

TUR MIX



BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSAFTER

MODE D'EMPLOI CENTRIFUGEUSE

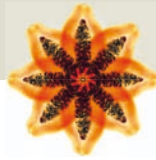
ISTRUZIONI PER L'USO CENTRIFUGA

USER GUIDE JUICE EXTRACTOR



DIE NEUEN TURMIX KÜCHENGERÄTE WURDEN VON FÜHRENDEN SCHWEIZER INGENIEUREN UND DESIGNERN ENTWICKELT. SIE WERDEN MIT GRÖSSTER SORGFALT IN DER SCHWEIZ GEFERTIGT.

Die neue Geräteserie bringt die Qualitätsphilosophie von TURMIX in aller Konsequenz zum Ausdruck. Der Anspruch «best in class» erfüllt sich in allen Kriterien, die den Nutzen eines Küchengeräts ausmachen: TURMIX Küchengeräte sind nach ergonomischen Gesichtspunkten konzipiert, bieten höchstmöglichen Anwendungskomfort und sind äusserst leise. Eine raffinierte, für jeden Gerätetyp speziell entwickelte Technik sorgt dafür, dass die jeweilige Funktion effizient ausgeführt wird. Zahlreiche TURMIX Eigenentwicklungen sind patentiert. Manche dieser Lösungen basieren auf altbewährten TURMIX Technologien, die unter Einbezug neuer Erkenntnisse perfektioniert wurden. In TURMIX Küchengeräten verbinden sich schweizerisches Qualitätsverständnis und jahrzehntelange Erfahrung mit Innovationsfreude. Für ein leidenschaftliches Kocherlebnis.



VEREHRTE KUNDIN, VEREHRTER KUNDE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen TURMIX Entsafters. Sie werden viel Freude und kulinarische Erlebnisse zusammen haben. Ihr neuer Entsafter wurde von führenden Schweizer Ingenieuren und Designern entwickelt und wird mit grösster Sorgfalt in der Schweiz gefertigt.

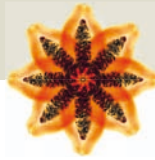
Eine angenehme Anwendung, ein leistungsstarker Motor und eine einfache, schnelle Reinigung machen das Entsaften zum puren Vergnügen. Schwierig zu handhabende und langwierig zu reinigende Geräte landen in der Schublade und werden nie benutzt. Darum ist das Entsaften bei TURMIX grundlegend anders gelöst. Für ungetrübten Saftgenuss.

Die TURMIX Entsaftertechnologie ist das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit. Sie beruht auf dem perfekten Zusammenspiel von drei Faktoren, die für effizientes Entsaften entscheidend sind: ideale Drehzahl, eine Raffelscheibe mit intelligent angeordneten Zähnen, sowie ein von innen nach aussen gelochtes Entsaftersieb.

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung Ihres neuen Entsafters.

Übersicht	5
Zusammenbau	7
Anwendung	9
Rezepte	10
Reinigung	13
Sicherheitshinweise	15
Entsorgung / Garantie / Technische Daten / Website	17





IHR NEUER TURMIX ENTSAFTER IM DETAIL

DE

DECKEL MIT ERHÖHTEM RAND

für das einfache Einfüllen von Beeren

SPEZIELLE FORM DER EINFÜLLÖFFNUNG

verhindert ein Verkanten der Früchte und Gemüse

NEUARTIGE KOMPAKTBAUWEISE

mit integriertem Tresterauffangmechanismus

VON INNEN NACH AUSSEN GELOCHTES ENTSAFTERSIEB

ermöglicht perfektes Entsaften und einfachste Reinigung

DIE TURMIX RAFFELSCHLEIBE

aus gehärtetem Edelstahl

SICHERHEITSVERSCHLÜSSE

(das Gerät kann nur mit geschlossenen Verschlüssen betrieben werden)

FLÜSTERLEISER TURMIX ASYNCHRONMOTOR

für ungestörtes Arbeiten

EIN- /AUS-SCHALTER

ohne Zwischenschritte zum perfekten Ergebnis

INTEGRIERTE KABELAUFWICKLUNG

in den Boden integriert





ZUSAMMENBAU

TIPP Den Entsafter können Sie auf umgekehrte Weise auseinander nehmen.

DE



GEHÄUSE

Setzen Sie den Gehäusering korrekt auf den Sockel. Achten Sie dabei auf die Abschrägung und die beidseitigen Aussparungen.



SIEB UND RAFFELSCHEIBE

Setzen Sie das Sieb ein. Achten Sie darauf, dass Sie die dreieckige Aussparung im Boden ganz über die gleichförmige Erhöhung im Gehäuse führen. Setzen Sie die Raffelscheibe mit der scharfen Seite nach oben ein, achten Sie auch hier auf die dreieckige Aussparung. Schrauben Sie zum Schluss die Mutter gut fest.



TRESTERRING UND DECKEL

Drücken Sie den Tresterring mit den Füßen nach unten ganz ein. Setzen Sie den Deckel mit der Einfüllöffnung nach vorne auf und verriegeln Sie ihn mit den beiden Verschlüssen.



DETAIL Eingesetzter Tresterring





ANWENDUNG

WICHTIG Der eingebaute Sicherheitsschalter verhindert das Arbeiten ohne verriegelten Deckel.

DE



VORBEREITUNG

Schützen Sie empfindliche Arbeitsflächen mit einer schützenden und rutschfesten Unterlage. Stecken Sie vor dem Gebrauch den Netzstecker ein und stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Auslauf.



GERÄT EIN-/AUSSCHALTEN

Schalten Sie das Gerät ein. Füllen Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung im Deckel ein und schieben Sie diese bei Bedarf mit dem Stößel nach. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Wichtig: Leichte Vibrationen während der Anwendung sind konstruktionsbedingt und verschwinden meist, wenn Sie mit dem Entsaften fortfahren.



TRESTERRING LEEREN

Reste lagern sich während der Anwendung nicht nur im, sondern auch unter dem Tresterring ab. Dadurch kann der Ring nach oben gedrückt werden. Klopfen Sie den Tresterring regelmässig über einem Abfalleimer aus und reinigen Sie auch die Rinne des Entsaftersiebtes. Drücken Sie den Tresterring wieder ganz ein. Setzen Sie den Deckel mit der Einfüllöffnung nach vorne auf und verriegeln Sie ihn mit den beiden seitlichen Verriegelungen.



APFEL-KAROTTEN-SELLERIE-SAFT



4 KLEINE ÄPFEL
3 MITTELGROSSE
KAROTTEN
4 STANGEN SELLERIE

Alle Zutaten gründlich reinigen und, falls gewünscht, Karotten und Äpfel schälen. Alle Zutaten in den Entsafter geben. Kurz vor dem Geniessen Saft gut umrühren und in Gläser füllen.

TIPP Wählen Sie die Apfelsorte nach Ihrem Geschmack. Sie können auch die Menge der Äpfel und Karotten variieren. Mehr Äpfel machen den Saft süsser, mehr Karotten pikanter.

TOMATEN-GURKEN-KAROTTEN-SAFT



3 MITTELGROSSE
TOMATEN
1 GROSSE GURKE
3 MITTELGROSSE
KAROTTEN

Alle Zutaten gründlich reinigen und, falls gewünscht, Gurke und Karotten schälen. Alle Zutaten in den Entsafter geben. Kurz vor dem Geniessen Saft gut umrühren und in Gläser füllen.



