



## MANUALE DI ISTRUZIONI



### **IMPORTANTE !**

MODALITÀ PER IMPOSTARE IL CODICE DEL PROPRIO PAESE  
(vedere pag. 24 del presente Manuale)

- 1 - Accendere il Turbochef con il tasto ON/OFF.
- 2 - Tenere premuto per 5 secondi il tasto con l'icona del Ricettario, si sentirà un "bip".
- 3 - Sul display l'icona del Ricettario inizierà a lampeggiare e comparirà la scritta "CP:00".
- 4 - Ruotare Genius verso destra, finché non comparirà la scritta "CP:--" e il numero del Paese scelto (ad es. CP:01 per l'ITALIA).
- 5 - Premere di nuovo per 5 secondi il tasto con l'icona del Ricettario, si sentiranno 3 "bip".
- 6 - Il display tornerà a visualizzare la sagoma del Turbochef e la Velocità 1, come quando si accende l'apparecchio.

**NOTA: L'impostazione del codice del Paese nella memoria del Turbochef va fatta una sola volta.**

A questo punto Turbochef è pronto per realizzare le 99 ricette elencate nella tabella "Ricette memorizzate" del Vostro ricettario

**CODICE ITALIA: CP:01**

## SOMMARIO

AVVERTENZE.....	pag. 4
AVVERTENZE PER L'USO.....	pag. 6
DESCRIZIONE .....	pag. 7
ACCESSORI: USO-MANUTENZIONE-PULIZIA.....	pag. 12
PULIZIA.....	pag. 19
MESSA IN FUNZIONE.....	pag. 20
CONSIGLI PER L'USO CORRETTO.....	pag. 28
RICICLAGGIO E SMALTIMENTO .....	pag. 32
CARATTERISTICHE TECNICHE .....	pag. 32



**Leggere con attenzione questo manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Solo così si potranno ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza nell'uso dell'apparecchio stesso.**

## AVVERTENZE

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio stesso.  
Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente che abbia una capacità minima di 10 A ed una efficace messa a terra.
- La sicurezza elettrica è garantita solamente se l'apparecchio viene collegato direttamente ad una presa con messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Il fabbricante non può essere considerato responsabile degli eventuali danni causati da una mancanza di connessione a terra dell'impianto. In caso di dubbio, rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- Dopo averlo tolto dall'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, spine multiple e/o prolunghe. In caso si rendesse indispensabile l'utilizzo di una di queste cose, è necessario utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli conformi alle norme di sicurezza vigenti, facendo attenzione a non superare il limite di potenza indicato nell'adattatore.
- Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, perché sono una potenziale fonte di pericolo.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solamente per uso domestico. Qualsiasi altro uso è da considerarsi inadeguato e, pertanto, pericoloso.
- Il fabbricante non può essere considerato responsabile degli eventuali danni causati all'apparecchio da un uso inadeguato, erroneo e irrazionale, e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.

## AVVERTENZE

- Non toccare l'apparecchio con le mani e/o i piedi bagnati o umidi.
- Non togliere la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non lasciare usare l'apparecchio a bambini e/o persone incapaci.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, togliendo la spina.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per pulirlo.
- Non montare mai le lame nel bicchiere senza guarnizione.
- Utilizzare solo la spatola in dotazione per rimestare le preparazioni.
- Non cuocere mai con il bicchiere vuoto.
- Non mettere mai l'intero apparecchio sotto il rubinetto per introdurre acqua nel bicchiere.
- Non sollevare mai l'apparecchio tenendolo per il manico del bicchiere.
- Non coprire le fessure di aspirazione e ventilazione poste sul retro dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non aprirlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal fabbricante e richiedere l'impiego di pezzi di ricambio originali. Il mancato rispetto di questa norma può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Quando si decide di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile tagliando il cavo di alimentazione.

## AVVERTENZE

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito solo presso un centro di assistenza autorizzato dal fabbricante, in modo da prevenire ogni rischio.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, disconnettere la spina dalla rete elettrica e spegnere l'interruttore. Non lasciare l'apparecchio connesso alla rete elettrica se non è necessario.
- L'apparecchio non può essere utilizzato dopo una caduta o quando presenti imperfezioni o perdite.  
Prima di tornare ad usarlo sarà necessario portarlo presso un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Conservare con cura questo manuale di istruzioni, perché potrebbe rendersi necessario consultarlo in futuro.
- Questo apparecchio è conforme alle norme comunitarie in riferimento alla compatibilità elettromagnetica.

## AVVERTENZE PER L'USO

- Prima di utilizzare Turbochef per la prima volta, pulire accuratamente tutti gli accessori quali il bicchiere, il coperchio, le lame, il cestello, la spatola e le palette, seguendo le modalità più avanti descritte.
- Posizionare l'apparecchio su di un piano di lavoro orizzontale, non vicino ai bordi, lontano da fonti di calore e al di fuori della portata dei bambini.
- La capacità massima del bicchiere non va mai superata, introdurre quantità maggiori significa far fuoriuscire liquidi e, conseguentemente, danneggiare -anche irreparabilmente - il Turbochef. Questi guasti non sono coperti da garanzia.
- Non introdurre la mano o le dita nel foro del coperchio, si rischia di tagliarsi.

