

TUR MIX



BEDIENUNGSANLEITUNG STANDMIXER

MODE D'EMPLOI MIXER

ISTRUZIONI PER L'USO FRULLATORE

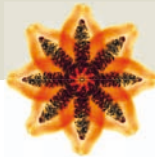
USER GUIDE BLENDER

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 
WWW.TURMIX.COM



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 Standmixers. Sie werden viel Freude und kulinarische Erlebnisse zusammen haben. Ihr neuer Standmixer wurde von führenden Schweizer Ingenieuren und Designern entwickelt und wird mit grösster Sorgfalt in der Schweiz gefertigt.

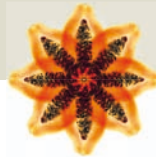
Mit dem TURMIX Standmixer gelingen anspruchsvolle Rezepte noch besser. Trendige Drinks und Shakes sind in Kürze servierbereit. Ein Küchengerät, das auch Grand Chefs begeistert, da es für jedes Mixgut eine gleichmässige Zerkleinerung und eine optimale Durchmischung gewährleistet.

Ein Mixer – zwei geniale Erfolgsfaktoren: Das speziell entwickelte 6-flügelige TURMIX Messer und das einzigartige kleeblattförmige TURMIX Glas sorgen für eine überragende Mixleistung.

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

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





IHR NEUER TURMIX STANDMIXER IM DETAIL

INTEGRIERTER MESSBECHER
mit Überdrucköffnung

TRICHTERFÖRMIGER DECKEL
für einfaches Einfüllen

SPEZIELLE KLEEBLATTFORM DES MIXGLASES
für eine perfekte Durchmischung

INTEGRIERTE DL-SKALA
bis max. 12 dl

ÄUSSERST STRAPAZIERFÄHIGES BOROSILIKATGLAS
für lange Lebensdauer

LEGENDÄRES 6-FLÜGELIGES TURMIX MESSER
für optimale Durchmischung und perfekte Schnittleistung

MIKROSENSOREN FÜR MAXIMALE SICHERHEIT
(das Gerät kann ohne aufgesetztes TURMIX Mixglas nicht betrieben werden)

MINIMALE BAUHÖHE DES SOCKELS
für höchste Stabilität

PULSE-FUNKTION
für den Momentbetrieb auf höchster Stufe

STUFENLOSER GESCHWINDIGKEITSWAHLSCHALTER
für die uneingeschränkte Wahl der richtigen Geschwindigkeit

INTEGRIERTE KABELAUFWICKLUNG
auf der Rückseite des Gerätes





ANWENDUNG

WICHTIG Beginnen Sie immer auf der niedrigsten Stufe, erhöhen Sie nach und nach die Geschwindigkeit. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Deckel entfernen. Das Gerät darf nicht leer betrieben werden.

DE



MESSEREINHEIT EINSETZEN

Setzen Sie die Messereinheit von unten in das Glas ein und drehen Sie diese, bis die Positionierhilfen ineinander passen. Drücken Sie die Messereinheit gegen das Glas und drehen Sie den unteren Ring im Uhrzeigersinn bis ein Klick-Geräusch ertönt. Die Messereinheit können Sie auf umgekehrte Weise entfernen.



MIXGLAS AUFSETZEN

Der Mixer ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der durch den Kontakt vom Mixglas zum Sockel gelöst wird. Setzen Sie daher das Mixglas so auf den Sockel, dass Sie ein leises Klicken der Mikrosensoren hören (Sicherheit ist dann entriegelt). Das Mixglas lässt sich in 4 Positionen (jeweils um 90° gedreht) aufsetzen. Füllen Sie den Mixer mit Zutaten und setzen Sie den Deckel auf. Achten Sie darauf, dass die Form des Deckels auf die Form des Mixglases passt.



GERÄT EIN-/AUSCHALTEN, ZUTATEN NACHFÜLLEN

Stecken Sie den Netzstecker ein. Stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Stufe oder halten Sie ihn auf der Position «Pulse». Füllen Sie Zutaten durch die Öffnung im Deckel nach oder schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Deckel. Entsteht ums Messer eine Luftblase, schalten Sie das Gerät aus, heben Sie das Mixglas vom Sockel und rühren Sie kurz, um die Luft entweichen zu lassen. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.





KALTE GURKENSUPPE



DE

1 dl WASSER Aufkochen.

2 KL GEMÜSE-
BOUILLON Würzen, abkühlen lassen, in Massbecher geben.

1 GURKE, CA. 400 g Schalen, in Stücke schneiden, beifügen.

¼ PEPERONCINO Halbieren, entkernen, fein schneiden, zugeben.

3 dl SAUERMILCH Beifügen.
180 g JOGHURT
NATURE

WENIG SALZ, Würzen, mixen. Kühl stellen. Suppe anrichten.
PFEFFER, DILL

TIPPS Suppe mit klein geschnittenen Gurkenwürfelchen und Dill garnieren. Knoblauch-, Kräuterbrot, Knusperstäbchen oder pikante Chips dazu servieren.



FROZEN MARGARITA



SALZ Alle Zutaten zusammen mixen.

125 ml LIMETTENSAFT
175 ml TEQUILA
60 ml TRIPLE SEC
500 g
ZERHACKTES EIS

SALZ Glasrand anfeuchten, in Salz tauchen und Cocktail ins Glas füllen.
2 LIMETTENSCHLEIBEN Mit Limettenscheiben dekorieren.



SUNRISE-SMOOTHIE



DE

- 200 g G APRIKOSEN Alle Zutaten zusammen mixen, in ein Glas geben.
1 BANANE
1 EL LIMETTENSAFT
1 dl EISKALTE BUTTER-
MILCH ODER JOGHURT
EISWÜRFEL





REINIGUNG

WICHTIG Ziehen Sie vor der Reinigung / Demontage den Netzstecker.

