

TURMIX

CX 410/460

Stabmixer

Mixer-plongeur

Batitore a mano

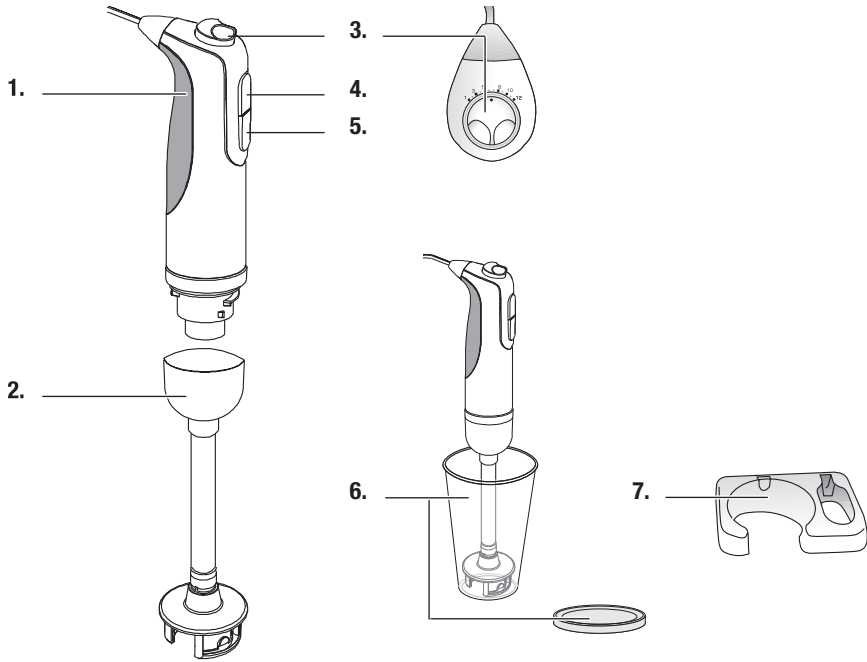
Stick mixer



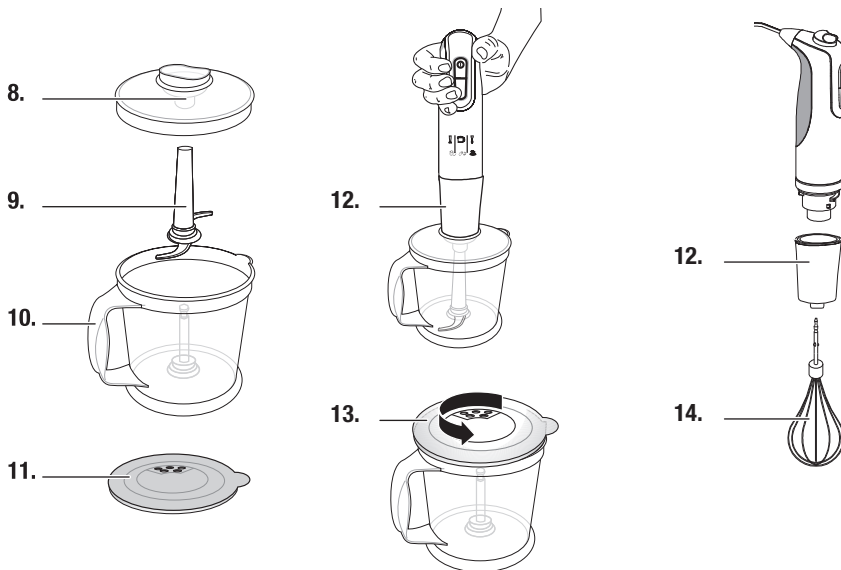
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

Istruzioni d'uso
Operating Manual

1. Überblick



Sonderzubehör bei CX 460





Auf einen Blick

1. Gummierter Handgriff

2. Mixstab

- Netzstecker ziehen.
- Mixstab und Motoreinheit gegeneinanderdrehen und einrasten lassen.
- Kann direkt in der Pfanne angewendet werden (Pfanne zuerst von heisser Platte ziehen).

3. Geschwindigkeitsregler (nur CX 460)

Regelt stufenlos die Geschwindigkeit.

4. Ein-/Austaste

- Zum Starten Taste gedrückt halten (nach Loslassen der Taste stoppt der Motor aus Sicherheitsgründen).
- Drehzahl mit Geschwindigkeitsregler (3.) einstellen (nur CX 460).

5. "max."-Taste

Schaltet -unabhängig von Drehzahlregler- auf höchste Drehzahl. Bei ununterbrochenem Betrieb nicht länger als 1 Min. verwenden.

6. Mixbecher mit Verschlussdeckel

- Becher auf stabilen Untergrund stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Mixfuss ganz in das Mixgut eingetaucht ist.
- Für ein besseres Ergebnis immer nur kleine Portionen pro Durchgang bearbeiten.

7. Wandhalterung

Kann mit den mitgelieferten Schrauben an die Wand montiert werden (nicht über Waschbecken, Herdplatten oder Steckdose montieren). Die rechte Öffnung ist für das zusammengerollte Netzkabel.

Sonderzubehör (nur CX 460)

8.-11 Universalzerkleinerer 500 ml.

- Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Vorbereiten:

- Universalzerkleinerer-Becher (10.) auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Messer (9.) einsetzen (Achtung scharf; nur am Kunststoffgriff festhalten).

- Lebensmittel einfüllen.

Achtung! Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Der Universalzerkleinerer ist **nicht geeignet zum Zerkleinern** von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst oder ähnlich).

- Aufsatz (8.) auf den Universalzerkleinerer-Becher setzen und im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

12. Universalzerkleinerer aufsetzen / Inbetriebnahme

- Netzstecker ziehen.
- Adapter (12.) auf Universalzerkleinerer stecken. Dann Grundgerät auf den Adapter setzen und drehen, bis er einrastet.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten und Gerät mit **Ein-/Austaste** (4.) oder **"max."**-Taste (5.) einschalten. Die besten Resultate werden mit **Intervallbetrieb** (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht. Niemals von der Arbeitsfläche abheben.

13. Nach der Anwendung

- Netzstecker ziehen.
- Zuerst Messer und dann Lebensmittel entnehmen (Achtung Messer ist sehr scharf; nur am Kunststoffgriff festhalten).
- Deckel (11.) aufsetzen, wenn der Becher im Kühlschrank aufbewahrt wird. Innerer Teil des Deckels drehen, um verschiedene Steueröffnungen freizugeben.

14. Rührbesen

- Netzstecker ziehen.
- Rührbesen (14.) in Adapter (12.) stecken.
- Adapter mit Rührbesen auf Grundgerät setzen und drehen, bis er einrastet.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät mit **Ein-/Austaste** (4.) oder **"max."**-Taste (5.) einschalten.
- Netzstecker ziehen.

DE

FR

IT

GB

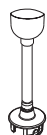
2. Inbetriebnahme

Bedienen

Grundgerät mit Werkzeug

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeug reinigen.

Mit dem Werkzeug wird ein besonders gutes Ergebnis bei folgenden Anwendungen erreicht:



– Mixstab

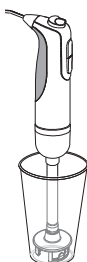
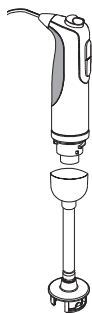
Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Suppen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse.

– Universalzerkleinerer (nur CX 460).

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

– Rührbesen (nur CX 460).

Für Saucen, Eischnee, Kartoffelpüree, Cremes, Mayonnaise, Rahm und leichte Teige, wie z. B. Rührteig. Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.



Wichtiger Hinweis

– Vor dem Anbringen oder Abnehmen der Werkzeuge immer zuerst Netzstecker ziehen.

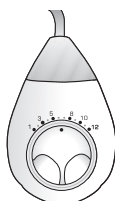
– Das gewünschte Werkzeug, z.B. den Mixstab, auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten drehen.

– Netzstecker einstecken.

– Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.

– Werkzeug ganz in das Gefäß einführen.

Nur CX 460



– Gerät einschalten mit:

– **Ein-/Austaste**; beim CX 460 kann zusätzlich die Drehzahl mit dem Geschwindigkeitsregler eingestellt werden.

– **"max."**-Taste für maximale Drehzahl. Bei ununterbrochenem Betrieb, nicht länger als 1 Min. verwenden.

Hinweis:

– Gerät zuerst abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Nach der Arbeit / Reinigen

Achtung!

- Das Grundgerät nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Messbecher (6.), der Universalzerkleinerer-Becher (10.) und der Rührbesen (15.) können in der Spülmaschine (oberen Korb!) gereinigt werden.
- Die anderen Zubehörteile mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Hinweis:

- Bei der Verarbeitung von z.B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

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!).

DE

FR

IT

GB



Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben. Gerät nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten. Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen, Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.

Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heissen Flächen liegen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können. Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

Vorsicht bei der Verarbeitung heisser Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Das Gerät nicht in Flüssigkeit eintauchen. Bei Stromausfall bleibt das Gerät eingeschaltet.

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.

Verletzungsgefahr!

Werkzeug und Mixstab nur bei Stillstand des Gerätes wechseln - nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Nie in das Messer des Mixstabs greifen. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Mixstab und Messer des Universalzerkleinerers nie mit blossen Händen reinigen. Bürste benutzen.



