

# TUR MIX



juicepresso  
Smart Extraction System

Das innovativste Entsaftungssystem für mehr Vitamine, Nährstoffe und einen natürlichen Geschmack

Le système d'extraction le plus innovateur pour conserver plus de vitamines, de nutriments et un goût naturel

Il sistema di estrazione più innovativo per conservare più vitamine, sostanze nutritive e il gusto naturale

The most innovative method of juicing for more vitamins, nutrients and a natural taste



reddot design award





Geräteübersicht .....	5
Présentation de l'appareil	
Panoramica apparecchio	
Overview	
<b>Gebrauchen</b> .....	<b>6</b>
Utiliser	
Utilizzo	
Use	
<b>Reinigung</b> .....	<b>8</b>
Nettoyage	
Pulitura	
Cleaning	
<b>Rezepte</b> .....	<b>10</b>
Recettes	
Ricetta	
Recipe	
<b>Was tun wenn ...</b> .....	<b>22</b>
Que faire lorsque ...	
Cosa fare se ...	
What to do when ...	
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>24</b>
Consignes de sécurité	
Avvertenze di sicurezza	
Safety instructions	
<b>Garantie</b> .....	<b>27</b>
Garantie	
Garanzia	
Guarantee	

## Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Chère cliente, cher client

Caro cliente

Dear customer

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

You have chosen well by purchasing this appliance. It will provide you with many years service if you take proper care of it. However, before using appliance for the first time, we request that you read these instructions thoroughly, and most of all to note the safety instructions below. Any persons who are unfamiliar with these instructions must not use the appliance. Keep the packaging for later use. However, destroy all plastic bags, as these can become dangerous toys for children.

- Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
- Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
- Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:
- Visit our homepage for further information about our products and assortment:



**Mehr Nährstoffe, Vitamine und eine homogene Konsistenz ohne Trennung von Saft und Fruchtfleisch.**

Plus de nutriments, de vitamines et une consistance homogène sans séparation du jus et de la pulpe.

**Più sostanze nutritive, vitamine e il consistenza omogenea senza separazione del succo dalla polpa.**

More nutrients, vitamins and an homogeneous consistency without separation of juice and pulp.



**Der Juicepresso presst schonend und langsam, statt mit hoher Geschwindigkeit zu zerreiben.**

Le Juicepresso presse lentement et délicatement au lieu de broyer par rotation à haute vitesse.

**Invece di tritare mediante rotazione ad alta velocità, Juicepresso sprema lentamente e con delicatezza.**

Juicepresso squeezes slowly and gently instead of high-speed grinding.



**Der automatische Tresterauswurf erlaubt einen Dauerbetrieb (max. 20 Min.).**

Système de séparation automatique des résidus permettant une extraction continue (max. 20 min.).

**L'espulsione automatica degli scarti consente un'estrazione continua (max. 20 min.).**

Automatic pulpy residue separation permits continuous extracting (max. 20 min.).

[www.turmix.ch](http://www.turmix.ch)

[www.turmix.at](http://www.turmix.at)

# TUR MIX

Smart Extraction System  
**juicepresso**

Stößel  
Poussoir  
Spingitore  
Pusher

Einfüllschacht  
Tube d'alimentation  
Imboccatura  
Filler tube

Oberteil  
Partie supérieure  
Parte superiore  
Upper part

Tresterauslass  
Sortie des résidus  
Scarico scarti  
Pulp spout

Reinigungsbürste  
Brosse de nettoyage  
Spazzola per pulizia  
Cleaning brush

Pressschnecke  
Vis de pression  
Vite pressa  
Squeezer screw

Saftauslass  
Sortie du jus  
Scarico succo  
Juice spout

Ein-/Ausschalter, Rückwärtsgang  
Interrupteur marche/arrêt, Sens inverse  
Interruttore On/Off, Retromarcia  
On/Off switch, Reverse gear

Trester-/Saftbehälter  
Récipient à pulpe/à jus  
Contentori scarti/succo  
Pulp/juice recipient

**ON**  
**OFF**  
**REV**



## Vorbereiten Préparer Preparazione Preparation

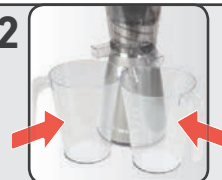
Vor Erstgebrauch gut reinigen  
Bien nettoyer avant la première utilisation  
Pulire accuratamente prima del primo utilizzo  
Clean well before using for the first time

1



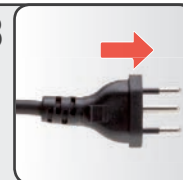
Gerät stabil hinstellen  
Stabiliser l'appareil  
Messo l'apparecchio stabile  
Position device sturdily

2



Behälter unter Auslässe stellen  
Placer les récipients sous  
les sorties  
Posizionare il contenitore sotto  
lo scarico  
Position recipients under spouts

3



Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare la spina  
Plug in appliance

## Gebrauchen Utiliser Utilizzo Use

Zutaten vorbereiten  
Préparer les ingrédients  
Preparare gli ingredienti  
Prepare ingredients

5



Einschalten  
Mettre en marche  
Accendere  
Switch on

6



Zutaten einfüllen  
Insérer les aliments  
Invasare di ingrediente  
Fill with product

7



Langsam Stößel nachführen  
Pousser lentement avec  
le poussoir  
Accompagnare lentamente  
lo spingitore  
Slowly guide with pusher

## Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso After use

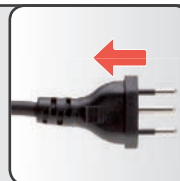
Gerät sofort reinigen  
Nettoyer immédiatement l'appareil  
Pulire subito l'apparecchio  
Clean appliance after use

8



Gerät ausschalten  
Arrêter l'appareil  
Spegnere l'apparecchio  
Switch off device

9



Gerät ausstecken  
Débrancher l'appareil  
Scollegare l'apparecchio  
Unplug appliance

