

TUR MIX



CX 970

Küchenmaschine

Robuste Küchenmaschine inklusive Raffelgerät und Fleischwolf

Machine de cuisine

Machine de cuisine robuste avec appareil à râper et hachoir à viande

Robot da cucina

Elettrodomestico resistente, include tritaverdure e tritacarne

Kitchen machine

Sturdy kitchen machine including food slicer and meat grinder



Sicherheitshinweise.....	3	Küchenmaschine.....	14
Consignes de sécurité		Machine de cuisine	
Avvertenze di sicurezza		Robot da cucina	
Safety instructions		Kitchen machine	
Integrierte Sicherheitsmechanismen.....	7	Fleischwolf.....	18
Mécanismes de sécurité intégrés		Hachoir à viande	
Meccanismo di sicurezza integrato		Tritacarne	
Integrated safety mechanisms		Meat grinder	
Vor dem Erstgebrauch.....	10	Raffelgerät.....	22
Avant la première utilisation		Appareil à râper	
Prima del primo impiego		Tritaverdure	
Before first use		Food slicer	
Was tun wenn.....	11	Rezept.....	26
Que faire lorsque...		Recette	
Cosa fare se...		Ricetta	
What to do when...		Recipe	
Reinigung.....	12	Garantie.....	28
Nettoyage		Garantie	
Pulire		Garanzia	
Cleaning		Guarantee	



Wichtig! Unbedingt beachten
Important! A respecter impérativement
Importante! Osservare assolutamente
Important! To be respected imperatively



Hilfreiche Information
Information utile
Informazione utile
Useful information



Zuvor beachten
A observer préalablement
Osservare precedentemente
To observe first



Entsorgung
Elimination
Smaltimento
Disposal



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC
Complies with European Directives on Safety and EMC



Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi
The green dot - label marking the adhesion to a system of contribution to the recycling of waste

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



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!

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

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!

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!

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!

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).



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.

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



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.

Scolligare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima di: montaggio/smottaggio, 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



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged under 8.

Gerät nie auf unebenen Flächen und/oder im Freien betreiben.

Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales et/ou en plein air.

Non usare mai l'apparecchio su superfici irregolari e/o all'aperto.

Never operate appliance on uneven surfaces and/or in the outdoors.



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.

Children aged 8 or over and people with limited physical, sensory or mental abilities, and insufficient knowledge and experience should only be allowed to use, clean or maintain the appliance if supervised by someone responsible for their safety or if they have already been shown how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände
Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants

Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini

Keep packaging (e.g. plastic bags) away from children

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/cable 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).

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 ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

The appliance is designed for household use and not for industrial operation. Never leave appliance unattended.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/ anschliessen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

The appliance is not intended to be operated or connected to an external timer or separate remote control switch.

Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.

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

Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

Use only fire blankets to extinguish fires on appliances.

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



Gefüllte Geräte nicht versetzen. Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken.

Ne pas déplacer les appareils remplis. Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets.

Non spostare l'apparecchio pieno. Non coprire l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti.

Do not move appliances with ingredients in them. Do not cover appliance with covers, cloths or objects while in use.

Vom Hersteller nicht empfohlenes/verkauftes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.

Utilisez uniquement les accessoires d'origines.

Utilizzare solo degli accessori supplementari che sono raccomandati dal produttore.

Do not use attachments not recommended by the manufacturer.

Alle nicht genutzten Antriebe mit Schutzkappen bedecken.

Couvrir tous les entraînements inutilisés avec le couvercle de protection d'entraînement.

Coprire tutti gli ingranaggi non utilizzati con coperchi di protezione.

Cover all unused drives.

Raffel-/Schneidetrommeln sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

La râpe/le tranchoir sont coupants. Risque de blessure !

Il tamburo di taglio e le grattugie sono molto affilati! Pericolo di lesioni!

Graters are very sharp. Risk of injury!

Lebensmittel nie von Hand, sondern nur mit dem Stössel nachschieben – Verletzungsgefahr!

Ne jamais pousser les aliments à la main mais utiliser le poussoir – danger de blessure!

Non tritare gli alimenti con la mano, usare sempre il premicibo – Pericolo di lesioni!

Never press down food with the hand – always use the plunger!

Nie kochende Esswaren pürieren oder mixen. Verbrennungsgefahr!

Ne mixer jamais des aliments bouillants. Risque de vous brûler!

Non frullare o mescolare alimentari in cottura. Pericolo di scottamento!

Never mix or puree boiling food. Danger of scalding yourself!

Reste an der Rührschüssel nie mit Metallgegenständen/Messern entfernen.

Ne jamais enlever des restes dans le bol en utilisant des objets métalliques/couteaux.

Non rimuovere i residui sulla ciotola di mescolazione con oggetti di metallo/coltelli.

Never remove leftovers from the mixing bowl with metal objects/knives.

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



Bewegliche Teile nicht anfassen, Verletzungsgefahr. Keine losen Schmückstücke/Kleider tragen und lange Haare zusammenbinden.

Ne pas toucher aux éléments mobiles de l'appareil, risque de blessure! Ne pas porter des bijoux/vêtements qui bougent et attacher les cheveux longs.

Non toccare le parti in movimento, pericolo di lesione. Non indossare gioielli pendenti/vestiti con parti sciolte e legare i capelli.

Do not touch moving parts, otherwise there is a risk of personal injury. Do not wear loose jewellery/clothing and tie back long hair.



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.

Integrierte Sicherheitsmechanismen

Mécanismes de sécurité intégrés

Meccanismo di sicurezza integrato

Integrated safety mechanisms

■ Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn während der Zubereitung der Mixkopf entriegelt wird.