RANDEN-ÄPFEL-SELLERIE-SAFT



4 RANDEN
2 MITTELGROSSE
ÄPFEL
4 STANGEN SELLERIE

Alle Zutaten gründlich reinigen und, falls gewünscht, Randen und Äpfel schälen. Alle Zutaten in den Entsafter geben. Kurz vor dem Geniessen Saft gut umrühren und in Gläser füllen.

TIPP Wählen Sie die Apfelsorte nach Ihrem Geschmack.

ANANAS-PFIRSICH-BIRNEN-SAFT



½ ANANAS
2 PFIRSICHE
2 KLEINE
REIFE BIRNEN

Ananas schälen und halbieren, Birnen und Pfirsiche gründlich reinigen, Pfirsiche halbieren und entkernen. Alle Zutaten in den Entsafter geben. Kurz vor dem Geniessen Saft gut umrühren und in Gläser füllen.





REINIGUNG

WICHTIG Ziehen Sie vor der Reinigung / Demontage den Netzstecker.

DE



EINZELTEILE ENTNEHMEN

Öffnen Sie die beiden seitlichen Verriegelungen. Entfernen Sie den Deckel und den Tresterring. Schrauben Sie die Mutter ab und entfernen Sie das Sieb inkl. der Raffelscheibe. Die Raffelscheibe ist scharf!



SPÜLMASCHINENFESTE EINZELTEILE

Waschen Sie die Einzelteile in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab und trocknen Sie sie vorsichtig. Verwenden Sie eine Spülbürste, um die Löcher im Sieb gründlich reinigen zu können. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel. Die Raffelscheibe ist scharf!



NICHT SPÜLMASCHINENFESTE EINZELTEILE

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht mehr eingesteckt ist. Wischen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Gehäusering, die Mutter sowie den Stößel unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel. Der Sockel darf nie mit fließendem Wasser in Berührung kommen.





SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Betreiben Sie das Gerät nie auf unebenen Flächen und /oder im Freien.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt stehen. Schalten Sie das unbenutzte Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen.

Betreiben Sie das Gerät nur an fachgerecht installierten Steckdosen mit den korrekten Leistungsdaten (siehe Typenschild am Gerät), am besten an einem FI-Schutzschalter (max. 30 mA). Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Betreiben Sie nie beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel). Öffnen Sie das Gerät nicht selber, sämtliche Reparaturen dürfen nur durch Fachleute ausgeführt werden. Unsere Servicestellen finden Sie unter www.TURMIX.com.

Betreiben Sie das Gerät nie, wenn das Entsaftersieb beschädigt ist.

Lassen Sie das Netzkabel nie herunterhängen, ziehen Sie es nicht am Kabel oder mit nassen Händen heraus, legen Sie es nie über heiße Flächen und bringen Sie es nicht mit Ölen in Verbindung.

Berühren Sie nie unter Spannung stehende Teile.

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile entfernen / anbringen, vor der Reinigung / Wartung oder wenn das Gerät nicht richtig läuft.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller empfohlenes / verkauftes Zubehör.

Löschen Sie brennende Geräte ausschliesslich mit einer Löschdecke.

Berühren Sie niemals sich drehende Teile / Messer. Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den kompletten Stillstand ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile im Innern des Gerätes berühren. Es besteht Verletzungsgefahr!

Raffelscheibe ist scharf! Gehen Sie auch bei ausgeschaltetem Gerät / beim Reinigen mit äusserster Vorsicht vor.

Stecken Sie keine Gegenstände und /oder Finger in Geräteöffnungen.

Decken Sie die Geräteöffnungen / Lüftungsschlitze nicht ab, dies kann zu Überhitzung führen.

Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Wasser / anderen Flüssigkeiten (Badewannen, Waschbecken etc.) und setzen Sie es nicht Regen / Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät ins Wasser / Flüssigkeiten fallen, ziehen Sie vor dem Herausnehmen den Netzstecker. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Verwenden Sie beim Gebrauch auf empfindlichen Möbeln eine schützende Unterlage.

Waschen Sie nur Teile in der Spülmaschine, die als spülmaschinenfest angegeben sind. Lesen Sie dazu das Kapitel «Reinigung».

Wenn Sie das Gerät zweckfremd verwenden, falsch bedienen / reinigen oder nicht fachgerecht reparieren, übernehmen wir keine Haftung für auftretende Schäden und der Garantieanspruch entfällt.





ENTSORGUNG

Machen Sie das Gerät vor dem Entsorgen unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden. Dieses Gerät ist kein Hausmüll. Entsorgen Sie es gemäss den örtlichen Vorschriften.

DE

GARANTIE

Auf TURMIX Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

TECHNISCHE DATEN

Leistung	150 W
Schalldruckpegel	CA. 70 DBA
Gewicht	CA. 6,3 KG
Abmessungen (B x H x L)	CA. 200 X 300 X 180 MM
Kabellänge	CA. 1 M

WEBSITE

Besuchen Sie unsere Website und erfahren Sie mehr über die Welt von TURMIX.

www.TURMIX.com





LES NOUVELLES APPAREILS DE CUISINE TURMIX ONT ÉTÉ DÉVELOPPÉS PAR DES INGÉNIEURS ET DESIGNERS LEADERS EN SUISSE. ILS SONT FABRIQUÉS EN SUISSE AVEC LE PLUS GRAND SOIN.

La nouvelle ligne d'appareils traduit rigoureusement la philosophie de qualité de TURMIX. Notre approche «best in class» se concrétise dans tous les critères qui déterminent les avantages d'un appareil de cuisine: Les appareils de cuisine TURMIX sont conçus selon des aspects ergonomiques, offrent un maximum de confort d'utilisation et sont extrêmement silencieux. Une technologie raffinée, développée spécialement pour chaque type d'appareil assure que la fonction respective soit effectuée efficacement. De nombreux développements propres TURMIX sont brevetés. Certaines de ces solutions reposent sur des technologies TURMIX qui ont fait leurs preuves et qui ont été perfectionnées en intégrant de nouvelles connaissances. Dans les appareils de cuisine TURMIX s'allie la compréhension de qualité suisse et l'expérience de plusieurs décennies à la volonté d'innovation. Pour savourer tout l'art de cuisiner.



CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Félicitations d'avoir acheté cette nouvelle centrifugeuse TURMIX. Vous aurez beaucoup de plaisir ensemble et partagerez des expériences culinaires. Votre nouvelle centrifugeuse a été développée par des ingénieurs et designers leaders en Suisse et est fabriquée en Suisse avec le plus grand soin.

Une utilisation agréable, un moteur puissant et un nettoyage facile et rapide font de l'extraction de jus un vrai plaisir. Des ustensiles difficiles à manier et à nettoyer restent dans le tiroir pour ne plus être utilisés. C'est pourquoi l'extraction de jus se fait d'une manière complètement différente chez TURMIX. Pour déguster les jus sans limite.

La technologie d'extraction de jus de TURMIX est le résultat d'un long travail de développement. Elle repose sur la combinaison parfaite de trois facteurs qui sont décisifs pour une extraction de jus efficace : une vitesse de rotation idéale, un disque à râper avec des dents disposées de manière intelligente ainsi qu'un tamis perforé de l'intérieur vers l'extérieur.