4



**Stössel entnehmen**  
Retirer le poussoir  
Rimuovere lo spingitore  
Remove pusher

**INFO:**

- Gerät nie auf unebenen Flächen betreiben  
Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales  
Non usare mai l'apparecchio su superfici non uniformi  
Never operate appliance on uneven surfaces
- Gerät nur komplett zusammengebaut betreiben  
Utiliser l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé  
Usare il dispositivo solo quando è completamente assemblato  
Use the device only when it is fully assembled
- Entfernen Sie harte Kerne  
Retirer tous les noyaux durs  
Rimuovere tutti nocciolo duro  
Remove any hard seeds



REV

**Falls Gerät verstopft:**  
Rückwärtsgang einstellen  
Si l'appareil est bouché:  
sélectionner le sens inverse  
**Nel caso di intasamento del dispositivo:**  
impostare il senso contrario  
If appliance is blocked:  
put in reverse gear

**INFO:**

- Zwischenreinigung: zum Beseitigen von aromatischen Rückständen, z.B. wenn nach dem Zubereiten eines Gemüsesafts ein Fruchtsaft zubereitet werden soll  
Nettoyage intermédiaire: pour l'élimination des résidus aromatiques lorsqu'un jus de fruits doit être préparé après un jus de légumes par ex.  
Pulizia intermedia: per rimuovere i residui, quando ad es. dopo la preparazione di un succo di verdura si desidera preparare un succo di frutta  
Intermediate cleaning: to remove aromatic residues, e.g. if a fruit juice should be prepared after the preparation of a vegetable juice
- Nie von Hand stopfen – immer Stössel verwenden.  
Nicht übermäßig pressen.  
Ne jamais pousser à la main – utiliser obligatoirement le poussoir. Ne pas appuyer trop fort.  
Non riempire mai con la mano – usare sempre il premicibo. Non spingere con troppa forza.  
Never push in with your fingers – always use the pusher. Do not press excessively.
- Nach 20 Min. Dauerbetrieb: Gerät abkühlen lassen  
Après 20 min. de fonctionnement continu:  
laisser refroidir l'appareil  
Dopo 20 min. di funzionamento continuo:  
lasciar raffreddare l'apparecchio  
After 20 min. continuous use allow juicer to cool

1



**Leere Behälter unter Auslässe stellen**  
Placer les récipients vides sous les sorties  
**Posizionare i contenitori vuoti sotto le uscite di scarico**  
Position empty recipients under spouts

2



**Warmes Wasser einfüllen**  
Remplir avec de l'eau chaude  
Riempire di acqua calda  
Fill up with warm water

3



ON

**Durchlaufen lassen, ausschalten**  
Laisser l'eau couler, éteindre  
**Lasciar funzionare, spegnere**  
Let it run through, switch off

Zwischenreinigung | Nettoyage intermédiaire | Pulizia intermedia | Intermédiate cleaning

# Reinigung Nettoyage Pulitura Cleaning



- Zuerst Netzstecker ziehen
- Retirer d'abord la prise
- Staccare prima la spina
- Unplug first

- Durch die frischen Zutaten können Verfärbungen an den Einzelteilen auftreten
- Les ingrédients frais peuvent provoquer une coloration des éléments individuels
- L'utilizzo di ingredienti freschi permette di evitare la formazione di macchie sui singoli componenti
- Staining on the parts may occur due to the fresh ingredients

- Sämtliche Teile sind nicht spülmaschinenfest!
- Les éléments ne résistent pas au lave-vaisselle
- Gli elementi non sono lavabili in lavastoviglie
- Parts are not dishwasher safe

- Motorgehäuse nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen
- Ne jamais placer le boîtier du moteur sous l'eau courante, ne jamais le nettoyer dans l'eau
- Non porre mai l'alloggiamento del motore sotto acqua corrente, né immergere in acqua
- Never put under running water/rinse in water the motor housing

- Montiert lagern verhindert Schäden/Verletzungen!
- Laisser les pièces montées sur l'appareil pour prévenir tout endommagement/toute blessure!
- Conservando montato si prevengono danni/lesioni!
- Storing assembled prevents damage/injuries!

- Nicht spülmaschinenfest!
- Ne résiste pas au lave-vaisselle!
- Non lavare in lavastoviglie!
- Not dishwasher safe!

\* Dichtungsring nur bei Bedarf reinigen  
Nettoyer le joint en caoutchouc qu'en cas de nécessité  
Pulire la guarnizione ad anello solo in caso di necessità  
Clean seal only if necessary

1



Open



2



**Einfüllschacht abnehmen**  
Retirer le tube d'alimentation  
Rimuovere l'elemento di riempimento  
Remove feeder

**Pressschnecke kräftig herausziehen**  
Dégager fortement la vis de pression  
Estrarre la vite pressa  
Firmly extract the squeezer

7



**Pressschnecke trennen, reinigen, trocknen**  
Dévisser la vis de pression, nettoyer, sécher  
Staccare la vite pressa, pulire, asciugare  
Unscrew the squeezer screw, clean, dry

8



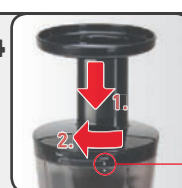
**Mit Seifenwasser reinigen, trocknen**  
Nettoyer avec de l'eau savonneuse, essuyer  
Pulire con acqua e sapone, asciugare  
Clean with soapy water, dry

13



**Pressschnecke gut eindrücken**  
Bien enfoncer la vis de pression  
Spingere bene la vite pressa  
Press in the squeezer screw

14



Close

**Einfüllschacht aufsetzen**  
Poser le tube d'alimentation  
Reinserire l'elemento di riempimento  
Fit the feeder



3



sziehen  
pression  
screw

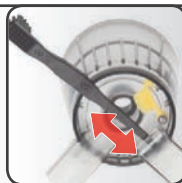
**Oberteil abnehmen**  
Enlever la partie supérieure  
Togliere la parte superiore  
Remove the upper part