L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la tête mélangeuse est déverrouillée pendant la préparation.

L'apparecchio si spegne automaticamente se durante la preparazione viene tolta la testa di miscelazione.

The appliance switches off automatically if the mixer head is unlocked during mixing.

■ Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn es überhitzt wird. Gerät ausstecken, Mixkopf entriegeln und Gerät 30 Minuten abkühlen lassen.

L'appareil s'arrête automatiquement lorsqu'il est surchauffé. Débrancher l'appareil, déverrouiller la tête mélangeuse et laisser refroidir l'appareil pendant 30 minutes.

L'apparecchio si spegne automaticamente se si surriscalda. Scollegare l'apparecchio, togliere la testa di miscelazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.

The appliance switches off automatically if it overheats. Unplug appliance, unlock mixer head and allow appliance to cool down for 30 minutes.

■ Ist die Zutatenmasse zu gross für die gewählte Stufe, startet das Gerät nicht, um Geräteschäden zu vermeiden. Gerät ausstecken und etwas Masse entnehmen.

Si la quantité d'ingrédients est trop grande pour le niveau sélectionné, l'appareil ne démarre pas afin d'éviter que l'appareil ne soit endommagé. Débrancher l'appareil et enlever un peu de masse.

Se l'impasto di ingredienti è troppo voluminoso per la velocità selezionata, non avviare l'apparecchio per evitare che si danneggi. Scollegare l'apparecchio e togliere l'impasto.

If the volume of the ingredients is too large for the selected speed, the appliance will not start to avoid damage to the appliance. Unplug the appliance and remove the ingredients.

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:

www.turmix.ch



Soft-Start, 12 variable Geschwindigkeiten.
Soft start, 12 vitesses variables.
Soft Start, 12 velocità variabili.
Soft start up, 12 variable speed controls.



Heben und Senken des Mixarmes ohne Kraftaufwand
Le bras du mixer s'élève et s'abaisse sans effort
Il braccio mescolatore si alza e si abbassa con senza sforzo.
The mixing arm can be raised and lowered effortlessly.



Präzise, elliptisch rotierende Werkzeuge garantieren eine schonende Verarbeitung.
L'engrenage planétaire permet de mélanger et de pétrir tout en douceur
Lo sbattitore e il gancio per impastare, ellittici, rotanti e precisi, permettono di lavorare senza fatica.
The precise, elliptically rotating whisk and kneading hook guarantee delicate processing.



Raffelgerät
Appareil à râper
Tritaverdure
Food slicer
> 22



TURMIX
CX 970

Küchenmaschine
Machine de cuisine
Robot da cucina
Kitchen machine
> 14



Fleischwolf
Hachoir à viande
Tritacarne
Meat grinder
> 18



220-240V



1000W



4,6 l



1,0 m

Vor dem Erstgebrauch
Avant la première utilisation
Prima del primo impiego
Before first use



Auf Vollständigkeit/Beschädigung prüfen
 Vérifier la présence de tous les accessoires et l'absence de dommages
 Verificare l'integrità/che non ci siano danni
 Check all equipment and attachments are present and undamaged

1



Gerät/Zubehör auspacken
 Déballer l'appareil/l'accessoire
Scartare l'apparecchio/gli accessori
 Unpack appliance/attachments

2



Spritzschutz entfernen
 Retirer la protection anti-éclaboussures
Togliere il paraspruzzi
 Remove splash guard

3



Entriegeln, Zubehör entnehmen
 Déverrouiller, retirer l'accessoire
Sbloccare, rimuovere gli accessori
 Unlock, remove mixing attachments

4



Schüssel entnehmen
 Retirer le bol
Togliere la ciotola
 Remove bowl

5

Reinigen (siehe Kapitel «Reinigung»)
 Nettoyer (voir chapitre «Nettoyage»)
Pulire (vedere il capitolo «Pulizia»)
 Cleaning (see chapter «Cleaning»)

6



Küchenmaschine zusammenbauen
 Assembler la machine de cuisine
Assemblare il robot da cucina
 Assemble kitchen machine



Küchenmaschine > 14
Machine de cuisine
Robot da cucina
Kitchen machine



Fleischwolf > 18
Hachoir à viande
Tritacarne
Meat grinder



Raffelgerät > 22
Appareil à râper
Tritaverdure
Food Slicer

Was tun wenn ...
Que faire lorsque ...
Cosa fare se ...
What to do when ...



... **Gerät nicht startet?**
 ... l'appareil ne démarre pas?
 ... **l'apparecchio non parte?**
 ... appliance won't start?



■ **Gerät eingesteckt? Mixkopf korrekt unten eingerastet?**
 ■ L'appareil est-il branché? La tête mélangeuse correctement encliquetée vers le bas?
 ■ **Apparecchio collegato? La testa di miscelazione è correttamente inserita sotto?**
 ■ Appliance plugged in? Mixer head clicked into place correctly underneath?

... **Gerät während der Benutzung ausschaltet?**
 ... l'appareil s'éteint en cours d'utilisation?
 ... **l'apparecchio si spegne durante l'uso?**
 ... appliance switched off during use?

■ **Gerät ist überhitzt. Gerät ausstecken und 30 Minuten abkühlen lassen.**
 ■ L'appareil est surchauffé. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 30 minutes.
 ■ **L'apparecchio è surriscaldato. Staccare l'apparecchio e lasciare raffreddare per 30 minuti.**
 ■ Appliance is overheating. Unplug appliance and allow to cool down for 30 minutes.

