

TUR MIX



CX 910

Küchenmaschine
Machine de cuisine
Robot da cucina
Kitchen machine



Geräteübersicht 4	Rezept Marmorkuchen 11
Présentation de l'appareil	Recette gâteau marbré
Panoramica apparecchio	Ricetta della torta marmorizzata
Overview	Marble cake recipe
Anwendungen des Rührzubehörs..... 5	Eigene Rezepte 12
Utilisations des accessoires pour mélangeurs	Recettes personnelles
Applicazione degli accessori per sbattere	Ricette personali
Uses for mixing attachments	Own recipes
Vor dem Erstgebrauch..... 6	Integrierte Sicherheitsmechanismen 14
Avant la première utilisation	Mécanismes de sécurité intégrés
Prima del primo impiego	Meccanismo di sicurezza integrato
Before first use	Integrated safety mechanisms
Reinigung 7	Was tun wenn..... 15
Nettoyage	Que faire lorsque...
Pulire	Cosa fare se...
Cleaning	What to do when...
Täglicher Gebrauch..... 8	Sicherheitshinweise..... 16
Utilisation quotidienne	Consignes de sécurité
Uso giornaliero	Avvertenze di sicurezza
Daily use	Safety instructions
Allgemeine Hinweise 10	Garantie..... 19
Remarques générales	Garantie
Indicazioni generali	Garanzia
General information	Guarantee

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Chère cliente, cher client

Caro cliente

Dear customer

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

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

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

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

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



12 Arbeitsgeschwindigkeiten für eine präzise Verarbeitung je nach Zutat

12 vitesses de fonctionnement pour un réglage précis selon les ingrédients

12 velocità operative per una precisa regolazione a seconda degli ingredienti

12 operating speeds for precise adjustment depending on the ingredients



3 Werkzeuge: Knethaken, Schwingbesen und Spachtelrührer

3 ustensiles: crochet pétrisseur, fouet et spatule pour mélanger

3 pentole: gancio impastatore, frusta e spatola per la miscelazione

3 tools: dough hook, whisk and spatula beater



Einhandbedienung dank ausbalanciertem Mixarm

Le bras du mixer peut être levé et abaissé d'une seule main, étant parfaitement contrebalancé

Il braccio del miscelatore può essere sollevato ed abbassato con una mano, essendo perfettamente bilanciato

The arm of the mixer can be raised and lowered with one hand, being perfectly balanced

www.turmix.ch

www.turmix.at

TUR MIX

CX 910

Rührzubehör (siehe Seite 5)
Accessoires pour mélangeurs (voir page 5)
Accessori per sbattere (vedere pagina 5)
Mixing attachments (see p. 5)



Schüssel
Bol
Ciotola
Bowl



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

Stufenschalter
Commutateur à vitesses
Selettore di velocità
Speed dial



Anwendungen des Rührzubehörs

Utilisations des accessoires pour mélangeurs

Applicazione degli accessori per sbattere

Uses for the mixing attachment

Geeignet für:
 Approprié pour:
 Indicato per:
 Suitable for:

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



Knehtaken
 Crochet pétrisseur
 Uncino per impastare
 Kneading hook

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



MAX 12 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 0



Spachtelrührer
 Bateur
 Mescolatore a spatola
 Spatula mixer blade

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



MAX 12 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 0



Schwingbesen
 Fouet
 Fruste per montare
 Wire whisk

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



MAX 12 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 0

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



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

- Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände
- Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants
- Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini
- Keep packaging (e.g. plastic bags) away from children