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité avant la première mise en service. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle centrifugeuse.

Aperçu	21
Montage	23
Application	25
Recettes	26
Nettoyage	29
Consignes de sécurité	31
Mise au rebut / Garantie / Données techniques / Site Web	33





VOTRE NOUVELLE CENTRIFUGEUSE TURMIX EN DÉTAIL

COUVERCLE AVEC BORD SURÉLEVÉ
pour faciliter le remplissage de baies

FORME SPÉCIALE DE L'ORIFICE DE REMPLISSAGE
évite que les fruits ou les légumes ne se coincent

NOUVELLE CONSTRUCTION COMPACTE
avec mécanisme de collecte de pulpe intégré

TAMIS PERFORÉ DE L'INTÉRIEUR VERS L'EXTÉRIEUR
permet une extraction du jus parfaite et un nettoyage facile

LE DISQUE À RÂPER TURMIX
en acier inox durci

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
(l'appareil ne peut être opéré sans que les dispositifs de verrouillage soient fermés)

MOTEUR ASYNCHRONE TURMIX EXTRÊMEMENT SILENCIEUX
pour travailler sans gêne

BOUTON MARCHE/ARRÊT
sans étapes intermédiaire pour un résultat parfait

ENROULEMENT DU CÂBLE INTÉGRÉ
dans le fond





MONTAGE

TUYAUX Vous pouvez démonter la centrifugeuse dans l'ordre inverse.



BOÎTIER

Placer l'anneau du boîtier correctement sur le socle. Faites attention au bord biseauté et aux évidements des deux côtés.



TAMIS ET DISQUE À RÂPER

Installer le tamis. Veillez à placer l'évidement triangulaire dans le fond de sorte qu'il couvre entièrement le rehaussement uniforme dans le boîtier. Installer le disque à râper avec le côté tranchant vers le haut et faites, ici aussi, attention à l'évidement triangulaire. Serrez bien l'écrou à la fin.



RÉCEPTACLE À PULPE ET COUVERCLE

Enfoncez bien le réceptacle à pulpe avec les pieds vers le bas. Installez le couvercle avec l'orifice de remplissage vers l'avant et verrouillez-le avec les deux verrous.



DÉTAIL Réceptacle à pulpe mis en place





APPLICATION

IMPORTANT Le contacteur de sécurité intégré empêche l'opération sans couvercle verrouillé.



PRÉPARATION

Protéger les plans de travail délicats avec un tapis de protection et antidérapant. Avant l'utilisation, branchez l'appareil et placez un récipient approprié sous le bec verseur.



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE L'APPAREIL

Mettez l'appareil en marche. Remplissez les ingrédients dans l'orifice de remplissage dans le couvercle et poussez-les le cas échéant à l'aide du poussoir. Arrêtez l'appareil après l'utilisation et retirez la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger. Important : des vibrations légères pendant l'utilisation sont dues à la construction et disparaissent le plus souvent lorsque vous continuez avec l'extraction du jus.



VIDER LE RÉCEPTACLE À PULPE

Pendant l'utilisation, les restes ne se déposent non seulement dans le réceptacle à pulpe mais aussi en dessous de ce dernier. Ceci peut faire pousser le réceptacle vers le haut. Faites sortir les restes en tapant le réceptacle à pulpe régulièrement sur une poubelle et nettoyez également la rigole du tamis de la centrifugeuse. Enfoncez le réceptacle à pulpe de nouveau à fond. Installez le couvercle avec l'orifice de remplissage vers l'avant et bloquez-le avec les deux verrous latéraux.



JUS DE POMMES-CAROTTES-CÉLERI



4 PETITES POMMES
3 CAROTTES DE
TAILLE MOYENNE
4 BRANCHES DE CÉLERI

Nettoyer soigneusement tous les aliments et, si souhaité, peler les carottes et les pommes. Mettre tous les aliments dans la centrifugeuse. Juste avant de déguster, remuer bien le jus et le verser dans des verres.

TUYAUX

Choisir le type de pommes selon votre goût. Vous pouvez également varier la quantité de pommes et de carottes. Plus de pommes donnent un jus plus sucré, plus de carottes un jus plus relevé.

JUS DE TOMATES-CONCOMBRES-CAROTTES



3 TOMATES DE
TAILLE MOYENNE
1 GRAND CONCOMBRE
3 CAROTTES DE
TAILLE MOYENNE

Nettoyer soigneusement tous les aliments et, si souhaité, peler le concombre et les carottes. Mettre tous les aliments dans la centrifugeuse. Juste avant de déguster, remuer bien le jus et le verser dans des verres.



JUS DE BETTERAVES ROUGES-POMMES-CÉLERI



4 BETTERAVES
ROUGES
2 POMMES DE
TAILLE MOYENNE
4 BRANCHES
DE CÉLERI

Nettoyer soigneusement tous les aliments et, si souhaité, peler les betteraves rouges et les pommes. Mettre tous les aliments dans la centrifugeuse. Juste avant de déguster, remuer bien le jus et le verser dans des verres.

TUYAUX Choisir le type de pommes selon votre goût.

JUS D'ANANAS-PÊCHE-POIRE



½ ANANAS
2 PÊCHES
2 PETITES POIRES
MÛRES

Peler l'ananas et le couper en deux, nettoyer soigneusement les poires et les pêches, couper les pêches en deux et enlever le noyau. Mettre tous les aliments dans la centrifugeuse. Juste avant de déguster, remuer bien le jus et le verser dans des verres.





NETTOYAGE

IMPORTANT Retirez la fiche de la prise secteur avant le nettoyage / démontage.



ENLEVER LES PIÈCES DÉTACHÉES

Ouvrez les deux verrous latéraux. Enlevez le couvercle et le réceptacle à pulpe. Dévissez l'écrou et enlevez le tamis avec le disque à râper. Le disque à râper est très tranchant!



PIÈCES DÉTACHÉES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Nettoyez soigneusement les pièces détachées au lave-vaisselle ou sous l'eau du robinet avec un peu de liquide vaisselle et séchez-les avec précaution. Utilisez une brosse à vaisselle pour pouvoir bien nettoyer les trous dans le tamis. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs / caustiques. Le disque à râper est très tranchant!



PIÈCES DÉTACHÉES **NON** LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Assurez-vous que la fiche a été débranchée. Nettoyez le socle avec un chiffon humide. Lavez soigneusement l'anneau du boîtier, l'écrou et le poussoir sous l'eau du robinet avec un peu de liquide vaisselle. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs / caustiques. Le socle ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau courante.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) – présentant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances requises, sauf si ces personnes sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une autre personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage commercial ou professionnel. Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales et/ou en plein air.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Arrêtez l'appareil et retirez la fiche si vous ne l'utilisez pas. Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

Utilisez l'appareil uniquement sur des prises installées par un professionnel et en respectant le voltage correct (voir la plaque signalétique sur l'appareil), de préférence sur une prise de sécurité FI (30mA au max.). Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Ne jamais utiliser d'appareils endommagés (y compris le cordon électrique). Ne jamais ouvrir l'appareil, toutes les réparations doivent être effectuées par des professionnels. Vous trouverez nos points de service sur le site Web www.TURMIX.com.