... **Mixkopf beim Absenken nicht korrekt eingerastet werden kann?**
 ... la tête mélangeuse ne peut pas être encliquetée correctement?
 ... **è possibile che la testa di miscelazione sotto non sia inserita correttamente?**
 ... mixer head cannot be clicked into place correctly underneath?

■ **Rührschüssel überfüllt? Rührwerkzeug wird durch Zutatenmasse gestoppt?**
 ■ Bol trop chargé? L'ustensile est arrêté par la masse d'ingrédients?
 ■ **La ciotola di mescolazione è troppo piena? L'utensile sbattitore viene arrestato dall'impasto di ingredienti?**
 ■ Mixing bowl too full? Mixing attachments cannot turn because of volume of ingredients?

... **Gerät rutscht auf Unterlage?**
 ... l'appareil glisse sur le plan de travail?
 ... **l'apparecchio scivola sulla base?**
 ... appliance is slipping on surface?

■ **Gerät auf saubere, ebene und trockene Unterlage gestellt? Zu hohe Stufe gewählt?**
 ■ Appareil posé sur une surface propre, plane et sèche? Vitesse choisie trop élevée?
 ■ **L'apparecchio è collocato su una superficie pulita, piana e asciutta? Velocità selezionata troppo elevata?**
 ■ Appliance placed on clean, even and dry surface? Selected speed too high?

... **die Rührgeschwindigkeit unregelmässig ist?**
 ... la vitesse est irrégulière?
 ... **la velocità di mescolatura non è regolata?**
 ... mixing speed is irregular?

■ **Zutaten zu hart, gross oder fest?**
 ■ Ingrédients trop durs, gros ou solides?
 ■ **Ingredienti troppo duri, grossi o solidi?**
 ■ Ingredients too hard, too large or too solid?

Reinigung «Küchenmaschine»
Nettoyage de la «machine de cuisine»
Pulizia del «robot da cucina»
Cleaning of the «kitchen machine»



Zuerst Netzstecker ziehen und abkühlen lassen
 Retirer d'abord la prise et laisser refroidir
 Staccare prima la spina e lasciar raffreddare
 Unplug first and let cool down
 Gerät nie unter laufendes Wasser halten/ im Wasser spülen
 Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau
 Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua
 Never hold appliance under a running tap nor rinse in water




Mixkopf entriegeln, Rührzubehör entnehmen
 Déverrouiller la tête mélangeuse, retirer l'accessoire de mélange
Sbloccare la testa di miscelazione, rimuovere gli accessori
 Unlock mixer head, remove mixing attachments



Gehäuse feucht und nicht scheuernd abwischen
 Essuyer l'appareil avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs
Pulire l'involucro con un panno umido senza strofinare
 Wipe housing with a non-abrasive damp cloth



Zubehör mit Spülwasser reinigen, trocknen
 Nettoyer les accessoires à l'eau chaude, puis les sécher
Pulire gli accessori con acqua calda, asciugare
 Wash with hot dishwasher, then dry
 Spülmaschinenfest
 Lavable en machine
 Adatto per lavastoviglie
 Dishwasher safe



Keine scheuernden Reinigungsmittel/Gegenstände verwenden
 N'utiliser aucun détergent/objet abrasif
 Non utilizzare detergenti/oggetti abrasivi
 Do not use any abrasive cleaning agents/materials
 Keine Lösungsmittel verwenden
 Ne pas employer de solvants
 Non usare mai soluzioni contenenti acidi
 Do not use scourers or solvents



Verstauen: Schüssel einsetzen, Zubehör hineinlegen
 Rangement : installer le bol, mettre les accessoires dans le bol
Collocare: inserire il ciotola, metti dentro gli accessori
 Storage: insert bowl, place accessories in the bowl



Mixkopf entriegeln, absenken
 Déverrouiller la tête mélangeuse, abaisser
Sbloccare la testa di miscelazione, abbassarla
 Unlock and lower mixer head



Montiert lagern verhindert Schäden
 Le stockage de l'appareil monté prévient les dommages
 Se conservato in condizioni montate si evitano danni
 Storing assembled prevents damage

Reinigung «Raffelgerät»
Nettoyage de «l'appareil à râper»
Pulizia della «tritaverdure»
Cleaning of the «food slicer»



Keine scheuernden Reinigungsmittel/Gegenstände verwenden
 N'utiliser aucun détergent/objet abrasif
 Non utilizzare detergenti/oggetti abrasivi
 Do not use any abrasive cleaning agents/materials
 Keine Lösungsmittel verwenden
 Ne pas employer de solvants
 Non usare mai soluzioni contenenti acidi
 Do not use scourers or solvents



Zubehör mit heissem Spülwasser reinigen, trocknen
 Nettoyer les accessoires à l'eau chaude / en lave-vaisselle, puis les sécher
Pulire gli accessori con acqua calda / in lavastoviglie, asciugare
 Clean off with hot water, dry afterwards



Rückstände von färbenden Nahrungsmitteln auf Plastikteilen mit etwas Speiseöl entfernen
 Eliminer les traces dues à des aliments colorants sur les pièces en plastique avec un peu d'huile alimentaire
 I residui di alimenti coloranti sulle parti in plastica, possono essere eliminati con un po' di olio commestibile
 You can remove traces due to food coloration on plastic parts using some edible oil
 Montiert lagern verhindert Schäden/Verletzungen
 Le stockage de l'appareil monté prévient les dommages/blessures
 Se conservato in condizioni montate si evitano danni/lesioni
 Storing assembled prevents damage/injuries

Reinigung «Fleischwolf»
Nettoyage du «hachoir à viande»
Pulizia della «tritacarne»
Cleaning of the «meat grinder»