1



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

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

2



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

3



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

4



Schüssel entnehmen
Retirer le bol
Togliere la ciotola
Remove bowl

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

Reinigung Nettoyage Pulitura Cleaning



- Zuerst Netzstecker ziehen und abkühlen lassen
- Retirer d'abord la prise et laisser refroidir
- Staccare prima la spina e lasciar raffreddare
- Unplug first and let cool down
- Keine scheuernden Reinigungsmittel/Gegenstände verwenden
- N'utiliser aucun détergent/objet abrasif
- Non utilizzare detergenti/oggetti abrasivi
- Do not use any abrasive cleaning agents/materials
- Rückstände von färbenden Nahrungsmitteln auf Plastikteilen mit etwas Speiseöl entfernen
- Eliminer les traces dues à des aliments colorants sur les pièces en plastique avec un peu d'huile alimentaire
- I residui di alimenti coloranti sulle parti in plastica, possono essere eliminati con un po' di olio commestibile
- You can remove traces due to food coloration on plastic parts using some edible oil

1



- Gerät nie unter laufendes Wasser halten/ im Wasser spülen
- Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau
- Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua
- Never hold appliance under a running tap nor rinse in water

Gehäuse feucht und nicht scheuernd abwischen

Essuyer l'appareil avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs

Pulire l'involucro con un panno umido senza strofinare

Wipe housing with a non-abrasive damp cloth

2



- Spülmaschinenfest
- Lavable en machine
- Adatto per lavastoviglie
- Dishwasher safe

Zubehör mit Seifenwasser reinigen, trocknen

Nettoyer les accessoires avec de l'eau savonneuse, essuyer

Pulire gli accessori con acqua e sapone, asciugare

Clean accessories with soapy water, dry

3



Rührzubehör in Schüssel legen

Mettre l'accessoire dans le bol

Mettere gli accessori per sbattere nella ciotola

Place mixing attachments into bowl

4



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

Montiert lagern verhindert Schäden/Verletzungen

Le stockage de l'appareil monté prévient les dommages/blessures

Se conservato in condizioni montate si evitano danni/lesioni

Storing assembled prevents damage/injuries

Vorbereiten Préparer Preparazione Preparación

Auf ebener, trockener Unterlage betreiben
À utiliser sur une surface plane et sèche
Utilizzare su piano stabile e asciutto
Operate on an even, dry surface



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



Zubehör entnehmen und das Passende mit leichtem Druck aufsetzen, drehen
Retirer l'accessoire et mettre l'accessoire approprié en place en exerçant une légère pression
Togliere gli accessori e inserire quello corretto con una leggera pressione, quindi ruotare
Remove attachments and insert suitable attachment applying light pressure, twist



Gebrauchen Utiliser Utilizzo Use



Zutaten einfüllen
Verser les ingrédients
Aggiungere gli ingredienti
Fill with product



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



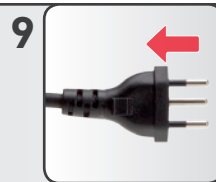
Stufe wählen
Choisir le niveau
Selezionare la velocità
Select speed

Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso After use

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



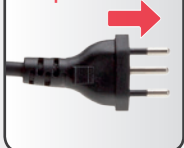
Stufe auf «0»
Niveau sur «0»
Velocità a «0»
Set speed to «0»



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



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

3**beep**

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

INFO:

- **Sicheren Halt des Rührzubehörs prüfen**
 Assurez-vous que l'accessoire soit bien inséré/fixé
 Controllare che gli accessori per sbattere si arrestino in modo sicuro
 Check mixing attachment is fitted securely
- **Gerät funktioniert nur bei abgesenktem/eingerastetem Mixkopf**
 L'appareil ne fonctionne que si la tête mélangeuse est abaissée/encliquetée
 L'apparecchio funziona solo con la testa di miscelazione abbassata/inserita
 Appliance only works when mixer head is lowered/clicked into place
- **Nie drehende Teile berühren – Verletzungsgefahr!**
 Ne jamais toucher les pièces rotatives – danger de blessure!
 Non toccare mai le parti rotanti – pericolo di lesione!
 Never touch rotating parts – risk of injury!