DE



MESSEREINHEIT

Entnehmen Sie die Messereinheit, indem Sie den unteren Ring gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Einheit herausziehen.

Die Messereinheit ist nicht spülmaschinenfest. Waschen Sie sie unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Verwenden Sie keine scheuernden /ätzenden Hilfs- /Reinigungsmittel. Die Klingen sind scharf!



MIXGLAS UND DECKEL

Entfernen Sie zuerst die Messereinheit (siehe oben), dann den Deckel. Ziehen Sie den Messbecher mit einer leichten Drehung aus der Einfüllöffnung. Waschen Sie das Glas, den Deckel und den Messbecher unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Sie können diese Einzelteile auch in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden /ätzenden Hilfs- /Reinigungsmittel.



SOCKEL

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht mehr eingesteckt ist. Wischen Sie den Sockel mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab und trocknen Sie ihn. 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.

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 / verkaufte 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!

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

Stecken Sie keine Gegenstände und /oder Finger in Geräteöffnungen.

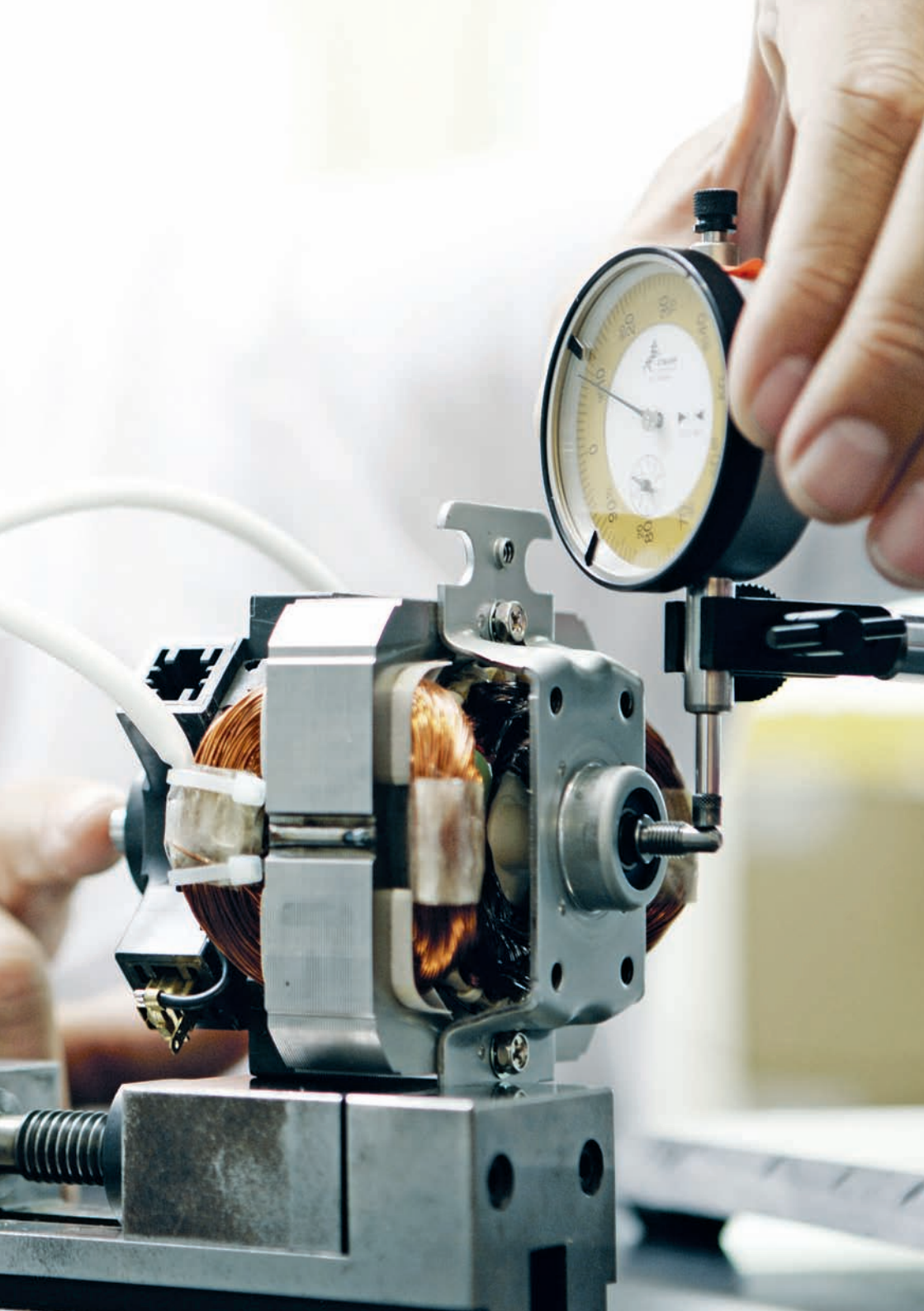
Decken Sie die Geräteöffnungen / Lüftungsschlitze nicht ab, dies kann zu Überhitzung führen.