Keine scheuernden Reinigungsmittel/Gegenstände verwenden
 N'utiliser aucun détergent/objet abrasif
 Non utilizzare detergenti/oggetti abrasivi
 Do not use any abrasive cleaning agents/materials
 Keine Lösungsmittel verwenden
 Ne pas employer de solvants
 Non usare mai soluzioni contenenti acidi
 Do not use scourers or solvents



Zubehör mit heissem Spülwasser reinigen, trocknen
 Nettoyer les accessoires à l'eau chaude / en lave-vaisselle, puis les sécher
Pulire gli accessori con acqua calda / in lavastoviglie, asciugare
 Clean off with hot water, dry afterwards



Zubehör verstauen
 Ranger les accessoires
Riporre gli inserti
 Stow accessories

Küchenmaschine
Machine de cuisine
Robot da cucina
Kitchen machine

TUR MIX
CX 970



Vor Gebrauch Sicherheitshinweise lesen
 Avant l'utilisation, lire les consignes de sécurité
 Prima dell'uso leggere le istruzioni per la sicurezza
 Please read safety instructions before use



Gerätekupplung mit Deckel
 Couplage pour accessoires avec couvercle
 Accoppiamento per accessori con coperchio
 Coupling for accessories with cover

Einfüllöffnung
 Ouverture pour le remplissage
 Apertura per il rabbocco
 Opening for refilling

Rührzubehör
 Accessoires pour mélangeurs
 Accessori per sbattere
 Mixing attachments



Knethaken
 Crochet pétrisseur
 Uncino per impastare
 Kneading hook

Spachtelrührer
 Batteur
 Mescolatore a spatola
 Spatula mixer blade

Schwingbesen
 Fouet
 Fruste per montare
 Wire whisk

Entriegelungstaste Mixkopf
 Bouton de déblocage de la tête mélangeuse
 Tasto di sblocco testa di miscelazione
 Unlock button for mixer head

Spritzschutz
 Protection anti-éclaboussures
 Paraspruzzi
 Splash guard

Stufenschalter
 Commutateur à vitesses
 Selettore di velocità
 Speed dial

Schüssel
 Bol
 Ciotola
 Bowl

Anwendungen des Rührzubehörs
Utilisations des accessoires pour mélangeurs
Applicazione degli accessori per sbattere
Uses for the mixing attachment

Empfohlene Leistungsstufe:
 Puissance recommandée:
 Velocità consigliata:
 Recommended speed level:



Schwere Teige, wie Hefe-, Mürbe- oder Kartoffelteige
 Pâtes lourdes comme pâtes à pain, pâtes sablées, pâtes à base de pommes de terre
 Impasti duri, come pasta lievitata, pasta frolla e gnocchi
 Heavy doughs and pastries, like yeast dough, shortcrust pastry, potato dough

1 – 5



Kleinere Massen, schnelles Schlagen von Butter, schwere Kuchen. Vermischt auch die an der Schüsselwand klebenden Zutaten.
 Quantités plus petites, battre du beurre, gâteaux lourds. Mélange et incorpore aussi les ingrédients qui s'accroissent sur les bords du bol.
 Piccoli volumi, miscelazione di burro, dolci difficili. Mescola anche gli ingredienti che si attaccano alla parete della ciotola.
 For smaller amounts, beating butter fast, heavy cakes. Also mixes ingredients that are stuck to the sides of the bowl.

4 – 9



Eischnee, Schlagrahm, leichte Teige
 Blancs en neige, crème chantilly, pâtes légères
 Albumi montati a neve, panna, impasti leggeri
 Beaten egg white, whipped cream, light doughs

8 – 12

Allgemeine Hinweise
Remarques générales
Indicazioni generali
General information

- Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
 Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Sortir à temps le beurre du réfrigérateur.
 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Togliere il burro per tempo dal frigorifero.
 All ingredients must be at room temperature. Remove butter from refrigerator well in advance of preparation.
- Eier in eine Schüssel aufschlagen, um keine Eierschalen oder faule Eier in der Mixtur zu haben.
 Casser les œufs dans un récipient afin d'éviter que des coquilles d'œufs ou des œufs pourris ne soit incorporés au mélange.
 Rompere le uova in una ciotola per non avere i gusci o uova marce nell'impasto.
 Beat eggs in a bowl to ensure no eggshells or bad eggs are added to the mixture.
- Bei Backmischungen immer die Herstellerhinweise beachten.
 Lors de l'utilisation de mélanges pour pain, observer les instructions du fabricant.
 Per i preparati, controllare sempre le indicazioni del produttore.
 When using bread mixes, always follow the manufacturer's instructions.
- Bei grossen Zutatenmengen die Rührgeschwindigkeit der Menge anpassen und bei Bedarf schubweise mixen.
 Pour de grandes quantités d'ingrédients, adapter la vitesse et mixer à intervalles, le cas échéant.
 In caso di grandi quantità di ingredienti, adattare la velocità di mescolatura alla quantità e, se necessario, miscelare a intermittenza.
 For larger volumes of ingredients, adjust the mixture's mixing speed and if necessary mix in smaller portions.

