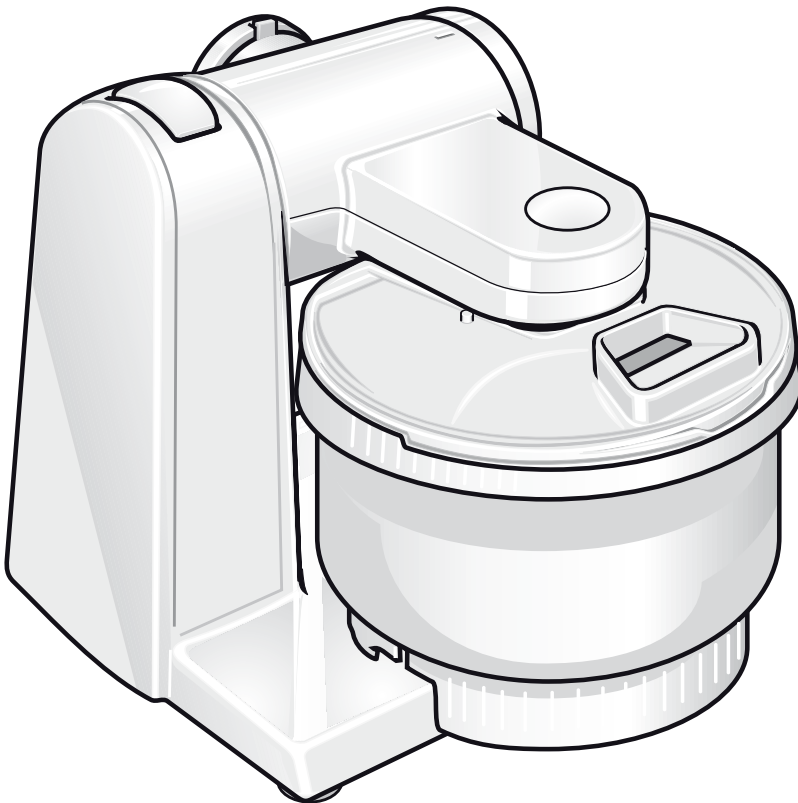




TURMIX

varioTronic 550, 600 & 600 Deluxe

Küchenmaschine
Machine de cuisine
Macchina di cucina



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

Istruzioni d'uso





Willkommen

DE Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TURMIX-Produkt entschieden haben. Seit 1933 arbeiten wir mit nur einem Ziel: dass Sie Freude an Ihrem Gerät haben.

Unsere Philosophie basiert auf vier Wörtern:

Dauerhaft, unkompliziert, faszinierend, verlässlich.

Das bedeutet, dass wir viel Wert auf Qualität, Ergonomie, Einfachheit und Service legen, um Ihnen die besten Produkte und Dienstleistungen anbieten zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem TURMIX-Produkt.





Inhaltsverzeichnis

1	Erste Inbetriebnahme	1.1	Auf einen Blick / Grundgerät	4
2	Wichtige Sicherheitshinweise	2.	Sicherheitsvorschriften	5
3	Inbetriebnahme Grundgerät	3.1	Inbetriebnahme Grundgerät	6
		3.2	Vorbereiten	8
		3.3	Betriebspositionen	9
		3.4	Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken	9
		3.5	Inbetriebnahme Rührschüssel	10
		3.6	Zutaten nachfüllen	10
		3.7	Nach der Arbeit	10
4	Inbetriebnahme Zubehör	4.1	Mixer	11
		4.5	Raffelgerät	13
		4.12	Multi-Mixer	15
		4.22	Fleischwolf	18
		4.29	Getreidemühle	19
		4.38	Glacéschüssel	22
		4.42	Zitruspresse	24
5	Reinigen und Pflegen	5.1	Reinigen und Pflegen	25
6	Anwendungsbeispiele	6.1	Anwendungsbeispiele	27
7	Ersatzteile / Sonderzubehör	7.1	Ersatzteile/Sonderzubehör	29
		7.2	Funktionsübersicht	30
8	Technische Daten	8.1	Technische Daten	31
9	Entsorgung	9.1	Entsorgung	31
10	Anhang	10.1	Garantie	94

DE

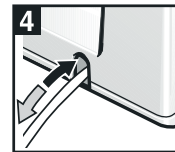
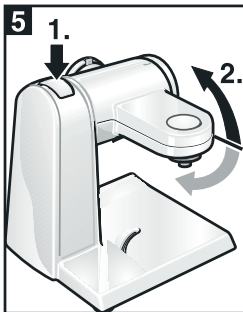
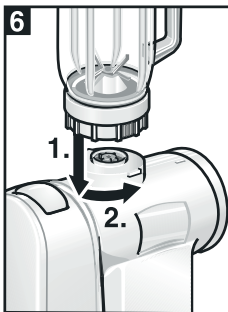
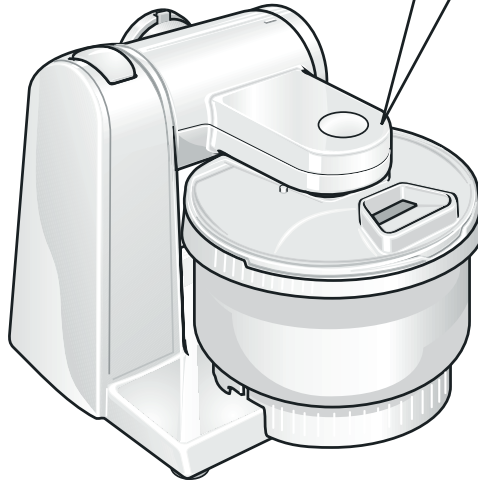
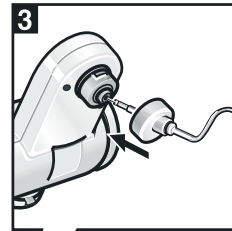
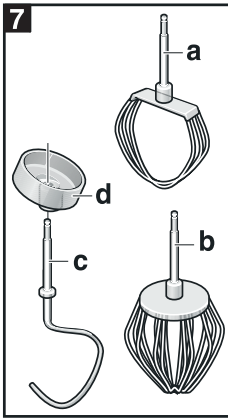
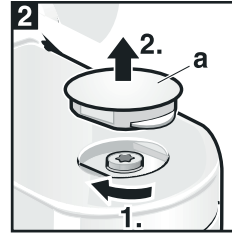
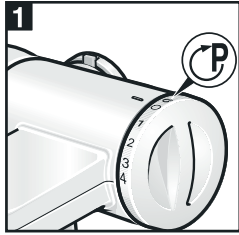
FR

IT





1. Auf einen Blick / Grundgerät





2. Wichtige Sicherheitshinweise



Beim Gebrauch der Küchenmaschine sollten folgende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

- Bedienungsanleitung unbedingt sorgfältig lesen.
- Die Gefahr eines Stromschlags besteht, wenn Gerät, Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeit eingetaucht werden oder das Netzkabel eingeklemmt wird.
- Gerät nicht mit nassen Händen berühren.
- Elektrogeräte ausser Reichweite von Kindern anwenden.
- Gerät nur gemäss Angaben auf Typenschild anschliessen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.
- Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heisse Flächen ziehen.
- Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- Das Gerät läuft nach Ausschalten noch kurze Zeit nach.
- Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.
- Nicht mit Gegenständen in Geräteöffnungen eindringen; Stromschlaggefahr.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke im Haushalt verwendet werden.
- Nach dem Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die Kunststoffhüllen an einem für Kinder nicht zugänglichen Ort verwahrt werden.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

DIESE SICHERHEITSHINWEISE BITTE AUFHEBEN!

DE

FR

IT



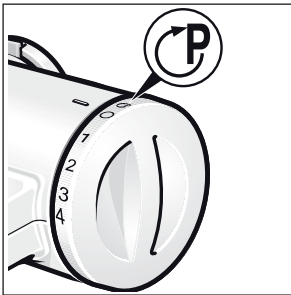


3. Inbetriebnahme Grundgerät



Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

- Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
- Das Gerät ist wartungsfrei.
- Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen (siehe auch Modellübersicht, auf Seite 30).
- Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.



1

O/off = Stopp

P = Parkschaltung

Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt;

Werkzeug ist in Schwenkposition.

Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition

bereits erreicht.

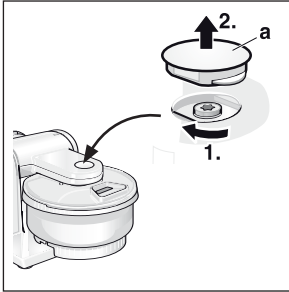
Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit

Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam

Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.





2

Antrieb (2)

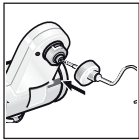
Für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse. Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

a Antriebsschutzdeckel

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen bis die Verriegelung aufgehoben ist.

DE

FR

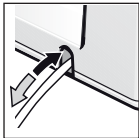


3

Antrieb (3)

für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken und für Rührwerkzeug des Eisbereiters, heruntergeklappt für Fleischwolf, hochgeklappt für Getreidemühle (Stein)

IT



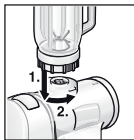
4

Kabelaufbewahrung (4)

– Kabelstaufach



5



6

Entriegelungstaste (5)

drücken, um Schwenkarm zu bewegen.

Antrieb (6)

für Mixer und Multi-Mixer.

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.





3.2. Vorbereiten

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen".
- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel abwickeln/herausziehen.





3.3. Betriebspositionen



Achtung! Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/ Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Arbeitsstellung ist.

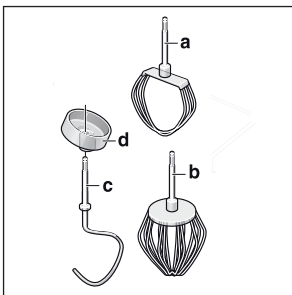
DE

FR

IT

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken
7		Zugeben grosser Verarbeitungsmengen

3.4. Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken



Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z.B. Rührteig

Schlagbesen (b)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z.B. Biskuitteig

Knethaken (c) mit Teigabweiser (d)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z.B. Rosinen, Schokoladenplättchen)





3. Inbetriebnahme Grundgerät

3.5. Inbetriebnahme Rührschüssel



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!



10



11

*Während des Betriebs nie in die Schüssel greifen.
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.
Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.*

- Drehschalter auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen (11).
- Schüssel einsetzen. Sockel der Schüssel muss in Aussparung des Grundgerätes stecken.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zu Einrasten in den Antrieb einstecken. Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

3.6. Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Drehschalter auf «P» stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
 - Deckel abnehmen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 7 bringen.
 - Zutaten einfüllen
- oder*
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

3.7. Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Drehschalter auf «P» stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen" (Seite 25).



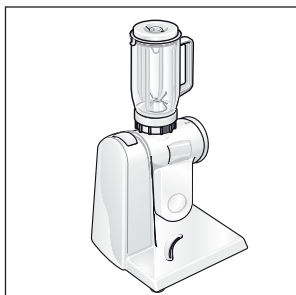


4. Inbetriebnahme Zubehör

4.1. Inbetriebnahme Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!



12

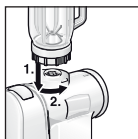
*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!
Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.*

*Beim Verarbeiten von heissem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0.5 Liter heisse oder schäumende Flüssigkeit einfüllen:
Achtung Verbrühungsgefahr!*

Achtung!

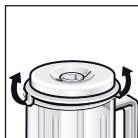
*Verarbeiten von Flüssigkeiten im Glasmixer (im Fachhandel erhältlich):
maximal auf Stufe 3. Maximal 0.5 Liter heisse oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (13).

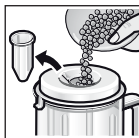


13

4.2. Zutaten ein/nachfüllen



14



15

Maximalmengen:

- bei Kunststoffmischer, flüssig = 1 Liter,
- bei Glasmixer flüssig = 0.75 Liter; schäumende oder heisse Flüssigkeiten maximal 0.5 Liter;
- optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50–100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und festdrücken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Gerät am Drehschalter ausschalten.



16

- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen (14)

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen (15)

oder

- flüssige Zutaten durch Trichter einfüllen (16)

DE

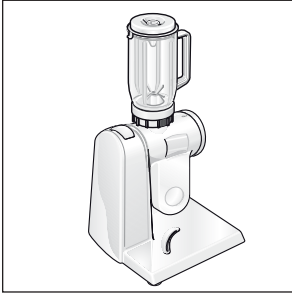
FR

IT





4.3. Der Mixer ist geeignet zum:



17

– *Mischen von Flüssigkeiten*

Bei Frucht-Mixgetränken Flüssigkeit während des Mixens zugeben. Bei Frischgetränken empfiehlt es sich, zusammen mit dem Mixgut noch Eisstücke in das Glas zu geben.

– *Pürieren von Obst und Gemüse*

Für Kartoffelpüree aus gekochten Kartoffeln Rührschüssel mit dem Rührbesen verwenden. Bei Apfelsauce aus rohen Apfelstücken mind. die Hälfte des Apfelgewichts Wasser zugeben.

Zum Mixen von grobem Mixgut zu püreeartiger Masse (z.B. Bananenmilch, Gemüsesuppe usw.) empfehlen wir Ihnen folgendes Vorgehen:

Mixen Sie zuerst während ca. 10 Sek. das Mixgut ohne Flüssigkeit und gießen Sie erst danach die benötigte Flüssigkeit durch die Deckelöffnung nach. Arbeiten Sie dabei zuerst mit Stufe 2, dann mit Stufe 3.

– *Zerkleinern von Obst, Gemüse, Nüssen und getrocknetem Weissbrot (Herstellung von Paniermehl)*

Bei trockenem Mixgut, wie z.B. Nüssen oder trockenem Brot, erhalten Sie das beste Ergebnis mit einer Füllung von 50 bis 100 g.

– *Herstellung von Mayonnaise und Saucen*

Bei der Mayonnaise-Zubereitung alle Zutaten ausser Öl einige Sekunden auf Stufe 2 mischen, dann Öl in gleichmässig dickem Strahl schnell zugiessen.

Mixglas nach Erfordernissen (z.B. Feinheitsgrad, Menge) auf Stufe 2, 3 oder 4 betreiben. (Flüssiges Gut nur bis max. Stufe 3 verarbeiten.)

Darauf achten, dass das Mixglas nur bis zur oberen Füllmengenmarkierung gefüllt wird. Die Mixzeit richtet sich nach Füllmenge und gewünschtem Feinheitsgrad.

Läuft das Mixglas nach dem Einschalten auch auf der höchsten Stufe nicht an (Brummen), hat sich das Messer durch den Inhalt verklemmt. Maschine ausschalten, Mixglas abnehmen und Becherinhalt lockern.

4.4. Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- **Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe "Reinigen und Pflegen, Seite 25).





4.5. Inbetriebnahme Raffelgerät

Bestehend aus:

Stopfer, Gehäuseoberteil mit Einfüllschacht, Gehäuseunterteil mit Auslassöffnung, Mitnehmer mit Antriebswelle, Schneidescheibe dick/dünn, Röstischeibe/Raffelscheibe grob, Reibscheibe fein



18



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Raffelgerät nie ohne Gehäuseoberteil betreiben.
- Raffelgerät nie bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen.
- Nie in den Einfüllschacht greifen, sondern stets den Stopfer verwenden.
- Nie in die Auslassöffnung greifen.
- **Vorsicht:** Alle Scheiben sind scharf und kantig.

DE

FR

IT

4.6. Zusammensetzen

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte alle Teile im warmen Wasser gut aus.

Die Einzelteile wie folgt zusammensetzen:

1. Gehäuseunterteil
2. Antriebswelle mit Mitnehmer
3. Scheibe
4. Gehäuseoberteil
5. Stopfer

Gehäuseoberteil und -unterteil so zusammensetzen, dass beide Passmarkierungen (Pfeil auf Ober- und Unterteil) übereinstimmen; dann Oberteil im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

4.7. Anwendung

Raffelgerät auf den Antrieb (Position 2) setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.

Gerät einschalten.

Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben. Um ein gleichmäßiges Ergebnis bei dünnem Schneidegut zu erhalten, z.B. Karotten, diese immer bundweise senkrecht einfüllen.

Sollte das Arbeitsgut festkleben, Gerät ausschalten, Gehäuseoberteil abnehmen, Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen.

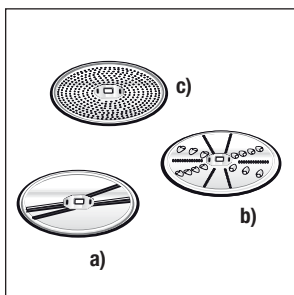
Fortsetzung ...





Einen Rückstau des Schneidgutes in die Auslassöffnung vermeiden.

4.8. Wann welche Scheibe



19

Wende-Scheidscheibe (a)

«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst.

Achtung: nicht für Hartkäse, Brot, Schokolade geeignet.

Wende-Raffelscheibe (b)

«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst, Käse.

Achtung: nicht für Nüsse, Hartkäse z.B. Parmesan sowie Scheibenseite «fein» nicht für Weichkäse geeignet.