4



**Dichtungslasche lösen**  
Débloquer la languette du joint  
Allentare la linguetta di guarnizione  
Loosen sealing flap

5



**Speisereste entfernen**  
Enlever les restes  
Rimuovere i residui  
Remove residues

6



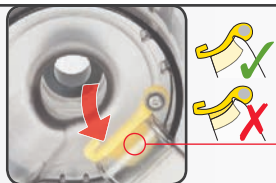
\* **Dichtungsring herausziehen**  
Retirer le joint (anneau)  
Rimuovere la guarnizione ad anello  
Extract sealing ring

9



**Feucht, nicht scheuernd abwischen**  
Essuyer avec une éponge humide,  
sans utiliser de produits abrasifs  
Pulire con un panno umido senza  
strofinare  
Wipe with a non-abrasive damp cloth

10



**Dichtungslasche gut zudrücken**  
Bien enfoncer la languette du joint  
**Reinserire bene la linguetta  
di guarnizione**  
Press shut the sealing flap firmly

11



**Dichtungsring korrekt einsetzen**  
Placer correctement le joint (anneau)  
**Posizionare la guarnizione  
ad anello in modo corretto**  
Insert the sealing ring correctly

12



**Oberteil korrekt aufsetzen**  
Placer la partie supérieure correctement  
**Posizionare la parte superiore correttamente**  
Set up the upper part correctly

15



**Stößel einsetzen**  
Insérer le poussoir  
**Inserire lo spingitore**  
Insert pusher

16



**Gerät für Unbefugte unerreichbar verstauen**  
Ranger l'appareil hors de portée des personnes non autorisées  
**Collocare l'apparecchio in un punto che non sia raggiungibile**  
Store appliance away from unauthorized persons

**Zutatenübersicht**  
**Aperçu des ingrédients**  
**Riepilogo ingredienti**  
**List of Ingredients**

**INFO:**

■ **Tipp:** Saffreste einfrieren, Tresterreste können z.B. für Suppen weiter verwendet werden  
**Conseil:** Congeler des restes de jus; vous pouvez utiliser les restes de pulpe p. ex. pour faire des soupes.  
**Suggerimento:** Congelare i residui del succo, i residui possono essere utilizzati ad es. per le zuppe  
**Tip:** Freeze remaining juice; the remaining pomace can be used later in soups, for example

■ **Alle Kalorien- und Nährwertangaben beziehen sich auf 100 g**  
**Toutes les indications de calories et de valeurs nutritives se réfèrent à 100 g**  
**Tutte le informazioni caloriche e nutrizionali fanno riferimento a 100 g**  
**All calories and nutritional information are based on 100 g**

Kcal	kcal	Kcal	calories
Fett	Graisse	Grassi	fat
Kohlenhydrate	Glucides	Carboidrati	carbohydrates
Eiweiss	Protéine	Proteine	protein

**Äpfel (mit Schale)**  
**Pommes (avec la peau)**  
**Mela (con buccia)**  
**Apples (unpeeled)**



**+** **Reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen, fördert die Verdauung**  
**Riche en vitamines, substances minérales et fibres alimentaires, aide à la digestion**  
**Ricca di vitamine, sali minerali e fibre alimentari, favorisce la digestione**  
**Rich in vitamins, minerals and fibre, promotes digestion**

**i** **Frischen Apfelsaft als Süßungsmittel für Tees verwenden**  
**Utiliser du jus de pommes frais pour édulcorer les thés**  
**Utilizzare il succo di mela fresco come dolcificante per il tè**  
**Use fresh apple juice as a sweetener for tea**

55
0.6 g
11 g
0.3 g

**Birnen (mit Schale)**  
**Poires (avec la peau)**  
**Pera (con buccia)**  
**Pears (unpeeled)**



**+** **Reich an Ballaststoffen, Kalium und Eiweiss, fördert die Verdauung**  
**Riche en fibres alimentaires, kalium et protéine, aide à la digestion**  
**Ricca di fibre, potassio e proteine, favorisce la digestione**  
**Rich in fibre, potassium and protein, promotes digestion**

**i** **Birne gut reinigen und mit Schale essen: Enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe**  
**Nettoyer bien la poire et la manger avec la peau: Contient de nombreux composants précieux**  
**Lavare bene la pera e mangiarla con la buccia: contiene numerose sostanze nutritive**  
**Wash pear well and eat unpeeled: contains many beneficial nutrients**

57
0.3 g
12 g
0.4 g

**Orangen** (ohne Schale)  
**Oranges** (sans écorce)  
**Arance** (senza buccia)  
**Oranges** (peeled)



+ Reich an Vitamin C, Flavonoid und Beta-Carotin

Riche en vitamine C, flavonoïdes et bêta-carotène

Ricche di vitamina C, flavonoidi e beta-carotene

Rich in vitamin C, flavonoids and beta carotene

i Orangenschale reinigen, abreiben und dem Saft beimischen

Laver l'écorce de l'orange, la râper et la mélanger au jus

Lavare la buccia delle arance, pulire strofinando e mescolare il succo

Wash orange peels, remove zest and mix with juice

40  
0.2 g  
8 g  
0.9 g

**Grapefruit** (ohne Schale)  
**Pamplemousse** (sans écorce)  
**Pompelmo** (senza buccia)  
**Grapefruit** (peeled)



+ Reich an Vitamin C, Kalium und Folsäure. Kalorienarm, ideal für Diäten

Riche en vitamine C, kalium et acide folique. Pauvre en calories, parfait pour les régimes

Ricco di vitamina C, potassio e acido folico. Povero di calorie, ideale per le diete