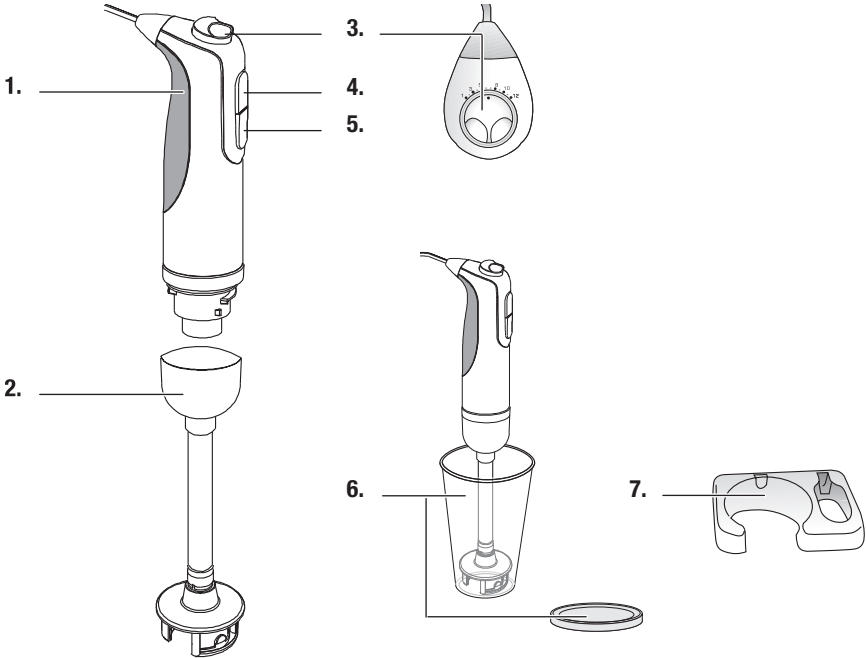
DE

FR

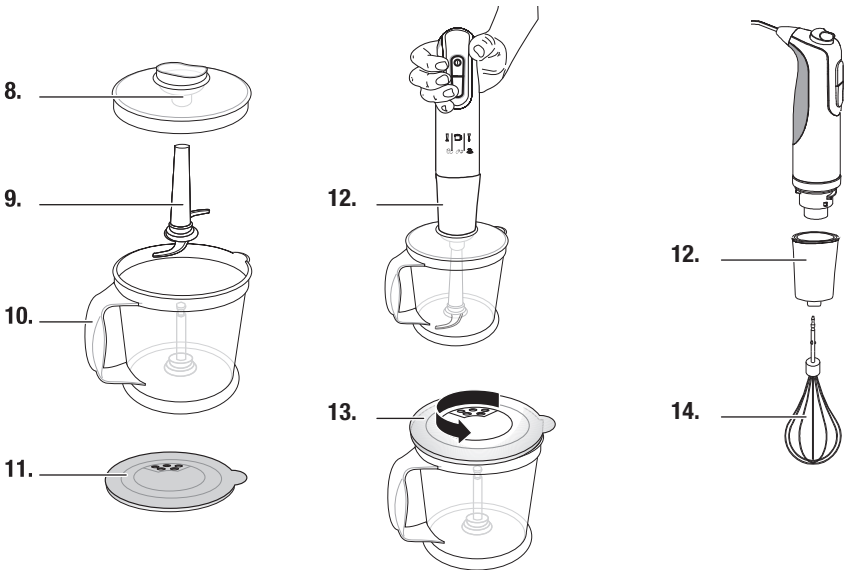
IT

GB

2. Mise en service



Accessoires pour CX 460





En un clin d'oeil

1. Prise-poignée caoutchoutée

2. Mixeur

- Brancher le mixeur.
- Assembler le mixeur et le pied en tournant jusqu'à ce qu'il s'encliquettent.
- Vous pouvez plonger le mixeur directement dans la casserole (mais avant retirer la casserole du feu).

3. Régulateur de vitesse (que pour le CX 460)

Pour un réglage progressif de la vitesse.

4. Touche de marche/arrêt

- La maintenir enfoncée pour faire fonctionner le mixeur (pour des raisons de sécurité, le moteur s'arrête dès qu'on relâche la touche).
- Régler la vitesse en tournant le régulateur (3.) (que pour CX 460).

5. Touche "max."

Indépendamment du régulateur de vitesse, placer l'interrupteur sur le maximum. Ne pas faire fonctionner plus de 1 minute en continu.

6. Récipient avec couvercle

- Placer le récipient sur une surface stable.
- Brancher le mixeur.
- Pour éviter que les ingrédients ne giclent, ne faire fonctionner le mixeur que lorsque le pied est complètement immergé dans les ingrédients à mixer.
- Pour obtenir un très bon résultat, ne mixer que de petites quantités à la fois.

7. Support mural

Grâce aux vis fournies avec l'appareil il est possible de fixer le support au mur et d'y suspendre l'appareil (pas au dessus de l'évier, ni de la cuisinière ni au dessus d'une prise). L'orifice de droite est prévu pour le cordon enroulé.

Accessoires (que pour CX 460)

8.-11 Hachoir universel 500 ml.

- Pour hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les noisettes, les amandes.

Préparation:

- Placer le récipient hachoir universel (10.) sur une surface lisse et propre.

- Mettre le couteau (9.) (Attention coupant; ne le saisir que par son support en plastique).

- Mettre les ingrédients.

Attention! avant de hacher la viande retirer cartilage, nerfs et os.

Le hachoir universel **ne convient pas pour hacher** les denrées alimentaires très dures (grains de café, radis noir, noix de muscade) ni les aliments surgelés (fruits ou autres).

- Placer l'élément (8.) sur le récipient du hachoir et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre qu'il s'encastre.

12. Placer le hachoir / Fonctionnement

- Débrancher l'appareil.
- Placer l'adaptateur (12.) sur le hachoir. Puis placer l'appareil de base sur l'adaptateur et tourner jusqu'à ce qu'il s'encastre.
- Brancher l'appareil.
- Tenir fermement le hachoir et l'appareil de base et mettre l'appareil en marche à l'aide de la **touche marche/arrêt** (4.) ou avec la touche "**max.**" (5.). Vous obtenez de meilleurs résultats en fonctionnant par intervalles (fonctionnement bref, pause, fonctionnement bref,...). Ne jamais soulever de la surface de travail.