Ne jamais utiliser l'appareil, si le tamis est endommagé.

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 de surfaces chaudes et éviter tout contact avec des huiles.

Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Retirer la fiche de la prise secteur avant d'enlever / mettre des accessoires, avant le nettoyage / entretien ou lorsque l'appareil ne marche pas correctement.

Pour des raisons de sécurité, utilisez uniquement les accessoires recommandés / vendus par le fabricant.

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

Ne jamais toucher des composants /couteaux en cours de fonctionnement. Arrêtez l'appareil, attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement arrêté et retirez la fiche de la prise secteur avant de toucher des pièces à l'intérieur de l'appareil. Danger de blessures!

Le disque à râper est très tranchant! Procédez avec la plus grande précaution, même lorsque l'appareil est à l'arrêt / pendant le nettoyage.

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

Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil / les orifices de ventilation.

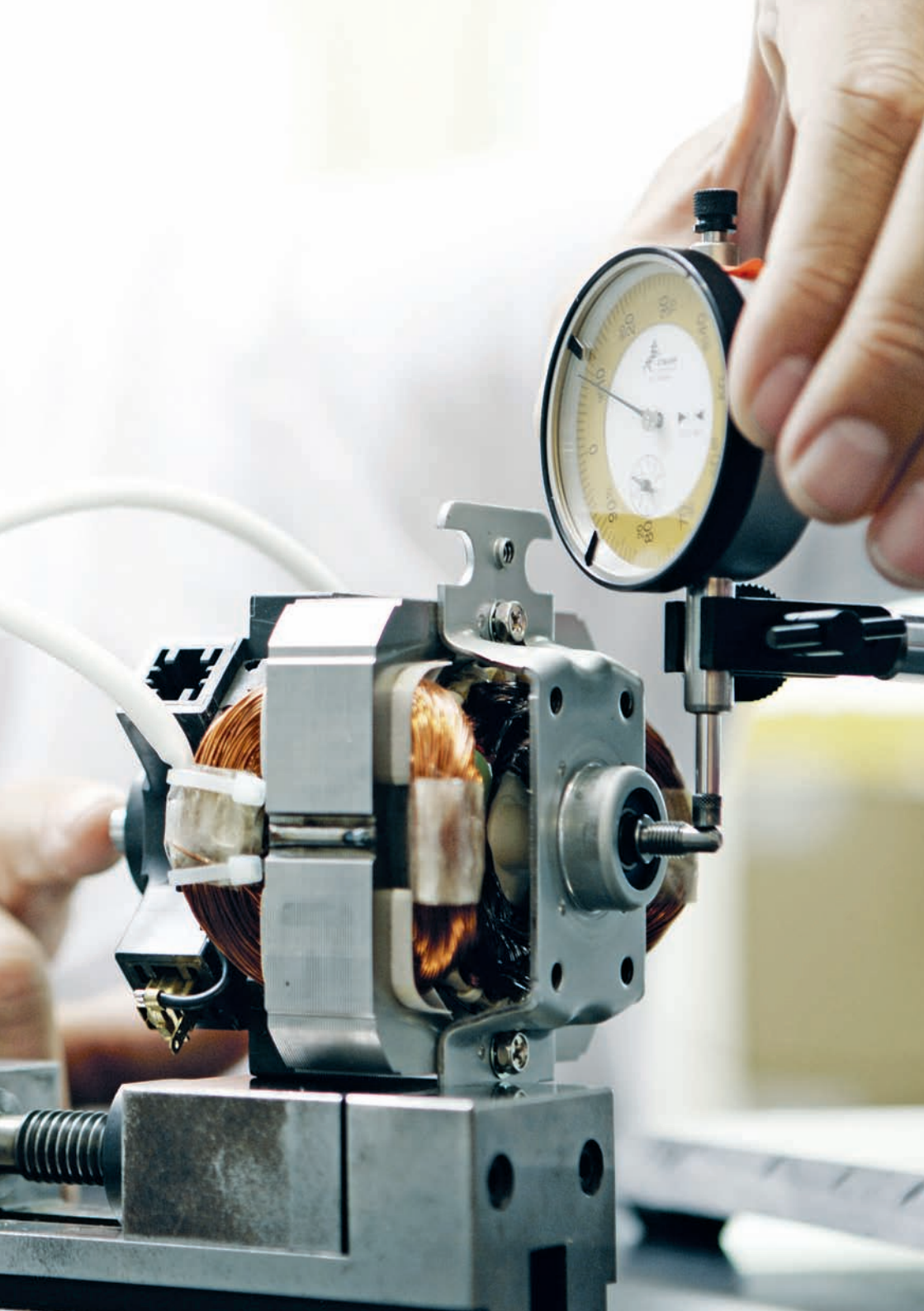
Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de l'eau / d'autres liquides (baignoires, lavabos etc.) et ne pas l'exposer à la pluie / l'humidité. Si jamais l'appareil tombe dans l'eau / des liquides, retirez la fiche de la prise secteur avant de l'enlever. L'appareil doit être vérifié par du personnel qualifié avant sa prochaine utilisation.

Utilisez sur des meubles délicats un support de protection.

Laver uniquement les pièces au lave-vaisselle qui ont été identifiées comme lavables au lave-vaisselle. Lire à ce sujet également le chapitre «Nettoyage».

Nous déclinons toute responsabilité sur d'éventuels défauts découlant d'une utilisation inadaptée, d'une fausse manipulation / d'un faux nettoyage ou d'une réparation inappropriée. Dans ce cas, la garantie devient caduque.

FR





MISE AU REBUT

Rendre inutilisable l'appareil avant de le mettre en décharge en coupant le cordon électrique. Cet appareil ne fait pas partie des ordures ménagères. Éliminez-le conformément à la réglementation locale.

GARANTIE

Nous garantissons les appareils électroménagers TURMIX pendant 2 ans à partir de la date d'achat. 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. Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance	150 W
Niveau sonore	CA. 70 DBA
Poids	CA. 6,3 KG
Dimensions (L x H x L)	CA. 200 X 300 X 180 MM
Longueur du câble	CA. 1 M

SITE WEB

Visitez notre site Web pour en apprendre plus sur le monde de TURMIX.

www.TURMIX.com





I NUOVI APPARECCHI DA CUCINA TURMIX SONO STATI STUDIATI DA INGEGNERI E DESIGNER SVIZZERI DI PRIM'ORDINE E SONO REALIZZATI IN SVIZZERA CON GRANDISSIMA CURA.

La nuova linea di apparecchi dà espressione alla filosofia di qualità della TURMIX con tutte le sue conseguenze. La pretesa di essere «il migliore della classe» si realizza in tutti i criteri che costituiscono l'utilità di un apparecchio da cucina: gli apparecchi da cucina TURMIX sono ideati secondo un'ottica ergonomica, offrono il miglior comfort d'uso possibile e sono estremamente silenziosi. Una tecnica raffinata espressamente studiata per ogni tipo d'apparecchio provvede a che le singole funzioni siano eseguite efficacemente. Numerosi sviluppi propri della TURMIX sono brevettati.

Alcune di queste soluzioni si basano su tecnologie TURMIX da tempo consolidate, che sono state perfezionate inglobandovi nuove conoscenze. Negli apparecchi da cucina TURMIX si conciliano la qualità, come la intendono gli Svizzeri, l'esperienza di tanti anni e il piacere delle innovazioni. Per vivere da cuochi con passione.