Rich in vitamin C, potassium and folic acid. Low-calorie and ideal for diets

i Passt zu bitteren Nahrungsmitteln wie Chicorée oder Artischocken

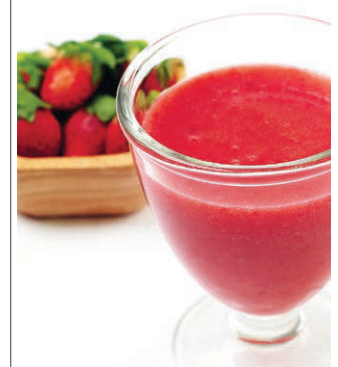
Va bien avec les aliments amers comme les endives ou les artichauts

Si abbina ad alimenti amari quali la cicoria o i carciofi

Goes well with bitter foods such as chicory and artichokes

46  
0.2 g  
10 g  
0.7 g

**Erdbeeren** (mit Stiel)  
**Fraises** (avec le pédoncule)  
**Fragole** (con picciolo)  
**Strawberries** (with stem)



+ Reich an Vitamin C: 5–6 Erdbeeren decken den Tagesbedarf

Riche en vitamine C: 5–6 fraises couvrent le besoin journalier

Ricche di vitamina C: 5–6 fragole coprono il fabbisogno giornaliero

Rich in vitamin C: 5–6 strawberries cover the daily needs

i Erfrischend: Erdbeersaft mit Pfefferminzgarnitur

Rafraîchissant: Jus de fraise avec garniture de feuilles de menthe

Rinfrescanti: Succo di fragola con guarnitura di menta piperita

Refreshing: Strawberry juice with peppermint garnish

33  
0.4 g  
6 g  
0.8 g

**Melone** (ohne Schale)

**Melon** (sans écorce)

**Melone** (senza buccia)

**Melons** (peeled)



- + Reich an Kalium, Vitamin C und Karotin.  
Hilft gegen Stress und Müdigkeit  
Riche en kalium, vitamine C et carotène.  
Aide contre le stress et la fatigue  
Ricco di potassio, vitamina C e carotene.  
Aiuta contro lo stress e la stanchezza  
Rich in potassium, Vitamin C and carotene.  
Help against stress and fatigue.

- i Passt hervorragend zu Rohschinken  
Se marie parfaitement avec le jambon cru  
Si abbina in modo eccellente al prosciutto crudo  
Goes well with smoked ham

39  
0.2g  
8.3g  
0.6g

**Wassermelone**

**Pastèque**

**Anguria**

**Watermelons**



- + Reich an Fructose und Glucose,  
hoher Wassergehalt  
Riche en fructose et glucose, teneur  
en eau élevée  
Ricca di fruttosio e glucosio, elevato  
contenuto di acqua  
Rich in fructose and glucose, high water  
content

- i Schmeckt gekühlt am besten.  
Lagerung nicht unter 10 °C.  
Le mieux est de la consommer frais  
Stockage en dessus de 10 °C.  
Ottima da mangiare fredda. Conservare  
a temperature non inferiori a 10 °C.  
Taste best when chilled. Do not store  
at temperatures below 10 °C.

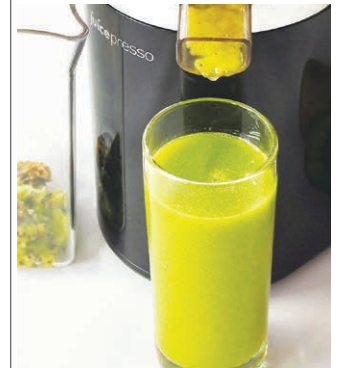
38  
0.2g  
8g  
0.5g

**Grüne / Gelbe Kiwi**

**Kiwi vert / jaune**

**Kiwi verde / giallo**

**Green / Yellow Kiwi**



- + Reich an Vitamin C  
Riche en vitamine C  
Ricco di vitamina C  
Rich in Vitamin C

- i Das Lagern mit anderem Obst, z.B. Äpfeln,  
beschleunigt den Reifeprozess  
Le stockage avec d'autres fruits, p. ex. des  
pommes, accélère le processus de maturation  
La conservazione con altra frutta, ad es.  
le mele, accelera il processo di maturazione  
Storing with other fruits, such as apples,  
speeds up the ripening process

48  
0.5g  
10g  
1g

**Ananas** (ohne Schale)  
**Ananas** (sans écorce)  
**Ananas** (senza buccia)  
**Pineapple** (peeled)



- + Reich an Vitamin C und Mineralstoffen, gut für die Verdauung und die Durchblutung  
 Riche en vitamine C et substances minérales, bon pour la digestion et la circulation sanguine  
 Ricco di vitamina C e sali minerali, ottimo per la digestione e la circolazione  
 Rich in Vitamin C and minerals, good for digestion and circulation

- i Kann mit Möhren oder Kokosmilch kombiniert werden  
 Peut être combiné avec des carottes ou du lait de coco  
 Può essere combinato con carote e latte di cocco  
 Can be combined with carrots and coconut milk

59  
 0.2g  
 13g  
 0.5g

**Grüne / Rote Trauben**  
**Raisins verts / rouges**  
**Uva bianca / rossa**  
**Green / Red Grapes**

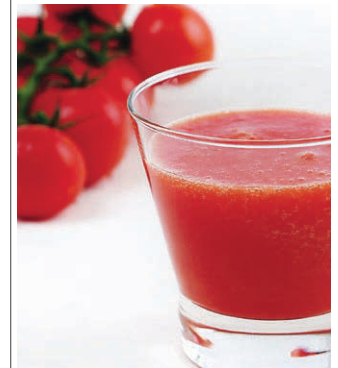


- + Reich an Tannin, Mineral- und Ballaststoffen. Gut für die Magen-Darm-Flora  
 Riche en tanin, substances minérales et fibres alimentaires. Bon pour la flore gastro-intestinale  
 Ricca di tannino, fibre e sali minerali. Ottima per la flora intestinale  
 Rich in tannins, minerals and fibre. Good for gastrointestinal bacteria