13. Après utilisation

- Débrancher l'appareil.
- Enlever le couteau (attention le couteau est très tranchant, ne le saisir que par son support en plastique) et vider les ingrédients.
- Mettre le couvercle (11.) si l'on désire conserver les aliments dans le récipient et dans le réfrigérateur. Pour saupoudrer les aliments, tourner la partie interne du couvercle pour ouvrir les orifices.

14. Fouet

- Débrancher l'appareil.
- Placer le fouet (14.) dans l'adaptateur (12.).
- Assembler l'adaptateur avec le fouet au bloc moteur, tourner jusqu'à ce qu'il s'encastre.
- Brancher l'appareil.

Allumer l'appareil avec la **touche marche/arrêt** (4.) ou la touche "**max.**"(5.).

- Lorsque terminé, débrancher l'appareil.

DE

FR

IT

GB

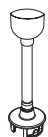
2. Mise en service

Fonctionnement

Appareil de base et accessoires

Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil et les accessoires.

Les accessoires permettent d'obtenir d'excellents résultats pour les fonctions suivantes:



– Mixeur

Pour mixer mayonnaise, sauces, soupes, boissons, aliments pour bébé, fruits et légumes cuits.



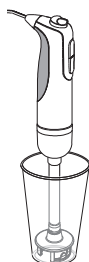
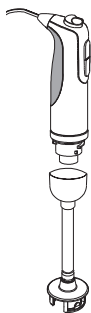
– Hachoir universel (que pour CX 460).

Pour hacher viande, fromage à pâte dure, oignons, herbes, ail, fruits, légumes, noix, noisettes, amandes.



– Fouet (que pour CX 460).

Pour sauces, blancs en neige, purée de pommes de terre, entremets, mayonnaise, crème et pâtes légères telles que pâte à crêpes, à beignets. Le fouet ne convient pour les pâtes denses.



Recommandation importante

– Il faut toujours débrancher l'appareil avant de mettre ou enlever les accessoires.

– Insérer l'accessoire désiré à l'appareil de base, par ex. le pied mixeur, et tourner jusqu'à ce qu'il s'encastre.

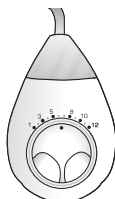
– Brancher l'appareil.

– Verser les ingrédients dans un récipient adéquat.

– Plonger complètement l'accessoire dans le récipient.



que pour CX 460



– Allumer l'appareil à l'aide de:

– la touche **marche/arrêt**; avec le CX 460, il est en outre possible de régler le nombre de tours à l'aide du régulateur de vitesse.

– la touche **"max."** pour le nombre de tours max. Ne pas faire fonctionner plus de 1 minute en continu.

Recommandation:

– Eteindre l'appareil avant de le sortir des aliments mixés.

Une fois le travail effectué / Nettoyage

Attention!

- **Ne pas plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laver en lave-vaisselle.**
- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide et ensuite bien l'essuyer.
- Le récipient mixeur (6.), le récipient du hachoir universel (10.) et le fouet (15.) peuvent être lavés en lave-vaisselle (panier supérieur!).
- Nettoyer les autres éléments sous l'eau courante à l'aide d'une brosse.

Recommandations:

- Lorsqu'on prépare certains aliments tels que le chou rouge par ex., cela peut laisser des traces de couleurs sur la matière plastique, quelques gouttes d'huile alimentaire suffisent à les enlever.
- Pour ranger l'appareil, enrouler le cordon.

Utilisation

Cet appareil est réservé à un usage domestique. Il n'est pas destiné à des fins professionnelles. Utilisez cet appareil uniquement pour des préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Il est possible de commander les accessoires auprès du service après-vente. Veuillez conserver le mode d'emploi. Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, remettez-lui aussi le mode d'emploi.

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 dans vos ordures ménagères (protection de l'environnement!).

DE

FR

IT

GB

Consignes de sécurité



Risque de décharge électrique!

Ne branchez et ne faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez l'appareil que si le cordon d'alimentation électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage.

Cet appareil n'est pas un jouet. Le tenir hors de portée des enfants.

Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Même chose avant de le nettoyer, de l'assembler, avant de quitter la pièce et en cas de problème.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des arêtes vives et des surfaces très chaudes. Pour éviter tout risque et tout danger, les réparations de l'appareil, comme par exemple le changement d'un cordon d'alimentation endommagé, ne doivent être effectuées que par notre service après-vente.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides, ne le faites pas tourner à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Soyez prudent lorsque vous travaillez des liquides très chauds, l'appareil peut provoquer des éclaboussures. Ne plongez jamais l'appareil dans du liquide.

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre immédiatement si vous n'avez pas ramené l'interrupteur en position éteinte.

Les personnes – y compris les enfants – qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou en raison de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, ne doivent le faire que sous la surveillance d'une personne dotée des capacités nécessaires.

Risque de blessures!

Ne changez l'accessoire et le pied mixeur en plastique qu'une fois l'appareil immobilisé car l'appareil que vous venez d'éteindre continue de tourner brièvement.

Ne mettez jamais les doigts dans les accessoires en rotation. Ne nettoyez pas le pied mixeur en plastique et le couteau du hachoir universel à mains nues, utilisez une brosse.