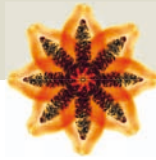
Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Wasser / anderen Flüssigkeiten (Badewannen, Waschbecken etc.) und setzen Sie es nicht Regen / Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät ins Wasser / Flüssigkeiten fallen, ziehen Sie vor dem Herausnehmen den Netzstecker. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer 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 zweckentfremdet 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	450 W
Schalldruckpegel	CA. 75 DBA
Gewicht	CA. 4,7 KG
Abmessungen (B x H x L)	CA. 155 X 330 X 170 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

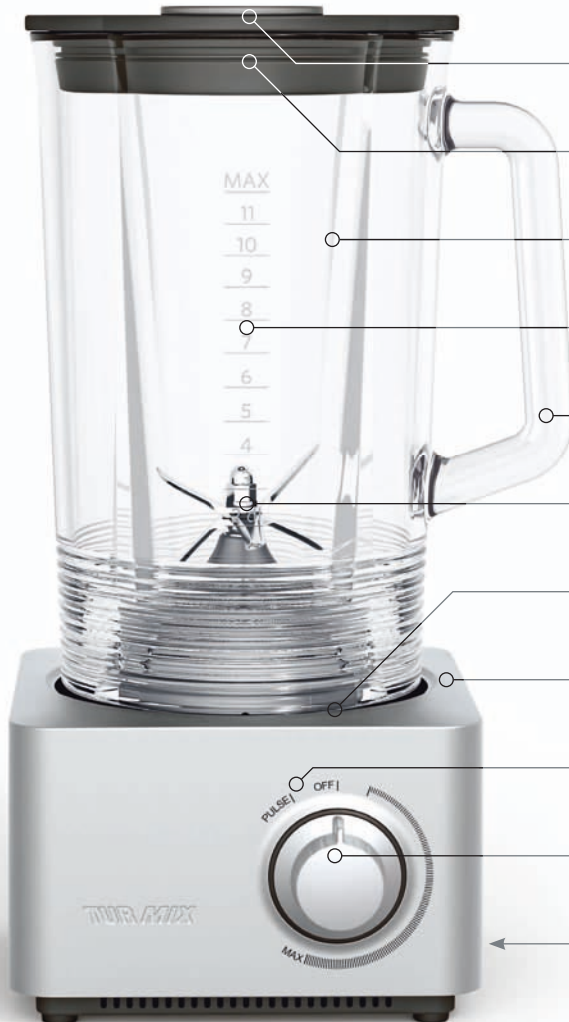
Félicitations d'avoir acheté ce nouveau blender TURMIX. Vous aurez beaucoup de plaisir ensemble et partagerez des expériences culinaires. Votre nouveau blender a été développé par des ingénieurs et designers leaders en Suisse et est fabriqué en Suisse avec le plus grand soin.

Le mixeur TURMIX vous aidera à réussir encore mieux des recettes prestigieuses. Des shakes et des drinks en vogue seront prêts à servir en un rien de temps. Un appareil ménager qui convainc aussi les grands chefs de cuisine, car il assure une réduction uniforme et un mélange optimal de chaque ingrédient.

Un mixeur – deux facteurs de succès géniaux: le couteau TURMIX à 6 lames spécialement développé et le verre-mixeur TURMIX en forme de trèfle, unique en son genre, assurent un rendement optimal.

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

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



MAX

11

10

9

8

7

6

5

4

PULSE

OFF

TWIN/MIX

MAX



VOTRE NOUVEAU BLENDER TURMIX EN DÉTAIL

MESURE GRADUÉ INTÉGRÉ
avec orifice de surpression

COUVERCLE EN FORME D'ENTONNOIR
pour un remplissage facile

FORME DE TRÈFLE SPÉCIALE DU VERRE-MIXEUR
pour un mélange optimal

GRADUATION DL INTÉGRÉE
jusqu'à 12 dl au max.

VERRE BOROSILICATE EXTRÊMEMENT SOLIDE
pour une longue durée de vie

LÉGENDAIRE COUTEAU TURMIX À 6 LAMES
pour un mélange optimal et une coupe parfaite

MICROCAPTEURS POUR UN MAXIMUM DE SÉCURITÉ
(l'appareil ne peut être opéré sans que le verre-mixeur TURMIX soit mis en place)

HAUTEUR DE CONSTRUCTION MINIMALE DU SOCLE
pour un maximum de stabilité

FONCTION PAR IMPULSIONS
pour le fonctionnement momentané à la plus grande vitesse

RÉGLAGE DE LA VITESSE EN CONTINU
pour régler sans restriction la vitesse appropriée

ENROULEMENT DU CÂBLE INTÉGRÉ
à l'arrière de l'appareil





APPLICATION

IMPORTANT Commencez toujours par la vitesse la plus basse et augmenter la vitesse peu à peu. Arrêtez l'appareil avant d'enlever le couvercle. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

FR



INSÉRER LE COUPEAU À LAMES

Insérez le couteau à lames dans le verre-mixeur par le dessous et tournez jusqu'à ce que les repères de positionnement s'emboîtent. Appuyez le couteau à lames contre le verre et tournez l'anneau inférieur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Pour enlever le couteau à lames, procédez dans l'ordre inverse.



INSTALLER LE VERRE-MIXEUR

Le mixeur est doté d'un mécanisme de sécurité qui est déclenché par le contact entre le verre-mixeur et le socle. Veillez donc à placer le verre-mixeur sur le socle de telle manière que vous entendiez le petit déclic des microcapteurs (le mécanisme de sécurité est alors débloqué). Le verre peut être mis en place à 4 positions (à chaque fois tourné de 90°). Remplissez les ingrédients et placez le couvercle. Veillez à ce que la forme du couvercle s'adapte à la forme du verre.



MISE EN MARCHÉ / ARRÊT L'APPAREIL, AJOUTER DES INGRÉDIENTS

Branchez l'appareil. Mettez le bouton sur la vitesse désirée ou tenez-le appuyé sur la position «Pulse». Ajoutez les ingrédients par l'orifice dans le couvercle ou arrêtez l'appareil et enlevez le couvercle. Si une bulle d'air se forme autour du couteau, arrêtez l'appareil, retirez le verre-mixeur du socle et remuez un petit moment pour laisser l'air s'échapper. Arrêtez l'appareil après l'utilisation et retirez la fiche de la prise secteur.