- i Passt ausgezeichnet zu kräftigem Käse und rotem Fleisch  
 Se marie parfaitement avec les fromages à forte personnalité et la viande rouge  
 Si abbina in modo eccezionale al formaggio e alla carne rossa  
 Goes well with strong cheese and red meat

70  
 0.3g  
 15.8g  
 0.7g

**Tomate**  
**Tomate**  
**Pomodori**  
**Tomatoes**



- + Reich an Vitaminen und Mineralstoffen, Kalorienarm, ideal für Diäten  
 Riche en vitamines et substances minérales, pauvre en calories, parfait pour les régimes  
 Ricchi di vitamina e sali minerali, poveri di calorie, ideali per le diete  
 Rich in vitamins and minerals, low in calories, ideal for diets

- i Tomatensaft mit Pfeffer oder Salz verfeinern  
 Affiner le jus de tomate avec du poivre ou du sel  
 Condire il succo di pomodoro con pepe o sale  
 Refine tomato juice with pepper or salt

18  
 0.2g  
 2.5g  
 0.9g

**Karotten (mit Schale)**  
**Carottes (avec la peau)**  
**Carote (con buccia)**  
**Carrots (unpeeled)**



- +** Reich an Beta-Carotin und Vitamin A, stärkt das Immunsystem  
 Riche en bêta-carotène et vitamine A, fortifie le système immunitaire  
 Ricche di beta-carotene e vitamina A, rafforzano il sistema immunitario  
 Rich in beta carotene and Vitamin A, strengthen the immune system
  
- i** Öl begeben: Löst Vitamine heraus und erleichtert die Aufnahme im Körper  
 Ajouter de l'huile: Pour extraire les vitamines et faciliter leur absorption dans l'organisme  
 Aggiungere olio: fa cedere le vitamine e ne facilita l'assunzione nel corpo  
 Add oil: Releases vitamins and makes them more easily absorbed in the body

28
0.2g
5.1g
1g

**Stangensellerie**  
**Céleri-branche**  
**Sedano**  
**Celery**



- +** Reich an Nahrungsfasern, regt die Verdauung an  
 Riche en fibres alimentaires, stimule la digestion  
 Ricco di fibre nutritive, stimola la digestione  
 Rich in dietary fibre, stimulates digestion
  
- i** Harte Fasern der äusseren Zweige entfernen  
 Enlever les fibres dures des branches extérieures  
 Rimuovere le parti dure di gambi esterni  
 Remove hard layers from the outer stalks

17
0.2g
2.2g
1.2g

**Broccoli**  
**Brocoli**  
**Broccoli**  
**Broccoli**



- +** Reich an Selen, Beta-Carotin und Mineralstoffen  
 Riche en sélénium, bêta-carotène et substances minérales  
 Ricchi di selenio, beta-carotene e sali minerali  
 Rich in selenium, beta carotene and minerals
  
- i** Nüsse und Kerne ergeben eine feine essbare Garnitur  
 Les noix et les graines sont une belle garniture comestible  
 Noci e nocciole costituiscono un'eccellente guarnitura  
 Nuts and seeds make a good, edible garnish

34
0.4g
6.6g
2.8g

**Blattspinat**  
**Épinards en branche**  
**Spinaci in foglia**  
**Spinach**



- +** Reich an Kalzium, Folsäuer und Vitamin A, fördert die Blutbildung  
 Riche en calcium, acide folique et vitamine A, stimule la formation du sang  
 Ricchi di calcio, acido folico e vitamina A, favoriscono l'emopoiesi  
 Rich in calcium, folic acid and vitamin A, strengthens the blood
- i** Spinat lässt sich bestens mit gekochten Eiern kombinieren  
 Les épinards se combinent parfaitement aux œufs durs  
 Gli spinaci si abbinano bene alle uova cotte  
 Spinach goes well with boiled eggs

16  
 0g  
 2g  
 2g

**Kohl**  
**Chou**  
**Cavolo**  
**Cabbage**



- +** Reich an Vitamin D, Vitamin U und Vitamin A  
 Riche en vitamine D, vitamine U et Vitamine A  
 Ricco di vitamina D, vitamina U e vitamina A  
 Rich in vitamin D, vitamin U and vitamin A
- i** Kümmel, Zwiebeln und Knoblauch passen optimal zu Kohlgemüse  
 Le carvi, les oignons et l'ail se marient bien au chou  
 Si abbina in modo ottimale a cumino, cipolle e aglio per un'insalata fresca  
 Caraway seeds, onions and garlic go well with cabbage

34  
 1g  
 2.4g  
 4.2g

**Paprika** (gelb, rot, grün)  
**Poivron** (jaune, rouge, vert)  
**Peperoni** (giallo, rossi, verdi)  
**Peppers** (yellow, red, green)



- +** Reich an Vitamin C, Vitamin E und Beta-Carotin  
 Riche en vitamine C, vitamine E et bêta-carotène  
 Ricchi di vitamina C, vitamina E e beta-carotene  
 Rich in vitamin C, vitamin E and beta carotene
- i** Scharfe Kernen entfernen und in kleinen Mengen begeben  
 Enlever les graines piquantes et ajouter en petites quantités  
 Rimuovere i semi piccanti e aggiungere in piccole quantità  
 Remove seeds and add in small quantities

21  
 0.5g  
 2.9g  
 1.2g

## Rezepte Recettes Ricette Recipes

### INFO:

- Die Mengen sind für 2 Personen berechnet  
Les quantités sont calculées pour 2 personnes  
Le quantità sono calcolate per 2 persone  
The quantities are calculated for 2 people
- Alle Zutaten vor der Verarbeitung gründlich waschen  
Bien laver tous les ingrédients avant de les utiliser  
Tutti gli ingredienti vanno lavati prima della preparazione  
Thoroughly wash all ingredients before preparation