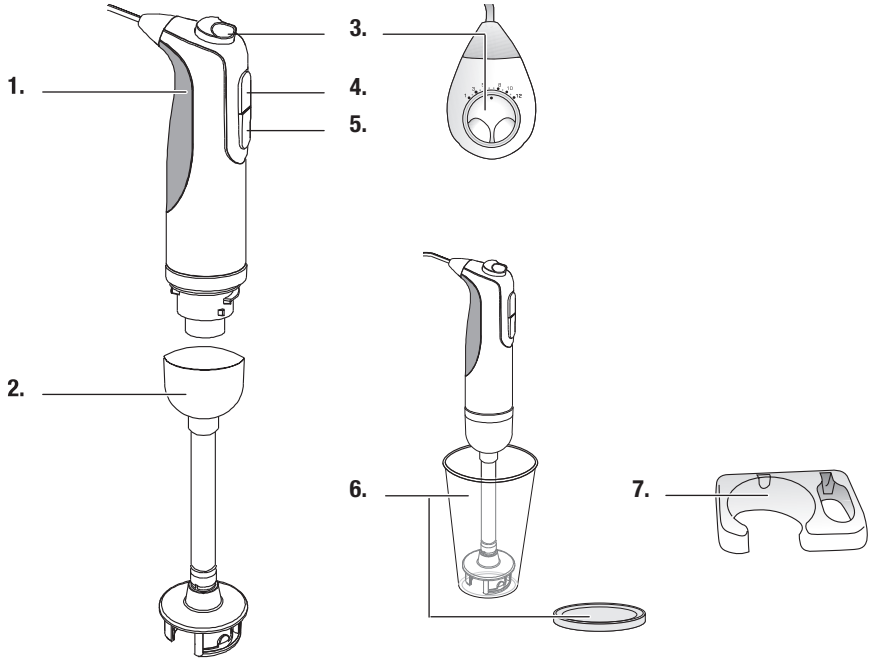
DE

FR

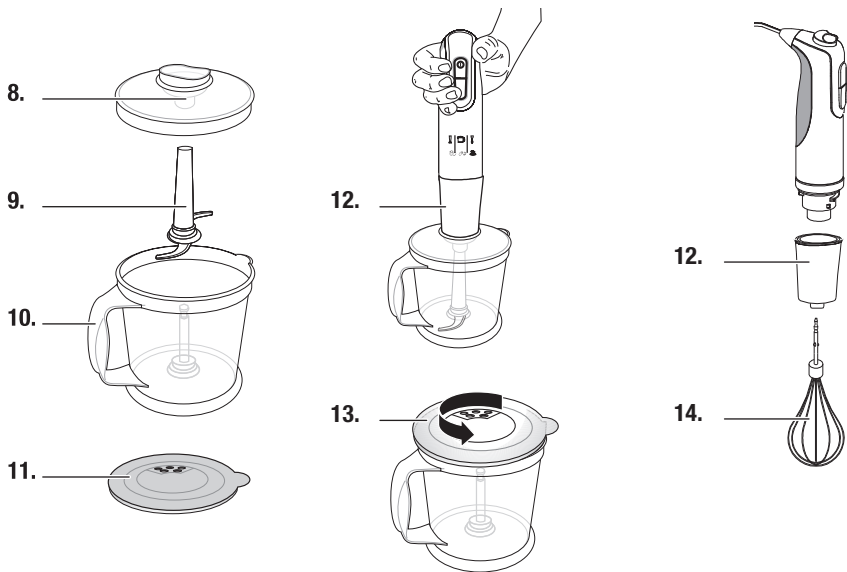
IT

GB

1. Guida rapida



Ulteriori accessori per CX 460





Guida rapida

1. Impugnatura di gomma

2. Mixer ad immersione

- Staccare la spina.
- Inserire il mixer ad immersione sull'unità motore girandoli in senso opposto fino allo scatto.
- Utilizzabile direttamente nella pentola (dopo aver tolto la pentola dalla piastra calda).

3. Regolatore della velocità (solo per CX 460)

Regolazione continua della velocità.

4. Interruttore acceso/spento

- Per accendere tenere premuto l'interruttore (rilasciandolo il motore si spegne per motivi di sicurezza).
- Selezionare il numero di giri tramite il regolatore della velocità (3.) (solo per CX 460).

5. Pulsante "max."

Indipendentemente dal numero di giri selezionato, il motore gira alla massima velocità. Non utilizzare più di un minuto senza interruzione.

6. Bicchiere per il frullatore con coperchio

- Appoggiare il bicchiere su una superficie stabile.
- Inserire la spina.
- Onde evitare gli spruzzi immergere il mixer completamente prima di accendere il motore.
- Per un risultato migliore elaborare piccole porzioni per volta.

7. Supporto per la parete

Con le viti comprese nell'imballaggio, l'apparecchio può essere montato alla parete (non sopra il lavandino, piastre da cucina o prese di corrente). L'apertura sulla destra serve per riporre il cavo riavvolto.

Ulteriori accessori (solo per CX 460)

8.-11 Tritatutto 500 ml.

- Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Preparazione:

- Appoggiare il bicchiere del tritatutto (10.) su una superficie piana e pulita.
- Inserire la lama (9.) (attenzione tagliente; tenere unicamente il supporto di plastica).