Hinweis: Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe 2 oder 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten. Um z.B. bei Karotten u.ä. ein gleichmässiges Schneidgut zu erhalten, dieses gebündelt senkrecht durch den Einfüllschacht einfüllen.

Reibscheibe «fein» (c)

Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse, Nüssen.

Achtung: nicht für Weich- und Schnittkäse geeignet.

Hinweis: Schokolade und anderes zum Schmelzen oder Schmelzen neigendes Arbeitsgut vor dem Reiben kühl lagern und nur auf Stufe 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten.

4.9. Abnehmen und Zerlegen

Dreheswitcher auf «0» drehen. Raffelgerät entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Oberteil ebenfalls entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Zum Entnehmen der Scheibe die Antriebswelle fassen und nach oben herausnehmen.

4.10. Reinigen

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Um den roten Belag nach Raffeln von Karotten zu entfernen, ein paar Tropfen Speiseöl auf einen Lappen geben und das Raffelgerät innen damit abreiben und danach spülen.

4.11. Sollbruchstelle

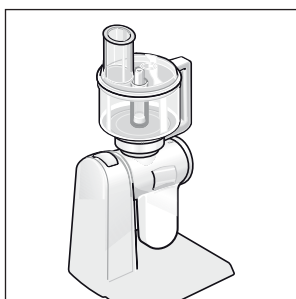
Eine Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Die Antriebswelle bricht bei Überlastung durch unsachgemässen Gebrauch (z.B. Gebrauch der Schneidscheibe bei Hartkäse, Brot oder holzigem Gemüse oder bei Rückstau in die Auslassöffnung).





4.12. Inbetriebnahme Multi-Mixer

Bestehend aus:
Antriebssockel, Behälter, Schlagmesser, Deckel mit Einfüllschacht



20

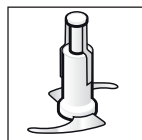


Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Erst bei vollkommenen Stillstand des Grundgerätes
- **Vorsicht:** Nach Deckel abnehmen, Messer immer am Griff herausnehmen, Messer sind sehr scharf.
- **Vorsicht:** Nach Deckel abnehmen, Scheibe immer zusammen mit Scheibenträger herausnehmen; Scheiben sind scharf und kantig.
- Während des Betriebs nicht in den Einfüllschacht greifen.
- Multi-Mixer nicht versuchen auf dem Grundgerät zusammenzubauen.
- **Vorsicht:** Kinder von dem Gerät fernhalten.

4.13. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».



21

Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Messer immer am Griff herausnehmen 21.

Vorsicht: Messer ist sehr scharf. Behälter im Uhrzeigersinn drehen und nach oben vom Antriebssockel abnehmen.

4.14. Anwendung

Behälter auf Antriebssockel aufsetzen (Position 3) und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die Lasche im Griff einrastet. Nur so lässt sich am Schluss der Deckel aufsetzen und eindrehen. Messer einsetzen. **Vorsicht sehr scharf!**

Schneid- bzw. Mixgut einfüllen. Deckel so aufsetzen, dass die Markierungen (Pfeil auf Deckel und Griff) übereinstimmen und sich die Deckelnase in den Verriegelungsschlitz eindrehen lässt.

Nur wenn der Deckel bis zum Anschlag eingedreht ist, lässt sich der Multi-Mixer auf das Grundgerät aufsetzen und betreiben, evtl. Deckelnase mit dem Daumen festhalten.

Multi-Mixer auf den oberen Antrieb setzen und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Deckel kann, solange der Multi-Mixer auf dem Grundgerät aufgesetzt ist, nicht abgenommen werden. Sollte dem Mixgut noch etwas zugegeben werden, so kann dies durch den Einfüllschacht geschehen. Flüssigkeiten empfehlen wir, durch den Einfülltrichter zu geben.

Fortsetzung ...

DE

FR

IT



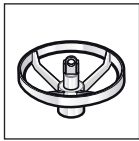


4.15. Arbeiten mit Scheiben

Scheiben aufsetzen.

Schneiden, Schnitzeln, Raffeln und Reiben. Scheibenträger auf Antriebssockel aufsetzen und Scheibe mit gewünschter Fläche nach oben zeigend so auflegen, dass die beiden Zungen am Scheibenträger in die beiden Öffnungen der Scheibe greifen. Deckel wie vorgängig beschrieben aufsetzen.

4.16. Scheiben herausnehmen oder wechseln



22

Immer Scheibenträger einschliesslich Scheibe am Griffteil des Scheibenträgers entnehmen.

Zum Schneiden, Schnitzeln, Raffeln oder Reiben max. Stufe 3 wählen. Arbeitsgut mit Stopfer mit gleichmässigem leichten Druck nachschieben.

4.17. Füllhöhe

Max. bis zur Unterkante der Scheibenträgernahe.

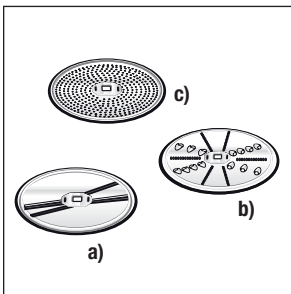


Nicht in den Einfüllschacht greifen!

Um evtl. verbleibende Reststücke besser zu verarbeiten, den Stopfer einige Male kurz anheben.

Sollte Arbeitsgut festklemmen, Grundgerät ausschalten, Multi-Mixer abnehmen, Deckel öffnen und Reststücke entfernen.

4.18. Wann welche Scheibe



23

Wende-Schneidscheibe (a)

«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst.

Achtung: nicht für Hartkäse, Brot, Schokolade geeignet.

Wende-Raffelscheibe (b)

«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst, Käse.

Achtung: nicht für Nüsse, Hartkäse z.B. Parmesan sowie Scheibenseite «fein» nicht für Weichkäse geeignet.

Hinweis: Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe 2 oder 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten. Um z.B. bei Karotten u.ä. ein gleichmässiges Schneidgut zu erhalten, dieses gebündelt senkrecht durch den Einfüllschacht einfüllen.

Reibscheibe «fein» (c)

Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse, Nüssen.

Achtung: nicht für Weich- und Schnittkäse geeignet.

Hinweis: Schokolade und anderes zum Schmieren oder Schmelzen neigendes Arbeitsgut vor dem Reiben kühl lagern und nur auf Stufe 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten.



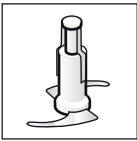


4.19. Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Scheibenträger hat eine Sollbruchstelle, welche bei Überlastung oder durch unsachgemässen Gebrauch (z.B. Gebrauch der Schneidscheibe bei Hartkäse, Brot oder stark holzigem Gemüse) bricht.

DE

4.20. Schlagmesser



24

Hacken, Pürieren, Mixen, Zerkleinern, Herstellen leichter Speisen und von Mixgetränken.

Hinweis: Lebensmittel wie gewohnt vorbereiten (z.B. waschen, trocknen, schälen usw.) und in grobe Stücke zerteilen, einfüllen und danach je nach Verwendungszweck oder individuellem Geschmack Gerät kürzer oder länger laufen lassen; bei kleineren Mengen bzw. grober Zerkleinerung - kurze Einschaltzeiten; bei grösseren Mengen bzw. feiner Zerkleinerung - längere Einschaltzeiten.

FR

Tip: Für diverse Fleischteige, Füllungen und Pasteten (Rind-, Schweine-, Kalb-, Geflügelfleisch, Fisch usw.) zusammen mit den weiteren Zutaten und Gewürzen in den Behälter geben und auf max. Stufe zu einem Teig verarbeiten. Z.B. Hackbraten, Fleischkugeln, Teig- und Gemüsefüllungen, Suppeneinlagen usw.

IT

Mixen: Milchmixgetränke bis 0.5 l. Saucen, Salatdressing, Cremesuppen, Quarkcrèmes bis 375 g.

Teig kneten und rühren: Wird eine geringe Menge Teig (bis 340 g Mehl) benötigt, so kann dieser im Multi-Mixer zubereitet werden. Für den Normalfall wird jedoch empfohlen, die Rührschüssel mit den entsprechenden Werkzeugen für die Teigzubereitung zu verwenden.

4.21. Reinigen

Der Behälter und Deckel sowie das Schlagmesser, Scheiben und Scheibenträger sind spülmaschineneeignet.
Antriebssockel nur mit einem feuchten Lappen abwischen.



Behälter und Deckel im Geschirrspüler nicht über der Heizung einordnen. Das Schlagmesser mit der Kegelöffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden.

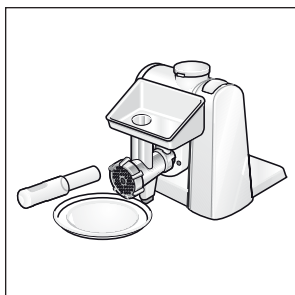




4.22. Inbetriebnahme Fleischwolf

Bestehend aus:

Gehäuse, Einfüllschale, Stopfer, Schnecke mit Mitnehmer, Messer, Lochscheibe Ø 4.5 mm, Schraubring



25



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Fleischwolf nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Nie in Einfüllschacht greifen, sondern stets den Stopfer verwenden.
- Fleischwolf nie bei laufendem Grundgerät aufstecken oder abnehmen.
- Fleischwolf nie ohne Lochscheibe und Schraubring benutzen.
- **Vorsicht:** Messer ist scharf.
- **Vorsicht:** Kinder von dem Gerät fernhalten.

4.23. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».

4.24. Zusammensetzen

Die Einzelteile sind in der angegebenen Reihenfolge in das Gehäuse einzusetzen.

1. Schnecke
2. Messer beidseitig einsetzbar
3. Lochscheibe mit Aussparung am Gehäuserand
4. Schraubring aufsetzen und leicht festschrauben

4.25. Anwendung

Mitnehmer des Fleischwolfes in die Antriebsschlitze einführen (Position 4), gegen den Antrieb drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie auf die Richtungspfeile und die Aufschrift (auf/zu) auf dem Gehäuse des Fleischwolfes.

Schraubring nochmals festschrauben und danach Einfüllschacht aufsetzen.

Mit dem Fleischwolf auf Stufe 4 arbeiten. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden. Einen Teller oder Schale unter den Fleischwolf stellen. Wenn Sie eine grössere Schale unter die Austrittsöffnung stellen möchten, können Sie selbstverständlich eine andere Position des Multifunktionsarmes wählen.

Schneiden Sie das Fleisch zum Verarbeiten in Streifen und nicht in Stücke. Es dürfen keine Knochen in den Fleischwolf kommen. Fleisch für Tartar zweimal durchlassen.





Auf richtige Lage der Einfüllschale achten.

4.26. Abnehmen und Zerlegen

Drehschalter auf «0» drehen.
Fleischwolf im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
Nach dem Lösen des Schraubbrings Lochscheibe, Messer und Schnecke herausnehmen.

4.27. Reinigen

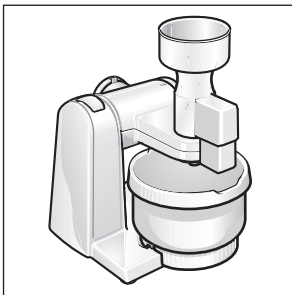
Alle Teile von Hand spülen.
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Nach dem Spülen Lochscheibe und Messer sofort abtrocknen und mit Speiseöl einfetten.

4.28. Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Überlastung. Dieser Teil lässt sich leicht ersetzen. Befestigungsschraube abschrauben, Mitnehmer auswechseln und wieder festschrauben.

4.29. Inbetriebnahme Getreidemühle

Bestehend aus:
Gehäuse, Einstellring, Mahlkegel, Mahlring, Einfüllbehälter, Mitnehmer



26



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Getreidemühle nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Nur im vollständig zusammengesetzten Zustand betreiben.
- Nicht in den Einfüllbehälter greifen.
- Getreidemühle nie bei laufendem Grundgerät aufstecken oder abnehmen.
- Diese Getreidemühle ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert, jedoch nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nur gereinigtes Getreide verwenden, um Beschädigungen durch Metallteile, Sand oder Steine zu vermeiden.
- Getreidemühle nicht ohne Mahlgut laufen lassen.
- Vorsicht: Kinder von dem Gerät fernhalten.

DE

FR

IT





4.30. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».

4.31. Auseinandernehmen

Einfüllbehälter abnehmen. Einstellring entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Der Doppelpfeil muss gegenüber der Strichmarkierung stehen.

In dieser Stellung können Mahlring und Mahlkegel entnommen werden.

4.32. Zusammenbau

Kontrollieren, ob Einstellring mit der Markierung übereinstimmt.

Mahlkegel auf die Vierkantachse im Gehäuse aufstecken.

Mahlring einsetzen; der Pfeil muss dabei mit der Markierung auf dem Gehäuse und dem Doppelpfeil auf dem Einstellring zeigen. Nur in dieser Stellung lässt er sich richtig einsetzen.

Mahlring evtl. leicht niederdrücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn in den Mahlbereich bis zur gewünschten Einstellung drehen.

Einfüllbehälter aufstecken.

Getreidemühle mit dem Auslaufstutzen nach rechts auf den waagrecht geschwenkten Multifunktionsarm (Position 2) setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Um Staub zu vermeiden, den Deckel auf die Schüssel geben. Das Mehl wird durch die Deckelöffnung gemahlen.

4.33. Feinheitsgrad

Mahlgut in den Einfüllbehälter schütten, max. Füllmenge 750 g (die Markierungen sind eine Orientierungshilfe und beziehen sich auf Weizen).

Motor einschalten.

Den Mahlgrad regulieren Sie durch Drehen des Einstellringes bis in den Bereich 6.

1 = fein 6 = grob

Die Einstellung erfolgt stufenlos und kann bei laufender Mühle vorgenommen werden. Verändern Sie in Richtung «fein» die Einstellung nur in kleinen Schritten, damit sich das Mahlgut zwischen dem Mahlwerk herausarbeiten kann.

Zum Mahlen wird das Gerät normalerweise auf Stufe 4 betrieben. Bei sehr feiner Einstellung kann Stufe 3 verwendet werden, um das Mahlgut nicht zu stark zu erwärmen.

Die Getreidemühle ist geeignet für alle Getreidearten (ausser Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam usw. Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen.





4.34 Mahlleistung bei Schaltstufe 4

In einem Mahlvorgang können max. 2 kg verarbeitet werden. Um das Gerät nicht zu überlasten, ist danach eine Abkühlpause von 1 Stunde einzuhalten.

Getreideart	Feineinstellung	Grobeinstellung
Weizen	80 g/min	270 g/min
Roggen	70 g/min	230 g/min
Buchweizen	80 g/min	190 g/min
Gerste	80 g/min	300 g/min
Hirse	80 g/min	200 g/min
Reis	70 g/min	190 g/min
Leinsamen	15 g/min *)	—
Mohn	70 g/min *)	—

*) Leinsamen und Mohn sind ölhaltig; zu feine Einstellung ergibt geringe Mahlleistung. Ein besseres Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie diese Früchte in die Gefriertruhe geben und nach Entnahme sofort mahlen.

Sofern für Backzwecke gewünscht, kann Leinsamen schnell und sehr fein gemahlen werden, indem Sie ihn dem Getreide vor dem Mahlen untermischen.

Die in der Tabelle aufgeführten Werte sind Cirka-Angaben und schwanken je nach Feuchtegehalt des Getreides.

Das Getreide muss einwandfrei trocken sein. Andernfalls kann das Mahlwerk verkleben. Mahlgut an einem trockenen Ort lagern. Die Lagertemperatur darf 40 °C nicht überschreiten.



Feuchtes Getreide führt dazu, dass beim Mahlvorgang erhöhte Wärmebildung entsteht. Dies ist deutlich zu erkennen, wenn in der Mahlzone des Stahlkegels immer mehr Mehlstaub hängen bleibt und keine Feinmahlung mehr möglich ist.

4.35. Feuchtigkeitstest

Mahlgut zwischen zwei harten Gegenständen zerdrücken. Feuchtes Mahlgut lässt sich, ohne zu knacken, haferflockenartig flachdrücken. Sie können auch eine Probe des Mahlgutes einige Stunden in die Gefriertruhe legen und danach sofort auf Feinmahlstellung verarbeiten. Wenn sich das Mahlgut nach dem Gefrieren fein mahlen lässt, ist dies ein deutliches Zeichen, dass das Getreide zuvor feucht war.

Das Testergebnis kann ein Hinweis sein, das Getreide auch aus gesundheitlichen Überlegungen, besser zu lagern.

DE

FR

IT





4.36. Abnehmen und Reinigen

Drehschalter auf «0» drehen. Getreidemühle entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Die Getreidemühle muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, wenn sie nicht täglich benutzt wird. Bei ölhaltigem Mahlgut, z.B. Leinsamen, sollte die Mühle nach jedem Mahlvorgang gereinigt werden.

Das Stahlkegelmahlwerk nur mit einer trockenen Bürste reinigen.

Zur Reinigung der Austrittsöffnung kann das Unterteil heruntergeklappt werden.