## Basisrezept Soja Recette de base soja Ricetta di base soia Basic Soy Recipe



200 g

Sojabohnen während ca. ½ Tag in Wasser einweichen  
Laisser tremper les graines de soja dans de l'eau pendant env. ½ journée  
Mettere a bagno in acqua i fagioli di soia per circa ½ giornata  
Soak soybeans in water for approx. ½ day

In Salzwasser aufkochen (2 dl)  
Faire bouillir dans de l'eau salée (2 dl)  
Far bollire in acqua e sale (2 dl)  
Boil in salt water (2 dl)

Auf mittlerer Hitze 5–7 min. köcheln  
Laisser mijoter 5–7 min. à feu moyen  
Cuocere a fuoco medio per 5–7 min.  
Simmer 5–7 min. on medium

- i Gekochter Soja ist gekühlt 3–4 Tage haltbar  
Le soja cuit se conserve au frais pendant 3–4 jours  
La soia cotta è conservabile fredda per 3–4 giorni  
Cooked soy will keep for 3–4 days when refrigerated

## Sojamilch Lait de soja Latte di soia Soy Milk



200 g

gekochte Sojabohnen (Siehe Basisrezept) mit 2 dl Wasser oder Milch mischen  
Mélanger les graines de soja cuites (voir recette de base) avec 2 dl d'eau ou de lait  
Mescolare i fagioli di soia cotti (si veda la ricetta base) con 2 dl di acqua o latte  
Mix cooked soybeans (see basic recipe) with 2 dl water or milk

Mischung 2x durch Juicepresso geben; entfernt Rückstände  
Faire passer le mélange 2x dans le Juicepresso; enlever les résidus  
Mescolare per 2 volte con Juicepresso; rimuovere i residui  
Run mixture 2x through Juicepresso; remove residue

- i Sojamilch mit Frucht-/Gemüsesaft aromatisieren  
Aromatiser avec du jus de fruits/de légumes  
Aromatizzare con succo di frutta/di verdure  
Add fruit or vegetable juice to soymilk for flavour



Apfel  
Pomme  
Mela  
Apples



Ananas  
Ananas  
Ananas  
Pineapple



Karotten  
Carottes  
Carote  
Carrots



Orangen  
Oranges  
Arance  
Oranges



## Fruchtsorbet Sorbet aux fruits Sorbetto alla frutta Fruit Sorbet



Fruchtsaft herstellen  
Faire du jus de fruits  
Preparare il succo di frutta  
Make fruit juice

Mit Honig, Kondensmilch, Sahne,  
Joghurt oder Milchpulver verfeinern  
Affiner avec du miel, du lait condensé, de  
la crème, du yaourt ou du lait en poudre  
Condire con miele, latte condensato,  
panna, yogurt o latte in polvere  
Add honey, condensed milk, cream,  
yogurt or powdered milk

In Form oder Eismaschine geben  
Verser dans un moule ou une sorbetière  
Porre in forme o gelatiera  
Pour into mould or ice cream machine

In Tiefkühler einfrieren  
Mettre au congélateur  
Congelare in congelatore  
Freeze in freezer

## Traubenkonfitüre Confiture de raisins Confettura di uva Grape jam



**200 g** Trauben von Stängel entfernen und  
waschen  
Retirer les raisins du pédoncule et  
les laver  
Rimuovere i chicchi d'uva dal picciolo  
e lavare  
Remove grapes from stem and wash

Fruchtsaft herstellen  
Faire du jus de fruits  
Preparare il succo di frutta  
Make grape juice

**100 g** Zucker mit dem Traubensaft aufkochen  
Faire bouillir le jus de raisin avec le sucre  
Far bollire lo zucchero con il succo d'uva  
Bring sugar and grape juice to a boil

In ein Glas abfüllen und abkühlen lassen  
Verser dans un verre et laisser refroidir  
Versare in un bicchiere e lasciare raffreddare  
Pour into a glass and chill

**Wassermelone & Erdbeeren**  
**Pastèque & fraises**  
**Anguria e fragole**  
**Watermelon & Strawberries**



**150 g** Wassermelone  
Pastèque  
Anguria  
Watermelon

**4-5** Erdbeeren  
Fraises  
Fragole  
Strawberries

**1 Spritzer Limettensaft**  
Quelques gouttes de jus de citron vert  
**1 spruzzo di succo di limone**  
**1 splash of lime juice**

**Pfefferminzblatt als Dekoration**  
Feuille de menthe comme décoration  
**Una foglia di menta piperita come decorazione**  
Peppermint leaf as decoration

**Orangen & Möhren**  
**Oranges & carottes**  
**Arance & carotte**  
**Oranges & Carrots**



**1** Orange (ohne Schale)  
Orange (sans écorce)  
Arance (senza buccia)  
Orange (peeled)

**2** Möhren  
Carottes  
Carote  
Carrots

**1 kleines Stück Ingwer**  
1 petit morceau de gingembre  
**1 pezzettino di zenzero**  
**1 small piece of ginger**

**Zitronenscheibe als Dekoration**  
Tranche de citron comme décoration  
**Una fetta di limone come decorazione**  
Slice of lemon as decorative garnish

**Ananas & Kiwi**  
**Ananas & kiwi**  
**Ananas e kiwi**  
**Pineapple & Kiwi**



**2** Ananas-Scheiben  
Tranches d'ananas  
Fette di ananas  
Pineapple slices

**1** Kiwi grün oder gelb  
Kiwi vert ou jaune  
Kiwi verde o giallo  
Kiwi, green or yellow

**1 EL brauner Vollrohrzucker**  
1 cs de sucre de canne brun non raffiné  
**1 EL di zucchero di canna integrale**  
**1 tbsp. brown, unrefined cane sugar**