## DESCRIZIONE

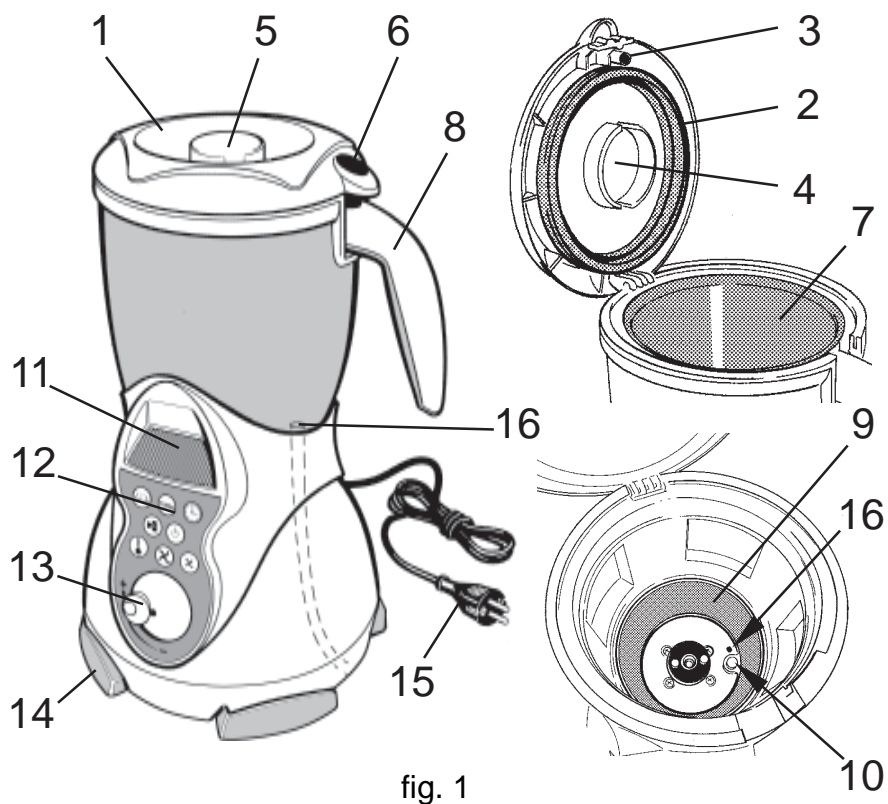
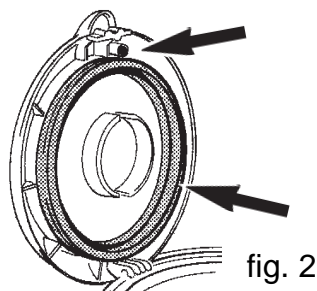


fig. 1

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1 Coperchio                                | 9 Elemento riscaldante         |
| 2 Guarnizione                              | 10 Termostato                  |
| 3 Magnete                                  | 11 Display a cristalli liquidi |
| 4 Foro introduzione                        | 12 Pulsanti di comando         |
| 5 Tappo / Misurino                         | 13 Genius                      |
| 6 Pulsante apertura/<br>chiusura coperchio | 14 Piedi stabilizzatori        |
| 7 Bicchiere                                | 15 Cavo di alimentazione       |
| 8 Manico del bicchiere                     | 16 Foro fuoriuscita liquidi    |

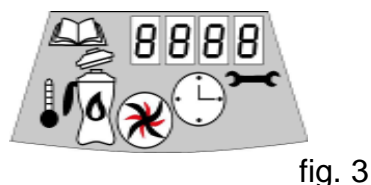
### 1 - COPERCHIO (fig.2) :

Il coperchio è dotato di una guarnizione e di un elemento di sicurezza elettromagnetico.



### 2 - DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI (fig.3):

Permette di visualizzare tutte le funzioni del Turbochef.




### 3 - PANNELLO DI CONTROLLO (fig.4):

1. RICETTARIO: 99 ricette memorizzate

2. TURBO: tenendo premuto il tasto, permette di passare dalla velocità impostata (min. 6) alla velocità TURBO, fino al suo rilascio.

3. OROLOGIO: per impostare il tempo di lavoro fino ad un max. di 99 minuti e 59 secondi.

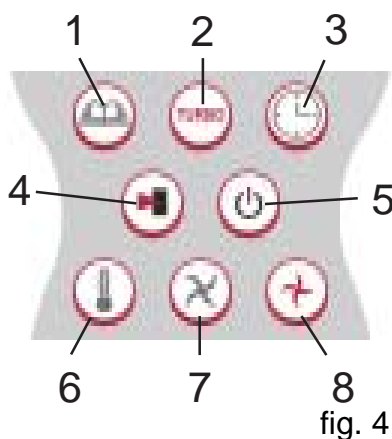
4. START/STOP: tasto di “avvio / arresto” delle funzioni. E’ il tasto da usare sempre.

5. : per passare dalla posizione di stand-by all’accensione della macchina.

6. TERMOMETRO: per regolare la temperatura da un min di 40° ad un max di 115°.

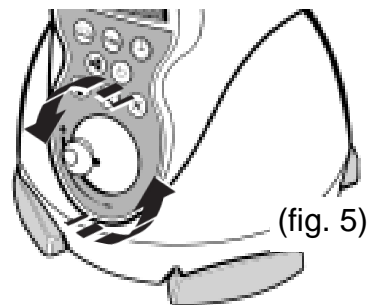
7. VELOCITÀ: per impostare la velocità desiderata con 23 varianti. Per la cottura delle carni utilizzare solo la velocità 1E con le palette altrimenti la carne si taglia.

8. AUTOPULSE: per ottenere un funzionamento “interrotto” su tutte le velocità, da 1 a 10 ( escluse la 1E e la 1F).



#### 4 - GENIUS (fig.5):

Consente di regolare ogni funzione del Turbochef, semplicemente ruotandolo.



#### 5 - ELEMENTO RISCALDANTE (A - fig. 6):

Resistenza elettrica che riscalda il bicchiere durante la cottura.



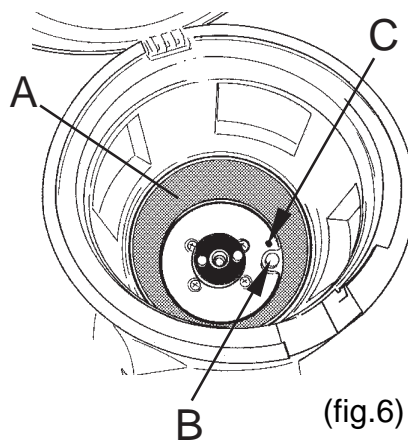
**Non riscaldare il bicchiere vuoto!**

#### 6 - TERMOSTATO (B - fig.6):

Per il controllo della temperatura. È l'elemento che regola la temperatura di cottura.