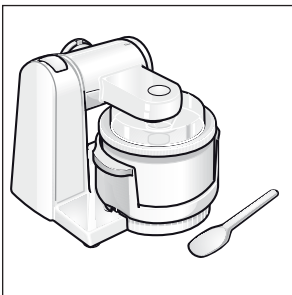
Die Teile nicht in kochendes Wasser tauchen. Gehäuse nicht in Spülwasser legen; nur von aussen feucht abwischen. Mühle in trockenem Raum aufbewahren.

4.37. Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle am Mitnehmer schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer lässt sich leicht ausbauen und ersetzen.

Einstellring nach rechts bis zum Anschlag drehen. Jetzt den Mitnehmer mit einer Flachzange an den angebrachten Flächen fassen, nach rechts drehen und herausziehen. Wiedereinsetzen in umgekehrter Reihenfolge.

4.38. Inbetriebnahme Glacéschüssel



27

Bestehend aus:

Gerätedeckel, Rührarm mit Mitnehmer, Kühlbehälter, Halterung für Kühlbehälter, Kunststoffspachtel



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Die Glacéschüssel nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Die Glacéschüssel nie bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen.
- Die Glacéschüssel ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert, jedoch nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Nicht mit Gegenständen in das laufende Gerät greifen.

4.39. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen und Pflegen».





4.40. Anwendung

Kühlbehälter aus der Halterung nehmen.

Für die Glacézubereitung muss der Kühlbehälter unbedingt sauber sein. Am besten wird er vor dem Einfrieren noch mal feucht ausgeputzt und getrocknet. Danach den Kühlbehälter für ca. 8 Stunden oder länger **senkrecht stehend** in das Gefrierfach *** oder in die Gefriertruhe geben (mind. $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder tiefer). Er kann auch ständig im Gefrierfach bleiben, damit er sofort einsetzbar ist. Für die Glacézubereitung den Kühlbehälter aus dem Gefrierfach nehmen, in die Halterung einsetzen, den Rührarm in den Behälter geben und mit dem Deckel verschliessen.

Zusammengesetztes Gerät in die varioTronic einsetzen.

Multifunktionsarm bis zum Einrasten herunterdrücken (Position 1).

Vor der Glacézubereitung Zutaten vorbereiten. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus (Rezeptbeispiele sind der Glacéschüssel beigelegt). Alle Zutaten gut vermischen; sie sollen Kühlschranktemperatur haben, und die Mengenangaben müssen genau eingehalten werden.

Um ein Festfrieren der Masse an der Kühlbehälterwand zu vermeiden, die vorbereitete Mischung in die laufende Glacéschüssel einfüllen. Während der Zubereitung nur kurzzeitig abschalten.

Gerät auf **Stufe 1** betreiben.

In der Regel ist die Glacé nach ca. 30 Minuten fertig, und die varioTronic kann abgeschaltet werden. Genaue Zeitangaben s. Rezept.

Wenn der Rührarm steckenbleiben sollte, verhindert der eingebaute Mitnehmer ein Blockieren. Dies wird durch ein knackendes Geräusch angezeigt.

Gerät abschalten.



Ein knackendes Geräusch des Rührarmes vor Ablauf der angegebenen Zeit ist ein Zeichen dafür, dass die Glacé vorzeitig fertig geworden ist.

Den Rührarm herausnehmen und die fertige Glacé kurz im Behälter stehen lassen, damit sie noch etwas fester wird.

Zum Entnehmen der fertigen Glacé den zur Glacéschüssel gehörenden Kunststoffspachtel verwenden.

Vorsicht: Nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen; keinen Metallspachtel benutzen.

4.41. Reinigen und Pflegen

Bei der Glacéherstellung muss besonders auf Hygiene geachtet werden.

Alle Teile, die mit Glacé in Berührung kommen, sorgfältig säubern.

Deckel, Rührarm und Halterung sind spülmaschinene geeignet. Den Rührarm mit dem Mitnehmer nach unten in den Geschirrspüler geben.

Kühlbehälter mit weichem Tuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser säubern. Vorsicht, nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen.

Vermeiden Sie ein starkes Erwärmen des Kühlbehälters!

DE

FR

IT





4.42. Inbetriebnahme Zitruspresse

Bestehend aus:
Auffangbehälter, Sieb mit Presskegel und Ring



28

4.43. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».

4.44. Zusammensetzung

Den Multifunktionsarm in Position 5 schwenken. Bei Verwendung hoher Gefäße kann der Multifunktionsarm auch in die waagrechte Position geschwenkt werden (Position 2).

Auffangbehälter mit dem Auslaufstutzen nach rechts auf den Multifunktionsarm setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Sieb mit Presskegel einsetzen.

4.45. Anwendung

Die Zitruspresse ist geeignet zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruits.

Ein geeignetes Gefäß unter den Auslaufstutzen stellen.

Auf Stufe 2 Früchte auspressen. Nach dem Pressen Fruchtfleisch zur weiteren Saftgewinnung auf Stufe 4 ausschleudern.

Die Verarbeitungsmenge beträgt in einem Arbeitsgang ca. 1 kg Zitrusfrüchte. Zum Abnehmen des Presskegels mit beiden Händen unter den umlaufenden Rand greifen und ziehen.

4.46. Reinigen

Mit haushaltsüblichen Spülmitteln reinigen oder in den Geschirrspüler geben. Darauf achten, dass die Teile nicht über der Heizung angeordnet und zwischen den Haltestäben eingeklemmt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur besseren Reinigung lässt sich der Ring am Sieb entfernen.





5. Reinigen und Pflegen

5.1. Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr! Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

DE

5.2. Schüssel und Zubehör reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

FR

5.3. Mixer reinigen/zerlegen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Mixer kann zum Reinigen auseinander genommen werden.

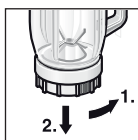
Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

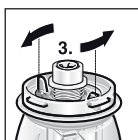
Messereinsatz ist nicht spülmaschinenfest.

Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen.

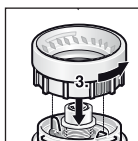
IT



29



30



31



32



33

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn auseinander zu nehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (bei Geräten mit Momentschaltung auf Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

- Sockel des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen (29)
- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen 30. Der Messereinsatz wird gelöst 31.
- Messereinsatz entnehmen 32 und den Dichtungsring entfernen 33.





5.4. Mixer zusammensetzen



Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixbecher einsetzen.
- Mit Hilfe des Sockels den Messereinsatz fest schrauben.
- Sockel des Mixbechers im Uhrzeigersinn fest drehen.

5.5. Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe Seite 94).





6. Anwendungsbeispiele

6.1. Anwendungsbeispiele



Schlagsahne

100 g – 600 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiss

1 bis 8 Eiweiss

- Eiweiss 4 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2 – 3 EL heisses Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (ausser Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 2 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Rührteig

Grundrezept

3 – 4 Eier

200 – 250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200 – 250 g Butter (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/8 l Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1½ – 2 x Grundrezept

DE

FR

IT

**Mürbeteig***Grundrezept*

125 g Butter (Raumtemperatur)

100 – 125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 2 mit dem Rührbesen oder Kneithaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

**Hefeteig***Grundrezept*

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200 – 250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 2 mit dem Kneithaken verarbeiten.

Höchstmenge: 1½ x Grundrezept

**Mayonnaise**

2 Eier

2 TL Senf

¼ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (ausser Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 4 schalten und das Öl langsam durch den Trichter giessen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.





7. Ersatzteile / Sonderzubehör

Wünschen Sie für Ihre varioTronic 550, 600 und 600 Deluxe einzelne Ersatzteile/Sonderzubehör zu beziehen, bitten wir Sie, bei Bestellung auch die Ersatzteilnummer anzugeben.

Ersatzteile Bezeichnung:

Ersatzteile Bezeichnung:	Art. Nr.
Rührschüssel Kunststoff	3340.40000
Staubschutz zu Rührschüsseln	3340.46350
Schwingbesen	3340.47349
Rührbesen	3340.00030
Knethaken	3340.00040
Teigabweiser Knethaken	3340.50003
Messereinsatz kpl. zu Mixglas	3340.00070
Stopfer zu Raffelgerät	3340.00152
Mitnehmer zu Raffelgerät	3340.00153
Reibscheibe fein zu Raffelgerät	3340.00150
Schneidscheibe dick/dünn zu Raffelgerät	3340.00860
Rösti-/Raffelscheibe fein zu Raffelgerät	3340.00870
Lochscheibe Lochdurchmesser 4,5 mm	3340.00190
Lochscheibe Lochdurchmesser 3 mm	3340.80003
Messer zu Fleischwolf	3340.00200

DE

FR

IT

Sonderzubehör:

Kunststoffrührschüssel	A33450
Mixglas	A33452
Raffelgerät	A33453
Fleischwolf	A33454
Pommes-frites-Scheibe	A33456
Getreidemühle	A33457
Julienne-Scheibe	A33458
Multi-Mixer	A33459
Mixbecher	A33460
Zitruspresse	A33467
Edelstahlrührschüssel	A33478
Glacéschüssel	A33466



7.2. Funktionsübersicht

550	✓	✓	✓	
600	✓	✓		✓
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓

550	✓	✓	✓			
600	✓	✓	✓			
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓	✓	✓





8. Technische Daten

Nennspannung	220 – 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	550 W (varioTronic 550) resp. 600 W (varioTronic 600 und 600 Deluxe)
Motor	Kollektormotor
Antrieb	Multifunktionsarm als Zentralantrieb mit jeweils separaten Anschlussorten, in 5 Positionen schwenkbar
Drehzahlbereich	24 bis 11'492 U/min
Schaltung	4 Hauptstufen
Masse	(BxHxT) 230x280x230 mm
Gewicht	Grundgerät: 3.1 kg
Material	Gehäuse: Kunststoff ABS Rührschüssel: Kunststoff PP (varioTronic 550 und 600 Deluxe) Rührschüssel: Edelstahl (varioTronic 600 und 600 Deluxe) Arbeitswerkzeuge: aus rostfreiem Stahl
Rührschüssel	Fassungsvermögen 2 kg, mit Staub-/Spritzschutz, geschirrspülmaschinenfest
Betriebszeit	Dauerbetrieb für Haushaltsgebrauch, nicht aber für kommerzielle Zwecke
Sicherheiten	Mixerantrieb-Abdeckungen

Änderungen ohne vorherige Information möglich. Für genauere Angaben Typenschild auf Gerät beachten.

DE

FR

IT

9. Entsorgung

9.1 Entsorgung



Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können. Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!).





Bienvenue

FR Chères clientes, chers clients,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit TURMIX. Depuis 1933, nous travaillons dans un seul objectif: votre entière satisfaction grâce à nos appareils. Notre philosophie est basée sur quatre concepts: durée, simplicité, charme et confiance.

Cela signifie que la qualité, l'ergonomie, la simplicité et le service réparations sont pour nous de prime importance, et nous permettent de vous offrir des produits et des services de qualité optimale.

Nous vous souhaitons de très agréables moments grâce à votre produit TURMIX.





Sommaire

1	Première mise en service	1.1	Vue d'ensemble / appareil de base	34
2	Consignes de sécurité importantes	2.	Consignes de sécurité	35
3	Mise en service appareil de base	3.1	Appareil de base	36
		3.2	Préparatifs	38
		3.3	Positions de marche	39
		3.4	Fouet mixeur, fouet batteur et crochet malaxeur	39
		3.5	Bol mélangeur	40
		3.6	Ajout d'ingrédients	40
		3.7	Après l'utilisation	40
4	Mise en service accessoires	4.1	Mixeur	41
		4.5	Appareil à râper	43
		4.12	Multimixeur	45
		4.22	Hachoir à viande	48
		4.29	Moulin à céréales	49
		4.38	Sorbetière	52
		4.42	Presse-agrumes	54
5	Nettoyage et entretien	5.1	Nettoyage et entretien	55
6	Exemples d'utilisation	6.1	Exemples d'utilisation	57
7	Pièces de rechange / accessoires	7.1	Pièces de rechange/ accessoires	59
		7.2	Vue des fonctions	60
8	Données techniques	8.1	Données techniques	61
9	Elimination	9.1	Recyclage	61
10	Pièces jointes	10.1	Garantie	94

DE

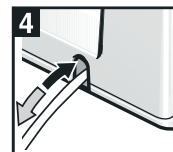
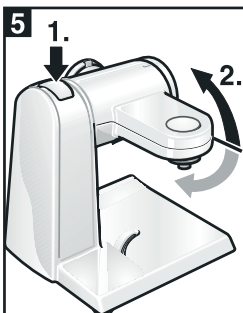
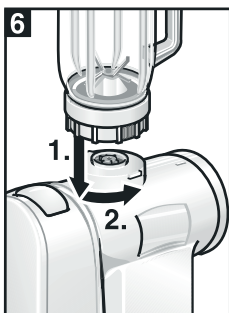
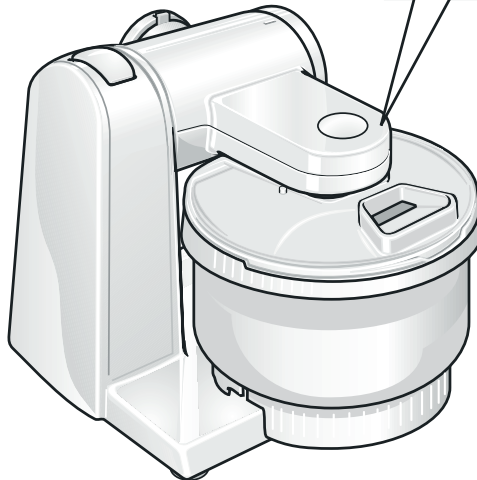
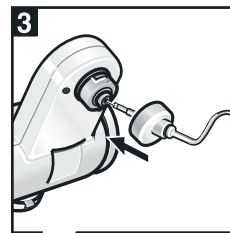
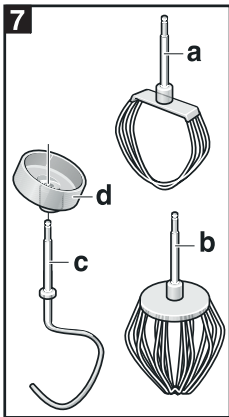
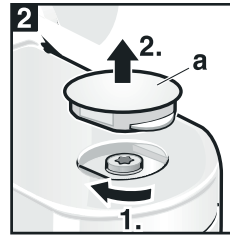
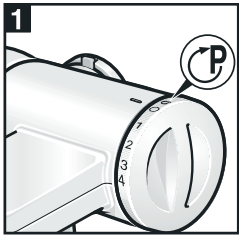
FR

IT





1. Vue d'ensemble / appareil de base





2. Consignes importantes de sécurité



Lors de l'utilisation de l'appareil, vous devez toujours prendre les précautions suivantes:

- Veuillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation.
- L'immersion de l'appareil, de son cordon ou fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide conducteur entraîne un risque d'électrocution.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent. N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun défaut.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation de l'appareil, avant de le nettoyer, lorsque vous quittez la pièce, ou s'il est défectueux.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas sur des arêtes coupantes ou des surfaces chaudes.
- Ne changez les accessoires et les outils qu'une fois l'entraînement à l'arrêt.
- Ne plongez pas l'appareil de base dans l'eau; ne le nettoyez pas sous l'eau courante.
- Une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner pendant quelques secondes.
- Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.
- Ne pas insérer d'objets dans l'appareil: risque de court-circuit.
- N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu (usage domestique uniquement).
- Après le déballage de l'appareil, veillez à ranger les housses en plastique hors de la portée des enfants (risque d'étouffement).
- Les personnes – y compris les enfants – qui ne sont pas en mesure, du fait de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou en raison de leur inexpérience ou méconnaissance, d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire sans être placées sous la surveillance d'une personne dotée des capacités nécessaires.



DE

FR

IT

PRIÈRE DE CONSERVER CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.



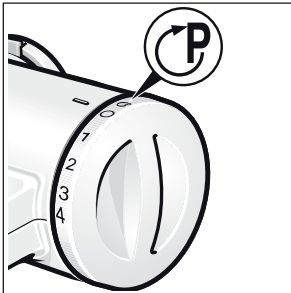


3. Mise en service appareil de base



Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

- Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
- Cet appareil ne requiert pas d'entretien.
- La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, page 60).
- Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.
- N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.



1

O/off

= Arrêt

P

= Arrêt momentané

Maintenez l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise; l'accessoire se trouve en position de basculement.

Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

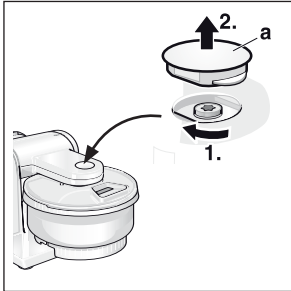
Positions 1–4 = Vitesse de travail

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – rapide

En cas de coupure de courant, l'appareil reste enclenché. Il redémarre une fois le courant rétabli.