**Ananas Stück als Dekoration**  
Morceau d'ananas comme décoration  
**Pezzo di ananas come decorazione**  
Piece of pineapple as garnish

**Grapefruit & Süsskirschen**  
**Pamplemousse & cerises**  
**Pompelmo e ciliege**  
**Grapefruit & Sweet Cherries**



½ Pink Grapefruit  
 Pamplemousse rose  
 Pompelmo rosa  
 Pink grapefruit

**120 g** Süsskirschen  
 Cerises  
 Ciliege  
 Sweet cherries

1 Spritzer Holunderblütensirup  
 1 EL brauner Vollrohrzucker  
 Quelques gouttes de sirop de fleurs de sureau  
 1 cs de sucre de canne brun non raffiné  
 1 spruzzo di sciroppo di fiori di sambuco 1  
 EL di zucchero di canna integrale  
 1 splash of elderflower syrup 1 tbsp. brown,  
 unrefined cane sugar

**2** Süsskirschen als Dekoration  
 Cerises comme décoration  
 Ciliege come decorazione  
 Sweet cherries as a garnish

**Tomaten & Zweig Sellerie**  
**Tomate & branche de céleri**  
**Pomodori e gambo di sedano**  
**Tomatoes & Sprig of Celery**



**10** Cherry-Tomaten  
 Tomates cerises  
 Pomodori ciliegino  
 Cherry tomatoes

**1** Zweig Sellerie  
 Branche de céleri  
 Gambo di sedano  
 Sprig of celery

**Salz, Pfeffer**  
 Sel, poivre  
 Sale, pepe  
 Salt, pepper

Sellerieblatt als Dekoration  
 Feuille de céleri comme décoration  
 Gambo di sedano come decorazione  
 Celery leaf as garnish

**Weisse Trauben & Apfel**  
**Raisins blancs & pommes**  
**Uva bianca e mela**  
**Green Grapes & Apples**



**1** Weisse Traube  
 Raisins blancs  
 Uva bianca  
 Green grape

**1** Apfel  
 Pomme  
 Mela  
 Apple

**1 EL brauner Vollrohrzucker**  
 1 cs de sucre de canne brun non raffiné  
**1 EL di zucchero di canna integrale**  
 1 tbsp. brown, unrefined cane sugar

Trauben als Dekoration  
 Raisins comme décoration  
 Grappolo come decorazione  
 Grapes as a garnish

**Eigene Rezepte**

**Recettes personnelles**

**Ricette personali**

**Own recipes**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Eigene Rezepte**

**Recettes personnelles**

**Ricette personali**

**Own recipes**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Was tun wenn ...**

**Que faire lorsque ...**

**Cosa fare se ...**

**What to do when ...**



... das Gerät nicht funktioniert?  
... l'appareil ne fonctionne pas?  
... l'apparecchio non funziona?  
... the appliance is not functioning?

- Eingesteckt? Eingeschaltet? Korrekt zusammgebaut? Zu grosse Mengen?
- Branché? Mis en service? Correctement monté? Quantité trop importante?
- Collegato? Acceso? Montato correttamente? Quantità eccessiva?
- Plugged in? Switched on? Assembled correctly? Quantities too large?

... das Gerät nicht weiter läuft/verstopft ist?  
... l'appareil s'arrête/est obstrué?  
... l'apparecchio non gira/è intasato?  
... the appliance stops/is blocked?

- Einige Sekunden im Rückwärtsgang laufen lassen (REV). Funktioniert es dann immer noch nicht: Gerät ausschalten, Einzelteile auseinandernehmen, verstopfte Zutaten entnehmen.
- Faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes en sens inverse (REV). S'il ne fonctionne toujours pas, arrêtez-le, démontez les éléments, retirez les ingrédients bloqués.
- Lasciare funzionare per alcuni secondi in senso contrario (REV). Non funziona ancora: Spegner e l'apparecchio, smontare le singole parti, rimuovere gli ingredienti intasati.
- Run in reverse gear for a few seconds (REV) In case it is still not functioning: Switch off appliance, disassemble parts, remove blocked ingredients.

... das Gerät ausschaltet?  
... l'appareil se met hors service?  
... l'apparecchio si spegne?  
... the appliance switches off?

- Zu grosse Mengen? Zutaten mit harten Kernen eingefüllt? Gerät ist überhitzt, 1 Stunde abkühlen lassen.
- Quantité trop importante? Insertion d'ingrédients avec des noyaux durs? L'appareil est en surchauffe, laissez-le refroidir 1 heure.
- Quantità eccessiva? Inserimento d'ingredienti con nocciolo duro? L'apparecchio è surriscaldato, lasciar raffreddare per 1 ora.
- Quantities too large? Inserting ingredients with hard seeds? Appliance is overheated, leave to cool down for 1 hour.

... das Gerät quietscht und leicht vibriert?  
... l'appareil grince et vibre légèrement?  
... l'apparecchio cigola e vibra leggermente?  
... the appliance squeaks or slightly vibrates?

- Korrekt zusammgebaut? Beim Entsaften können Quietschgeräusche/leichte Vibrationen entstehen.
- Correctement monté? La pression du jus peut provoquer des grincements et de légères vibrations.
- Montato correttamente? La pressione del succo può causare rumore e leggera vibrazione.
- Assembled correctly? When juicing, a squeaking noise and slight vibration may occur.



... **der Deckel klemmt**  
... le couvercle coince  
... **coperchio bloccato**  
... lid jam



- Im Rückwärtsgang laufen lassen (REV) und Deckel öffnen
- Faire fonctionner l'appareil en sens inverse (REV) et ouvrir le couvercle
- Far funzionare in senso contrario (REV) e aprire il coperchio
- Run in reverse gear (REV) and open the lid

... **das Gerät abnormal riecht, heiss wird oder raucht?**  
... l'appareil émet une odeur particulière, chauffe,  
de la fumée s'échappe?  
... **l'apparecchio emette uno strano odore,  
del fumo o si surriscalda?**  
... the appliance smells abnormal, gets hot, smokes?