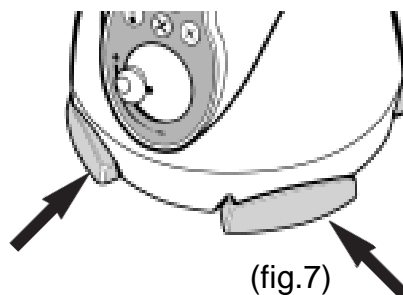
#### 7 - FORO DI FUORIUSCITA LIQUIDI (C - fig.6):

Qualora qualche liquido dovesse fuoriuscire dal bicchiere, uscirà dalla base del robot attraverso questo foro.



#### 8 - PIEDINI STABILIZZATORI

I quattro piedini, essendo elastici, fungono da elementi stabilizzatori assorbendo le oscillazioni del Turbochef in funzione. (fig. 7)



**È possibile che, a seconda di quello che si sta preparando (impasti, ecc), l'apparecchio oscilli, anche vistosamente. E' perfettamente normale ed i piedini assorbiranno le oscillazioni.**

## DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI



Quando si preme il tasto “ON/OFF”, per accendere la macchina, si deve accendere il profilo del robot:

- Se l'apparecchio ha il coperchio chiuso bene, l'icona che si illumina è quella col coperchio chiuso ed è fissa. Questa icona rimane sempre accesa finché la macchina è in funzione.



- Se il coperchio dell'apparecchio non è stato chiuso bene, si accende l'icona che ha il coperchio sollevato, a segnalare che si deve chiudere bene il coperchio.

Questa immagine lampeggia.

Dopo che si è sistemato bene il coperchio, si accende l'icona col coperchio chiuso, che rimane fissa per tutto il tempo che la macchina è in funzione.



- Quando si imposta una temperatura, si accende l'icona del termometro che rimane fissa finché c'è una temperatura impostata.



- Quando la macchina è in fase di riscaldamento, all'interno dell'icona del robot si accende quella della fiamma, che lampeggia. L'icona della fiamma rimane accesa, lampeggiando, finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura impostata.



- Quando si preme il tasto OROLOGIO per selezionare un tempo, si accende per qualche secondo l'icona dell'orologio, che poi scompare. Il display visualizza, in alto a destra, il tempo residuo che scorre.
- Quando si imposta la velocità si accendono, ad intermittenza, le lame grandi e le lame piccole.
- Quando si preme il tasto AUTOPULSE si accendono le lame piccole che lampeggiano lentamente e si spengono le lame grandi.
- Quando si preme il tasto TURBO si spegne l'icona delle lame piccole e si accende quella delle grandi che lampeggiano velocemente.
- Quando si seleziona una ricetta si accende l'icona del libro che rimane accesa.
- In caso di guasto grave si accende l'icona della chiave inglese e si spegne tutto il resto. Occorre portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.



#### **TERMOSTATO DI CONTROLLO MOTORE:**

Una quantità eccessiva di ingredienti o una preparazione troppo densa possono provocare un sovrasforzo dell'apparecchio con conseguente surriscaldamento del motore.


Questo termostato rileva la situazione anomala e fa arrestare automaticamente il motore. Sul display compare "Er: 01"


Attendere qualche minuto perché la macchina si raffreddi e sia di nuovo pronta per l'uso. A tale scopo è installata una ventola di raffreddamento forzato che lavora anche a macchina spenta.

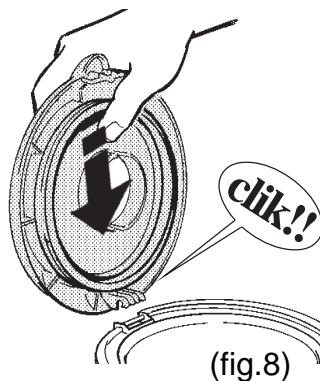
## ACCESSORI: USO -MANUTENZIONE-PULIZIA

### 1 - COPERCHIO

Montare il coperchio tenendo l'inclinazione indicata in fig.8. Sarà molto facile. Non tentare di farlo tenendolo in posizioni diverse, si sforzerebbe inutilmente il gancio del coperchio.

 **Il coperchio è dotato di una guarnizione, che deve essere sempre montata correttamente per non correre il rischio di far fuoriuscire dei liquidi.**

 **La non corretta posizione della guarnizione potrebbe consentire la fuoriuscita di liquidi, oppure impedire l'avvio del Turbochef.**




- Se il coperchio non è chiuso correttamente, la sicurezza elettromagnetica impedisce al Turbochef di iniziare a lavorare e sul display viene visualizzata questa icona.

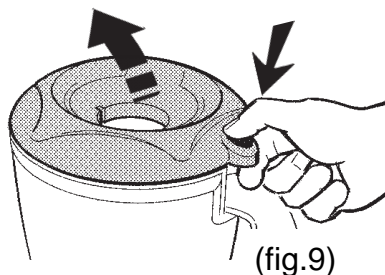


- Se il coperchio è chiuso correttamente sul display viene visualizzata questa icona.



Per aprire il coperchio premere sul tasto facendo pressione sulla parte superiore. (fig.9)

 **Togliere il coperchio e appoggiarlo sul piano di lavoro.**





**ATTENZIONE!!:** Se nel bicchiere sono presenti dei liquidi e la velocità è elevata, prima di aprire il coperchio, attendere alcuni secondi in modo che i liquidi scendano al loro naturale livello. Ciò serve ad evitare l'uscita di eventuali "sbuffi" di vapore.

**PULIZIA:** Smontare periodicamente la guarnizione e rimuovere lo sporco che si fosse formato tra la guarnizione stessa ed il coperchio.



**Aver cura di rimontare correttamente la guarnizione nella propria sede, in modo che il coperchio si chiuda bene.**



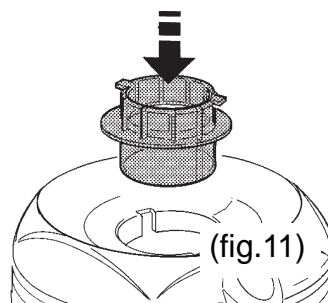
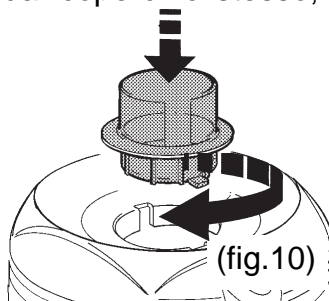
**ATTENZIONE!!:** NON lavare mai il coperchio in lavastoviglie!