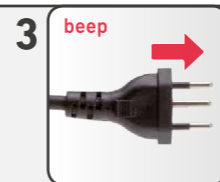
Vorbereiten Préparer Preparazione Preparazione



1 **Mixkopf entriegeln**
Déverrouiller la tête mélangeuse
Sbloccare la testa di miscelazione
Unlock mixer head



2 **Passendes Zubehör mit leichtem Druck aufsetzen, drehen**
Insérer l'accessoire en exerçant une légère pression, effectuer une rotation
Inserire accessori corretto con una leggera pressione, quindi ruotare
Insert suitable attachment applying light pressure, twist



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



- **Sicheren Halt des Rührzubehörs prüfen**
Assurez-vous que l'accessoire soit bien inséré/fixé
Controllare che gli accessori per sbattere si arrestino in modo sicuro
Check mixing attachment is fitted securely
- **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 muss ausgeschaltet und ausgesteckt sein!
L'appareil doit être éteint et débranché!
L'apparecchio deve essere spento e scollegato!
The machine must be turned off and unplugged!



- **Gerät funktioniert nur bei abgesenktem/eingerastetem Mixkopf**
L'appareil ne fonctionne que si la tête mélangeuse est abaissée/encliquetée
L'apparecchio funziona solo con la testa di miscelazione abbassata/inserita
Appliance only works when mixer head is lowered/clicked into place

Verarbeitung Transformation Lavorazione Processing



1 **Zutaten einfüllen**
Verser les ingrédients
Aggiungere gli ingredienti
Fill with product



2 **Mixkopf entriegeln, absenken**
Déverrouiller la tête mélangeuse, abaisser
Sbloccare la testa di miscelazione, abbassarla
Unlock and lower mixer head



3 **Spritzschutz aufschieben**
Placer la protection anti-éclaboussures
Applicare il paraspruzzi
Attach splash guard



4 **Stufe wählen**
Choisir la vitesse
Selezionare la velocità
Select speed



5 **Bei Bedarf Zutaten nachfüllen**
Remettre des aliments si besoin
Riempire di ingrediente se necessario
Refill ingredients as needed



- **Mit niedriger Drehzahl beginnen; verhindert Spritzer/Aufstäuben**
Commencer par une vitesse faible, afin d'éviter les éclaboussures
Iniziare con un numero basso di giri; impedisce schizzi/spruzzi
Start at low rotary speed; prevents splashing/raising dust
- **Nach 20 Min. Dauerbetrieb: Gerät 30 Min. abkühlen lassen. Bei schweren Teigen Gerät nicht länger als 3 Min. ununterbrochen laufen lassen**
Après 20 min. de marche en continu, laisser refroidir pendant 30 min.
Dans le cas de pâtes lourdes, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 3 min.
Dopo 20 min., di funzionamento continuo, far raffreddare l'apparecchio per 30 min.
Se l'impasto è duro, non far funzionare per più di 3 minuti ininterrottamente
After 20 min. of continuous operation, let the appliance cool down for 30 min. For heavy doughs or pastries, do not allow appliance to run for longer than 3 min.

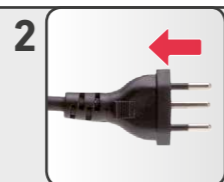


Maximale Menge: 2 kg Teig
Quantité maximale: 2 kg de pâte
Quantità massimo: 2 kg di pasta
Maximum quantity: 2 kg dough

Nach der Verarbeitung Après la transformation Dopo la lavorazione After processing



1 **Stufe auf «0»**
Vitesse sur «0»
Velocità a «0»
Set speed to «0»



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



3 **Mixkopf entriegeln**
Déverrouiller la tête mélangeuse
Sbloccare la testa di miscelazione
Unlock mixer head



4 **Rührzubehör entnehmen**
Retirer l'accessoire de mélange
Rimuovere gli accessori
Remove mixing attachments



5 **Mixgut entnehmen**
Sortir les aliments mixés
Togliere il contenuto frullato
Remove mixed food



- **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
Stow the device unreachable for unauthorized persons



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



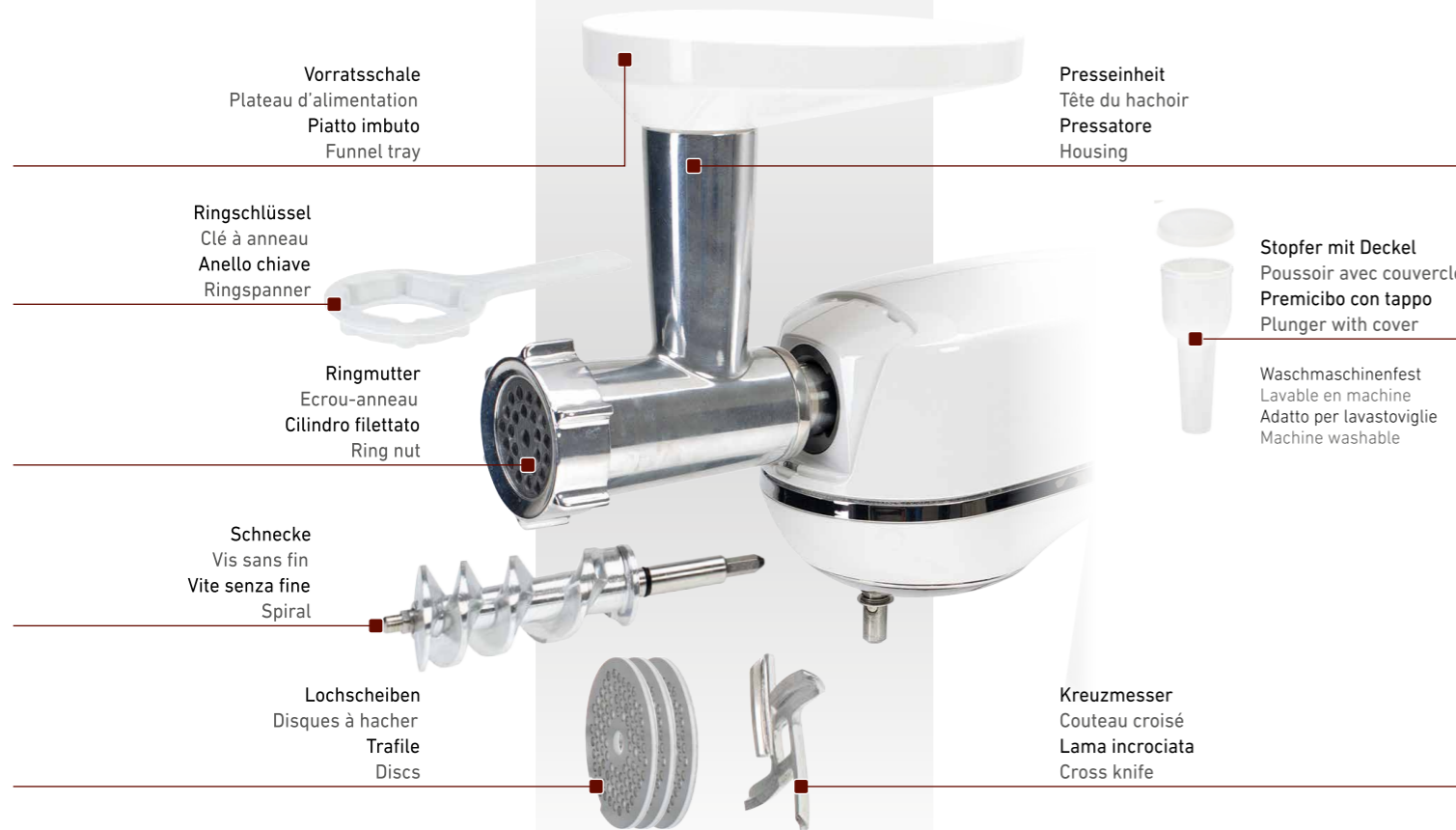
Gerät sofort reinigen
Nettoyer immédiatement l'appareil
Pulire subito l'apparecchio
Clean appliance after use