MAX

11

10

9

8

7

6

5

4

TURBOMIX

PULSE

OFF

MAX



POTAGE GLACÉ AUX CONCOMBRES



Recette pour le couteau spécial

FR

1 dl EAU Porter à ébullition dans une casserole.

2 cc BOUILLON Assaisonner, laisser refroidir mettre dans une gobelet gradué.
DE LÉGUMES

1 CONCOMBRE, Laver, peler, couper, ajouter.
ENV. 400 g

¼ PEPERONCINO Laver, partager, épépiner. Couper en fines lanières, ajouter.

3 dl LAIT ACIDULÉ Ajouter.
180 g YOGOURT
NATURE

SEL, POIVRE, ANETH Assaisonner, mixer. Mettre au frais. Dresser le potage.

TUYAUX Décorer le potage avec des concombres coupés en petits dés ou avec de l'aneth frais.

Servir avec du pain à l'ail ou aux fines herbes, des bâtonnets croustillants ou des chips piquantes.



MARGARITA GLACÉE



SEL Mixer ensemble tous les ingrédients.

125 ML DE JUS DE LIME
175 ML DE TEQUILA
60 ML DE TRIPLE SEC
500 G DE GLACE
PILÉE

SEL Mouiller le bord du verre, puis le tremper dans du sel et verser le
2 TRANCHES DE LIME cocktail dans le verre. Garnir avec des tranches de lime.



SMOOTHIE SUNRISE



FR

- 200 G D'ÂBRICOTS Mélanger ensemble tous les ingrédients, verser dans un verre.
1 BANANE
1 CL DE JUS DE LIME
1 DL DE BÂBEURRE
OU DE YOGHOURT
GLACÉS
GLAÇONS



TUR MIX



NETTOYAGE

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



ENSEMBLE DES LAMES

Enlevez le couteau à lames en tournant l'anneau inférieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez l'unité. **Le couteau à lames n'est pas lavable au lave-vaisselle.** Nettoyez-le soigneusement sous l'eau du robinet avec un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs /caustiques. Les lames sont très tranchantes!



VERRE-MIXEUR ET COUVERCLE

Enlevez d'abord le couteau à lames (voir ci-dessus), ensuite le couvercle. Retirez la mesure graduée de l'orifice de remplissage en tournant légèrement. Lavez le verre-mixeur, le couvercle et la mesure graduée soigneusement sous l'eau du robinet avec un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également laver les pièces détachées au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs / caustiques.



SOCLE

Assurez-vous que la fiche a été débranchée. Nettoyez le socle avec un chiffon humide, non abrasif et séchez-le. 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 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 couteau 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.

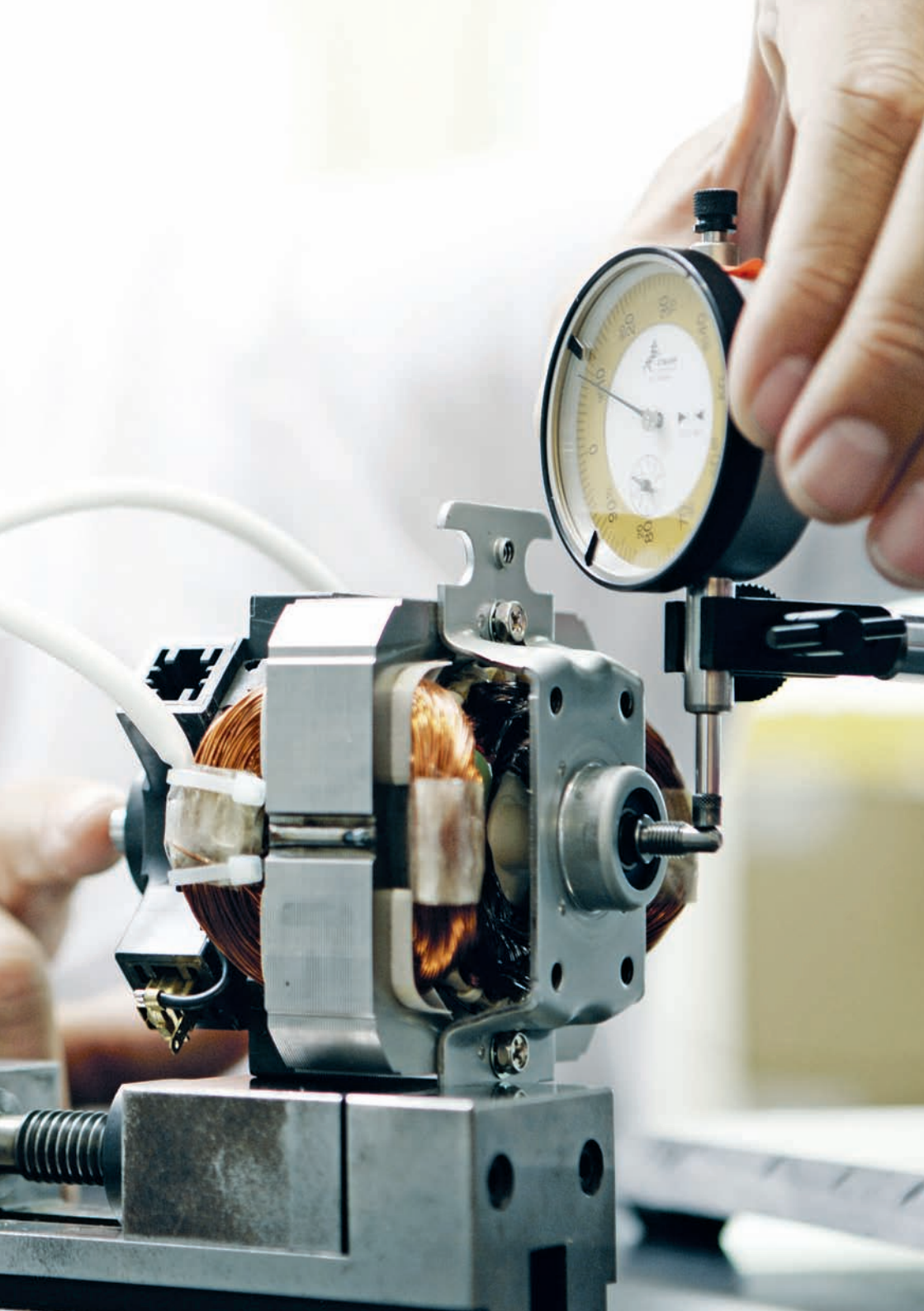
Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil / les orifices de ventilation.