Bei Bedarf Zutaten nachfüllen | Ajouter des ingrédients le cas échéant | Se necessario versare gli ingredienti | Add ingredients if required

7

Stufe auf «0», Mixkopf entriegeln, Zutaten einfüllen, Zubereitung fortsetzen

Niveau sur «0», déverrouiller la tête mélangeuse, remplir les ingrédients, continuer la préparation

Velocità a «0», sbloccare la testa di miscelazione, inserire gli ingredienti, continuare con la preparazione

Set speed to «0», unlock mixer head, add ingredients, continue mixing

11

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

12

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



Allgemeine Hinweise

Remarques générales

Indicazioni generali

General information

- Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
Sortir à temps le beurre du réfrigérateur.
Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
Togliere il burro per tempo dal frigorifero.
All ingredients must be at room temperature. Remove butter from refrigerator well in advance of preparation.
- Eier in eine Schüssel aufschlagen, um keine Eierschalen oder faule Eier in der Mixtur zu haben.
Casser les œufs dans un récipient afin d'éviter que des coquilles d'œufs ou des œufs pourris ne rentrent dans le mélange.
Rompere le uova in una ciotola per non avere i gusci o uova marce nell'impasto.
Beat eggs in a bowl to ensure no eggshells or bad eggs are added to the mixture.
- Bei Backmischungen immer die Herstellerhinweise beachten.
Lors de l'utilisation de mélanges pour pain, observer les instructions du fabricant.
Per i preparati, controllare sempre le indicazioni del produttore.
When using bread mixes, always follow the manufacturer's instructions.
- Bei grossen Zutatenmengen die Rührgeschwindigkeit der Menge anpassen und bei Bedarf schubweise mixen.
Pour de grandes quantités d'ingrédients, adapter la vitesse et mixer à intervalles, le cas échéant.
In caso di grandi quantità di ingredienti, adattare la velocità di mescolatura alla quantità e, se necessario, miscelare a intermittenza.
For larger volumes of ingredients, adjust the mixture's mixing speed and if necessary mix in smaller portions.
- Mit niedriger Drehzahl beginnen; verhindert Spritzer/Aufstäuben.
Commencer par une vitesse faible, afin d'éviter les éclaboussures.
Iniziare con un numero basso di giri; impedisce schizzi/spruzzi.
Start at low rotary speed; prevents splashing/raising dust.
- Nie kochende Esswaren pürieren oder mixen. Verbrennungsgefahr!
Ne mixer jamais des aliments bouillants. Risque de vous brûler!
Non frullare o mescolare alimentari in cottura. Pericolo di scottamento!
Never mix or puree boiling food. Danger of scalding yourself!
- Bei schweren Teigen Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Nach 20 Min. Dauerbetrieb: Gerät abkühlen lassen
Dans le cas de pâtes lourdes, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 3 minutes. Après 20 min. de marche en continu: laisser refroidir l'appareil
Se l'impasto è duro, non far funzionare per più di 3 minuti ininterrottamente. Dopo 20 min, di funzionamento continuo: far raffreddare l'apparecchio
For heavy doughs or pastries, do not allow appliance to run for longer than 3 minutes without interruption. After 20 min. of continuous operation: let the appliance cool down
- Reste an der Rührschüssel nie mit Metallgegenständen/Messern entfernen.
Ne jamais enlever des restes dans le bol en utilisant des objets métalliques/couteaux.
Non rimuovere i residui sulla ciotola di mescolazione con oggetti di metallo/coltelli.
Never remove leftovers from the mixing bowl with metal objects/knives.