Fleischwolf
Hachoir à viande
Tritacarne
Meat grinder

TUR MIX
CX 970



Vor Gebrauch Sicherheitshinweise lesen
 Avant l'utilisation, lire les consignes de sécurité
 Prima dell'uso leggere le istruzioni per la sicurezza
 Please read safety instructions before use



Anwendungen der Lochscheiben
Utilisations des disques à hacher
Applicazione degli trafile
Applications of the discs



	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓		

Vorbereiten Préparer Preparazione Preparation



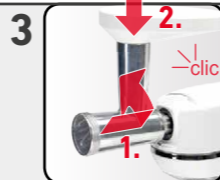
Gerät muss ausgeschaltet und ausgesteckt sein!
L'appareil doit être éteint et débranché!
L'apparecchio deve essere spento e scollegato!
The machine must be turned off and unplugged!



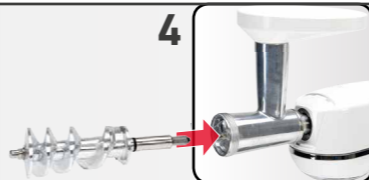
1 **Gerät stabil hinstellen**
Stabiliser l'appareil
Collocare l'apparecchio in modo stabile
Place unit in a stable position



2 **Schutzkappe abnehmen**
Retirer le couvercle de protection
Rimuovere il coperchio di protezione
Remove cover



3 **Presseinheit / Trichterschale einsetzen**
Monter la tête du hachoir et le plateau d'alimentation
Inserire il pressatore e il piatto imbuto
Attach housing / funnel tray



4 **Schnecke einsetzen**
Insérer la vis
Montare vite senza fine
Attach the spiral



5 **Kreuzmesser / Lochscheibe einsetzen, Ringmutter festziehen**
Monter la lame rotative / le disque à hacher, serrer l'écrou-anneau
Inserire la lama incrociata / trafilata, stringere la ghiera
Insert cross knife / disk, tighten ring nut



■ Kreuzmesser vorsichtig handhaben – Verletzungsgefahr!
Manipuler la lame rotative avec précaution – risque de blessure!
Maneggiare con cautela la lama rotatoria – Pericolo di lesioni!
Handle the cross knife carefully - risk of injury!

■ 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



■ Ringmutter mit Schlüssel gut festziehen!
Bien serrer l'écrou-anneau avec la clé de serrage!
Stringere bene la ghiera con la chiave!
Securely tighten the ring nut with the spanner!

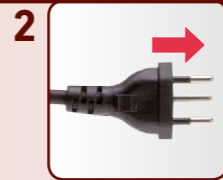
Verarbeitung Transformation Lavorazione Processing



Nie von Hand stopfen – immer Stopfer verwenden!
Ne jamais pousser à la main – utiliser obligatoirement le poussoir
Non riempire mai con la mano – usare sempre il premicibo
Never press down food with the hand – always use the plunger!



