCHI ELETTRICI



La direttiva europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) stabilisce che i vecchi elettrodomestici non devono essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti urbani indifferenziati. I vecchi apparecchi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali che contengono e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del "bidone della spazzatura" barrato sul prodotto ricorda l'obbligo di smaltire l'apparecchio con la raccolta differenziata.

I consumatori devono contattare le autorità locali o il rivenditore per informazioni sul corretto smaltimento del vecchio apparecchio.

GARANZIA LIMITATA

La garanzia limitata si applica agli acquisti effettuati presso i rivenditori autorizzati di **TurboTronic®**.

TurboTronic® La copertura della garanzia si applica solo al proprietario originale e al prodotto originale e non è trasferibile.

TurboTronic® garantisce che l'unità è priva di difetti di materiale e di fabbricazione. La garanzia limitata si applica solo se l'unità viene utilizzata in normali condizioni domestiche e sottoposta a manutenzione secondo i requisiti indicati nel manuale d'uso, nel rispetto delle seguenti condizioni ed esclusioni:

QUALSIASI GARANZIA O SERVIZIO POST-ACQUISTO DEVE ESSERE FORNITO DA UN'AZIENDA TERZA, PRESSO LA QUALE È STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO. TURBOTRONIC® FORNISCE LA GARANZIA SOLO AI PROPRI FORNITORI TERZI. POICHÉ QUESTO PRODOTTO NON È STATO ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA TURBOTRONIC® MA TRAMITE UNO DEI NOSTRI FORNITORI TERZI, QUALSIASI PROBLEMA SUCCESSIVO ALL'ACQUISTO, L'ASSISTENZA CLIENTI O LA RICEZIONE DELLA GARANZIA DEVONO AVVENIRE SOLO/DIRETTAMENTE TRAMITE I FORNITORI TERZI PRESSO I QUALI È STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.

Cosa è coperto da questa garanzia?

1. L'unità originale e/o le parti non usurabili ritenute difettose, a esclusiva discrezione di **TurboTronic®**, saranno riparate o sostituite
2. **TurboTronic®** si riserva il diritto di sostituire l'unità con una di valore uguale o superiore.

Cosa non è coperto da questa garanzia?

1. La garanzia non copre la normale usura delle parti soggette a usura (come recipienti per frullare, coperchi, tazze, lame, basi del frullatore, pentole rimovibili, cestelli, padelle e così via), che richiedono una regolare manutenzione e/o sostituzione per garantire il corretto funzionamento dell'unità.
2. Qualsiasi unità che sia stata manomessa o utilizzata per scopi commerciali.
3. Danni causati da uso improprio, abuso, manipolazione negligente, mancata esecuzione della manutenzione richiesta (ad esempio, non aver mantenuto il pozzetto della base del motore sgombro da versamenti di cibo e altri detriti), o danni dovuti a una cattiva gestione durante il trasporto.
4. Danni conseguenti e incidentali.

5. Difetti causati da personale di riparazione non autorizzato da **TurboTronic®** . Questi difetti includono i danni causati nel processo di spedizione, modifica o riparazione del prodotto **TurboTronic®** (o di qualsiasi sua parte) quando la riparazione viene eseguita da un tecnico non autorizzato da **TurboTronic®** .
6. Prodotti acquistati, utilizzati o gestiti al di fuori dell'Europa.

Le illustrazioni possono differire dal prodotto reale.

Siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche contenute nel presente documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

TurboTronic® e **Z-Line®** sono marchi registrati di **Z-GLOBAL B.V.B.A®** .

STAMPATO IN RPC