- Introdurre gli ingredienti.

Attenzione! Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini. Il tritatutto **non è idoneo** per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noce moscata) e prodotti congelati (frutta e simili).

- Mettere l'apposito inserto (8.) sul bicchiere del tritatutto e ruotarlo in senso antiorario finché non si sente lo scatto di arresto.

12. Allacciare il tritatutto / Messa in funzione

- Staccare la spina.
- Mettere l'adattatore (12.) sul tritatutto. Disporre l'apparecchio base sull'adattatore e girare fino allo scatto.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e tritatutto e accendere l'apparecchio tramite l'**interruttore acceso/spento** (4.) o il pulsante "**max.**" (5.). I migliori risultati si ottengono con il **funzionamento intervallato** (breve accensione, pausa, breve accensione ...). Non sollevare mai l'apparecchio dalla superficie di lavoro.

13. Dopo l'utilizzo

- Staccare la spina.
- Dapprima rimuovere la lama, quindi gli alimenti (attenzione la lama è tagliente; tenere unicamente il supporto di plastica).
- Per conservare in frigorifero gli alimenti con il bicchiere del tritatutto applicare il coperchio (11). Per cospargere gli alimenti tritati, ruotare la parte interna del coperchio dotato delle apposite aperture.

14. Frusta

- Staccare la spina.
- Mettere la frusta (14.) sull'adattatore (12.).
- Disporre l'adattatore con la frusta sull'apparecchio base e girare fino allo scatto.
- Inserire la spina.
- Accendere l'apparecchio tramite l'**interruttore acceso/spento** (4.) o il pulsante "**max.**" (5.).
- Dopo l'uso staccare la spina.

DE

FR

IT

GB

2. Messa in funzione

Utilizzo

Apparecchio base con utensili

Al primo utilizzo pulire l'apparecchio e gli utensili.

Con gli utensili si raggiunge un risultato particolarmente buono nei seguenti impieghi:

– Mixer ad immersione

Per la preparazione di maionese, salse, minestre, frullati, alimenti per neonati, frutta e verdura cotte.

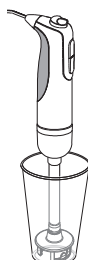
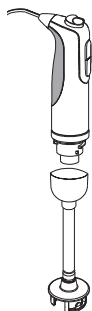
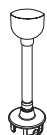
– Tritatutto (solo per CX 460).

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

– Frusta (solo per CX 460).

Per salse, albume a neve, purea di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci.

La frusta non è idonea per la lavorazione di paste pesanti.



Avvertenza importante

– Estrarre sempre la spina prima di mettere o togliere gli utensili di lavoro.

– Applicare l'utensile desiderato sull'apparecchio base e girarlo fino allo scatto.

– Inserire la spina.

– Introdurre l'alimento in un contenitore idoneo.

– Immergere l'utensile completamente nel contenitore.

– Accendere l'apparecchio tramite:

– **l'interruttore acceso/spento**; con il modello CX 460 si può inoltre selezionare il numero di giri tramite il regolatore della velocità.

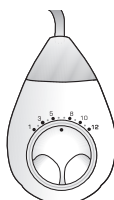
– Il pulsante "**max.**" per un numero massimo di giri. Non utilizzare più di un minuto senza interruzione.

Nota:

– Spegnerne l'apparecchio base prima di estrarlo dall'alimento miscelato.



solo CX 460



Dopo l'utilizzo / Pulizia

Attenzione!

- **Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.**
- Estrarre la spina.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Il bicchiere per il frullatore (6.), il bicchiere del tritatutto (10.) e la frusta (15.) possono essere lavati in lavastoviglie (cestino superiore!).
- Lavare gli altri utensili con uno spazzolino sotto l'acqua corrente.

Nota:

- Nella lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
- Per conservare l'apparecchio, riavvolgere il cavo.

DE

FR

IT

Uso

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.

Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere successivamente acquistato presso il servizio assistenza clienti. Conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnarlo con le istruzioni per l'uso.

GB

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!)

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Nel collegamento e nell'uso dell'apparecchio, rispettare i dati della targhetta d'identificazione.

Usare l'apparecchio solo se cavo d'alimentazione ed apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Estrarre la spina d'alimentazione dopo ogni uso e anche prima della pulizia e del montaggio, prima di allontanarsi e in caso di guasto.

Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi e superfici molto calde. Onde evitare situazioni pericolose, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite unicamente dal nostro servizio assistenza clienti. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Prestare particolare attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione, i liquidi possono emettere spruzzi. Non immergere l'apparecchio in liquidi.

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito.

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.

Pericolo di ferite!

Sostituire utensili e mixer ad immersione solo ad apparecchio fermo - dopo lo spegnimento l'apparecchio continua brevemente a girare. Non avvicinare mai le mani alla lama del mixer ad immersione. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

Non pulire mai il mixer ad immersione e la lama del tritatutto a mani nude. Usare una spazzola.