## 2 - TAPPO DOSATORE

Il tappo svolge una doppia funzione: inserito sul coperchio impedisce ai liquidi di fuoriuscire dal coperchio stesso, e capovolto, può essere usato come comodo misurino.

Può essere montato in due modi diversi:

- per alte velocità e liquidi in ebollizione (tappo bloccato-fig.10)
- per velocità basse, senza riscaldamento (tappo libero-fig.11)



**ATTENZIONE!!:** Se all'interno del bicchiere sono presenti liquidi in ebollizione, attendere qualche istante prima di togliere il tappo: si eviteranno eventuali sbuffi di vapore.

Equivalenze:	grammi
Acqua.....	85
Olio extravergine d'oliva.....	85
Olio di semi .....	75
Vino.....	85
Latte.....	85
Farina.....	55
Semola.....	70
Zucchero.....	85
Cacao.....	50
Riso .....	85
Pane grattugiato.....	50
Formaggio grattugiato.....	50

**PULIZIA:** Il tappo può essere lavato in lavastoviglie.

### 3 - BICCHIERE (fig.12)

Il bicchiere è dotato di

tacche segnalivello:

1° tacca = 1 litro

2° tacca = 1,5 litri

3° tacca = 2 litri

La capacità massima non  
va mai superata.

È indispensabile tener conto  
anche che alcuni cibi, come

gli impasti lievitati (pane, pizza, ecc.) durante la preparazione  
aumentano di volume e che le alte velocità delle lame tendono  
ad innalzare il livello dei liquidi a causa della forza centrifuga.

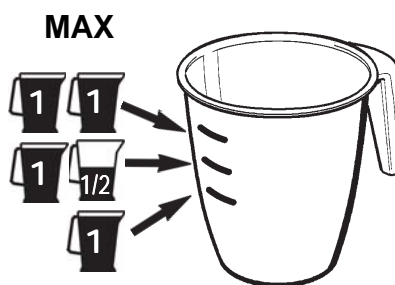



fig.12

- **ESTRAZIONE BICCHIERE**  
Assicurarsi che il Turbochef sia fermo, premere il pulsante per aprire il coperchio.



**ATTENZIONE!!:** Per fermare il motore **NON** aprire mai il coperchio, **NON** utilizzare il tasto . Utilizzare solo il tasto “START/STOP” !!

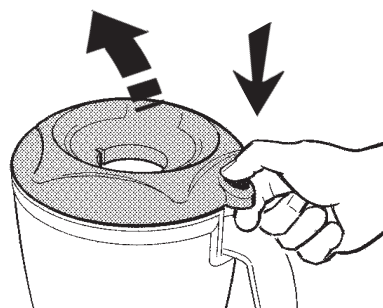


fig.13

Estrarre il bicchiere impugnando il manico.



**Fare attenzione perché il bicchiere potrebbe essere molto caldo, non toccarlo e non appoggiarlo su superfici delicate perché potrebbero danneggiarsi anche irrimediabilmente.**

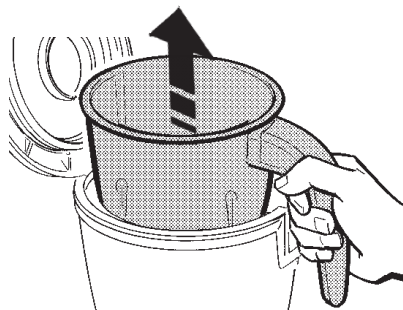


fig.14

- **INSERIMENTO BICCHIERE**  
Assicurarsi che Turbochef sia fermo, premere il pulsante per aprire il coperchio.



**Aperto il coperchio entra in funzione il dispositivo di sicurezza che blocca automaticamente il motore e, di conseguenza le lame si arrestano.**

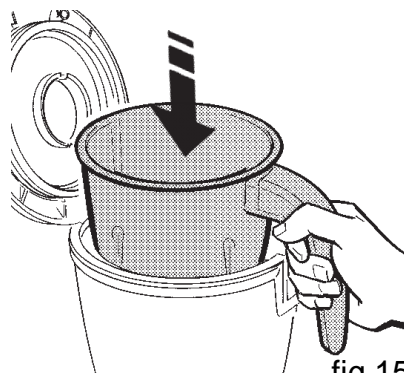


fig.15

Inserire il bicchiere facendo attenzione che entri perfettamente nella propria sede; in caso contrario il dispositivo di sicurezza impedirà al motore di partire.

**PULIZIA:** Prima di pulire il bicchiere, assicurarsi sempre che le lame siano smontate, per non correre il rischio di tagliarsi. Il bicchiere, **senza lame**, può essere lavato in lavastoviglie. Considerate però che i detersivi utilizzati in lavastoviglie sono molto aggressivi e che nel tempo la parte color metallo del manico del bicchiere può venire un poco decolorata.

#### 4 - LAME

- MONTAGGIO/SMONTAGGIO LAME

Coprire le lame con l'apposita protezione.

Impugnare la protezione delle lame con una mano, inserire le lame nel foro sul fondo del bicchiere e con l'altra mano avvitare il dado (fig. 16) sul fondo del bicchiere; avvitare accuratamente.



***Dopo aver tritato elementi duri (ghiaccio, frutta secca, carote ecc.) stringere sempre un poco il dado di serraggio.***

Verificare sempre che le lame siano dotate della guarnizione (fig. 17) e che la guarnizione sia in buono stato; in caso contrario saranno possibili infiltrazioni di liquidi, che usciranno attraverso un tubo di svuotamento sulla base del Turbochef.