2

Entraînement (2)

Destiné au moulin à céréales (en acier), à l'accessoire râpe/éminceur et au presse-agrumes. Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

a Couvercle de protection de l'entraînement

Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, toumez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

DE

FR

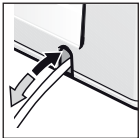


3

Entraînement (3)

Destiné aux fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur et à l'accessoire malaxeur de la sorbetière, rabattu pour le hachoir à viande et relevé pour le moulin à céréales (en pierre).

IT



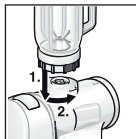
4

Rangement du cordon d'alimentation (4)

– Rangez le cordon dans le compartiment.



5



6

Touche de déverrouillage (5)

Appuyez sur cette touche pour déplacer le bras pivotant.

Entraînement (6)

Destiné aux mixeur et multimixeur.

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.





3.2. Préparatifs

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».
- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Déroulez/tirez le cordon.





3.3. Positions de marche



Attention: Utilisez l'appareil uniquement avec le mécanisme/les accessoires indiqués dans ce tableau, et installez ces derniers en position de travail.

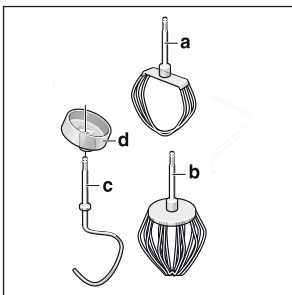
Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Mise en place/enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur
7		Ajout de fortes quantités d'aliments

DE

FR

IT

3.4. Fouet mixeur, fouet batteur et crochet malaxeur



9

Fouet mixeur (a)

Pour mixer les pâtes, par ex. la pâte levée.

Fouet batteur (b)

Pour monter les blancs en neige, battre la crème et les pâtes légères, par ex. la pâte à biscuit.

Crochet malaxeur (c) avec déflecteur de pâte (d)

Pour malaxer les pâtes épaisses et pour incorporer les ingrédients que vous ne voulez pas broyer (par ex. les raisins secs, les tablettes de chocolat).





3. Mise en service appareil de base

3.5. Mise en service bol mélangeur



10



11



Risque de blessure avec les accessoires en rotation!

Lorsque l'appareil fonctionne, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement immobilisé. Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent les entraînements qui ne servent pas.

- Réglez l'interrupteur rotatif sur P; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise. Si l'entraînement ne bouge pas, l'accessoire avait déjà atteint la position de pivotement.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Mettez le bol mélangeur en place en enfonçant son socle dans l'évidement ménagé dans l'appareil de base.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il soit encliqueté dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet malaxeur, tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet soit encliqueté.
- Versez les ingrédients à mixer dans le bol mélangeur.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.

3.6. Ajout d'ingrédients

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Réglez l'interrupteur rotatif sur P; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
 - Retirez le couvercle.
 - Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 7.
 - Ajoutez les ingrédients
- ou bien**
- Versez les ingrédients par l'ouverture pour ajout du couvercle.

3.7. Après l'utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur P; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Démontez les accessoires de l'entraînement.
- Enlevez le bol mélangeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».



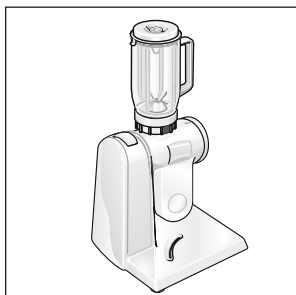


4. Mise en service accessoires

4.1. Mise en service du mixeur



**Risque de blessure avec les lames tranchantes/
l'entraînement en rotation!**



12

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur installé! Ne retirez/posez le mixeur qu'une fois l'entraînement immobilisé.

N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

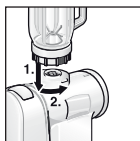
Lorsque vous mixez des aliments chauds, de la vapeur sort par l'entonnoir du couvercle. Ne versez au maximum que 0.5 litre de liquide chaud ou moussant:

Attention! Risque de vous ébouillanter!

Attention!

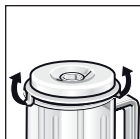
Pour mixer des aliments liquides dans le mixeur en verre (disponible chez votre revendeur spécialisé): réglez l'appareil sur la position 3 maximum. Ne versez au maximum que 0.5 litre de liquide chaud ou moussant.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (13).

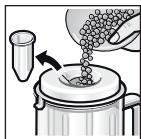


13

4.2. Versez/ajoutez les ingrédients



14



15



16

Quantité maximum:

- de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre,
- dans les mixeurs en verre = 0.75 litre; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0.5 litre;
- Quantité optimale préparable: entre 50 et 100 grammes de matière ferme;
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.

- Retirez le couvercle puis versez les ingrédients (14)

ou bien

- Retirez l'entonnoir puis rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout (15)

ou bien

- Retirez l'entonnoir puis rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout (16)

DE

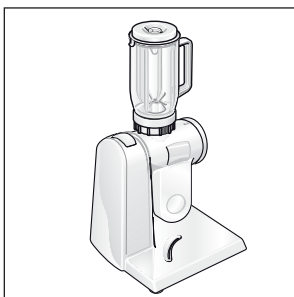
FR

IT





4.3. Utilisation:



17

– *Mixage de liquides*

Pour préparer des boissons à base de fruits mélangés, ajoutez le liquide pendant le mixage. Mettez en plus des cubes de glace pour les boissons frappées.

– *Réduction en purée de fruits et légumes*

La purée de pomme de terre ne se prépare pas dans ce verre, mais dans le bol mélangeur, avec le fouet mélangeur. Pour la compote de pommes crues, ajoutez de l'eau équivalant au moins à la moitié du poids des pommes.

Pour réduire en purée les denrées coupées en gros morceaux (p.ex. lait de bananes, soupe aux légumes, etc.), procédez de la façon suivante: enclenchez la machine pendant 10 secondes sans ajouter de liquide, puis versez celui-ci dans le verre-mixer, d'abord sur position 2, puis sur position 3. Mettez en plus des cubes de glace pour les boissons frappées.

– *Hachage de fruits et légumes et concassage de noix et pain sec (chapelure).*

Pour les denrées sèches comme les noix ou le pain rassis, on obtient les meilleurs résultats en travaillant par quantités de 50 à 100 g.

– *Préparation de la mayonnaise et de sauces*

Pour la mayonnaise, mélangez tous les ingrédients - sauf l'huile - pendant quelques secondes à la vitesse 2, puis versez l'huile rapidement en un épais filet régulier.

Sélectionnez les vitesses 2, 3 ou 4 en fonction de vos besoins (par ex. degré de finesse, quantité). Les produits liquides se travaillent jusqu'à la vitesse 3 au maximum.

Ne dépassez pas la graduation de remplissage maximum du verre-mixer. La durée du mixage dépend de la quantité versée et du degré de finesse recherché.

Si, une fois enclenché, le verre-mixer ne démarre pas même à la puissance maximum (bourdonnement), c'est que le contenu coince les couteaux. Dans ce cas, déclenchez le robot, retirez le verre-mixer et remuez le contenu pour l'aérer.

4.4. Après utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Un conseil: nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation (voir page 56).

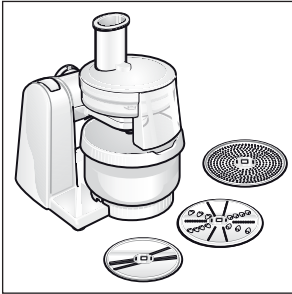




4.5. Mise en service de l'appareil à râper

Se compose:

poussoir, partie supérieure avec goulotte de remplissage, partie inférieure avec écoulement, axe d'entraînement avec fourche d'entraînement, disque éminceur épais/mince, disque à röstli/râpe grossière, disque fin pour râper.



18



Consignes de sécurité particulières

- N'utilisez jamais l'appareil à râper sans la partie supérieure.
- Ne montez ou ne retirez jamais un disque quand le robot fonctionne.
- Ne plongez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage, utilisez le poussoir.
- N'enfilez jamais les doigts dans l'orifice d'écoulement quand le robot fonctionne.
- **Prudence:** les disques pour râper et émincer sont tranchants.

DE

FR

IT

4.6. Assemblage

Avant la première utilisation, rincez bien toutes les pièces à l'eau chaude. Assemblez les pièces dans l'ordre suivant:

- 13.1 partie inférieure
- 13.2 axe et fourche d'entraînement
- 13.3 disque à râper
- 13.4 partie supérieure
- 13.5 poussoir

Assemblez les parties supérieures et inférieures de telle sorte que les deux repères (triangles) coïncident. Tournez ensuite la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à encliquetage.

4.7. Utilisation

Poser l'appareil à râper sur l'entraînement (position 2) et bloquez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Mettez la machine en marche.

Versez le produit dans la goulotte de remplissage et enfoncez-le avec le poussoir. Pour effectuer un râpage régulier des légumes à chair fine (par ex. carottes), les introduire verticalement plusieurs à la fois dans la goulotte.

Si le produit se coince dans la goulotte de remplissage, arrêtez le robot, ôtez la partie supérieure, dégagez la goulotte de remplissage et jetez les morceaux trop petits.

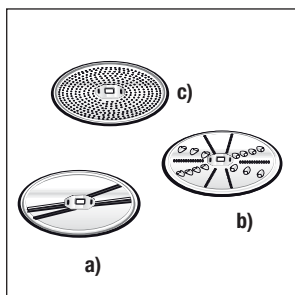
suite ...





Évitez que l'aliment haché ne remonte dans l'orifice d'écoulement.

4.8. Choix des disques à râper



19

Disque éminceur réversible (épais/mince) (a)

Par ex. pour les légumes et les fruits.

Attention: ne convient pas pour les fromages durs, le pain ou le chocolat.

Disque à rôsti/râpe grossière réversible (b)

Pour les légumes et les fruits.

Attention: côté «gros» ne convient pas pour les noix, les fromages durs (parmesan); côté rosti ne convient pas pour les fromages à pâte molle.

Conseil: travaillez les produits mous ou friables uniquement à la vitesse 2 ou I, avec une pression légère du poussoir.

Avec les carottes ou légumes similaires, la coupe sera régulière si vous les introduisez verticalement plusieurs à la fois dans la goulotte.

Disque râpe fine (c)

Pour râper les carottes crues, les fromages durs et les noix/noisettes/amandes.

Attention: ne convient pas pour les fromages à pâtes molle et mi-dure.

Conseil: le chocolat et autres aliments de consistance grasse ou molle doivent être conservés au réfrigérateur pour les raffermir avant de les râper, seulement à la vitesse 1 et avec une légère pression du poussoir.

4.9. Démontage et désassemblage

Tournez le sélecteur sur «0». Enlevez l'appareil à râper en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enlevez la partie supérieure en la tournant aussi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour enlever l'accessoire, saisissez l'axe d'entraînement et tirez-le vers le haut.

4.10. Nettoyage

Toutes les pièces peuvent se laver en machine.

Pour nettoyer le dépôt rougeâtre de carotène après le râpage des carottes, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon et frottez la face interne du disque, puis rincez-le.

4.11. Pièce de rupture forcée

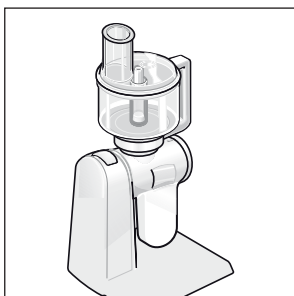
Une pièce de rupture forcée protège le dispositif d'entraînement en se brisant en cas de surcharge consécutive à un mauvais emploi du robot contraire aux indications de ce mode d'emploi (par ex. utilisation du disque éminceur pour couper du fromage dur, du pain ou des légumes trop fibreux) ainsi qu'en cas de bourrage dans l'ouverture d'écoulement.





4.12. Mise en service du multimixeur

Se compose: support-entraîneur, bol, broyeur à lames, couvercle avec goulotte de remplissage



20



Consignes de sécurité particulières

- Retirez le multimixeur uniquement lorsque le robot est complètement arrêté.
- **Prudence:** après avoir enlevé le couvercle, retirez le broyeur toujours par le porte-lames, car les lames sont très tranchantes.
- **Prudence:** après avoir enlevé le couvercle, retirez le disque avec le porte-disques; les disques sont tranchants.
- Ne plongez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage quand le robot fonctionne.
- N'assemblez pas le multimixeur directement sur l'appareil de base.
- **Prudence:** maintenez les enfants éloignés du robot quand il fonctionne.

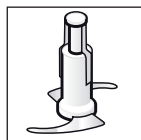
DE

FR

IT

4.13. Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil selon point «Nettoyage».



21

Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le. Saisissez toujours le broyeur à lames par son support. **Prudence: les lames sont très tranchantes.** Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le en le soulevant du support-entraîneur.

4.14. Utilisation

Placez le bol sur le support-entraîneur (position 3) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette soit encliquetée dans la poignée. (C'est seulement ainsi que le couvercle pourra être posé à la fin.) Mettez le broyeur à lames en place. **Attention, les lames sont très tranchantes!**

Versez l'aliment à broyer. Posez le couvercle en faisant coïncider les repères (flèche sur le couvercle et sur la poignée) et faites-le tourner pour enfiler le tenon du couvercle dans la fente de verrouillage.

Le couvercle doit être tourné jusqu'en butée pour que le multimixeur puisse être placé sur l'appareil de base et fonctionner; si nécessaire, maintenez le tenon du couvercle pressé avec le pouce.

Posez le multimixeur sur le système d'entraînement supérieur et tournez-le jusqu'en butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le couvercle ne peut plus se retirer aussi longtemps que le multimixeur est monté sur le robot. Pour rajouter un aliment, il faut le verser par la goulotte de remplissage; pour les liquides, utilisez de préférence un entonnoir.

suite ...



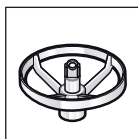


4.15. Travail avec un disque

Montage du disque.

Permet d'émincer, de râper des produits mous et durs (légumes, fromages, etc.). Posez le porte-disques sur le support-entraîneur et posez dessus le disque avec la face de travail dirigée vers le haut, de manière que les deux ergots du porte-disques s'engagent dans les orifices correspondants du disque. Posez le couvercle comme décrit plus haut.

4.16. Démontage ou remplacement du disque



22

Enlevez toujours le porte-disque avec le disque monté en le saisissant par la partie de préhension.

Pour émincer, râper, travaillez au maximum à la vitesse 3.

Introduisez le produit en poussant légèrement à l'aide du poussoir.

4.17. Niveau de remplissage

Remplissez au maximum jusqu'au niveau de l'épaulement du porte-disque.

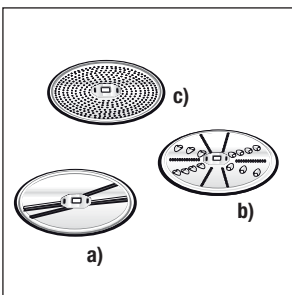


Ne plongez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage!

Pour travailler les restes éventuels, effectuez plusieurs va-et-vient avec le poussoir.

Si des morceaux restent coincés dans la goulotte, arrêtez le robot, enlevez le multimixeur, ouvrez le couvercle et ôtez les morceaux à la main.

4.18. Choix des disques



23

Disque éminceur réversible (épais/mince) (a)

Par ex. pour les légumes et les fruits.

Attention: ne convient pas pour les fromages durs, le pain ou le chocolat.

Disque à rosti/râpe grossière réversible (b)

Par ex. pour les légumes, fruits ou fromage. **Attention:** côté «gros» ne convient pas pour les noix, les fromages durs (parmesan); côté rosti ne convient pas pour les fromages à pâte molle.

Conseil: travaillez les produits mous ou friables uniquement à la vitesse 2 ou 1, avec une pression légère du poussoir. Avec les carottes ou légumes similaires, la coupe sera régulière si vous les introduisez verticalement plusieurs à la fois dans la goulotte.

Disque râpe fine (c)

Pour râper les carottes crues, les fromages durs et les noix/noisettes/amandes. **Attention:** ne convient pas pour les fromages à pâtes molle et mi-dure.

Conseil: le chocolat et autres aliments de consistance grasse ou molle doivent être conservés au réfrigérateur pour les raffermir avant de les râper, seulement à la vitesse 1 et avec une légère pression du poussoir.



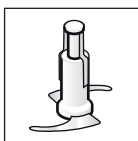


4.19. Pièce de rupture forcée

Une pièce de rupture forcée protège le système d'entraînement en se brisant en cas de surcharge consécutive à un mauvais emploi du robot contraire aux indications de ce mode d'emploi (par ex. utilisation du disque éminceur pour couper du fromage dur, du pain ou des légumes trop fibreux) ainsi qu'en cas de bourrage dans l'ouverture d'écoulement.

DE

4.20. Broyeur à lames



24

Pour hacher, réduire en purée, mixer, préparer des aliments légers et des boissons mixtes.

Conseil: préparez les aliments comme à l'habitude lavés séchés, épluchés) et débitez-les en gros morceaux pour les introduire dans la goulotte. Selon le résultat recherché et les goûts individuels, faites fonctionner le robot plus ou moins longtemps. Avec de petites quantités ou pour un hachage grossier, durée de fonctionnement courte; avec de plus grandes quantités ou pour un hachage fin, durée de fonctionnement plus longue.