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.





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	450 W
Niveau sonore	CA. 75 DBA
Poids	CA. 4,7 KG
Dimensions (L x H x L)	CA. 155 X 330 X 170 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 del Suo nuovo frullatore TURMIX. Le auguriamo di divertirsi molto e di vivere interessanti esperienze culinarie con la Sua macchina da cucina. Il Suo nuovo frullatore è stato studiato da ingegneri e designer svizzeri di prim'ordine e viene realizzato in Svizzera con grandissima cura.

Il frullatore TURMIX consente di realizzare ricette anche molto complesse. Basta poco per servire bevande squisite e frullati alla moda. Un apparecchio da cucina che entusiasma anche i grandi chef: il frullatore sminuzza qualsiasi composto in modo omogeneo e mescola il tutto in modo ottimale.

Un frullatore – due eccezionali fattori di successo: il coltello a 6 lame TURMIX di speciale sviluppo e il singolare bicchiere in vetro TURMIX a quadrifoglio assicurano risultati di mescolatura eccezionali.

Prima dell'uso, legga attentamente le avvertenze di sicurezza. Le auguriamo di divertirsi molto nell'usare il Suo nuovo frullatore TURMIX.

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





IL NUOVO FRULLATORE TURMIX IN DETTAGLIO

MISURINO INTEGRATO
con apertura a pressione

COPERCHIO A IMBUTO
per un facile riempimento

SPECIALE BICCHIERE IN VETRO A QUADRIFOGLIO
per una perfetta mescolatura

SCALA IN DL INTEGRATA
fino a max. 12 dl

VETRO AL BOROSILICATO PARTICOLARMENTE RESISTENTE
per una lunga durata utile

LEGGENDARIO COLTELLO A 6 LAME TURMIX
per una mescolatura ottimale e un taglio perfetto

MICROSENSORI PER LA MASSIMA SICUREZZA
(l'apparecchio è utilizzabile solo con bicchiere in vetro TURMIX inserito)

BASE CON ALTEZZA D'INGOMBRO MINIMA
per la massima stabilità

FUNZIONAMENTO A IMPULSI
per il temporaneo esercizio alla max. velocità

SELETTORE DI VELOCITÀ A REGOLAZIONE CONTINUA
per variare l'impostazione della giusta velocità

AVVOLGICAVO INTEGRATO
sul retro dell'apparecchio





UTILIZZO

IMPORTANTE Iniziare la lavorazione sempre alla minima velocità, quindi aumentare la velocità progressivamente. Spegnerne l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio. Non è consentito mettere in funzione l'apparecchio con bicchiere vuoto.



MONTAGGIO DEL GRUPPO LAME

Introdurre il gruppo lame nel bicchiere dal basso e girare in posizione in modo che gli ausili di posizionamento coincidano con le rispettive marcature. Premere il gruppo lame contro il vetro e girare l'anello inferiore in senso orario fino a farlo scattare in posizione con un clic. Per smontare il gruppo lame, procedere in ordine inverso.



POSIZIONAMENTO DEL VETRO

Il frullatore è equipaggiato con un dispositivo di sicurezza che risponde non appena viene a mancare il contatto tra bicchiere di vetro e base. Posizionare il vetro sulla base facendolo scattare in posizione con un lieve clic dei microsensori (la protezione risulta quindi inserita). Il vetro può essere montato in 4 posizioni (sempre girato di 90°). Introdurre nel frullatore gli ingredienti richiesti e applicare il coperchio. Fare attenzione che la forma del coperchio coincida con la forma del vetro.



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO L'APPARECCHIO, AGGIUNTA DI INGREDIENTI

Inserire la spina. Passare con l'interruttore alla velocità richiesta oppure selezionare la modalità «Pulse». Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio o spegnere l'apparecchio per aprire il coperchio. Se si osserva la formazione di una bolla d'aria intorno al coltello, spegnere l'apparecchio e mescolare brevemente il composto in modo da eliminare l'aria. Una volta conclusa la lavorazione, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina.





MINISTRA DI CETRIOLO FREDDA



Ricetta per il coltello speciale

IT

1 dl ACQUA Portare a ebullizione.

2 c BRODO DI VERDURA Aggiungere, lasciar raffreddare, versare nel misurino.

1 CETRIOLO, CA. 400g Sbucciare, tagliare a pezzetti, aggiungere.

¼ PEPERONCINO Dimezzare, togliere i semi, tritare, aggiungere.

3 dl LATTE ACIDO
180g YOGURT
NATURALE Aggiungere.

POCO SALE, PEPE, ANETO Aromatizzare, frullare. Mettere al fresco. Disporre nei piatti.

CONSIGLIO Decorare la minestra con dei cubettini di cetriolo o con aneto fresco. Consumare con pane all'aglio o pane alle erbe aromatiche, con bastoncini croccanti oppure con chips piccanti.



FROZEN MARGARITA



SALE Mescolare tutti gli ingredienti.