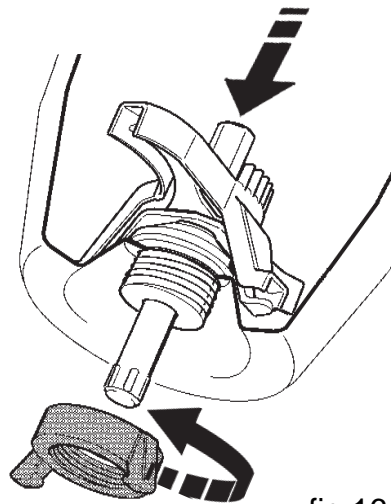


fig.16

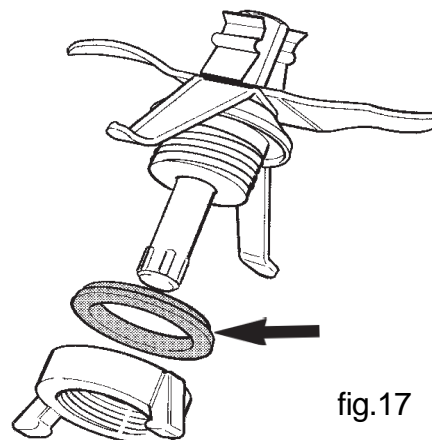


fig.17

**PULIZIA:** Lavare le lame solo con acqua corrente e detersivo; eventualmente utilizzare uno spazzolino, cercando di riparare con la mano la parte inferiore del gruppo lame, dove c'è il cuscinetto, in modo che entri meno acqua possibile.



**ATTENZIONE!!: NON mettere le lame in lavastoviglie e NON utilizzare aceto!!**

### 5 - COPRILAME (fig.18)

Si montano sulle lame facendo pressione fino a che non si senta un "clic". Indispensabili per montare e smontare le lame senza correre il rischio di tagliarsi, ma anche per mescolare cibi che prevedano cotture lunghe e siano per loro natura delicati (es. fagioli, lenticchie, ecc)



fig.18

**PULIZIA:** Il coprilame può essere lavato tranquillamente in lavastoviglie.

### 6 - PALETTE (fig.19)

La principale funzione delle palette è quella di montare a neve gli albumi e la panna, ma sono molto utili per stufare o trifolare verdure senza che si rompano, o nelle preparazioni a base di carne o pesce.

Le palette si possono montare sulle lame o anche sopra il coprilame. Si montano esercitando una leggera pressione.

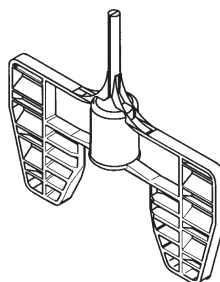


fig.19



**ATTENZIONE!!: NON utilizzare mai le palette a velocità superiori a quelle date nelle ricette e, più in generale, non utilizzarle mai a velocità superiori a 4: potrebbero danneggiarsi anche irrimediabilmente!!**

**PULIZIA:** Le palette si possono lavare tranquillamente in lavastoviglie.

### 7 - SPATOLA (fig. 20)

La spatola consente di rimestare gli ingredienti contenuti nel bicchiere anche con le lame in movimento, in totale sicurezza, poiché la sua speciale conformazione rende impossibile il contatto con le lame stesse. Consente inoltre, quando occorre, di staccare gli ingredienti dalle pareti del bicchiere tra una fase di lavorazione e l'altra.



fig. 20

Grazie all'apposito gancio, è utilissima anche per estrarre il cestello dal bicchiere, senza correre il rischio di scottarsi.



**ATTENZIONE!!: NON utilizzare altri utensili (cucchiari o mestoli di legno, ecc) con le lame in movimento.**

**PULIZIA:** La spatola si può lavare tranquillamente in lavastoviglie.

### 8 - CESTELLO (fig. 21)

Il cestello ha una duplice funzione:

- consente di cuocere i cibi utilizzando i liquidi contenuti nel bicchiere,
- funge da colino per filtrare brodi, succhi, aperitivi, ecc. preparati nel bicchiere stesso.

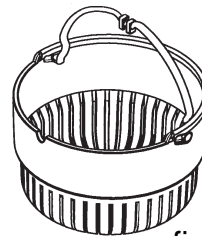


fig. 21

**PULIZIA:** Il cestello può essere lavato in lavastoviglie.

## PULIZIA

Prima di pulire il bicchiere assicurarsi sempre che le lame siano smontate, per non correre il rischio di tagliarsi.



**ATTENZIONE!!:** Lavare le lame solo con acqua corrente e detersivo; eventualmente utilizzare uno spazzolino.

**NON mettere le lame in lavastoviglie e NON utilizzare aceto!**

Smontare periodicamente la guarnizione e rimuovere lo sporco che si fosse formato tra la stessa ed il coperchio.



**ATTENZIONE!!:** Aver cura di rimontare correttamente la guarnizione nella propria sede, in modo che il coperchio si chiuda bene.

Pulire l'apparecchio con un panno umido e con detersivi neutri; evitare detersivi troppo aggressivi o che producano troppa schiuma.




**ATTENZIONE!!:** NON immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per pulirlo.


Pulire la parte interna di alloggiamento del bicchiere con un panno spugna leggermente inumidito e non abrasivo.  
Effettuare l'operazione solo ed esclusivamente a macchina fredda e spenta.





## MESSA IN FUNZIONE

### 1 - IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana, in modo che sia stabile.
- Collegare l'apparecchio alla tensione di rete.
- Premere il tasto  sul pannello di controllo, il display si accenderà automaticamente, visualizzando la sagoma del robot e la velocità impostata a 1.



***A garanzia della sicurezza e nel rispetto del risparmio energetico, se non si imposta nessuna parametro, dopo circa 10 minuti l'apparecchio si spegnerà, ponendosi in "stand-by". Occorrerà premere di nuovo il tasto ON/OFF  per rimettere l'apparecchio in funzione.***

- Selezionare l'icona della funzione desiderata.
  - Ruotare il "Genius" verso destra o verso sinistra a seconda del valore che si vuole impostare.
  - Impostare le funzioni necessarie alla preparazione utilizzando sempre questa sequenza consigliata.
- 1 -  VELOCITÀ
  - 2 -  TEMPO
  - 3 -  TEMPERATURA
  - 4 -  START/STOP



**ATTENZIONE!!:** Inizialmente, ai primi utilizzi, è possibile che l'apparecchio produca un leggero rumore, dovuto all'assestamento delle guarnizioni interne. È un fenomeno del tutto normale che sparirà in breve tempo.