FR

Conseil: pour réaliser des hachis de viande, des farces et de la chair à pâté (bœuf, porc, veau, volaille, poisson), versez ensemble tous les ingrédients et les épices dans le bol et travaillez la masse en pâte lisse à la vitesse maximum. Utilisations: pour la viande hachée, boulettes de viande, farces pour pâtes et légumes, adjonctions aux soupes, etc.

IT

Mixage: lait frappé (Milk Shake) jusqu'à 0.5 l. Sauces, dressing pour salades, potages veloutés, crèmes au séré jusqu'à 375 g.

Pétrissage et malaxage de la pâte: le multimixeur peut être utilisé si la quantité de pâte est réduite (jusqu'à 340 g de farine).

Normalement, nous recommandons l'utilisation du bol malaxeur avec les ustensiles correspondants.

4.21. Nettoyage

Le bol et son couvercle, le broyeur à lames, les disques et le porte-disques sont lavables en machine.

Nettoyez le support entraîneur seulement avec un chiffon humide.

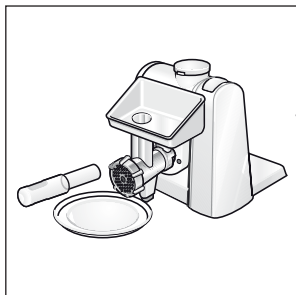


Dans la machine, ne posez pas le bol et son couvercle directement au-dessus du serpentin chauffant. Posez le broyeur à lames, ouverture conique au-dessus, de sorte que les lames ne puissent abîmer les autres pièces.





4.22. Mise en service du hachoir à viande



25

Se compose:

carter, coupelle de remplissage, poussoir, vis sans fin avec fourche d'entraînement, couteaux, disque perforé Ø 4,5 mm, bague de serrage



Consignes de sécurité particulières:

- N'assemblez jamais le hachoir à viande directement sur l'appareil de base.
- Ne plongez jamais les doigts dans l'orifice de la coupelle de remplissage, utilisez le poussoir.
- Ne montez ou ne retirez jamais le hachoir à viande quand le robot fonctionne.
- N'utilisez pas le hachoir à viande sans le disque perforé ni la bague de serrage.
- **Prudence:** les couteaux sont tranchants.
- **Prudence:** maintenez les enfants éloignés de l'appareil en marche.

4.23. Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil selon point «Nettoyage».

4.24. Assemblage

Assemblez les pièces dans le carter en respectant l'ordre indiqué.

1. vis sans fin
2. couteaux utilisables des deux côtés
3. disque perforé, évidemment vers le bord du carter
4. bague de serrage légèrement vissée

4.25. Utilisation

Introduisez la fourche d'entraînement du hachoir dans la fente d'entraînement (position 4), appuyez-la contre l'entraînement et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Tenez compte de la flèche de direction et de l'inscription (auf/zu = ouvrir/fermer) sur le carter du hachoir. Vissez à fond la bague de serrage, puis mettez en place la coupelle de remplissage.

Travaillez à la vitesse 4. Utilisez toujours le poussoir pour faire descendre les morceaux de viande dans la goulotte. Posez une assiette ou un plat sous l'orifice d'écoulement du hachoir. Si vous devez poser un plat plus grand, vous pouvez faire pivoter le bras polyvalent pour écarter plus le hachoir du robot.

Pour la passer au hachoir, tranchez la viande en lamelles plutôt qu'en morceaux. Veillez à ce que la viande ne contienne pas d'os. Pour le steak tartare, faites passer deux fois la viande.





La coupelle de remplissage doit être placée correctement.

4.26. Démontage et désassemblage

Tournez le sélecteur sur «0».

Tournez le hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le du robot.

Dévissez la bague de serrage et enlevez le disque perforé, les couteaux et la vis sans fin.

4.27. Nettoyage

Rincez toutes les pièces à la main, sans produit abrasif.

Après la rinçage, séchez aussitôt le disque perforé et les couteaux et enduisez-les d'huile alimentaire.

4.28. Pièce de rupture forcée

La pièce de rupture forcée intégrée protège le système d'entraînement en se brisant en cas de surcharge.

Cette pièce peut se remplacer facilement. Dévissez la vis de fixation, remplacez la fourche d'entraînement et revissez la vis.

4.29. Mise en service du moulin à céréales

Se compose:

carter, bague de réglage de la mouture, broyeur conique, bague du broyeur, entonnoir de remplissage, fourche d'entraînement



26



Consignes de sécurité particulières:

- N'assemblez jamais le moulin à céréales directement sur l'appareil de base.
- Utilisez le moulin uniquement s'il est entièrement assemblé.
- Ne plongez pas les doigts dans l'entonnoir de remplissage.
- Ne montez ou ne retirez jamais le moulin à céréales quand le robot fonctionne.
- Ce moulin est conçu pour des quantités de ménage, non pour l'utilisation commerciale.
- Utilisez seulement des céréales propres, sans impuretés telles que débris de métal, sable ou petites pierres.
- Ne laissez pas tourner le moulin à vide.
- **Prudence:** maintenez les enfants éloignés de l'appareil en marche.

DE

FR

IT





4.30. Avant la première utilisation Nettoyez l'accessoire selon point «Nettoyage».

4.31. Désassemblage

Enlevez l'entonnoir de remplissage et tournez la bague de réglage de la mouture dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Le double triangle doit coïncider avec le trait de repère.

Dans cette position, vous pouvez retirer la bague du broyeur et le broyeur conique.

4.32. Assemblage

Vérifiez que le double triangle de la bague de réglage coïncide avec le repère.

Emboîtez le broyeur conique sur l'arbre carré de l'entraînement sur le carter. Mettez en place la bague du broyeur en veillant à ce que le repère qu'elle porte coïncide avec les deux repères du carter et de la bague de réglage. C'est la seule manière de la mettre correctement en place.

Appuyez év. légèrement sur la bague du broyeur et tournez la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir le degré de mouture désiré.

Emboîtez l'entonnoir de remplissage par dessus.

Présentez le moulin sur le bras bloqué à l'horizontale (position 2), écoulement vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Posez le couvercle sur le récipient pour empêcher la poussière de mouture de s'échapper. Le remplissage s'effectue par l'orifice du couvercle.

4.33. Finesse de mouture

Versez au maximum 750 g de grains dans le récipient (les graduations sont indicatives et se réfèrent au froment).

Mettez l'appareil en marche.

Réglez le degré de mouture en tournant la bague de réglage:

1 = fin jusqu'à 6 = gros

Le réglage peut s'effectuer en continu et pendant que le moulin fonctionne. Pour régler de «gros» à «fin», procédez seulement par petits ajustements successifs, afin de prévenir le bourrage des grains dans le broyeur.

La mouture s'effectue normalement à la vitesse 4. Pour une mouture très fine, vous pouvez choisir la vitesse 3, ce qui évitera la trop forte élévation de température des grains.

Le moulin à céréales est conçu pour toutes les céréales (sauf le maïs) et les graines de pavot, de lin, de sésame, etc. Les fines herbes, certaines herbes condimentaires et le café peuvent aussi être moulus dans ce moulin.





4.34 Rendement de mouture à la vitesse 4

Vous pouvez moudre jusqu'à 2 kg de céréales en un cycle de mouture. Pour éviter de surcharger le moteur, vous devez ensuite observer une phase de refroidissement de 1 heure.

Type de céréale	Mouture fine	Mouture grossière
Froment	80 g/min	270 g/min
Seigle	70 g/min	230 g/min
Sarrasin	80 g/min	190 g/min
Orge	80 g/min	300 g/min
Millet	80 g/min	200 g/min
Riz	70 g/min	190 g/min
Graines de lin	15 g/min *)	—
Pavot	70 g/min *)	—

*) Les graines de lin et de pavot sont oléagineuses; un réglage trop fin donne un faible rendement. Vous obtiendrez un meilleur résultat en moudant ces graines au sortir du réfrigérateur, où vous les aurez gardées un certain temps.

Pour la pâtisserie, vous pouvez moudre rapidement et finement les graines de lin après les avoir préalablement mélangées aux autres céréales.

Les indications de ce tableau sont approximatives et peuvent varier selon la teneur en humidité des céréales.

Les céréales doivent être parfaitement sèches, au risque de coller à l'intérieur du moulin. Conservez la farine dans un endroit sec et dont la température n'excède pas 40 °C.



Les céréales humides provoquent une élévation exagérée de la température pendant la mouture. Celle-ci se reconnaît au fait que de la poussière de farine se dépose en quantité accrue sur le cône du moulin et qu'il n'est plus possible d'obtenir une mouture fine.

4.35. Test d'humidité

Ecraser les grains à moudre entre deux objets durs. Les grains humides s'aplatissent en flocons sans craquer.

Vous pouvez aussi placer un échantillon de céréales pendant quelques heures au réfrigérateur, puis le soumettre ensuite à une mouture fine. Si le résultat est très fin, c'est le signe évident que les graines étaient humides avant d'être placées au froid.

C'est aussi une indication que les conditions de stockage des céréales doivent être améliorées.

DE

FR

IT





4.36. Démontage et nettoyage

Tournez le sélecteur sur «0». Tournez le moulin dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Vous devez nettoyer le moulin après chaque utilisation, si vous ne l'utilisez pas tous les jours. Avec les graines oléagineuses (par ex. graines de lin), le nettoyage est nécessaire après chaque mouture.

Frottez le broyeur conique avec une brosse sèche. La partie inférieure de l'écoulement peut s'abaisser pour la nettoyer.

Ne lavez pas les pièces à l'eau bouillante et ne plongez pas le carter dans l'eau; contentez-vous de nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide. Rangez le moulin dans un endroit sec.

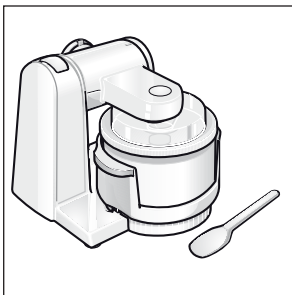
4.37. Pièce de rupture forcée

La pièce de rupture forcée intégrée protège le système d'entraînement en se brisant en cas de surcharge. Cette pièce peut se remplacer facilement. Tournez la bague de réglage vers la droite jusqu'à la butée. Saisissez par ses méplats la fourche d'entraînement avec une pince plate, tournez vers la droite. Remise en place dans le sens inverse.

4.38. Mise en service de la sorbetière

Se compose:

couvercle, bras mélangeur et fourche d'entraînement, cuve à glace, support de la cuve, spatule en plastique



27



Consignes de sécurité particulières:

- N'assemblez jamais la sorbetière directement sur l'appareil de base.
- Ne montez ou ne retirez jamais la sorbetière quand le robot fonctionne.
- Cette sorbetière est conçue pour des quantités de ménage, non pour l'utilisation commerciale.
- N'introduisez pas d'ustensile dans la sorbetière quand elle fonctionne.

4.39. Avant la première utilisation

Nettoyez l'accessoire selon point «Nettoyage et entretien».





4.40. Utilisation

Retirez la cuve à glace de son support. Pour la préparation de la glace, la cuve doit être absolument propre. Il est préférable de l'essuyer avec un chiffon humide, puis de la sécher avant de l'employer. Laissez ensuite la cuve pendant environ 8 heures ou plus **posée debout** dans le congélateur *** de votre réfrigérateur ou dans un bahut de congélation (à -18°C ou plus bas). Elle peut aussi rester en permanence dans votre congélateur pour être immédiatement utilisable.

Pour préparer de la glace, sortez la cuve du congélateur, posez-la dans son support, placez le bras mélangeur dans la cuve et le couvercle par-dessus. Posez la sorbetière sur le socle du robot varioTronic (fente arrondie) et abaissez le bras polyvalent jusqu'à encliquetage (position 1).

Préparez les ingrédients et la recette de glace (des suggestions sont fournies avec la cuve).

Mélangez bien les ingrédients, qui doivent tous être à la température du réfrigérateur et dont les proportions doivent être exactement respectées. Afin d'éviter le durcissement instantané de la masse dans la cuve, vous devez l'ajouter alors que le bras mélangeur fonctionne. N'arrêtez la sorbetière que brièvement pendant le mixage de la glace.

Opérez avec le sélecteur à la **vitesse 1**. Normalement, la glace est prête après 30 minutes environ et vous pouvez arrêter le robot. Voir les recettes pour les durées de préparation.

Si le bras mélangeur se trouve bloqué dans la masse gelée, la fourche d'entraînement empêche le moteur de caler. Ce phénomène se signale par un craquement sonore.



Si ce craquement retentit avant la fin du temps indiqué, c'est que la glace a pris plus rapidement que prévu.

Retirez le bras mélangeur de la masse et laissez-la reposer quelques instants dans la cuve pour qu'elle termine de durcir.

Pour retirer la glace de la cuve, utilisez la spatule fournie. **Attention:** ne rayez pas l'intérieur de la cuve et n'utilisez jamais de spatule en métal.

4.41. Nettoyage et entretien

L'hygiène est essentielle dans la fabrication des glaces. Nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact avec la glace.

Le couvercle, le bras mélangeur et le support de la cuve peuvent se laver en machine. Posez le bras mélangeur fourche d'entraînement vers le bas dans le lave-vaisselle.

Nettoyez la cuve avec un chiffon doux et à l'eau tiède additionnée de liquide-vaisselle. **Attention:** ne rayez pas l'intérieur de la cuve.

Évitez de réchauffer fortement la cuve de la sorbetière!

DE

FR

IT





4.42. Mise en service du presse-agrumes



28

Se compose:
récipient avec goulotte d'écoulement, tamis avec cône de pressage et anneau

4.43. Avant la première utilisation

Nettoyez l'accessoire selon point «Nettoyage».

4.44. Assemblage

Amenez le bras polyvalent à la position 5. Si vous utilisez un pichet pour recueillir le jus, vous pouvez aussi amener le bras à l'horizontale (position 2). Posez le récipient, goulotte d'écoulement vers la droite, sur l'entraînement du bras et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Posez le tamis avec le cône.

4.45. Utilisation

Le presse-agrumes vous permet de presser des oranges, citrons et pamplemousses.

Posez un récipient approprié pour recueillir le jus sous la goulotte. Réglez le robot sur la vitesse 2. Une fois les fruits pressés, soumettez la pulpe à une centrifugation en passant à la vitesse 4 pour obtenir le jus résiduel.

Vous pouvez presser jusqu'à 1 kg d'agrumes en un cycle de travail.

Pour retirer le cône de pressage, passez deux doigts sous le bord du tamis et tirez dessus.

4.46. Nettoyage

Lavez les pièces à l'eau additionnée de liquide-vaisselle usuel ou au lave-vaisselle. Veillez à ne pas placer les pièces directement au-dessus du serpentin chauffant et à ne pas les coincer entre les tiges du panier à vaisselle.

N'utilisez pas de produit abrasif.

L'anneau du tamis peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.





5. Nettoyage et entretien

5.1. Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau courante.

N'utilisez jamais de détergents récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.
- Séchez ensuite l'appareil avec une serviette de cuisine.

5.2. Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Toutes les pièces peuvent se nettoyer au lave-vaisselle. Ne les coinciez pas dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer.

5.3. Nettoyage/démontage du mixeur



Risque de blessure avec les lames tranchantes!

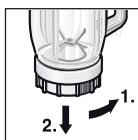
Ne touchez pas les lames du mixeur les mains nues. Le mixeur se démonte pour le nettoyer.

Attention!

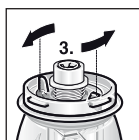
N'utilisez jamais de détergents récurants.

Le porte-lames ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement sous l'eau courante.

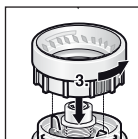
Un conseil: si vous avez mélangé des aliments liquides, vous n'avez généralement pas besoin de démonter le mixeur pour le nettoyer. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, réglez-le sur la position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez à l'eau propre.



29



30



31



32



33

- Tournez le socle du bol mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le (29).
- Tournez le porte-lames par ses ailettes en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débloquer (31).
- Enlevez le porte-lames ainsi que la bague d'étanchéité (33).

DE

FR

IT





5.4. Montage du mixeur



Risque de blessure!

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Placez la bague d'étanchéité sur le porte-lames .
- Placez le porte-lames dans le bol mixeur en l'introduisant par le dessous.
- A l'aide du socle, vissez le porte-lames à fond.
- Vissez à fond le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

5.5. Problèmes et remèdes

En présence d'un problème, veuillez vous adresser à notre service après-vente (voir page 94).





6. Exemples d'utilisation

6.1. Exemples d'utilisation



Crème Chantilly

100 g – 600 g

- A l'aide du fouet batteur, battez la crème sur la position 4 pendant une minute et demi à 4 minutes (en fonction de la quantité et de la nature de la crème).