125 ML SUCCO
DI LIMETTA

175 ML TEQUILA
60 ML TRIPLE SEC
500 G GHIACCIO
TRITATO

SALE Inumidire il bordo del bicchiere e immergerlo in sale, quindi ver-
2 FETTE DI LIMETTA sare il cocktail nel bicchiere. Servire con fette di limetta.



SUNRISE-SMOOTHIE



200 G ALBIOCOCHE
1 BANANA
1 CUCCHIAIO SUCCO
DI LIMETTA
1 DL LATTICELLO
GHIACCIATO O
YOGHURT
CUBETTI DI
GHIACCIO

Mescolare tutti gli ingredienti, versare in un bicchiere.



TUR MIX



PULIZIA

IMPORTANTE Prima della pulizia /dello smontaggio tirare la spina.



GRUPPO LAME

Smontare il gruppo lame girando l'anello inferiore in senso antiorario, quindi estrarlo. **Il gruppo lame non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.** Lavare a fondo sotto acqua corrente utilizzando un po' di detersivo per stoviglie. Non usare prodotti /ausili detergenti abrasivi /corrosivi. Le lame sono affilate!



BICCHIERE E COPERCHIO

Smontare prima il gruppo lame (vedi sopra), quindi rimuovere il coperchio. Estrarre il misurino dall'apposita apertura girando leggermente. Lavare a fondo con un po' di detersivo per stoviglie il vetro, il coperchio ed il misurino. Queste parti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie. Non usare prodotti /ausili detergenti abrasivi /corrosivi.



BASE

Assicurarsi che la spina non sia più inserita. Pulire la base con un panno umido e non abrasivo, quindi asciugare. È vietato mettere in contatto la base 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 riporlo.

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 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.

Mai toccare parti in tensione.

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

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.

Il coltello è affilato! Procedere con estrema cautela nel pulirlo anche con apparecchio scollegato.

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

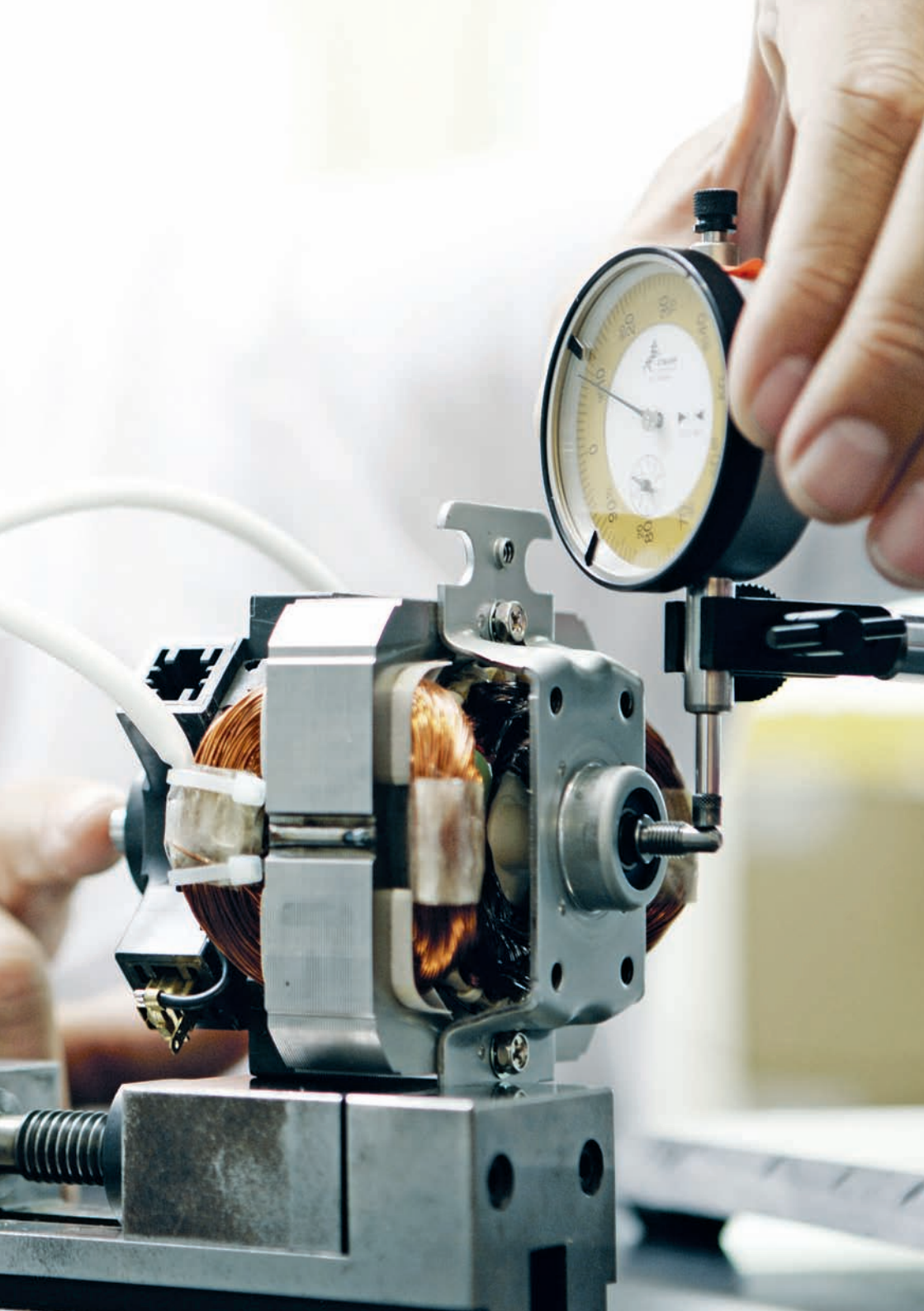
Non coprire le aperture dell'apparecchio / le fessure di ventilazione: ciò può portare a surriscaldamento.