1 **Passende Stücke schneiden**
Couper la viande en gros cubes
Tagliare a piccoli pezzi
Cut ingredients to a suitable size



2 **Einstecken**
Brancher le fil électrique
Collegare il cavo della corrente
Plug in appliance



3 **Stufe wählen**
Choisir la vitesse
Selezionare la velocità
Select speed



4 **Hackgut einfüllen**
Placer la viande à hacher sur le plateau d'alimentation
Introdurre la carne da tritare
Fill the meat to be minced



5 **Hacken, danach Stufe auf «0»**
Hacher, puis vitesse sur «0»
Tritare, poi velocità a «0»
Chop, then steep to «0»



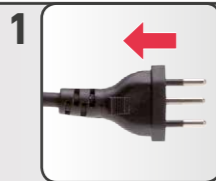
■ Für die Weiterverarbeitung zu Würsten siehe Seite 19
Pour la préparation de saucisses, voir page 19
Per ulteriori lavorazioni di salsicce vedere p. 19
For further processing into sausages, see page 19

■ Vor der Zubereitung alle Knochen / Knorpel entfernen
Avant la préparation, bien désosser la viande et la débarrasser des cartilages
Prima della preparazione rimuovere ossi / cartilagine
Remove bones / cartilage before preparation

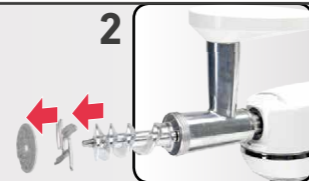
Nach der Verarbeitung Après la transformation Dopo la lavorazione After processing



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



1 **Gerät ausstecken**
Débrancher
Collegare
Unplug appliance



2 **Zerlegen**
Démonter
Smontare
Disassemble



3 **Trichterschale abheben**
Retirer le plateau d'alimentation
Sollevare il piatto imbuto
Lift off funnel tray



4 **Einheit entfernen**
Retirer la tête du hachoir
Rimuovere il pressatore
Remove attachment



■ 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
Stow the device unreachable for unauthorized persons



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

Raffelgerät
Appareil à râper
Tritaverdure
Food slicer

TUR MIX
CX 970



Vor Gebrauch Sicherheitshinweise lesen
 Avant l'utilisation, lire les consignes de sécurité
 Prima dell'uso leggere le istruzioni per la sicurezza
 Please read safety instructions before use



Einfüllschacht
 Tube d'alimentation
 Apertura per rabbocco
 Filler tube

Stopfer
 Poussoir
 Premicibo
 Plunger

Raffeln
 Râpes
 Tamburi
 Grater drums



Raffeltrommel fein
 Râpe fine
 Grattugia fine
 Fine grater



Raffeltrommel grob
 Râpe grossière
 Grattugia grossa
 Coarse grater



Schneidetrommel
 Tranchoir
 Tamburo di taglio
 Slicer

Anwendungen der Raffeln
Utilisations des râpes
Applicazione degli tamburi
Application of grater drums

Empfohlene Leistungsstufe:
 Puissance recommandée:
Velocità consigliata:
 Recommended speed level:



Reiben von Hartkäse z.B. Parmesan, Nüssen, Gemüse
 Pour râper du fromage à pâte dure (exemple : parmesan), des noix, des légumes
 Grattugiare formaggio duro come parmigiano, noci, verdura
 Grating hard cheese e.g. Parmesan, nuts, vegetables

1 – 4



Reiben von Weichkäse, Nüssen, Gemüse, Schokolade
 Pour râper du fromage à pâte molle, des noix, des légumes, du chocolat
 Grattugiare formaggio morbido, noci, verdura, cioccolato
 Grating soft cheese, nuts, vegetables, chocolate

1 – 4



Schneiden von Gemüse z.B. Rinden, Karotten, Weiss- und Rotkohl
 Pour couper des légumes p.ex. bettrave rouge, carottes, choux blanc et rouge
 Tagliare le verdure p.es. barbabietola, carota, cavolo bianco e rosso
 Slicing vegetables, e.g. beet, carrots, white and red cabbage

3 – 8

Vorbereiten Préparer Preparazione Preparation



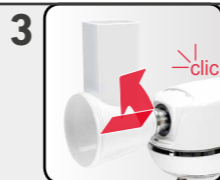
Gerät muss ausgeschaltet und ausgesteckt sein!
L'appareil doit être éteint et débranché!
L'apparecchio deve essere spento e scollegato!
The machine must be turned off and unplugged!



1 **Gerät stabil hinstellen**
Stabiliser l'appareil
Collocare l'apparecchio in modo stabile
Place unit in a stable position



2 **Schutzkappe abnehmen**
Retirer le couvercle de protection
Rimuovere il coperchio di protezione
Remove cover



3 **Trommeleinheit positionieren / einrasten**
Positionner / verrouiller l'appareil à râper
Posizionare / bloccare l'unità tamburo
Attach / engage housing



4 **Trommel wählen / einsetzen, Ringmutter festziehen**
Choisir / placer un tambour, serrer l'écrou-anneau
Selezionare / inserire il tamburo, stringere la ghiera
Select / insert drum, tighten ring nut



5 **Gefäß unterstellen**
Placer un récipient sous la machine
Posizionare un recipiente
Place a container under the machine



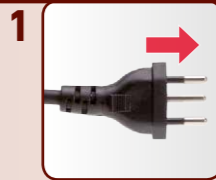
■ **Trommel vorsichtig handhaben – Verletzungsgefahr!**
Manipuler le tambour avec précaution – risque de blessure!
Maneggiare con cautela l'unità tamburo – Pericolo di lesioni!
Handle the drums carefully - risk of injury!

■ **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

Verarbeitung Transformation Lavorazione Processing



Nie von Hand stopfen – immer Stopfer verwenden
Ne jamais pousser à la main – utiliser obligatoirement le poussoir
Non riempire mai con la mano – usare sempre il premicibo
Never press down food with the hand – always use the plunger!