## 2 - CORREZIONE DEI DATI IMPOSTATI

Durante il lavoro è possibile cambiare i parametri impostati di Velocità, Tempo e Temperatura e, con il Genius, definire i nuovi valori. Procedere nel modo seguente:

- premere il tasto START/STOP per fermare Turbochef,
- premere il tasto corrispondente al parametro di cui si desidera cambiare l'impostazione,
- ruotare il Genius per impostare il nuovo valore.
- premere il tasto START/STOP per avviare Turbochef.

Dopo 3 secondi dal termine della modifica del parametro, sul display appare l'icona che mostra quello che stava facendo Turbochef prima della modifica.

*Esempio:*

- Turbochef lavora alla velocità 1, alla temperatura di 60° e sul display è accesa l'icona della fiamma, a indicare che la macchina sta scaldando,
- portiamo la velocità da 1 a 3,
- trascorsi 3 secondi dal cambio di impostazione, sul display riapparirà l'icona della fiamma a indicare che non è ancora stata raggiunta la temperatura impostata,
- alla fine del lavoro, ovvero alla scadenza del tempo ed al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico indicherà che sono stati raggiunti i parametri preimpostati.

Se imposto una velocità, quando -per qualsiasi motivo- fermo la macchina (o con il tasto START/STOP o aprendo il coperchio) perché riparta, devo confermare la velocità (o impostarne una nuova) premendo il tasto VELOCITÀ poi premendo il tasto START/STOP. Ciò consente di evitare che, per errore, si faccia ripartire Turbochef con una velocità non adatta al tipo di lavorazione che si sta per fare.



***Quando una funzione impostata finisce, si cancella dalla memoria, perciò ogni volta Turbochef riparte con Tempo e Temperatura uguali a zero, per cui si deve provvedere ad impostare un'altra preparazione. Senza almeno un dato impostato Turbochef non parte.***

### 3 - TASTI PANNELLO DI CONTROLLO

- |  |   |
|--|---|
| -  RICETTARIO | -  STAND-BY    |
| -  TURBO      | -  TEMPERATURA |
| -  TEMPO      | -  VELOCITÀ    |
| -  START/STOP | -  AUTOPULSE   |

#### VELOCITÀ

Selezione della velocità dei giri delle lame:

- premere il tasto VELOCITÀ,
- con il Genius selezionare la velocità richiesta. Il valore della velocità impostata verrà visualizzato sul display.

Turbochef è dotato di 23 tipi diversi di velocità:

- velocità da 0 a 10
- velocità da 1 a 10 AUTOPULSE
- velocità 1E per la cottura delle carni con palette
- velocità 1F per la cottura con palette di alimenti delicati
- TURBO (14.320 giri/min)
- Velocità progressiva: quando si imposta una velocità superiore a 5, Turbochef la raggiunge automaticamente in maniera progressiva, evitando così “strappi” al motore ed eventuali danni agli ingredienti all’interno del bicchiere.

La velocità “0” può essere visualizzata e selezionata solo impostando prima una temperatura, nel modo seguente:

- premere il tasto con l’icona del Termometro,
- selezionare una velocità con l’icona delle lame,
- selezionare una temperatura,
- ruotando il Genius, selezionare la velocità “0” che verrà visualizzata sul display,
- impostare gli altri parametri e procedere.

## TEMPO

Selezione della durata del tempo:

- premere il tasto TEMPO,
- con il Genius selezionare il tempo di lavoro richiesto. Il valore del tempo impostato verrà visualizzato sul display.
- Il campo di regolazione del tempo varia da 5 secondi a 99 minuti e 59 secondi.

Passi di regolazione dell'orologio:

<1min	1-5min	5-10min	10-30min	30-60min	>60min
ogni 5 sec	ogni 15 sec	ogni 30 sec	ogni 1 min	ogni 5 min	ogni 10 min

Sul display viene indicato il tempo residuo di lavorazione. L'apparecchio si ferma automaticamente quando viene raggiunto il tempo selezionato ed emette un segnale acustico.



***Se Turbochef viene fermato quando il tempo programmato non è interamente trascorso, sul display viene segnalato- con il lampeggiamento dell'icona - che l'apparecchio ha un tempo di lavoro predefinito che non è ancora completato.***



## TEMPERATURA

Selezione della temperatura:

- premere il tasto TEMPERATURA,
- con il Genius selezionare la temperatura richiesta. Sul display verrà visualizzata la temperatura impostata.
- Se non viene impostata nessuna temperatura, perché la macchina deve lavorare "a freddo", sul display compariranno due linee orizzontali ad indicare che non c'è riscaldamento.
- Il campo della temperatura varia da 40° a 115°



**Preparare per prime tutte quelle lavorazioni che non richiedono l'impostazione della temperatura, in modo da non dover aspettare che Turbochef si raffreddi per le successive lavorazioni.**



## RICETTARIO

Turbochef ha in memoria 99 ricette :



- 49 ricette internazionali, uguali per tutti i Paesi
- 50 ricette nazionali, codificate a seconda del Paese in cui si è comprata la macchina.

## CODIFICA DEI PAESI

Per l'elenco delle ricette, vedere la tabella del ricettario. Se si desidera realizzare ricette di altri paesi è possibile acquistare i ricettari dal vostro rivenditore di fiducia.

## SCELTA DEL PAESE:

L'impostazione del codice del Paese nella memoria del Turbochef va fatta una sola volta.

- accendere Turbochef con il tasto ,
- tenere premuto per 5 secondi il tasto con l'icona  del Ricettario , si sentirà un "bip",
- sul display l'icona del ricettario inizierà a lampeggiare e comparirà la scritta CP:00,
- ruotare Genius verso destra finché non comparirà la scritta "CP:-" e il numero del paese scelto,
- premere di nuovo per 5 secondi il tasto con l'icona del ricettario, si sentiranno 3 "bip",
- il display tornerà a visualizzare la sagoma del robot e la Velocità "1" come quando si accende l'apparecchio.