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	450 W
Rumore	CA. 75 DBA
Peso	CA. 4,7 KG
Dimensioni (P x H x L)	CA. 155 X 330 X 170 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.



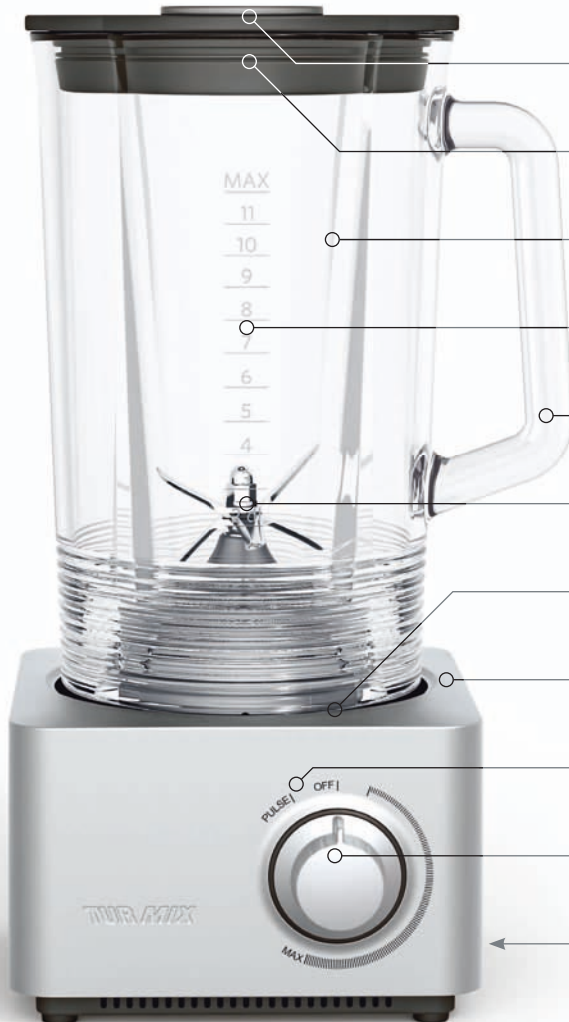
DEAR CUSTOMER,

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

The TURMIX Blender will make sophisticated recipes an even bigger success. Trendy drinks and shakes can be served in no time. Grand chefs are also enthused by this kitchen appliance as it ensures that every produce is evenly blended and optimally mixed. One blender – two decisive factors for success: The specially developed six blade TURMIX knife and the unique cloverleaf TURMIX glass design ensure an outstanding blending performance.

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

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





YOUR NEW TURMIX BLENDER IN DETAIL

INTEGRATED MEASURING CUP
with a pressure relief outlet

FUNNEL-SHAPED LID
for easy filling of contents

SPECIAL CLOVERLEAF-SHAPED MIXING GLASS
ensuring the contents are optimally mixed

INTEGRATED DECILITRE SCALE READING
of up to max. 12 dl

EXTREMELY HARD-WEARING BOROSILICATE GLASS
for a long service life

LEGENDARY SIX BLADE TURMIX KNIFE
ensuring an ideal cutting performance and that the contents is optimally mixed

MICRO SENSORS ENSURING THE HIGHEST LEVEL OF SAFETY
(the device cannot be used without the TURMIX mixing glass placed on it)

MINIMUM BASE HEIGHT
ensuring the highest level of stability

PULSE FUNCTION
ensuring the highest level of instantaneous service

INFINITELY VARIABLE SPEED REGULATOR
for an unrestricted choice of the ideal speed

INTEGRATED AUTOMATIC CABLE REWIND
on the back of the unit

EN





INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT Always start with the lowest speed setting and then slowly increase the speed. Turn the device off before removing the lid. The device should not be switched on when empty.



INSERT THE KNIFE APPLIANCE

Insert the knife appliance into the glass from below and turn it until the positioning aids slot into place. Press the knife appliance against the glass and turn the bottom ring clockwise until you hear it click. The knife appliance can be removed by following these steps in a reversed order.

EN



ATTACH THE MIXING GLASS

The blender has been fitted with a safety mechanism that is activated when the glass is in contact with the base. Thus, when placing the glass on the base ensure that a quiet clicking sound of the micro sensors can be heard (the locking device is then unlocked). The glass can be placed on the base in 4 positions (respectively at a 90° angle from each other). Fill the blender with ingredients and put the lid on top. Make sure that the shape of the lid fits on the shape of the glass.



TURN THE DEVICE ON/OFF, ADD MORE INGREDIENTS

Plug the power plug in. Adjust the switch to the desired setting or hold it on the «pulse» setting. Ingredients can be filled via the opening in the lid or turn the device off and remove the lid. If an air bubble should shape around the knife, turn off the device, lift the mixing glass from the base and stir the contents to allow the air to disappear. After use, turn the device off and unplug it.



MAX

11

10

9

8

7

6

5

4

TURBOMIX

PULSE

OFF

MAX



COLD CUCUMBER SOUP



Recipe for the triple blade attachment

EN

1 dl WATER Heat up.

2 TSPS VEGETABLE STOCK Season, allow to cool, pour into measuring jug.

1 CUCUMBER, APPROX. 400g Peel, cut into pieces, add.

¼ PEPERONCINO Cut in halves, remove the cores, cut finely, add.

3 dl CURDLED MILK Add.
180g NATURAL YOGHURT

A LITTLE SALT, PEPPER, DILL Season, mix. Leave to cool. Serve soup.

TIPS Garnish soup with finely cut small cubes of cucumber and dill.
Serve with garlic bread, herb bread, crisp bread rolls or savoury crisps.