1 **Einstecken**
Brancher le fil électrique
Collegare il cavo della corrente
Plug in appliance



2 **Stufe wählen**
Choisir la vitesse
Selezionare la velocità
Select speed



3 **Zutaten einfüllen**
Remplir les ingrédients
Inserire gli ingredienti
Add ingredients



4 **Zutaten mit Stößel nachschieben**
Introduire les aliments à l'aide du poussoir
Spingere gli ingredienti con il pistone
Push the ingredients with the plunger



5 **Verarbeitung beenden**
Arrêter le hachoir
Terminare la lavorazione
Stop processing



■ **Zutaten in geeignete Größe schneiden. Nie Gefrorenes zerkleinern**
Couper les aliments à une taille adaptée. Ne jamais râper des aliments congelés
Tagliare gli ingredienti in pezzi adatti. Non tritare mai alimenti surgelati
Cut ingredients to a suitable size prior to processing. Never grate frozen foods

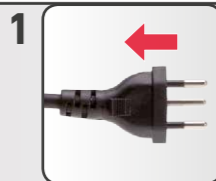


■ **Das Raffeln von hartem Brot hilft die Raffeltrommeln zu reinigen**
Râper du pain dur permet de nettoyer la râpe
Grattugiare pane duro aiuta a pulire il tamburo delle grattugia
Processing hard bread helps to clean the grater drum

Nach der Verarbeitung Après la transformation Dopo la lavorazione After processing



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



1 **Gerät ausstecken**
Débrancher
Collegare
Unplug appliance



2 **Stopfer entfernen**
Retirer le poussoir
Rimuovere il premicibo
Remove the plunger



3 **Trommelhalter öffnen, Trommel entfernen**
Ouvrir le support du tambour, retirer le tambour
Aprire il portatamburo, smontare il tamburo
Open housing, remove drum



4 **Trommelhalter entfernen**
Retirer le support du tambour
Smontare il portatamburo
Detach housing



■ **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
Stow the device unreachable for unauthorized persons



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

Rezept Marmorkuchen

Recette gâteau marbré

Ricetta della torta marmorizzata

Marble cake recipe



1. Alle Zutaten ausser Back-Kakao und Halbbitter-Schokolade in Schüssel geben und ca. 3 Minuten rühren. Mettre tous les ingrédients, à l'exception du cacao de pâtisserie et du chocolat mi-amer, dans le bol et battre pendant env. 3 minutes. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, eccetto il cacao per dolci e il cioccolato fondente, quindi sbattere per circa 3 minuti. Place all ingredients except for baking cocoa and dark cooking chocolate into mixing bowl and mix for about 3 minutes.
2. Halbbitter-Schokolade in grosse Stücke brechen und mit einer groben Reibscheibe zerreiben. Casser le chocolat en gros morceaux et le réduire en copeaux. Rompere il cioccolato fondente in grossi pezzi e sbriciolarlo con un disco grattugia grosso. Break dark cooking chocolate into large pieces and grate with a rough grater.
3. Eine Hälfte des Teigs in Backform füllen. Back-Kakao und geriebene Schokolade in restlichen Teig rühren. Verser une moitié de la pâte dans le moule. Incorporer le cacao de pâtisserie et le chocolat râpé à la pâte restante. Versare metà impasto nella forma per dolci. Mescolare il cacao per dolci e il cioccolato grattugiato nell'impasto avanzato. Pour half the batter into a baking tin. Fold in baking cocoa and grated cooking chocolate into the remaining batter.
4. Den dunklen Teig auf den hellen in der Backform geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Verser la pâte foncée sur la pâte claire et l'incorporer en traçant des spirales décoratives. Mettere l'impasto scuro su quello chiaro già nella forma per dolci e incorporare a spirale con una forchetta. Pour the dark batter onto the light batter in the baking tin and mix them by swirling a fork through the mixture.
5. Ca. 55–65 Minuten in der Backofenmitte bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen. Faire cuire au milieu du four à 180 ° chaleur supérieure et inférieure pendant env. 55–65 minutes. Cuocere in forno, al centro a 180 °C per circa 55–65 minuti, con calore sopra e sotto. Place the tin on the middle rack of the oven at 180 °C top and bottom heat and bake for around 55–65 minutes.

Zutaten Ingrédients Ingredienti Ingredients

125 g Weiche Butter
Beurre mou
Burro molle
Soft butter

125 g Zucker
Sucre
Zucchero
Sugar

3 Eier
œufs
Uova
Eggs

½ Päckchen Vanilinzucker
Paquet de sucre vanillé
Bustina di zucchero vanigliato
Pack of vanilla sugar

1 Prise Salz
Pincée de sel
Pizzico di sale
Pinch of salt

250 g Mehl
Farine
Farina
Flour

½ Päckchen Backpulver
Paquet de levure chimique
Bustina di lievito in polvere
Pack of baking powder

75 ml Milch
Lait
Latte
Milk

20 g Back-Kakao
Cacao de pâtisserie
Cacao per dolci
Baking cocoa


50 g Halbbitter-Schokolade
Chocolat mi-amer
Cioccolato fondente
Dark cooking chocolate



Adressen
Adresses
Indirizzi
Addresses

CH: TAVORA Brands AG
Sihlbruggstrasse 107
6340 Baar
Switzerland
www.turmix.ch



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

Garantie
Garantie
Garanzia
Warranty

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions-, sowie Materialfehler. Ausgenommen sind Beschädigungen durch hydrochemische Einflüsse (z.B. Verkalkung) sowie sämtliche Verschleisssteile 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. Les dommages dus à des causes hydrochimiques (par ex. dépôts calcaires) et à 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, danni dovuti ad effetti idro-chimici (es. depositi calcarei) o 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 is in accordance 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 damage from hydro-chemical influences (e.g. owing to calcification), damage to all wear parts, damage from inappropriate use or maintenance, as well as damage from modifications or repairs carried out by unauthorised third parties.

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

TAVORA
BRANDS

Best brands for your home

www.tavora.ch

A32135_CX970_1118