Œufs à la neige

1 à 8 blancs d'œuf

- A l'aide du fouet batteur, battez les blancs sur la position 4 pendant 4 à 6 minutes.



Pâte à biscuit

Recette de base

2 œufs

2 à 3 cuillers à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé

Levure chimique facultative

- A l'aide du fouet batteur, mélangez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) pendant 4 à 6 minutes sur la position 4, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 2 puis ajoutez la farine et la féculé tamisée, en alternant une cuiller de chaque, pendant 30 secondes à une minute.

Quantité maximale: deux fois la recette de base



Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre (à la température de la pièce)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

- A l'aide du fouet mixeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 3 à 4 minutes sur la position 3.

Quantité maximale: une fois et demie à 2 fois la recette de base

DE

FR

IT

**Pâte Brisée***Recette de base*

125 g de beurre (à la température de la pièce)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

Du zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

Levure chimique facultative

- A l'aide du fouet mixeur ou du crochet malaxeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 2 à 3 minutes sur la position 2.

Quantité maximale: deux fois la recette de base

**Pâte levée***Recette de base*

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température de la pièce)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

Une pincée de sel

- A l'aide du crochet malaxeur, malaxez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 3 à 6 minutes sur la position 2.

Quantité maximale: une fois et demie la recette de base

**Mayonnaise**

2 œufs

2 cuillers à café de moutarde

250 ml d'huile

2 cuillers à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Ces ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.





7. Pièces de rechange / accessoires

Nous vous prions d'indiquer le numéro d'article des pièces de rechange ou accessoires que vous désirez commander pour varioTronic 550, 600 et 600 Deluxe.

Pièce de rechange:

	N° d'article
Bol mélangeur en plastique	3340.40000
Pare-poussière du bol mélangeur	3340.46350
Fouet	3340.47349
Fouet mélangeur	3340.00030
Crochet malaxeur	3340.00040
Refole-pâte du crochet mélangeur	3340.50003
Porte-couteaux compl.	3340.00070
Poussoir (appareil à râper)	3340.00152
Fourche d'entraînement (app. à râper)	3340.00153
Disque râpe fine	3340.00150
Disque éminceur épais/mince	3340.00860
Disque à rösti/râpe grossière	3340.00870
Disque perforé, trous de 4,5 mm	3340.00190
Disque perforé, trous de 3 mm	3340.80003
Couteaux (hachoir à viande)	3340.00200

Accessoire spécial:

Bol mélangeur en plastique	A33450
Verre-mixer	A33452
Appareil à râper	A33453
Hachoir à viande	A33454
Disque à pommes frites	A33456
Moulin à céréales	A33457
Disque Julienne	A33458
Multimixeur	A33459
Gobelet-mixeur	A33460
Presse-agrumes	A33467
Bol mélangeur en acier inox	A33478
Sorbetière	A33466

DE

FR

IT



7.2. Vue des fonctions

550	✓	✓	✓	
600	✓	✓		✓
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓

550	✓	✓	✓			
600	✓	✓	✓			
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓	✓	✓





8. Données techniques

Tension nominale	220 – 240 V / 50 Hz
Puissance nominale	550 W (varioTronic 550) resp. 600 W (varioTronic 600 et 600 Deluxe)
Moteur	à collecteur
Fixation	directement sur le bras multifonctionnel avec des fixations séparées. Pivotable dans 5 positions
Vitesse de rotation	24 jusqu'à 11'492 U/min
Réglage	4 vitesses principales
Dimension	(LxHxP) 230x280x230 mm
Poids	appareil de base 3.1 kg
Matériaux	carter: mat. synthétique ABS bol mélangeur: mat. synthétique PP (varioTronic 550 et 600 DeLuxe) bol mélangeur: en acier (varioTronic 600 et 600 Deluxe) crochet et fouets: acier inox
Bol mélangeur	contenance 2 kg, avec pare-poussière et projections, lavable en machine
Fonctionnement en continu	possible pour l'usage ménager, mais exclu pour l'usage commercial
Sécurité	capuchons de l'entraînement

Changements sans avis préalable possible. Pour des données plus précises, vérifiez sur la plaque de l'appareil.

DE

FR

IT

9. Elimination

9.1 Elimination (recyclage)



Les appareils hors d'usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité. Les appareils présentant un dégât dangereux doivent être éliminés immédiatement. Veillez à ce qu'ils ne soient plus utilisés. Ne jetez pas vos appareils en fin de vie avec vos déchets ménagers habituels (protection de l'environnement!).





Benvenuti

IT Gentili Signore e Signori

Vi ringraziamo di aver scelto di acquistare un prodotto TURMIX. Dal 1933 lavoriamo con un unico obiettivo: la vostra soddisfazione con i nostri apparecchi. La nostra filosofia è basata su quattro concetti: durevolezza, semplicità, fascino e fiducia.

Ciò significa che la qualità, l'ergonomia, la semplicità e il servizio riparazioni sono di fondamentale importanza per noi e ci permettono di offrirvi i prodotti e il servizio migliori.

Vi auguriamo buon divertimento e successo con il vostro prodotto TURMIX.





Indice

1	Prima messa in funzione	1.1 Guida rapida/ apparecchio di base	64
2	Importanti indicazioni di sicurezza	2. Indicazioni disicurezza	65
3	Messa in funzione apparecchio di base	3.1 Apparecchio di base 3.2 Preparazione 3.3 Posizioni di funzionamento 3.4 Fruste, sbattitore e braccio impastatore 3.5 Ciotola impastatrice 3.6 Aggiungere ingredienti 3.7 Dopo il lavoro	66 68 69 69 70 70 70
4	Messa in funzione accessori	4.1 Frullatore 4.5 Grattugia 4.12 Multimixer 4.22 Tritacarne 4.29 Macinacereali 4.38 Gelatiera 4.42 Spremiagrumi	71 73 75 78 79 82 84
5	Pulizia e cura	5.1 Pulizia e cura	85
6	Esempi d'impiego	6.1 Esempi d'impiego	87
7	Pezzi di ricambio / accessori	7.1 Pezzi di ricambio / accessori 7.2 Tabella di funzioni	89 90
8	Dati tecnici	8.1 Dati tecnici	91
9	Smaltimento	9.1 Smaltimento	91
10	Appendice	10.1 Garanzia	94

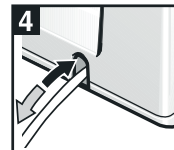
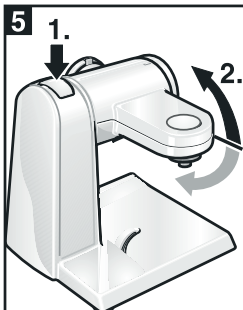
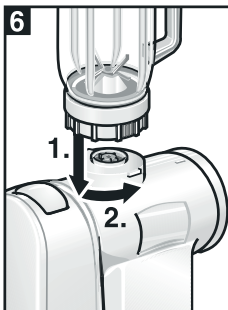
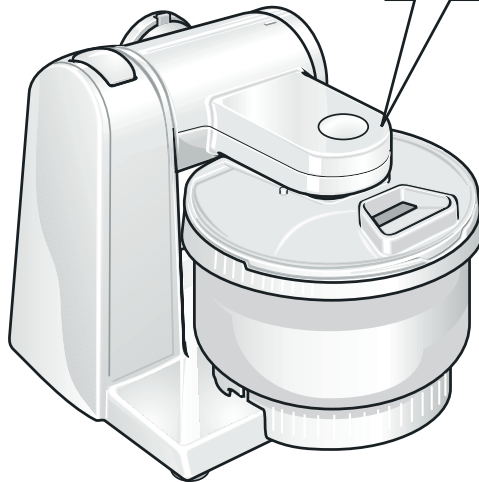
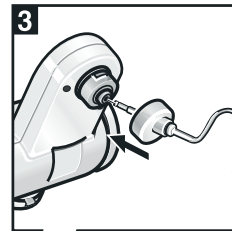
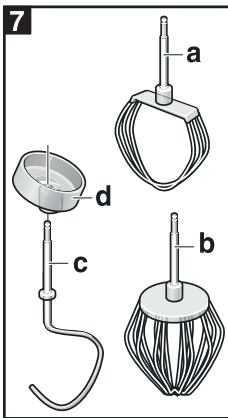
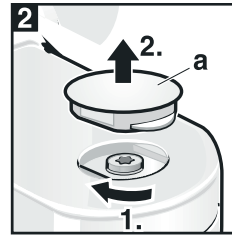
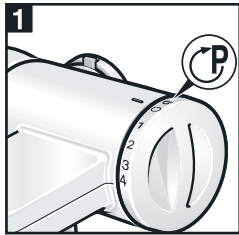
DE

FR

IT



1. Guida rapida / apparecchio di base





2. Indicazioni di sicurezza



Utilizzando questo apparecchio osservare sempre le seguenti disposizioni di sicurezza:

- Leggere accuratamente le istruzioni d'uso.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione oppure la spina in acqua oppure in altri liquidi, pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.
- Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Fare controllare o riparare l'apparecchio presso un centro di assistenza clienti.
- Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto.
- Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né portarlo a contatto con superfici molto calde.
- Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'ingranaggio è completamente fermo.
- L'apparecchio continua brevemente la sua rotazione dopo che è stato spento.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.
- Per gli accessori osservare le accluse istruzioni per l'uso.
- Non infilare nell'apparecchio oggetti; pericolo di cortocircuito.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per uso domestico.
- Non lasciare gli involucri di plastica utilizzati per imballare l'apparecchio alla portata di bambini.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di incapacità fisica o mentale o percezioni sensoriali inadeguate oppure per inesperienza o scarsa conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, devono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza di una persona responsabile.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

DE

FR

IT



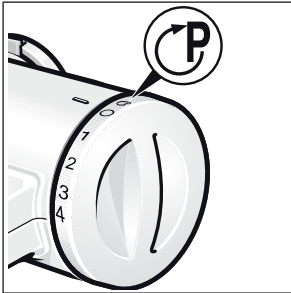


3. Messa in funzione apparecchio di base



Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali.

- Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia.
- L'apparecchio non richiede manutenzione.
- Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (vedi anche lo prospetto dei modelli, pagina 90).
- Si prega di conservare queste istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.
- Usare l'apparecchio solo con accessori originali.



1

0/off = Stop

P = Comando parcheggio

Mantenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento.

La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.

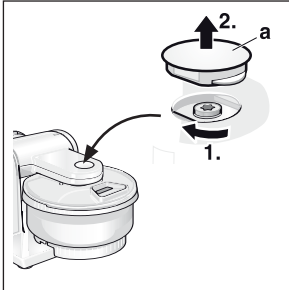
Velocità 1–4 = Velocità di lavoro

Velocità 1 = numero di giri minimo – lento

Velocità 4 = numero di giri massimo – veloce

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione continua a funzionare.





2

Ingranaggio (2)

Per la macina per cereali (acciaio), lo sminuzzatore continuo e lo spremia-grumi.

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

a Coperchio di sicurezza ingranaggio

Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.

DE

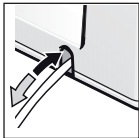


3

Ingranaggio (3)

Per le fruste, lo sbattitore, il braccio impastatore e per l'utensile miscelatore della gelatiera, ribaltato in basso per il tritacarne, in alto per la macina per cereali (a pietre).

IT



4

Conservazione del cavo (4)

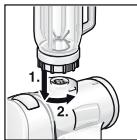
– Vano portacavo



5

Pulsante di sblocco (5)

Premere per muovere il braccio oscillante.



6

Ingranaggio (6)

Per frullatore e multimixer.

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.





3.2. Preparazione

- Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».
- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo.





3.3. Posizioni di funzionamento

**Attenzione!**

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio è montato secondo questa tabella ed è in posizione di lavoro.

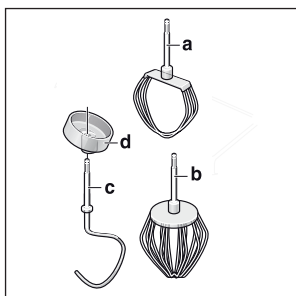
Posizione		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il braccio impastatore
7		Aggiungere grandi quantità di alimenti

DE

FR

IT

3.4. Fruste, sbattitore e braccio impastatore



9

Fruste (a)

per mescolare impasti, per es. impasto morbido per dolci soffici

Sbattitore (b)

per montare alburme d'uovo, panna e per battere impasti soffici, per es. pasta biscotto

Braccio impastatore (c) con spatola (d)

per impastare paste dure e per frammischiare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato)





3. Messa in funzione apparecchio base

3.5. Messa in funzione della ciotola impastatrice



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!



10



11

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola impastatrice. Sostituire gli utensili solo quando l'ingranaggio è fermo. È consentito usare l'apparecchio solo se gli ingranaggi non utilizzati sono protetti con i coperchi di sicurezza.

- Ruotare e mantenere la manopola su «P», finché l'ingranaggio non si ferma. La posizione di ribalta mento è stata già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6 (11).
- Inserire la ciotola impastatrice. La base della ciotola impastatrice deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
- Secondo il lavoro da svolgere, inserire le fruste, lo sbattitore o il braccio impastatore nell'ingranaggio fino all'arresto. Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta.
- Introdurre gli ingredienti da lavorare nella ciotola impastatrice.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Disporre la manopola sulla velocità desiderata.

3.6. Aggiungere ingredienti

- Spegner l'apparecchio con la manopola.
 - Ruotare e mantenere la manopola su «P», finché l'ingranaggio non si ferma.
 - Togliere il coperchio.
 - Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 7.
 - Aggiungere gli ingredienti
- oppure*
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio

3.7. Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare e mantenere la manopola su «P» finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Togliere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura» (pagina 88).



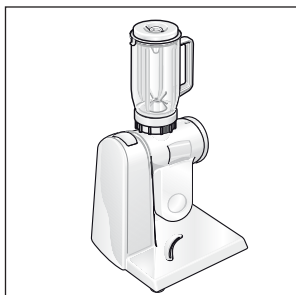


4. Messa in funzione accessori

4.1. Messa in funzione del frullatore



**Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/
ingranaggio in rotazione!**



12

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato! Smontare/montare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo!

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

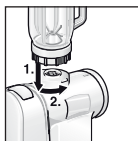
Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0.5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

Attenzione!

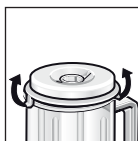
Lavorazione di liquidi nel frullatore con bicchiere di vetro (in vendita nel commercio specializzato): massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0.5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggio del frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore coincide con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (13).

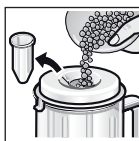


13

4.2. Introdurre/aggiungere gli ingredienti



14



15

Quantità massima:

- per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro;
- per il frullatore con bicchiere di vetro, liquido = 0.75 litri;
- quantità di lavorazione ottimale, solidi = 50-100 grammi;
- Applicare il coperchio e premerlo forte.
- Portare la manopola sulla velocità desiderata.
- Spegner l'apparecchio con la manopola.

- Togliere il coperchio ed aggiungere gli ingredienti (14)

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed introdurre poco per volta gli ingredienti solidi nell'apertura di aggiunta (15)

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore (16)



16

DE

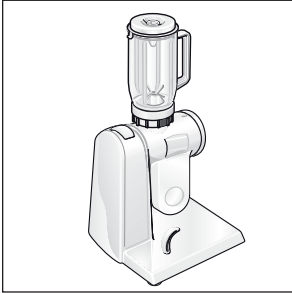
FR

IT





4.3. Impiego del frullatore



17

– *Mescolare liquidi*

Per i frullati alla frutta, aggiungere il liquido durante il funzionamento del frullatore.

– *Ridurre in purea frutta e verdura*

Per preparare la purea di patate partendo da patate bollite, utilizzare il recipiente per impastare con la frusta per sbattere. Per preparare la purea di mele utilizzando mele crude a pezzetti, unire una quantità di acqua pari ad almeno la metà del peso delle mele.

– *Sminuzzare frutta, verdura, noci, nocciole e pane bianco raffermo (per ottenere pangrattato)*

Se il genere da miscelare è secco, come per es. noci o pane secco, si ottiene il miglior risultato impiegando da 50 a 100 g.

Azionare il frullatore alla velocità 2, 3 o 4, a seconda delle esigenze (ad es. grado di finezza, quantità). In caso di composti liquidi, selezionare al massimo lo stadio 3.

Attenzione: il bicchiere del frullatore può essere riempito solo fino al livello massimo indicato. La durata dipende dalla quantità dell'ingrediente e dal grado di macinazione desiderato.

Se il frullatore non funziona nemmeno portando il selettore sulla velocità massima (si sente solo un ronzio), probabilmente le lame sono rimaste bloccate dal composto. In tal caso, spegnere il robot, togliere il frullatore e smuovere il contenuto.

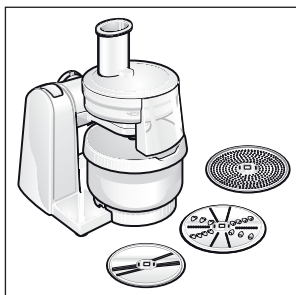
4.4. Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare il frullatore in senso orario e toglierlo.
- **Consiglio:** è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso (vedi «Pulizia e cura» pagina 88).