GENTILE CLIENTE

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto della Sua nuova centrifuga TURMIX. Le auguriamo di divertirsi molto e di vivere interessanti esperienze culinarie con la Sua macchina da cucina. La Sua nuova centrifuga è stata studiata da ingegneri e designer svizzeri di prim'ordine e viene realizzata in Svizzera con grandissima cura.

Un esercizio confortevole, un motore potente e una rapida e facile pulizia consentono di centrifugare con piacere. Apparecchi difficili e complessi nell'uso e scomodi da pulire finiscono per lo più nel cassetto senza essere più utilizzati. Ecco che TURMIX si è impegnata nella creazione di una centrifuga diversa. Per la preparazione di ottimi succhi. La tecnologia centrifuga TURMIX è il risultato di un intenso lavoro di sviluppo. Sono tre i fattori riuniti nella macchina da cucina in quanto determinanti per centrifugare in modo ottimale: una velocità ideale, una grattugia con denti disposti in modo intelligente e un filtro centrifuga forato dall'interno all'esterno.

Prima dell'uso, legga attentamente le avvertenze di sicurezza. Le auguriamo di divertirsi molto nell'usare la Sua nuova centrifuga.

Generalità	37
Montaggio	39
Utilizzo	41
Ricette	42
Pulizia	45
Avvertenze di sicurezza	47
Smaltimento / Garanzia / Dati tecnici / Sito web	49





LA NUOVA CENTRIFUGA TURMIX IN DETTAGLIO

COPERCHIO A BORDO RIALZATO
per caricare facilmente gli acini

LA FORMA SPECIALE DELLA BOCCA DI CARICO
impedisce a frutta e verdura di rimanere di traverso

STRUTTURA COMPATTA DI NUOVO TIPO
con meccanismo integrato cattura-graspi

FILTRO CENTRIFUGA FORATO DALL'INTERNO ALL'ESTERNO
per centrifugare perfettamente e una pulizia molto facile

LA GRATTUGIA TURMIX
in acciaio inox temprato

BLOCCAGGI DI SICUREZZA
(l'apparecchio è utilizzabile solo con chiusure bloccate)

SILENZIOSO MOTORE ASINCRONO TURMIX
per lavorare indisturbati

INTERRUTTORE ON / OFF
senza fasi intermedie per un risultato perfetto

AVVOLGICAVO INTEGRATO
sul fondo





MONTAGGIO

SUGGERIMENTO È possibile smontare la centrifuga procedendo all'inverso.



CUSTODIA

Collocare correttamente la rondella sulla base, facendo attenzione allo smusso ed agli incavi sui due lati.

IT



FILTRO E GRATTUGIA

Inserire il filtro facendo attenzione a portare l'incavo triangolare sul fondo sopra la parte sporgente di ugual forma nel corpo. Inserire la grattugia con il lato tagliente rivolto verso l'alto, facendo anche qui attenzione all'incavo triangolare. Alla fine stringere bene il dado.



ANELLO GRASPI E COPERCHIO

Inserire completamente l'anello per graspi con i piedini rivolti in basso, esercitando pressione. Montare il coperchio con la bocca di carico rivolta in avanti e bloccarlo con le due chiusure.



DETTAGLIO Anello per graspi montato





UTILIZZO

IMPORTANTE L'interruttore di sicurezza incorporato impedisce di lavorare se il coperchio non è bloccato.



PREPARAZIONE

Proteggere i piani di lavoro delicati con una base protettiva anti-scivolo. Prima dell'uso, inserire la spina di rete e collocare un recipiente adeguato sotto la bocca d'uscita.

IT



ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Accendere l'apparecchio. Caricare gli ingredienti nella bocca sul coperchio, pressandoli se necessario con il pestello. Una volta conclusa la lavorazione, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo. Importante: leggere vibrazioni durante l'utilizzo dipendono dalla realizzazione costruttiva e scompaiono per lo più proseguendo a centrifugare.



PULIZIA DELL'ANELLO GRASPI

Durante l'utilizzo, gli scarti si accumulano non soltanto nell'anello ma anche al di sotto, potendo così spingere in alto l'anello. Picchiettare regolarmente l'anello sopra un cestino per i rifiuti e pulire anche la canalina del filtro centrifugatore. Reinscrivere completamente l'anello. Montare il coperchio con la bocca di carico in avanti e bloccarlo con le due chiusure laterali.



SUCCO DI MELE, CAROTE E SEDANO



4 MELE PICCOLE
3 CAROTE MEDIE
4 GAMBI DI SEDANO

Pulire a fondo tutti gli ingredienti e, se si vuole, pelare carote e mele. Versare tutti gli ingredienti nella centrifuga. Poco prima di gustare il succo, mescolarlo bene e versare in bicchieri.

SUGGERIMENTO

Scegliete la varietà di mele di vostro gusto. Potete anche variare il quantitativo di mele e carote. Con più mele, il succo diventa più dolce, più piccante con più carote.

SUCCO DI POMODORI, CETRIOLI E CAROTE



3 POMODORI MEDI
1 CETRIOLO GRANDE
3 CAROTE MEDIE

Pulire a fondo tutti gli ingredienti e, se si vuole, pelare cetriolo e carote. Versare tutti gli ingredienti nella centrifuga. Poco prima di gustare il succo, mescolarlo bene e versare in bicchieri.



SUCCO DI RAPE, MELE E SEDANI



- 4 RAPE ROSSE Pulire a fondo tutti gli ingredienti e, se si vuole, pelare rape e mele.
2 MELE MEDIE Versare tutti gli ingredienti nella centrifuga. Poco prima di gustare
4 GAMBI DI SEDANO il succo, mescolarlo bene e versare in bicchieri.

SUGGERIMENTO Scegliete la varietà di mele di vostro gusto.

SUCCO D'ANANAS, PESCHE E PERE



- ½ ANANAS Sbucciare l'ananas e dividerlo a metà. Lavare bene le pere e le pesche, dividere le pesche a metà e togliere il nocciolo. Versare tutti
2 PESCHE gli ingredienti nella centrifuga. Poco prima di gustare il succo, me-
2 PICCOLE sclarlo bene e versare in bicchieri.
PERE MATURE





PULIZIA

IMPORTANTE Prima della pulizia / dello smontaggio tirare la spina.



SMONTAGGIO DEI COMPONENTI

Aprire i due bloccaggi laterali. Togliere il coperchio e l'anello per i graspi. Svitare il dado e togliere il filtro, compresa la grattugia. Il disco grattugiatore è tagliente!

IT



COMPONENTI ADATTI AL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

Lavare a fondo le singole parti in lavastoviglie oppure sotto acqua corrente con un po' di detersivo per stoviglie ed asciugarle con cura. Utilizzare una spazzola per stoviglie per poter pulire a fondo i fori del filtro. Non usare prodotti / ausili detergenti abrasivi / corrosivi. Il disco grattugiatore è tagliente!



COMPONENTI **NON** ADATTI AL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

Assicurarsi che la spina non sia più inserita. Pulire la base con un panno umido. Lavare a fondo sotto acqua corrente con un po' di detersivo per stoviglie la rondella del corpo, il dado ed il pestello. Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido. Non usare prodotti / ausili detergenti abrasivi / corrosivi. La base non deve mai venire a contatto con acqua corrente.