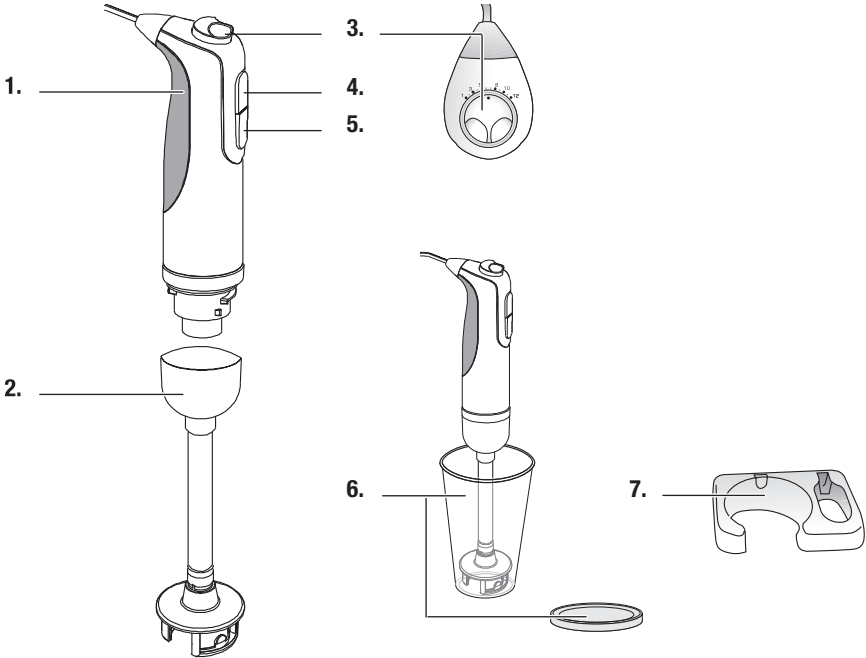
DE

FR

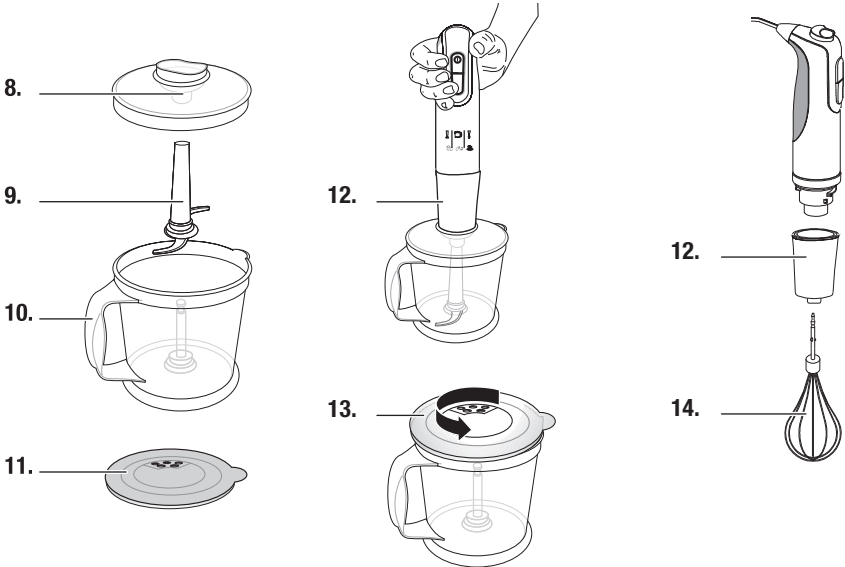
IT

GB

1. Overview



Accessories for CX 460





Overview

1. Rubber handle

2. Immersion mixer

- Pull out the main plug.
- Insert the immersion mixer on the driving unit turning it until it clicks.
- The mixer may be used directly in pot (after having removed it from the hot stove).

3. Speed regulator (only for CX 460)

Continuous speed regulator.

4. On/off switch

- To switch on the appliance keep the switch pressed down (if you release it, the mixer will turn off automatically for safety reasons).
- Select the number of revs by means of the speed regulator (3.) (only for CX 460).

5. "max."-button

Independently from the number of selected revs, the motor turns at maximum speed. Never press down for more than a minute without interruption.

6. Blending cup with lid

- Place the cup on a flat surface.
- Insert main plug.
- To avoid spurts, immerse mixer completely before pressing down on the ON button.
- For better results blend small portions.

7. Wall support

With the screws contained in the box, the appliance may be hung on the wall (not, however, over sinks, stoves or plugs). The opening on the right is for stowing away the cord.

Accessories (only CX 460)

8.-11 Universal cutter 500 ml.

- For chopping meat, hard cheese, onions, garlic, vegetables walnuts, almonds.

Preparation:

- Place the cup of the universal cutter (10.) on a flat and clean surface.
- Insert the blade (9.) (be careful of the cutting edge; only hold it by its plastic handle).

- Add food.

Caution! Before chopping meat remove cartilages, bones and tendons.

The universal cutter is *not suitable for chopping* very hard food such as coffee beans, horse radish, nutmeg and frozen fruit or similar products.

- Place the attachment (8.) on the cup and rotate in an anti-clockwise direction until you hear a click.

12. Plug in the Universal cutter/ Operation

- Pull out the main plug.
- Insert the adaptor (12.) on the universal cutter. Then place the base unit on the adaptor and rotate, until it "clicks" into position.
- Insert main plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and press down on the **On/Off Switch** (4.) or on the **"max"** button (5.). The best results are obtained by operating the appliance **at intervals** (short on, short off, short on). Never lift the appliance from the work surface.