4.5. Messa in funzione della grattugia



18

Consiste in:

Pestello, Corpo superiore con apertura di riempimento, Corpo inferiore con foro di uscita, Supporto con raschiatore, Disco per affettare (grosso/fine), Disco per tagliare e grattugiare (grosso/fine), Disco per grattugiare (fine)



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze.

- Non mettere in funzione la grattugia senza il corpo superiore.
- Non inserire o disinserire la grattugia con il motore acceso.
- Non infilare mai le dita nell'apertura di riempimento, bensì utilizzare unicamente l'apposito pestello.
- Non infilare mai le dita nel foro di uscita.
- **Attenzione:** tutti i dischi sono affilati e taglienti.

DE

FR

IT

4.6. Montaggio

Al primo impiego, lavare bene tutte le parti con acqua calda.

Montare le parti della grattugia nel seguente ordine:

1. corpo inferiore
2. supporto con raschiatore
3. disco
4. corpo superiore
5. pestello

Montare il corpo superiore e inferiore in modo che le due frecce (una sul corpo inferiore e l'altra su quello superiore) coincidano, quindi ruota re il corpo superiore in senso orario fino a completo innesto.

4.7. Modo d'uso

Collocare la grattugia sulla relativa unità motrice (posizione 2) e ruotarla in senso orario fino a completo innesto. Accedere la macchina.

Versare l'alimento nell'apertura di riempimento e spinger lo verso il basso con il pestello. Affinché carote e simili vengano grattugiate in modo uniforme, infilar le verticalmente a mazetti nell'apertura.

Nel caso in cui l'alimento dovesse restare attaccato, spegnere l'apparecchio, smontare il corpo superiore, svuotare l'apertura di riempimento ed eliminare tutti i resti.

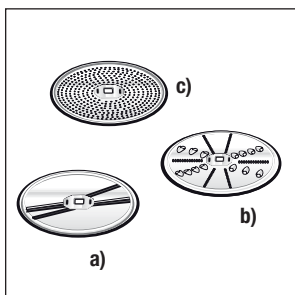
seguito ...





Evitare che l'alimento grattugiato si ammassi nel foro di uscita.

4.8. Impiego dei vari dischi



19

Disco reversibile per affettare (a)

«grosso» o «fine» per frutta e verdura.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta dura, pane, cioccolato.

Disco reversibile per grattugiare (b)

«grosso» o «fine» ad es. per frutta, verdura o formaggio.

Attenzione: non adatto per noci e nocciole, formaggio a pasta dura (ad es. Parmigiano). Il lato «fine» non è inoltre adatto nemmeno per il formaggio a pasta molle.

Attenzione: Lavorare gli alimenti morbidi o friabili solo allo stadio 2 o I, premendo leggermente con il pestello. Affinché carote e simili vengano grattugiate in modo uniforme, infilarle verticalmente a mazzetti nell'apertura.

Disco per grattugiare finemente (c)

per patate crude, formaggio a pasta dura, noci e nocciole.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta molle e formaggio fuso.

Prima di grattugiare cioccolato o altri alimenti che tendono ad ammolinarsi o a fondere, porli brevemente in fresco e grattugiarli solo allo stadio 1, premendo leggermente con il pestello.

4.9. Disinserimento e smontaggio

Portare il selettore sulla posizione «0/Off». Ruotare la grattugia in senso antiorario e staccarla. Ruotare anche il corpo superiore in senso antiorario e staccarlo. Per smontare il disco, afferrare il supporto e sollevare verso l'alto il disco.

4.10. Pulitura

Tutte le parti della grattugia sono lavabili nella lavastoviglie.

Per eliminare la patina arancione lasciata dalle carote, versare qualche goccia di olio commestibile su un panno e passarlo all'interno della grattugia. In seguito risciacquare bene.

4.11. Punto di rottura predefinito

Il supporto del disco presenta un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di carico eccessivo o impiego non conforme (ad es. impiego del disco per affettare con formaggio a pasta dura, pane o verdura legnosa, oppure ammasso di cibo grattugiato nel foro di uscita), il supporto del disco si spezza nel punto predefinito.

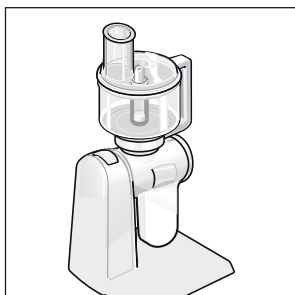




4.12. Messa in funzione del multimixer

Consiste in:

Supporto motore, recipiente, coltello sbattitore, coperchio con apertura di riempimento



20



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze.

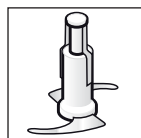
- Staccare il multimixer solo a motore spento.
- **Attenzione:** dopo aver tolto il coperchio, afferrare sempre il coltello sbattitore per l'impugnatura; le lame sono molto taglienti.
- **Attenzione:** dopo aver tolto il coperchio, estrarre sempre il disco con il relativo supporto; i dischi sono affilati e taglienti.
- Non infilare le dita o altri oggetti nell'apertura di riempimento durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non cercare di assemblare il multimixer direttamente sull'apparecchio base.
- **Attenzione:** tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

DE

FR

IT

4.13. Al primo impiego



21

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

Ruotare il coperchio in senso orario e sollevarlo.

Estrarre sempre il coltello sbattitore afferrandolo per l'impugnatura 21.

Attenzione: le lame sono molto taglienti. Ruotare il recipiente in senso orario e toglierlo dal supporto sollevandolo verso l'alto.

4.14. Modo d'uso

Collocare il recipiente sul supporto motore (posizione 3) e ruotarlo in senso antiorario, finché il gancio si innesta completamente nell'impugnatura. Solo così è possibile applicare e avvitare il coperchio. Inserire il coltello sbattitore.

Attenzione, le lame sono molto taglienti!

Versare l'alimento da tritare o miscelare nell'apposita apertura. Applicare il coperchio in modo che le demarcazioni (freccie sul coperchio e sull'impugnatura) coincidano e che la linguetta sul coperchio si inserisca nella fessura di bloccaggio.

Il multimixer può essere inserito sull'apparecchio base e messo in funzione solo se il coperchio è innestato fino alle battute. Se necessario, bloccare la leva del coperchio con il pollice.

Collocare il multimixer sull'unità motrice superiore e ruotarlo in senso antiorario fino a completo innesto. Finché il multimixer è inserito sull'apparecchio base, non è possibile aprire il coperchio. Se occorre aggiungere qualcosa al composto, è possibile farlo attraverso l'apertura di riempimento. Per aggiungere dei liquidi, si raccomanda di utilizzare un imbuto.

seguito ...



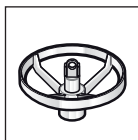


4.15. Lavorare con i dischi Inserimento dei dischi

Inserimento dei dischi.

Per affettare, tagliare, grattugiare e tritare. Innestare il supporto per disco sul supporto del multimixer. Inserire il disco con il lato desiderato verso l'alto, in modo che le due linguette sul supporto del disco si innestino nelle due fenditure sul disco. Applicare poi il coperchio come descritto in precedenza.

4.16. Smontaggio o sostituzione del disco



22

Smontare sempre il disco afferrandolo per l'impugnatura del supporto. Per affettare, tagliare, grattugiare e tritare selezionare al massimo lo stadio 3.

Premere gli alimenti con il pestello, esercitando una pressione leggera e uniforme.

4.17. Livello di riempimento

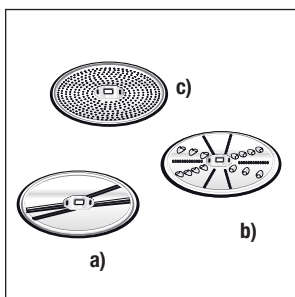
Riempire il recipiente al massimo fino allo spigolo inferiore dell'anello del supporto.



Non infilare le dita o altri oggetti nell'apertura di riempimento!

Per lavorare meglio eventuali resti, sollevare più volte brevemente il pestello. Se il composto dovesse attaccare, spegnere l'apparecchio base, smontare il multimixer, aprire il coperchio ed eliminare i resti.

4.18. Impiego dei vari dischi



23

Disco reversibile per affettare (a)

«grosso» o «fine» per frutta e verdura.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta dura, pane, cioccolato.

Disco reversibile per grattugiare (b)

«grosso» o «fine» ad es. per frutta, verdura o formaggio.

Attenzione: non adatto per noci e nocciole, formaggio a pasta dura (ad es. Parmigiano). Il lato «fine» non è inoltre adatto nemmeno per il formaggio a pasta molle.

Attenzione: Lavorare gli alimenti morbidi o friabili solo allo stadio 2 o 1, premendo leggermente con il pestello. Affinché carote e simili vengano grattugiate in modo uniforme, infilarle verticalmente a mazzetti nell'apertura.

Disco per grattugiare finemente (c)

per patate crude, formaggio a pasta dura, noci e nocciole.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta molle e formaggio fuso.

Attenzione: prima di grattugiare cioccolato o altri alimenti che tendono ad ammolinarsi o a fondere, porli brevemente in fresco e grattugiarli solo allo stadio 1, premendo leggermente con il pestello.

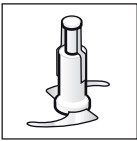




4.19. Punto di rottura predefinito

Il supporto del disco presenta un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di carico eccessivo o impiego non conforme (ad es. impiego del disco per affettare con formaggio a pasta dura, pane o verdura legnosa), il supporto del disco si spezza nel punto predefinito.

4.20. Coltello sbattitore



24

Per tritare, ridurre in purea, frullare, tritare, preparare passati leggeri e frullati.

Attenzione: Preparare gli alimenti come di consueto (ad es. lavarli, asciugarli, mondarli, ecc.) e tagliarli grossolanamente. Versarli nel recipiente e mettere in funzione l'apparecchio. La durata di lavorazione dipende dal tipo di preparazione e dai gusti individuali: breve per piccole quantità o per tritare grossolanamente, più lunga per grosse quantità o per tritare finemente.

Suggerimento: per impasti, ripieni e pasticci di carne (manzo, maiale, vitello, pollame, pesce, ecc.), versare tutti gli ingredienti e le spezie nel recipiente e far funzionare l'apparecchio alla velocità massima, in modo da ottenere una pasta. Ad es. per preparare polpettoni, polpette di carne, ripieni per sfoglie o verdura, poi pettine da tuffare nella minestra, ecc.

Frullare: Per preparare fino a 0,5 di di frullato o 375 g di salsa, condimento per insalate, vellutate, creme alla ricotta.

Impastare e mescolare: Il multimixer è adatto per preparare una piccola quantità di pasta (fino a 340 g di farina).

Di norma, comunque, per impastare e mescolare si raccomanda di utilizzare il recipiente per impastare con i relativi accessori.

4.21. Pulitura

Il recipiente, il coperchio, il coltello sbattitore, i dischi e il supporto dei dischi sono lavabili nella lavastoviglie.

Pulire il supporto strofinandolo con un panno umido.



Nella lavastoviglie, il recipiente e il coperchio non vanno collocati sopra l'elemento riscaldante. Accomodare il coltello sbattitore con l'apertura conica rivolta verso il basso in modo che le lame non danneggino altre stoviglie.

DE

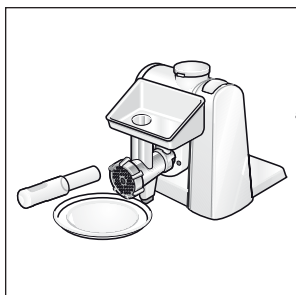
FR

IT





4.22. Messa in funzione del tritacarne



25

Consiste in:

Corpo, vaschetta di riempimento, pestello, coclea con perni di trascinamento, coltello, disco forato (\emptyset fori 4.5 mm), anello filettato



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze:

- Non assemblare il tritacarne direttamente sull'apparecchio base.
- Non infilare le dita nell'apertura di riempimento, bensì utilizzare unicamente il pestello.
- Non montare o togliere il tritacarne quando l'apparecchio è in funzione.
- Non impiegare il tritacarne senza il disco forato e l'anello filettato.
- **Attenzione:** il coltello è molto tagliente.
- **Attenzione:** tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

4.23. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

4.24. Montaggio

I singoli elementi vanno inseriti nel corpo del tritacarne nell'ordine indicato qui di seguito:

1. Coclea
2. Coltello reversibile
3. Disco forato, da inserire nella scanalatura del corpo
4. Anello filettato, da applicare e avvitare leggermente

4.25. Modo d'uso

Infilare i perni di trascinamento del tritacarne nell'unità motrice (posizione 4), premere e ruotare in senso antiorario.

Osservare il senso delle frecce e le scritte «auf/zu» (aprire/chiedere) sul corpo del tritacarne.

Serrare a fondo l'anello filettato e applicare la vaschetta di riempimento.

Impiegare il tritacarne allo stadio 4. Per aggiungere della carne, utilizzare sempre il pestello. Collocare una scodella o un piatto sotto il tritacarne. Per scodelle di grandi dimensioni, fissare il tritacarne a un'altra unità motrice del braccio multifunzionale.

Le carne da tritare va dapprima tagliata a strisce e non a pezzi.

Nel tritacarne non vanno assolutamente messi degli ossi. La carne per il tartare va passata due volte attraverso il tritacarne.





Verificare la corretta posizione della vaschetta di riempimento.

4.26. Disinserimento e smontaggio

Portare il selettore sulla posizione «0/Off».

Ruotare il tritacarne in senso orario e staccarlo.

Dopo aver svitato l'anello filettato, togliere il disco forato, il coltello e la coclea.

4.27. Pulitura

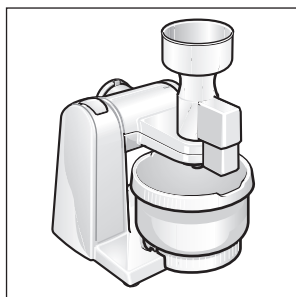
Risciacquare tutte le parti a mano.

Non utilizzare detergenti aggressivi. Dopo averli risciacquati, il disco forato e il coltello vanno asciugati subito e lubrificati con dell'olio commestibile.

4.28. Punto di rottura predefinito

I perni di trascinamento presentano un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di rottura, basta svitare le viti di fissaggio, sostituire i perni di trascinamento e riavvitare.

4.29. Messa in funzione del macinacereali



26

Consiste in:

Corpo, anello di regolazione, cono di macinazione, anello di macinazione, recipiente di riempimento, perno di trascinamento



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze:

- Non assemblare il macinacereali direttamente sull'apparecchio base.
- Utilizzare il macinacereali solo completamente assemblato.
- Non infilare le dita nel recipiente di riempimento.
- Non montare o togliere il macinacereali quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo macinacereali è adatto solo all'impiego domestico e non è previsto per un uso commerciale.
- Impiegare solo cereali puliti, per evitare danni causati da pezzi di metallo, sabbia o sassolini.
- Non mettere in funzione il macinacereali a vuoto.
- **Attenzione:** tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

DE

FR

IT





4.30. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

4.31. Smontaggio

Togliere il recipiente di riempimento. Girare l'anello di regolazione in senso antiorario fino alla battuta. La doppia freccia deve combaciare con la tacca sul corpo del macinacereali.

In questa posizione, l'anello di macinazione e il cono di macinazione possono essere staccati.

4.32. Montaggio

Controllare che l'anello di regolazione combaci con la tacca sul corpo del macina cereali. Innestare il cono di macinazione sull'albero a sezione quadra del corpo.

Inserire l'anello di macinazione; la freccia deve combaciare con la tacca sul corpo e con la doppia freccia sull'anello di regolazione. L'anello si inserisce correttamente solo in questa posizione.

Eventualmente premere leggermente l'anello di macinazione verso il basso e girare l'anello di regolazione in senso orario fino a raggiungere il grado di macinazione desiderato.

Applicare il recipiente di riempimento.

Inserire i macinacereali, con l'apertura di uscita rivolta verso destra, sul braccio multifunzionale in posizione orizzontale (posizione 2) e girarlo in senso orario fino alla battuta. Per evitare la formazione di polvere, applicare un coperchio sul recipiente di raccolta. La farina macinata passa attraverso l'apertura nel coperchio.

4.33. Grado di macinazione

Versare i cereali nel recipiente di riempimento, capienza massima 750 g (i contrassegni servono da orientamento e si riferiscono al frumento).
Accendere il motore.

Il grado di macinazione viene selezionato girando l'anello di regolazione.

1 = fine 6 = grosso

La regolazione è continua e può essere modificata anche quando il macinacereali è in funzione. Per impostare un grado di macinazione più fine, procedere solo gradualmente in modo da permettere di evacuare la farina dal meccanismo di macinazione.

Il macinacereali viene fatto funzionare di solito allo stadio 4. In caso di macinazione molto fine, selezionare lo stadio 3 per evitare di scaldare eccessivamente la farina.