## REALIZZAZIONE DI UNA RICETTA MEMORIZZATA

- premere il tasto con l'icona  del Ricettario
- ruotare Genius fino a visualizzare il numero della ricetta scelta,

- sul display comparirà “1P:- -” ed il numero della ricetta scelta (vedere ELENCO SUL RICETTARIO),
- inizierà a lampeggiare il numero 1 (che indica la prima fase di lavorazione della ricetta) e continuerà a lampeggiare,
- testo della ricetta alla mano, introdurre nel bicchiere gli ingredienti della prima sequenza di lavorazione, seguendo i dosaggi e l'ordine di introduzione dati nella ricetta,
- premere “START”,
- Il numero 1 diventerà fisso per un attimo, Turbochef inizierà a lavorare; nel frattempo preparate gli ingredienti per la fase successiva,
- terminata la fase di lavorazione, la macchina emetterà un “bip” ed inizierà a lampeggiare sul display il numero 2 ad indicare la successiva fase di lavoro,
- tutto questo fino al termine di tutte le fasi della ricetta scelta.
- ovviamente durante ogni fase di lavorazione si accenderanno le relative icone ad indicare cosa sta facendo la macchina, come in una programmazione manuale,
- dopo l'ultima fase di lavorazione, la macchina emetterà un suono continuo, come alla fine di ogni preparazione MANUALE.



***Quando si realizza una delle ricette in memoria, è assolutamente indispensabile che gli ingredienti vengano introdotti esattamente nell'ordine in cui sono indicati nella ricetta.***



**START/STOP**

Selezione di “avvio / arresto” delle funzioni:

- premere il tasto START/STOP per avviare la lavorazione impostata,
- premere il tasto START/STOP per arrestare Turbochef.

#### 4- ESEMPI DI LAVORAZIONE

##### LAVORO NORMALE:

- dopo aver introdotto nel bicchiere gli ingredienti, chiudere bene il coperchio,
- premere il tasto VELOCITÀ, poi con il Genius selezionare la velocità richiesta,
- premere il tasto TEMPO, poi con il Genius selezionare il tempo richiesto,
- premere il tasto TEMPERATURA (se necessaria), poi con il Genius selezionare la temperatura richiesta,
- infine, premere il tasto Start/Stop (per azionare il motore).

##### LAVORO AUTOPULSE (lavoro interrotto)

Quando Turbochef è in funzione con l'andamento del programma normale:

- premere brevemente il tasto AUTOPULSE - così il lavoro da NORMALE passerà a quello INTERROTTO.

L'accensione dell'apposita icona sul display indicherà che la funzione AUTOPULSE è in corso.



##### LAVORO TURBO

Quando Turbochef è in funzione con l'andamento del programma normale:

- premere il tasto TURBO per attivare la funzione TURBO,
- la funzione TURBO rimane operativa finché il tasto rimane premuto,
- la funzione TURBO è attiva dalla velocità 6 fino alla velocità 10.

Il display indica la funzione TURBO con il lampeggiamento dell'icona della VELOCITÀ.



#### RISCALDAMENTO DEL CIBO:

- selezionare la VELOCITÀ nel modo descritto sopra,
- selezionare la TEMPERATURA richiesta,
- premere il tasto START/STOP.
- Turbochef lavorerà fino al raggiungimento della temperatura impostata, dopo di che si fermerà . Se si desidera che la cottura si prolunghi nel tempo, deve essere impostato il tempo desiderato.

Il display indica il riscaldamento in corso con:

- l'accensione dell'icona della temperatura,
- il lampeggiare dell'icona della fiamma,
- l'indicazione dell'attuale temperatura.



## CONSIGLI PER L'USO CORRETTO

- Per tritare, grattugiare, polverizzare e montare, occorre che il bicchiere sia perfettamente pulito e asciutto.
- Per tritare, grattugiare, polverizzare ed omogeneizzare, il volume degli ingredienti non deve mai superare la metà del bicchiere.
- Quando si deve tritare, occorre tener presente che la velocità è proporzionale alla durezza degli ingredienti, mentre il tempo è proporzionale alla quantità degli ingredienti da tritare.
- Quando si devono tritare piccole quantità (spicchi d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, ecc.) programmare la velocità massima e introdurre gli ingredienti di colpo, dal foro nel coperchio.
- Non lavare mai le lame in lavastoviglie. Utilizzare uno spazzolino od uno scovolino molto piccoli in modo da raggiungere anche gli interstizi nella parte inferiore, senza correre il rischio di tagliarsi.
- Quando si lavano le lame, asciugarle molto bene ed, eventualmente, montarle e far lavorare Turbochef qualche secondo alla velocità massima, in modo che le gocce d'acqua si disperdano lungo le pareti del bicchiere.
- Se si devono tritare ingredienti duri, come mandorle, nocciole, cioccolato, ecc., impostare la velocità necessaria e la macchina, di secondo in secondo, aumenterà automaticamente la sua velocità.
- Dopo aver tritato ingredienti molto duri come ghiaccio, frutta secca, cioccolato, ecc., controllare che le lame siano ancora avvitate perfettamente.
- Le palette non vanno mai utilizzate ad una velocità diversa da quella indicata nelle varie ricette, perché potrebbero rompersi.
- Quando si cucina, non superare mai il litro e mezzo di ingredienti (fra liquidi e solidi) altrimenti si corre il rischio che il contenuto del bicchiere trabocchi.