FROZEN MARGARITA



SALT Blend all ingredients.
125 ML OF LIME JUICE
175 ML OF TEQUILA
60 ml TRIPLE SEC
500 G OF
CRUSHED ICE

SALT Wet the edge of the glass, dip in salt and fill the cocktail into the
2 SLICES OF LIME glass. Decorate with slices of lime.



SUNRISE-SMOOTHIE



EN

200G OF APRICOTS Blend all ingredients and put into a glass.
1 BANANA
1 TBSP OF
LIME JUICE
1 DL OF COLD
BUTTERMILK OR
YOGHURT
ICE CUBES



TUR MIX



CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT Unplug before cleaning /disassembling



KNIFE APPLIANCE

The knife appliance can be removed by turning the bottom ring in an anti-clockwise direction and then simply removing the appliance. The knife appliance is not dishwasher proof. Wash it thoroughly under running water with some washing-up liquid. Do not use any abrasive /aggressive detergents. The blades are sharp!



MIXING GLASS AND LID

First remove the knife appliance (see above), then the lid. The measuring cup can be removed by lightly turning and pulling it out of the feed opening. Wash the glass, the lid and the measuring cup thoroughly under running water with some washing-up liquid. These individual parts are also dishwasher proof. Do not use any abrasive /aggressive detergents.



BASE

Check that the power plug has been unplugged. Wipe down the base with a wet, non-abrasive cloth and then dry it. The base should never come into 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 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.

Never touch live parts.

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.

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 knife 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!

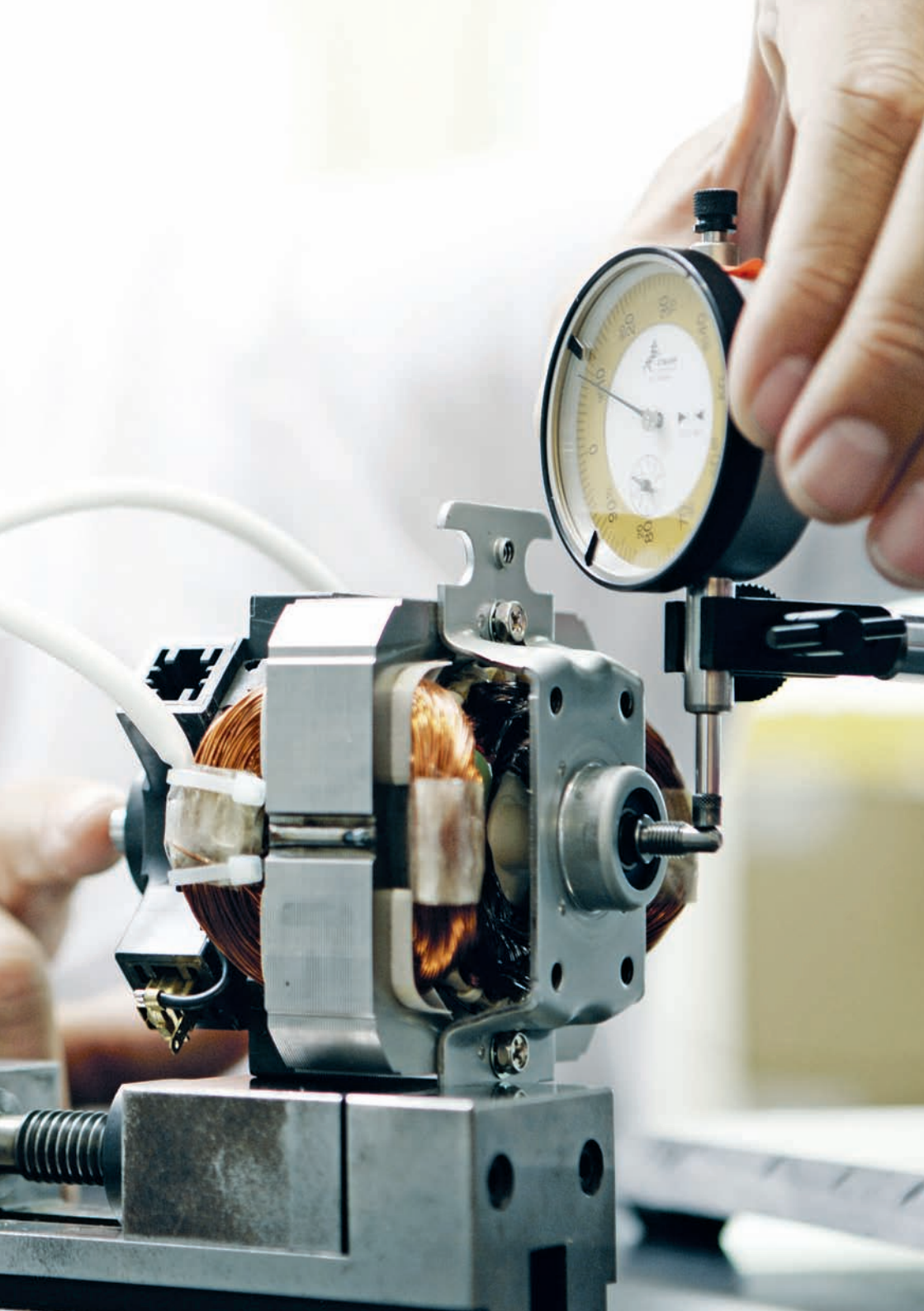
Never use the appliance near water or other liquids (bathtub, sink, etc.) and never expose it to rain or damp. If the appliance falls into water or liquid, pull out the mains plug before taking it out. The appliance must be checked by a qualified specialist before its next use.

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.

EN





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	450 W
Sound pressure	CA. 75 DBA
Weight	CA. 4,7 KG
Dimensions (W x H x L)	CA. 155 X 330 X 170 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 