Il macinacereali è adatto per tutti i tipi di cereali (eccetto i granoturco, semi di lino, di papavero, di sesamo, ecc.). Si possono macinare anche erbe aromatiche, spezie e caffè.





4.34 Quantità di macinazione allo stadio 4

È possibile macinare al massimo 2 kg di cereali per volta. Per non sovraccaricare l'apparecchio è necessario rispettare una pausa di raffreddamento di 1 ora.

Tipo di cereale	Grado «fine»	Grado «grosso»
Frumento	80 g/min	270 g/min
Segale	70 g/min	230 g/min
Grano saraceno	80 g/min	190 g/min
Orzo	80 g/min	300 g/min
Miglio	80 g/min	200 g/min
Riso	70 g/min	190 g/min
Semi di lino	15 g/min *)	—
Papavero	70 g/min *)	—

*) I semi di lino e di papavero contengono molto olio; un grado di macinazione troppo fine riduce notevolmente il rendimento di macinazione. Per ottenere un risultato migliore, congelare questi semi e macinarli appena tolti dal congelatore.

Se richiesto, i semi di lino possono essere macinati velocemente molto finemente mischiandoli con gli altri cereali necessari prima della macinazione. I valori riportati nella tabella sono indicativi e variano a seconda del contenuto di umidità dei cereali.

I cereali devono essere assolutamente secchi, per evitare l'ostruzione del meccanismo di macinazione. Conservare le farine ottenute in un luogo asciutto. La temperatura di conservazione non deve superare i 40 °C.



I cereali umidi sollecitano eccessivamente l'apparecchio, portando a un surriscaldamento dello stesso durante la macinazione. Ciò è facilmente rilevabile, perché la farina ostruisce la zona di macinazione del cono in acciaio rendendo impossibile una macinazione fine.

4.35. Prova dell'umidità

Schiacciare il prodotto da macinare tra due oggetti duri. I prodotti umidi si schiacciano facilmente senza fare rumore e assumono una forma a fiocco d'avena.

È anche possibile effettuare questa prova mettendo una parte del prodotto per alcune ore nel congelatore. Se è possibile macinare finemente il prodotto congelato, significa che il cereale ha un elevato contenuto di umidità.

La prova può anche dare delle indicazioni su come conservare in modo più sano il prodotto.

DE

FR

IT





4.36. Smontaggio e pulizia

Portare il selettore sulla posizione «0». Girare il macinacereali in senso antiorario e staccarlo.

Se il macinacereali non viene usato quotidianamente è necessario pulirlo dopo ogni uso. In caso di macinazione di prodotti contenenti olio, come ad es. semi di lino, il meccanismo di macinazione deve venire pulito alla fine di ogni macinazione.

Il cono in acciaio del meccanismo di macinazione va pulito unicamente con uno spazzolino asciutto.

Per pulire l'apertura di uscita è possibile ribaltare la parte inferiore.

Non immergere le singole parti in acqua bollente. Non immergere il corpo nell'acqua di risciacquo, bensì pulire solo l'esterno con un panno umido.

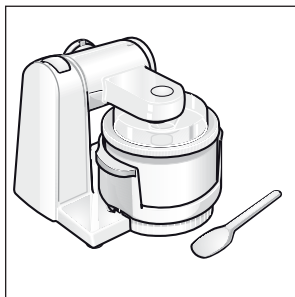
Riporre il macinacereali in un luogo asciutto.

4.37. Punto di rottura predefinito

Il perno di trascinamento presenta un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di rottura, il perno di trascinamento si sostituisce facilmente.

A tale scopo, girare l'anello di regolazione verso destra fino alla battuta. Con una pinza piatta, afferrare il perno di trascinamento sulle superfici riportate, girarlo verso destra ed estrarlo. Rimontare il perno nuovo seguendo l'ordine inverso.

4.38. Messa in funzione della gelatiera



27

Consiste in:

Coperchio dell'apparecchio, braccio mantecatore con raschiatore, recipiente refrigerante, supporto per il recipiente refrigerante, spatola di materia sintetica



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze:

- Non assemblare la gelatiera direttamente sull'apparecchio base.
- Non montare o togliere la gelatiera quando l'apparecchio è in funzione.
- Questa gelatiera è adatta solo all'impiego domestico (quantità limitata) e non è prevista per un uso commerciale.
- Non introdurre oggetti nella gelatiera in funzione.

4.39. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura e manutenzione»).





4.40. Modo d'uso

Staccare il recipiente refrigerante.

Per la preparazione del gelato, il recipiente deve essere assolutamente pulito. La soluzione migliore è pulirlo prima dell'uso con uno strofinaccio umido e asciugarlo bene. Mettere poi il recipiente refrigerante in posizione verticale nel freezer *** o nel congelatore (min. -18 °C). Il recipiente può anche venire tenuto costantemente nel freezer in modo da essere sempre pronto per l'uso. Per la preparazione del gelato, togliere il recipiente refrigerante dal freezer e innestarlo sul supporto. Inserire poi il braccio mantecatore nel recipiente e chiudere con il coperchio.

Applicare la gelatiera sull'apparecchio base varioTronic e premere il braccio multifunzionale verso il basso fino a completo innesto (posizione 1).

Preparare gli ingredienti prima di iniziare a preparare il gelato. Scegliere la ricetta desiderata (alla gelatiera è allegato un ricettario) e mischiare bene tutti gli ingredienti. Gli ingredienti devono essere freddi (temperatura del frigorifero) e le quantità devono assolutamente essere rispettate.

Per evitare che gli ingredienti ghiaccino e si attacchino alle pareti del recipiente refrigerante, avviare la gelatiera mentre si preparano gli ingredienti e spegnerla brevemente al momento di versarvi la massa.

Azionare l'apparecchio allo stadio 1.

Solitamente il gelato è pronto dopo circa 30 minuti e l'apparecchio può essere spento. Nelle singole ricette vengono indicati i tempi precisi di preparazione.

Se il braccio mantecatore dovesse incepparsi, il raschiatore incorporato ne impedisce il bloccaggio. In questo caso si sentono dei rumori secchi. Spegnerne l'apparecchio.



Se il braccio mantecatore emette dei rumori secchi prima della fine del tempo di preparazione, significa che il gelato è pronto prima del previsto.

Estrarre il braccio mantecatore e lasciare il gelato pronto ancora per un po' nel recipiente refrigerante in modo che si solidifichi ulteriormente.

Per togliere il gelato pronto, utilizzare la spatola di materia sintetica in dotazione alla gelatiera.

Attenzione: non graffiare l'interno del recipiente refrigerante; non impiegare spatole di metallo.

4.41. Pulitura e manutenzione

L'igiene è fondamentale nella preparazione del gelato. Pulire accuratamente tutte le parti che entrano a contatto con il gelato.

Il coperchio, il braccio mantecatore e il supporto sono lavabili nella lavastoviglie. Il braccio mantecatore va collocato nella lavastoviglie con il raschiatore rivolto verso il basso. Il recipiente refrigerante va pulito con un panno morbido, detersivo liquido e acqua tiepida.

Attenzione: non graffiare l'interno del recipiente refrigerante.

Evitare di scaldare eccessivamente il recipiente refrigerante!

DE

FR

IT



4.42. Messa in funzione dello spremiagrumi

Consiste in:
Recipiente di raccolta, passino con cono di pressatura e anello



28

4.43. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

4.44. Montaggio

Portare il braccio multifunzionale nella posizione (5). Se vengono utilizzati recipienti grandi, il braccio può essere anche posizionato orizzontalmente (posizione 2).

Applicare il recipiente di raccolta con il foro di uscita rivolto verso destra sul braccio multifunzionale e girarlo in senso orario fino alla battuta. Inserire il passino con il cono di pressatura.

4.45. Modo d'uso

Lo spremiagrumi è adatto alla pressatura di arance, limoni e pompelmi. Sistemare un recipiente adatto sotto il foro di uscita. Spremere i frutti allo stadio 2. Allo stadio 4 è possibile spremere ulteriormente la polpa restante.

È possibile spremere circa 1 kg di agrumi senza pausa.

Per togliere il cono di spremitura, afferrare il bordo con entrambe le mani e tirare.

4.46. Pulitura

Lavare con un detersivo comune o nella lavastoviglie. In quest'ultimo caso, fare attenzione che le parti non si trovino proprio sopra l'elemento riscaldante e che non restino incastrate tra i sostegni.

Non utilizzare detersivi aggressivi.

Per una migliore pulitura è possibile staccare l'anello del passino.





5. Pulizia e cura

5.1. Pulizia e cura



Pericolo di scarica elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né la vario sotto acqua corrente.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

DE

FR

5.2. Pulire la ciotola impastatrice e gli accessori

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

5.3. Pulire il frullatore/scomporre



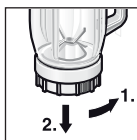
Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare le lame del frullatore a mani nude. Per la pulizia il frullatore può essere smontato.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

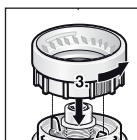
L'inserto lame non è lavabile in lavastoviglie. Lavare l'inserto lame solo sotto acqua corrente.



29



30



31



32



33

Consiglio: dopo avere lavorato liquidi spesso è sufficiente sciacquare il frullatore senza smontarlo. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per pochi secondi (per gli apparecchi dotati di funzione «intermittenza» alla velocità M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

- Ruotare la base del frullatore in senso antiorario e scomporre il frullatore (29).
- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso antiorario 30. L'inserto lame di sblocca 31.
- Togliere l'inserto lame 32 e rimuovere l'anello di tenuta 33.

IT





5.4. Comporre il frullatore



Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare e stringere forte l'inserto lame servendosi della base.
- Avvitare e bloccare la base del bicchiere frullatore in senso orario.

5.5. Rimedio in caso di guasto

In caso di guasto preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi pagina 94).





6. Esempi d'impiego

6.1. Esempi d'impiego



Panna montata

100 g – 600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 4 (secondo la quantità e le proprietà della panna).



Albume

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 4.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2 – 3 cucchiaini di acqua bollente

100 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato 70 g di farina

70 g di fecola

eventualmente lievito in polvere

- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per 4–6 minuti alla velocità 4.
- Mettere la manopola sulla velocità 2 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Impasto morbido per dolci soffici

Ricetta base

3 – 4 uova

200 – 250 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di zucchero vanigliato o la buccia di ½ limone

200 – 250 g di burro (a temperatura ambiente)

500 g di farina

1 bustina di lievito in polvere

1/8 l di latte

- Sbattere tutti gli ingredienti con le fruste per ca. ½ minuto alla velocità, poi ca. per 3–4 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 1½ – 2 x volte la ricetta base

DE

FR

IT

**Pasta frolla***Ricetta base*

125 g di burro (a temperatura ambiente)

100 – 125 g di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

un poco di buccia di limone o di zucchero vanigliato

250 g di farina

eventualmente lievito in polvere

- Lavorare tutti gli ingredienti con le fruste o con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 2-3 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

**Pasta lievitata***Ricetta base*

500 g di farina

1 uovo

80 g di grassi (a temperatura ambiente)

80 g di zucchero

200 – 250 ml di latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 confezione di lievito secco

buccia di ½ limone

1 pizzico di sale

- Lavorare tutti gli ingredienti con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3-6 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 1½ – 2 volte la ricetta base

**Maionese**

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 2.
- Commutare il frullatore alla velocità 4 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.





7. Pezzi di ricambio / accessori

Per ordinare singoli pezzi di ricambio dei robot da cucina varioTronic 550, 600 e 600 Deluxe o accessori si prega di indicare anche il numero di articolo corrispondente.

Denominazione pezzi di ricambio:

Denominazione pezzi di ricambio:	Art. no.
Recipiente per impastare in plastica	3340.40000
Protezione contro la fuoriuscita degli ingredienti, coordinata all' recipiente per impastare	3340.46350
Frusta per montare	3340.47349
Frusta per sbattere	3340.00030
Uncino per impastare	3340.00040
Rondella fermapasta	3340.50003
Blocco lame completo per frullatore	3340.00070
Pestello per grattugia	3340.00152
Raschiatoio per grattugia	3340.00153
Disco per grattugiare finemente coordinato alla grattugia	3340.00150
Disco per affettare «grosso»/«fine» coordinato alla grattugia	3340.00860
Disco per grattugiare «fine» coordinato alla grattugia	3340.00870
Disco forato, con fori 4,5mm	3340.00190
Disco forato, con fori 3 mm	3340.80003
Coltello per tritacarne	3340.00200

Accessori speciali:

Recipiente per impastare in plastica	A33450
Frullatore	A33452
Grattugia	A33453
Tritacarne	A33454
Disco patate fritte	A33456
Macinacereali	A33457
Disco Julienne	A33458
Multimixer	A33459
Frullatore	A33460
Spremiagrumi	A33467
Recipiente per impastare in acciaio inox	A33478
Gelatiera	A33466

DE

FR

IT



7.2. Tabella di funzioni

550	✓	✓	✓	
600	✓	✓		✓
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓

550	✓	✓	✓			
600	✓	✓	✓			
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓	✓	✓





8. Dati tecnici

Tensione nominale	220 – 240 V / 50 Hz
Potenza assorbita	550 W (varioTronic 550), 600 W (varioTronic 600 e 600 Deluxe)
Motore	motore a collettore
Unità motrice	braccio multifunzionale
Velocità	24 – 11'492 g/min
Commutazione	selettore a 4 posizioni principali
Dimensioni	(lxaxp) 230x280x230 mm
Peso	apparecchio di base: 3.1 kg
Materiale	corpo: materia sintetica ABS recipiente per impastare: materia sintetica PP (varioTronic 550 e 600 DeLuxe) recipiente per impastare: acciaio inox (varioTronic 600 e 600 Deluxe) fruste e spirali: acciaio inossidabile
Recipiente per impastare	capacità 2 kg, con coperchio contro la fuoriuscita degli ingredienti, lavabile nella lavastoviglie
Tempo di funzionamento	funzionamento continuo per uso domestico, non adatto a impiego commerciale
Sicurezza	coperchio dell'unità motrice

Modifiche sono possibili senza preventiva informazione. Per indicazioni più precise fare attenzione al tipo di cartello.

DE

FR

IT

9. Smaltimento

9.1 Smaltimento



Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato. Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati. Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)







DE

FR

IT





10. Garantie/Garantie/Garanzia

DE Garantie

Auf TURMIX Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Apparates, die infolge Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Rücksendungen sollen in der Originalverpackung oder gleichwertig verpackt erfolgen. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Beschädigungen durch hydro-chemische Einflüsse (z.B. durch Verkalkung) sowie Teile, die einer normalen Abnutzung unterworfen sind, fallen nicht unter Garantie. Ausserdem sind Schäden oder Funktionsstörungen, welche durch Wasser aus Enthärtungsanlagen entstanden sind, von der Garantie ausgeschlossen.

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

FR Garantie

TURMIX garantit ses appareils électroménagers pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement les pièces de l'appareil qui s'avèrent défectueuses du fait d'un défaut de matière ou de fabrication. L'appareil doit nous être renvoyé dans son emballage d'origine ou un emballage de protection équivalente. Tout recours au titre de la garantie sera exclu en cas d'utilisation non conforme de l'appareil et en cas de réparation effectuée par des personnes non autorisées. Sont exclus de la garantie les dommages dus à des causes physico-chimiques (par ex. dépôts calcaires), à l'usure normale de l'appareil et à l'utilisation d'eau traitée par des adoucisseurs.

Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

IT Garanzia

Sui suoi elettrodomestici TURMIX concede una garanzia per i 2 anni successivi alla data d'acquisto. Ci prendiamo a carico la sostituzione gratuita dei pezzi dell'apparecchio che durante il periodo di garanzia hanno subito danni conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali. L'invio dell'apparecchio deve essere effettuato nell'imballaggio originale o di pari efficienza. La garanzia decade in caso di uso improprio dell'apparecchio o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Non sono coperti dalla garanzia danni dovuti ad effetti idro-chimici (es. depositi calcarei) o alla normale usura dell'apparecchio. Inoltre sono esclusi dalla garanzia danni dovuti all'utilizzo di acqua proveniente da impianti di decalcificazione.

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

Hauptsitz

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH-8052 Zürich
Tel. +41 (0)44 306 11 11 / Fax +41 (0)44 306 11 12

www.turmix.ch
household@dkbrands.com

Kundendienst

DKB Household Switzerland AG

Service Center, Grindelstrasse 5, CH-8303 Bassersdorf
Tel. +41 (0)43 266 16 00 / Fax +41 (0)43 266 16 10

servicecenter@dkbrands.com

DKB Household Austria GmbH

Dückegasse 15/Top 2, A-1220 Wien
Tel. +43 (0)1 203 56 00 / Fax +43 (0)1 203 56 00-19

www.turmix.at





DE

FR

IT





D3340.46310/V02 / 06.2012

Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche / Alterations reserved

www.turmix.ch
www.turmix.at