AVVERTENZE DI SICUREZZA

Quest'apparecchio non va usato da soggetti (inclusi i bambini) di limitate capacità fisiche, sensoriali o psichiche oppure con poca esperienza e conoscenza, senza il controllo o precedenti indicazioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini vanno sorvegliati per essere certi che non giochino con l'apparecchio.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico, non per uso commerciale. Non mettere mai in funzione l'apparecchio su superfici non in piano e/o all'aperto.

Mai lasciare incustodito l'apparecchio. Quando non lo si utilizza più, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Far raffreddare l'apparecchio prima di riparlo.

Far funzionare l'apparecchio solo in prese elettriche installate a regola d'arte e con i giusti dati di potenza (v. targhetta sull'apparecchio), meglio se con interruttore di sicurezza a corrente di guasto (max. 30 mA). Non utilizzare prolunghe.

Non adoperare mai apparecchi danneggiati (compreso il cavo di rete). Non aprire l'apparecchio di persona: tutte le riparazioni sono eseguibili solo da personale specializzato. Su www.TURMIX.com trovate i nostri punti d'assistenza.

Non adoperare l'apparecchio con un filtro centrifuga danneggiato.

Non lasciare mai penzolare il cavo di rete, non tirarlo per staccarlo o con mani bagnate. Mai lasciarlo su superfici calde e non portarlo a contatto con oli.

Staccare la spina di rete prima di togliere / montare pezzi, prima della pulizia / manutenzione o quando l'apparecchio non funziona correttamente.

Mai toccare parti in tensione.

Per motivi di sicurezza utilizzare solo accessori raccomandati / venduti dal produttore.

Spegnere eventuali fiamme dall'apparecchio esclusivamente con una coperta antifuoco.

Non toccare mai parti / coltelli in rotazione. Prima di toccare parti all'interno, spegnere l'apparecchio, attendere che sia completamente fermo e togliere la spina dalla rete.

La grattugia è tagliente! Procedere con estrema cautela nel pulirla anche con apparecchio scollegato.

Non infilare oggetti e/o le dita nelle aperture dell'apparecchio.

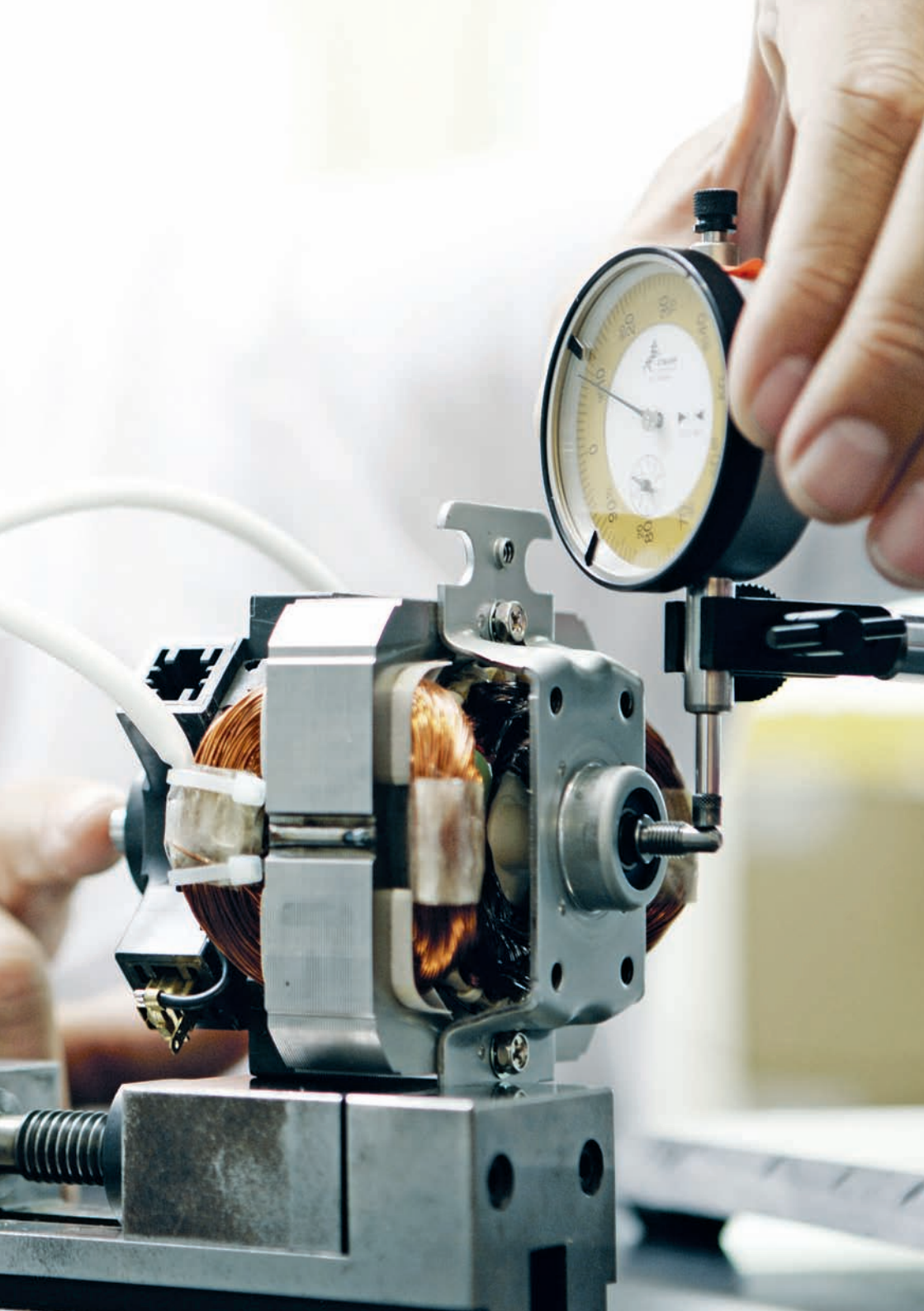
Non coprire le aperture dell'apparecchio / le fessure di ventilazione: ciò può portare a surriscaldamento.

Non usare l'apparecchio in prossimità di acqua / altri liquidi (vasche, lavandini, ecc.) e non esporlo a pioggia / umidità. Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua / dentro liquidi, prima di estrarlo togliere la spina. Prima del successivo utilizzo, l'apparecchio deve essere controllato da personale esperto.

Per l'uso su mobili delicati, utilizzare una base di protezione.

Lavare in lavastoviglie solo i pezzi indicati come resistenti al lavaggio in lavastoviglie. Leggere al riguardo la sezione «Pulizia».

Non ci assumiamo alcuna responsabilità dei danni che si verificano qualora si utilizzi l'apparecchio per uno scopo diverso, lo si adoperi / pulisca non correttamente o non lo si ripari a regola d'arte; in tali casi cade il diritto alla garanzia.





SMALTIMENTO

Prima di smaltirlo, rendere inutilizzabile l'apparecchio tagliando il cavo di rete. Questo apparecchio non è un rifiuto domestico. Smaltirlo secondo quanto localmente prescritto.