- Mentre il Turbochef è in funzione, utilizzare solo la spatola in dotazione per staccare gli ingredienti dalle pareti del bicchiere o per mescolare.
- Per realizzare preparazioni con latte in ebollizione, togliere sempre il tappo dal coperchio durante la cottura. A fine cottura non aprire subito il coperchio, ma lasciar girare le lame, senza temperatura, fino a che il latte avrà smesso di bollire, prima di aprire.
- Non collocare Turbochef vicino a fonti di calore (cucina, forno, ecc.).
- Quando si desidera spostare Turbochef è necessario sollevarlo, e mai trascinarlo sul piano di lavoro: si rischia di danneggiare la funzionalità della macchina.
- Prima di realizzare qualunque ricetta, leggere attentamente tutti gli ingredienti, in modo da prepararli nel modo corretto ed averli a portata di mano, poi seguire alla lettera le sequenze di realizzazione.
- Quando una ricetta prevede che alcuni ingredienti siano a “cubetti” o a “dadini” è necessario prepararli così, altrimenti non si amalgamano bene con gli altri ingredienti della ricetta. I cubetti devono avere il lato di circa 1 – 1,5 cm, mentre i dadini devono avere il lato più piccolo di 1 cm.
- In tutte le preparazioni a base di frutta (succhi, sorbetti, marmellate, ecc.) aggiungere un limone sbucciato “a vivo”, cioè senza pellicina bianca, privato dei semi e tagliato a pezzetti. Il limone fungerà da antiossidante ed esalterà il colore ed il sapore del preparato.
- Per la preparazione di gelati e sorbetti, e per montare la panna, è necessario che la macchina sia fredda e che il bicchiere venga prima raffreddato per un paio d'ore in frigorifero. Se si ha la macchina fredda, ma non si è pensato di raffreddare il bicchiere, lo si può fare tritando del ghiaccio, per poi eliminarlo e procedere con la preparazione.
- Nelle preparazioni che richiedano tempi di cottura lunghi, può essere necessario aggiungere un po' di liquidi.

Allo stesso modo, nelle preparazioni che richiedano l'utilizzo, ad esempio, di passata di pomodoro, occorre tenere presente che non tutte le passate sono uguali, ma possono variare nella consistenza e, di conseguenza, nella quantità di liquido che contengono.

- Per la preparazione di piatti di carne, occorre considerare l'importanza del tipo di carne e del taglio utilizzato. I tempi di cottura delle ricette sono riferiti solo ed esclusivamente al tipo e taglio di carne indicati nelle ricette stesse. Qualora, per qualsiasi motivo, si decida di utilizzare carni di tipo diverso, occorre tenere presente che cambieranno i relativi tempi di cottura. Ovviamente, se si devono allungare i tempi di cottura, bisognerà aumentare la quantità dei liquidi nel bicchiere durante la cottura stessa.
- A fine cottura, attendere qualche istante prima di aprire il coperchio e fare attenzione all'eventuale "sbuffo" di vapore. Potreste scottarvi.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio, ad es. inserendo maggiori quantità di quelle previste nella ricetta o di quante ne possa accettare la macchina, il motore tenderà a surriscaldarsi e, perciò, a salvaguardia del motore, interverrà una protezione termica che lo bloccherà fino al suo raffreddamento. Una volta freddo, l'apparecchio potrà funzionare di nuovo. (per le quantità massime previste vedere paragrafo "BICCHIERE" ).
- Se, dopo una preparazione "a caldo", si desidera passare ad una "a freddo", per velocizzare i tempi di raffreddamento dell'apparecchio, si consiglia di farlo lavorare a velocità 10 per almeno 2 minuti.

## **Nel caso in cui.....**

### **.....L'apparecchio non si accenda:**

- Verificare che la spina sia inserita nella presa di corrente
- Verificare che il coperchio sia chiuso perfettamente e che quindi non lampeggi l'icona sul display.

### **.....L'apparecchio si arresti automaticamente:**


- Verificare che non si siano introdotte quantità eccessive rispetto a quelle che Turbochef può accettare e non si sia verificato un surriscaldamento. (vedere paragrafo "TERMOSTATO"). In questo caso verrà visualizzato sul display "Er:01". Sarà sufficiente mettere la macchina in stand-by e attendere fino a che il motore non si raffreddi, perché l'apparecchio sia di nuovo pronto per l'uso.

### **..... L'apparecchio non parta e venga visualizzato sul display "Er:02":**

Significa che l'apparecchio è stato esposto ad una temperatura esterna troppo bassa (ad esempio, in caso di trasporto, durante il periodo invernale). Sarà sufficiente collocare l'apparecchio in un ambiente normalmente riscaldato e attendere qualche minuto.

### **.....L'apparecchio non parta (o si blocchi durante la lavorazione) e venga visualizzato sul display "Er:03":**

Significa che:

- 1-Sono state introdotte nel bicchiere quantità eccessive di ingredienti. Sarà sufficiente svuotare un poco il bicchiere.
- 2-È stata impostata una velocità inadeguata al tipo di lavorazione. Sarà sufficiente correggere la velocità premendo prima il tasto START/STOP  e seguire le modalità descritte al paragrafo "2 – CORREZIONE DEI DATI IMPOSTATI".

### **..... L'apparecchio scaldi in modo anomalo (cioè troppo o troppo poco) :**

Verificare che l'elemento riscaldante non sia sporco (vedere paragrafo PULIZIA).

### **..... Sul display si illumina l'icona**

Occorre portare l'apparecchio al centro di assistenza.

## RICICLAGGIO E SMALTIMENTO

Quando l'apparecchio cessa di funzionare e deve essere rottamato, si deve fare in modo che il suo smaltimento causi il minor danno ambientale possibile, in conformità alla seguente normativa europea 2002/96/CE:

- 1 - Quando su un prodotto è riportato il simbolo di un bidone della spazzatura barrato da una croce, significa che il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2002/96/CE.
- 2 - Tutti i prodotti elettrici ed elettronici dovrebbero essere smaltiti separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, mediante impianti di raccolta specifici designati dal governo o dalle autorità locali.
- 3 - Il corretto smaltimento delle apparecchiature obsolete contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute umana e sull'ambiente.
- 4 - Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare il comune, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza max:	2.200 W
Motore nominale:	330 W
Riscaldamento nominale:	800 W
Alimentazione:	230V-50 Hz
Bicchieri:	Acciaio inox
Capacità max:	2 litri
Velocità: regolabile elettronicamente da 60 a 14.320 giri/min con 23 diverse possibilità	
Ingombro max: (Alt. x Largh. x Prof.)	44 x 27,7 x 23 cm
Peso:	7,2 kg



## NOTE

## NOTE





**TURBOCHEF**

Via Alfieri, 28 - 41100 MODENA

Tel. +39 059 332325 Fax +39 059 3364591

[www.turbochef.it](http://www.turbochef.it)

e.mail: [info@turbochef.it](mailto:info@turbochef.it)