13. After use

- Pull out the main plug.
- First remove the blade and then the food (be careful because the blade is very sharp; hold it only by its plastic handle).
- To preserve in the fridge apply the lid (11.) onto the cup of the cutter. Rotate the internal part of the lid to free different openings for pouring in portions.

14. Stirrers

- Pull out the main plug.
- Insert the stirrers (14.) on the adaptor (12.).
- Position the adaptor with the stirrers on the basic appliance and turn until it clicks.
- Insert the main plug.
- Turn on the appliance using the **On/Off switch** (4.) or the **"max."** button (5.).
- Pull out the main plug.

DE

FR

IT

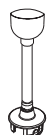
GB

2. Operating the appliance

Operating the appliance

Base unit with tools

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools. An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:



- **Mixer base**

For blending mayonnaises, sauces, soups, mixed drinks, baby food and for crushing ice and cutting cooked fruits and vegetables.



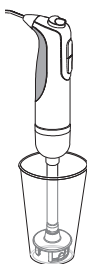
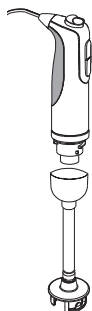
- **Universal cutter (for CX 460).**

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.



- **Stirrers (for CX 460).**

Sauces, beaten egg white, mashed potatoes, creme fraiche, mayonnaise, cream and light dough, e. g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.



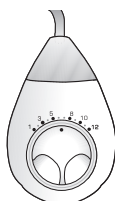
Important Notice

- Always remove the main plug before inserting or removing tools.

- Apply the desired tool onto the basic appliance turning it until it clicks.
- Insert main plug.
- Add food in a suitable bowl.
- Completely immerse the utensile in the bowl.



only CX 460



- Turn on appliance:

- using the **On/Off switch**; with model CX 460 you can choose the number of revs adjusting the speed regulator.
- The **"max."** button gives you maximum speed; do not use for more than a minute without interruption.

Note:

- Turn off the basic appliance, before pulling it out of the blended food.

After using the appliance / Cleaning

Caution!

- **Never immerse the basic appliance and do not clean in the dishwasher.**
- Pull out the main plug.
- Wipe the basic appliance with a damp cloth and then wipe dry.
- The blending cup, (6.), the universal cutter container (10.) and the stirrers (15.) can all be washed in the dishwasher (upper tray/basket).
- Wash the other utensils with a brush under running water.

Note:

- When preparing red cabbage for ex., red stains may appear on the plastic parts that can be removed using a few drops of food oil.
- To stow away the appliance coil the cord.

Application

This appliance is designed for domestic and not industrial use. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Accessories can be purchased subsequently from customer service. Please retain the operating instructions. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Disposal



Equipment that has reached the end of its service life can be handed over at a sales outlet, and will be professionally disposed of free of charge. Equipment that has hazardous defects should be disposed of immediately. Please ensure that it cannot be used again.

Do not dispose of equipment with household rubbish (for environmental reasons!).

DE

FR

IT

GB

Safety instructions



Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Keep children away from the appliance. After using the appliance, always pull out the main plug, also before cleaning or re-assembling the appliance, before leaving the room or if a outage occurs.

Do not lay the power cord near sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, repairs to the appliance, such as replacing a damaged power cord, should be carried out by our customer service only. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Operate the appliance with original accessories only.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not immerse the appliance in liquid. If there is a power failure, the appliance remains switched on.

Persons, including children, who in view of the level of their physical, sensory or mental capacities, or their lack of experience or knowledge, are not in a position to use the equipment with safety, may not use the equipment without supervision or instruction from a responsible person.

Risk of in jury!

Replace utensils and the immersion mixer only when these come to a complete standstill - when switched off, the appliance continues running briefly. Never touch the blade of the immersion mixer with your hands. Never introduce your hands in the rotating utensils.

Never clean the immersion mixer and universal cutter blade with your bare hands.



DE

FR

IT

GB



Garantie/Garantie/Garanzia/Warranty

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'avèraient 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.

EN Warranty

Our TURMIX electrical household appliances carry a warranty of 2 years from the date of purchase. We undertake to replace, free of cost, any parts of the appliance that get damaged as a consequence of material or manufacturing defects during the warranty period. Return shipments should be packed in the original packing or something equivalent. In case of improper handling or in case repairs are attempted by third parties, the warranty is rendered null and void. Damage from hydro-chemical influences (e.g. owing to calcification) as well as parts that are subjected to normal wear, do not fall under the warranty. Moreover, damage or function faults that are a consequence of water from softening plants are excluded from the warranty.

Please preserve your receipt carefully, it serves as the warranty certificate as well.

DKB Household AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH-8052 Zürich
Tel. 044 306 11 11 / Fax 044 306 11 12

www.turmix.ch
Mail: household@dkbrands.com

DKB Household AG, Service Center, Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf
Tel. 043 266 16 00 / Fax 043 266 16 10

www.turmix.ch
Mail: servicecenter@dkbrands.com

Service Center SZOT, Haushaltsgeräte-Service, Erlaaer Strasse 171, A-1230 Wien
Tel. +43 (0)1 699 90 56, Fax +43 (0)1 699 90 57

www.turmix.at
Mail: office@turmix.at





DE

FR

IT

GB



D3330.20140 / 04.2007

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

www.turmix.com