GARANZIA

Sugli elettrodomestici TURMIX accordiamo una garanzia di 2 anni dalla data d'acquisto. La garanzia decade in caso di trattamento improprio o interventi intrapresi da terzi. Si prega di conservare con cura la ricevuta d'acquisto: vale come prova per la garanzia.

DATI TECNICI

Potenza	150 W
Rumore	CA. 70 DBA
Peso	CA. 6,3 KG
Dimensioni (P x H x L)	CA. 200 X 300 X 180 MM
Lunghezza cavo	CA. 1 M

SITO WEB

Visitate il nostro sito web e ne saprete di più sul mondo TURMIX.

WWW.TURMIX.COM





THE NEW TURMIX KITCHEN APPLIANCES WERE DEVELOPED BY LEADING SWISS ENGINEERS AND DESIGNERS. THE APPLIANCES ARE MANUFACTURED IN SWITZERLAND WITH THE UTMOST CARE.

The new range of appliances expresses the TURMIX philosophy of quality in every detail. The range meets the criteria for «best in class» for all the qualities you would expect of an excellent kitchen appliance: TURMIX products are ergonomically designed, completely user-friendly and extremely quiet. Clever technology specially developed for each type of appliance ensures efficient, smooth functioning. Many TURMIX innovations are patented.

Some of these build on tried-and-tested TURMIX technologies, adding new concepts to create optimised solutions. TURMIX kitchen appliances are the result of a combination of Swiss quality standards, decades of experience and a love of innovation. Together, these qualities bring passion to your cooking.



DEAR CUSTOMER,

Congratulations on the purchase of your new TURMIX Juicer. It will bring you much pleasure and allow you to experience many culinary delights. Your new juicer was developed by leading Swiss engineers and designers and has been carefully manufactured by hand in Switzerland.

Easy to use, a powerful motor and easy and quick to clean - this juicer is pure pleasure to work with. Appliances that are complicated to use and take hours to clean usually end up in the draw not being used. For this reason, TURMIX has designed a completely different, unconventional juicer. Ensuring a problem-free juice experience.

The TURMIX Juicer technology is the result of intense development work. The technology is based on the perfect balance of three individual factors that are essential for an efficient extraction of the juice: the ideal speed, a grater disc with intelligently arranged teeth as well as a juicer sieve that is perforated from the inside out.

Please read through the safety instructions carefully before use. We wish you much enjoyment using your new juicer.

Overview	53
Assembly	55
Instructions for use	57
Recipes	58
Cleaning instructions	61
Safety instructions	63
Disposal / Guarantee / Specifications / Website	65





YOUR NEW TURMIX JUICER IN DETAIL

LID WITH A RAISED EDGE

making it easy to fill the device with berries

SPECIAL FEED OPENING SHAPE

preventing the fruit and vegetables from tilting

NOVEL COMPACT DESIGN

with an integrated pulp extracting mechanism

A JUICER SIEVE THAT IS PERFORATED FROM THE INSIDE OUT

ensuring the best extraction of juice and easy cleaning

THE TURMIX GRATER DISC

made of tempered stainless steel

SAFETY LOCK

(the device can only be used when locked)

SUPER SILENT TURMIX ASYNCHRONOUS MOTOR

work undisturbed

ON / OFF BUTTON

achieve the best results without any intermediate steps

INTEGRATED AUTOMATIC CABLE REWIND

in the bottom

EN





ASSEMBLY

TIP The juicer can be disassembled by following these steps in reversed order.



ENCLOSURE

Place the enclosure ring on the base properly. In doing so, pay attention to the chamfered edge and the notches on both sides.

EN



SIEVE AND GRATER DISC

Insert the sieve. Make sure to put the triangular notch on the base above the even elevation in the enclosure. Place the grater disc with the sharp side up. Also pay attention to the triangular notch. Finally, securely tighten the nut.



PULP RING AND LID

Firmly press the pulp ring into the bottom. Place the lid with the feed opening at the front and lock with the locking system.



DETAIL Inserted pulp ring





INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT The built-in safety switch prevents the device from being used without the lid being locked.



PREPARATION

Protect sensitive work surface with a protective and anti-slip mat. Plug in before use and place a suitable container under the outlet spout.

EN



TURN THE DEVICE ON / OFF

Turn on the device. Feed the contents into the feed opening in the lid and, if required, push these down with the pusher. After use, turn the device off and unplug it. Let the device cool down before storing it. important: Slight vibrations may occur during the use and are model-dependant. The unit will usually stop vibrating if you continue extracting the juice.



EMPTYING THE PULP RING

Whilst in operation, leftovers will not only collect in the pulp ring but also underneath it. This may result in the ring being pushed upwards. Regularly empty the contents of the pulp ring in a waste bin and clean the groove of the juicer sieve. Place the pulp ring back in the device. Place the lid with the feed opening at the front and lock with the locking system on both sides.



APPLE, CARROT AND CELERY JUICE



4 SMALL APPLES
3 MEDIUM-SIZED
CARROTS
4 STICKS OF CELERY

Clean all ingredients thoroughly and, if desired, peel the carrots and apples. Put all the ingredients in the juicer. Before consuming, stir the juice thoroughly and put in a glass.

TIP Choose the type of apple according to your taste. You can also vary the quantity of apples and carrots. Adding more apples will make the juice sweeter, more carrots will make it spicier.

TOMATO, CUCUMBER AND CARROT JUICE



3 MEDIUM-SIZED
TOMATOES
1 LARGE CUCUMBER
3 MEDIUM-SIZED
CARROTS

Clean all ingredients thoroughly and, if desired, peel the cucumber and carrots. Put all the ingredients in the juicer. Before consuming, stir the juice thoroughly and put in a glass.



BEETROOT, APPLE AND CELERY JUICE



4 BEETROOT
2 MEDIUM-SIZED
APPLES
4 STICKS OF CELERY

Clean all ingredients thoroughly and, if desired, peel the beetroot and apples. Put all the ingredients in the juicer. Before consuming, stir the juice thoroughly and put in a glass.

TIP Choose the type of apple according to your taste.

EN

PINEAPPLE, PEACH AND PEAR JUICE



½ A PINEAPPLE
2 PEACHES
2 SMALL,
RIPE PEARS

Peel the pineapple and cut in half, clean the pear and peaches thoroughly, cut peaches in half and take out stone. Put all the ingredients in the juicer. Before consuming, stir the juice thoroughly and put in a glass.





CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT Unplug before cleaning / disassembling



REMOVE INDIVIDUAL PARTS

Unlock the locks on both sides. Remove the lid and the pulp ring. Unscrew the nut and remove the sieve incl. the grater disc. The grater disc is sharp!



DISHWASHER PROOF PARTS.

Wash the individual parts in the dishwasher or thoroughly under running water with some washing-up liquid. Use a washing-up brush to ensure the holes in the sieve are cleaned thoroughly. Do not use any abrasive / aggressive detergents. The grater disc is sharp!



Not DISHWASHER PROOF PARTS.

Check that the power plug has been unplugged. Wipe the base with a wet cloth. Wash the enclosure ring, the nut as well as the pusher thoroughly under running water with some washing-up liquid. Dry all the parts with a soft cloth. Do not use any abrasive / aggressive detergents. The base should never come in contact with water.





SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is not to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capacity or with a lack of experience or knowledge without supervision or prior instruction by a person responsible for their safety. Children are to be supervised to ensure they do not play with the appliance.