- Gerät sofort ausschalten, Servicestelle kontaktieren
- Eteindre immédiatement l'appareil, contacter le service après-vente
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio, contattare il centro assistenza
- Switch off device immediately, contact the service centre

... **der Saft zu dick- oder dünnflüssig ist?**  
... le jus est trop épais ou trop fluide?  
... **il succo è denso o fluido?**  
... the juice is too thick or too thin?

- Gummidichtungen korrekt eingesetzt? Frische Zutaten verwendet? Zu grosse Mengen?
- Les joints en caoutchouc sont correctement insérés? Des ingrédients frais sont utilisés? Quantité trop importante?
- Guarnizioni di gomma posizionate in modo corretto? Sono utilizzati ingredienti freschi? Quantità eccessiva?
- Are the rubber seals correctly fitted? Used fresh ingredients? Quantities too large?

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

### Safety information



Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga. Non toccare i componenti sotto tensione.

Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage. Do not use extension cables. Never touch live parts.

Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

Never let mains cable dangle, nor remove plug with wet hands, nor lay or hang on hot surfaces, nor let it come into contact with oils.



Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione! Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da un tecnico qualificato al fine di evitare qualsiasi pericolo.

Never switch on damaged appliances (incl. mains lead) – have repairs carried out/obtain replacement from the manufacturer, the manufacturer's service point or from qualified experts. Never open the appliance yourself – risk of injury! If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.





Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/ Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/ démontage, nettoyage et lorsque l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima di: montaggio/smontaggio, pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona correttamente.

Always switch off the appliance and disconnect from power supply before: assembling/dismantling attachment or parts, cleaning and when the appliance is left unattended or does not work normally

Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!  
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Never immerse appliance in water/other fluids. Danger of short-circuiting!

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.  
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).  
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).  
Appliance is best operated using an RCD (max. 30 mA).



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen oder Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissance ne doivent utiliser cet appareil ou réaliser des travaux de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu au préalable des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les risques y associés.

I bambini a partire da 8 anni e le persone che non conoscono o non hanno esperienza delle modalità di funzionamento dell'apparecchio, così come i soggetti affetti da infermità fisiche o mentali possono utilizzare l'apparecchio o eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione, a condizione che siano sorvegliati da una persona responsabile per la sicurezza o che venga mostrato loro il sicuro utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli derivanti.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

### Safety information



Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer, qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern unbeaufsichtigt durchgeführt werden.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être fait par des enfants sans surveillance.

Pulizia e manutenzione non deve essere fatta da bambini senza supervisione.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Gerät ist ausschliesslich für den Hausgebrauch oder für ähnliche Anwendungen bestimmt.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à une utilisation similaire.

Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico o similare.

This appliance is intended to be used in household and similar applications.

Gerät nur am Motorgehäuse tragen!

Porter l'appareil uniquement par le bâti du moteur!

Trasportare il dispositivo soltanto alla carcassa del motore!

Carry the appliance only at the motor housing!



Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.

Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.

Spegnerne gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.  
Use only fire blankets to extinguish fires on appliances.

Eis, gefrorene Zutaten, grosse, harte Kerne oder zu grosse Mengen können Geräteschäden verursachen.

La glace, des ingrédients surgelés, des noyaux, des graines grosses et dures ou des quantités trop grandes peuvent endommager l'appareil.

Ghiaccio, ingredienti surgelati, grandi, semi rigidi o grandi quantità possono causare danni all'apparecchiatura.

Ice, frozen ingredients, large, firm kernels or too large quantities can cause damage to the appliance.

Gerät/Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.

Ne mettez jamais l'appareil/câble sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas garder l'appareil directement à côté d'un chauffage ni l'exposer au soleil pendant un temps prolongé.

Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Never put the appliance/cable on hot surfaces or near open flames. Do not store/expose the appliance to intense heat (from radiators, prolonged sunshine).

## Garantie Garantie Garanzia Warranty



Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.

Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.

Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Do not insert any objects and/or fingers in the appliance apertures.

Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Non usare mai l'apparecchio incustodito.

Never use appliance unattended.

Gerät nie mit nassen/feuchten Händen benützen oder unbeaufsichtigt betreiben.

Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées/humides ou sans surveillance.

Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate/umide o incustodito.

Never use appliance with wet/moist hands or unattended.



Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchèterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Disable appliances prior to disposal, cut off mains cable and bring to an official refuse site.

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemäße Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen.

**Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.**

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie.

**Veillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.**

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.

**Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.**

The product guarantee corresponds with the respective local law and regulations and applies for at least 2 years from date of purchase. It covers faults in construction, workmanship and material. Excluded from this guarantee are all wear parts as well as inappropriate use or maintenance as well as modifications or repairs done by unauthorised third parties.

**Please keep your proof of purchase to verify any claims under warranty.**

**Adressen**  
**Adresses**  
**Indirizzi**  
**Addresses**

**CH:** DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
CH-8052 Zürich  
Switzerland  
Tel. +41 (0)44 306 11 11  
Fax +41 (0)44 306 11 12  
www.turmix.ch

DKB Household Switzerland AG  
Service Center  
Grindelstrasse 5  
CH-8303 Bassersdorf  
Switzerland  
Tel. +41 (0)43 266 16 00  
Fax +41 (0)43 266 16 10

**AT:** DKB Household Austria GmbH  
Dückerstrasse 15/Top 2  
A-1220 Wien, Austria  
Tel. +43 (0)1 203 56 00  
Fax +43 (0)1 203 56 00-19  
www.turmix.at



reddot design award



© *Ku* Refined/protected by «ergonomic communication®» – Ergocomprendere AG  
Unauthorized use/copying is liable to punishment.

  
*Welcome home*

www.dkbrands.com