Rezept Marmorkuchen
Recette gâteau marbré
Ricetta della torta marmorizzata
Marble cake recipe



1. Alle Zutaten ausser Back-Kakao und Halbbitter-Schokolade in Schüssel geben und ca. 3 Minuten rühren.
 Mettre tous les ingrédients, à l'exception du cacao de pâtisserie et du chocolat mi-amer, dans le bol et battre pendant env. 3 minutes.
 Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, eccetto il cacao per dolci e il cioccolato fondente, quindi sbattere per circa 3 minuti.
 Place all ingredients except for baking cocoa and dark cooking chocolate into mixing bowl and mix for about 3 minutes.
2. Halbbitter-Schokolade in grosse Stücke brechen und mit einer groben Reibscheibe zerreiben.
 Casser le chocolat en gros morceaux et le réduire en copeaux.
 Rompere il cioccolato fondente in grossi pezzi e sbriciolarlo con un disco grattugia grosso.
 Break dark cooking chocolate into large pieces and grate with a rough grater.
3. Eine Hälfte des Teigs in Backform füllen. Back-Kakao und geriebene Schokolade in restlichen Teig rühren.
 Verser une moitié de la pâte dans le moule. Incorporer le cacao de pâtisserie et le chocolat râpé à la pâte restante.
 Versare metà impasto nella forma per dolci. Mescolare il cacao per dolci e il cioccolato grattugiato nell'impasto avanzato.
 Pour half the batter into a baking tin. Fold in baking cocoa and grated cooking chocolate into the remaining batter.
4. Den dunklen Teig auf den hellen in der Backform geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.
 Verser la pâte foncée sur la pâte claire et l'incorporer en traçant des spirales décoratives.
 Mettere l'impasto scuro su quello chiaro già nella forma per dolci e incorporare a spirale con una forchetta.
 Pour the dark batter onto the light batter in the baking tin and mix them by swirling a fork through the mixture.
5. Ca. 55–65 Minuten in der Backofenmitte bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.
 Faire cuire au milieu du four à 180 ° chaleur supérieure et inférieure pendant env. 55–65 minutes.
 Cuocere in forno, al centro a 180 °C per circa 55–60 minuti, con calore sopra e sotto.
 Place the tin on the middle rack of the oven at 180 °C top and bottom heat and bake for around 55–65 minutes.

Zutaten
Ingrédients
Ingredienti
Ingredients

125 g Weiche Butter
 Beurre mou
 Burro molle
 Soft butter

125 g Zucker
 Sucre
 Zucchero
 Sugar

3 Eier
 œufs
 Uova
 Eggs

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

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

250 g Mehl
 Farine
 Farina
 Flour

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

75 ml Milch
 Lait
 Latte
 Milk

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

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



Integrierte Sicherheitsmechanismen

Mécanismes de sécurité intégrés

Meccanismo di sicurezza integrato

Integrated safety mechanisms

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

... **Rührwerkzeug berührt Rührschüssel während Zubereitung?**
... l'ustensile touche le bol pendant la préparation?
... **l'utensile sbattitore urta la ciotola di mescolazione durante la preparazione?**
... mixing attachment touches mixing bowl during mixing?

- **Rührwerkzeug/-schüssel korrekt eingesetzt?**
- L'ustensile/bol correctement mis en place?
- **L'utensile sbattitore/-la ciotola di mescolazione è correttamente inserito/a?**
- Mixing attachment/bowl inserted correctly?

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

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

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

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

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!

Never switch on damaged appliances (incl. mains lead) – have repairs carried out/obtain replacement from the manufacturer, the manufacturer's service point or from qualified experts. Never open the appliance yourself – risk of injury!

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.

Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Appliance is best operated using an RCD (max. 30 mA).



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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



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

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

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

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



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

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.

Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged under 8.

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

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

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

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



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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza

Safety information



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

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

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

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

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

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

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

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

Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.

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

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

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



Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.

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

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

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

Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Utilisez uniquement les accessoires d'origines.

Utilizzare solo degli accessori supplementari che sono raccomandati dal produttore.

Do not use attachments not recommended by the manufacturer.



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

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

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

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

Garantie Garantie Garanzia Warranty

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

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

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

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

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

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

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

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

Adressen
Addresses
Indirizzi
Addresses

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

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

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



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


Welcome home

www.dkbrands.com