This appliance is intended for household use and not for business or commercial purposes. Never operate this appliance on an uneven surface or outdoors.

Never leave the appliance out unattended. When the appliance is not in use, switch it off and disconnect the plug from the mains socket. Allow the appliance to cool down before storing away.

Connect the appliance to properly installed sockets only, with the correct power rating (see rating plate on the appliance), ideally to a residual-current device (max. 30 mA). Do not use an extension cable.

Never operate damaged appliances or equipment (including damaged power cord). Do not disassemble the appliance yourself. All repairs must be carried out by properly qualified specialists only. Our service points can be found at www.TURMIX.com.

Never operate the appliance with a damaged juicer sieve.

Never allow the power cord to hang loose. Do not unplug the appliance from the mains by pulling on the cable or with wet hands. Never place the power cord on hot surfaces and do not allow it to come into contact with fats or oils.

Pull out the plug from the mains socket before removing or attaching parts, before cleaning or maintenance and if the appliance is not functioning properly.

Never touch live parts.

For reasons of safety, only use accessories recommended or sold by the manufacturer.

If the appliance catches fire, extinguish the fire with a fire blanket only.

Never touch rotating parts or blades. Switch the appliance off, wait until it stops completely and pull out the mains plug before touching parts inside the appliance. Danger of injury!

The grater disc is sharp! Even if the device is turned off, clean it with the utmost care.

Do not insert any objects or fingers into the appliance openings.

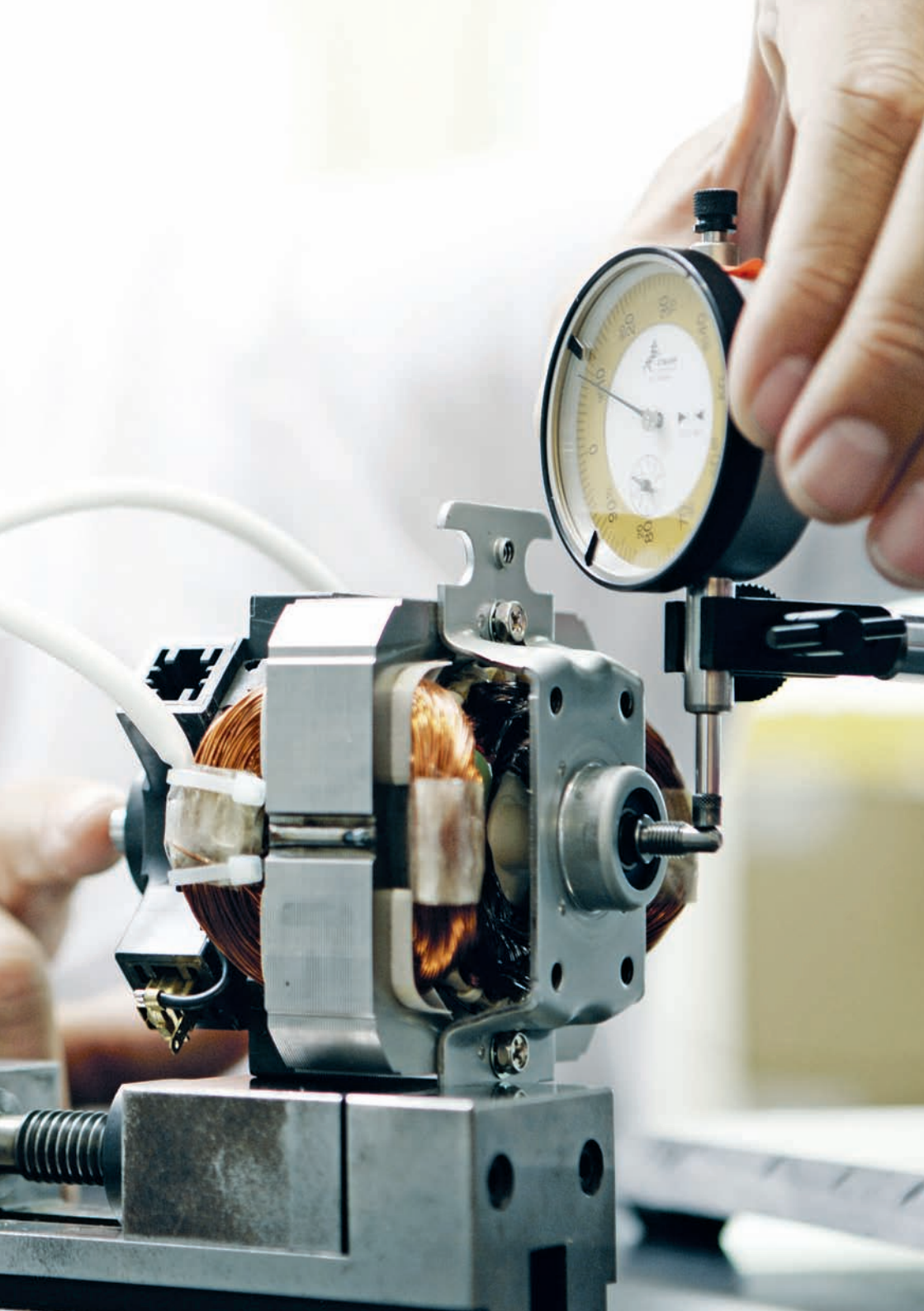
Do not cover the appliance openings or air vents. This can lead to overheating!

Never use the appliance near water or other liquids (bathtub, sink, etc.) and never expose it to rain or damp. If the appliance falls into water or liquid, pull out the mains plug before taking it out. The appliance must be checked by a qualified specialist before its next use.

When using the appliance on sensitive furniture, use a covering to protect it.

Only wash those parts in the dishwasher that are designated dishwasher-safe. For more information on this, see the section entitled «Cleaning».

Use of the appliance for anything other than its intended purpose, or incorrect operation, cleaning or repair renders the guarantee void and no liability will be assumed for any damage caused.





DISPOSAL

Before disposing of the appliance, make it unusable by cutting off the power cord. This appliance is not suitable for disposal as domestic waste. Please dispose of it in accordance with the regulations that apply in your area.

GUARANTEE

We provide a 2-year guarantee from the date of purchase with TURMIX electrical household appliances. Improper handling or third-party interference with the appliance renders the guarantee void. Please be sure to retain your proof of purchase (receipt), which serves as proof of guarantee.

SPECIFICATIONS

Power	150 W
Sound pressure	CA. 70 dBA
Weight	CA. 6,3 KG
Dimensions (W x H x L)	CA. 200 X 300 X 180 MM
Power cord length	CA. 1 M

WEBSITE

To find out more about what TURMIX has to offer, please visit our website.

www.TURMIX.com



TUR MIX



THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 



TUR MIX



DKB HOUSEHOLD SWITZERLAND AG · EGGBÜHLSTRASSE 28 · POSTFACH
8052 ZÜRICH · SCHWEIZ
T +41 44 306 11 11 · F +41 44 306 11 12 · HOUSEHOLD@DKBRANDS.COM

DKB HOUSEHOLD AUSTRIA GMBH · DÜCKEGASSE 15 / TOP 2
1220 WIEN · ÖSTERREICH
T +43 (0)1 203 56 00 · F +43 (0)1 203 5600-19

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 