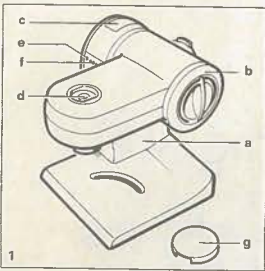


varioTronic 500

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso





Bedienungsanleitung varioTronic 500

Mit dem Kauf der Küchenmaschine TURMIX varioTronic 500 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste in Ihrer Küche verrichten. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanleitung durchzulesen.

Legende

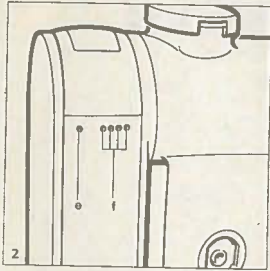
- a) Grundgerät mit schwenkbarem Antrieb
- b) Drehschalter mit 4 Hauptstufen, 3 Zwischenstufen, Momentstufe und OFF-Stufe
- c) Entriegelungstaste für den schwenkbaren Antrieb
- d) Antrieb
- e) Bereitschaftslampe
- f) Kontrollampen für Schaltpositionen
- g) Schutzkappe für Mixerantrieb

Zusatzgeräte

Sollten Sie bereits eine Küchenmaschine varioTronic 400 besitzen haben, können Sie vorhandene Zusatzgeräte bei der varioTronic 500 weiter verwenden. Beachten Sie bitte folgendes: Aufgrund teilweise höherer Verarbeitungsgeschwindigkeit der varioTronic 500 können sich entweder die Verarbeitungszeiten verringern, oder es kann notwendig werden, die Schaltstufen niedriger zu wählen. Bei Einsatz des Mixglases darf flüssiges Gut nur bis max. Stufe 3 verarbeitet werden.

Sicherheitshinweise

- Die Rühr- und Knetwerkzeuge sowie die Zusatzgeräte dürfen nur bei ausgeschalteter Küchenmaschine angebracht oder abgenommen werden.



Mode d'emploi de la varioTronic 500

Vous avez fait un bon choix en vous décidant pour une machine de cuisine TURMIX varioTronic 500 et vous verrez qu'elle vous rendra de précieux services pendant de longues années, si vous savez en prendre soin. Voilà pourquoi nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi avant de la mettre en service.

Légende

- a) Appareil de base avec bras d'entraînement pivotant
- b) Interrupteur rotatif à 4 positions principales, 3 positions intermédiaires, une position pour utilisation ponctuelle et une position d'arrêt (OFF)
- c) Bouton de déverrouillage du bras pivotant
- d) Entraînement
- e) Lampe-témoin de mise sous tension
- f) Lampes-témoins des différentes positions d'enclenchement
- g) Couvercle de protection de l'entraînement du mixer

Accessoires

Si vous étiez déjà possesseur d'un robot ménager varioTronic 400, vous pouvez continuer à utiliser sur le varioTronic 500 les accessoires de votre premier appareil. Veuillez cependant noter ce qui suit: les vitesses de rotation étant en partie plus élevées sur le varioTronic 500, il faut soit réduire les temps d'utilisation, soit sélectionner une position de fonctionnement inférieure. Lorsque vous utilisez le récipient du mixer avec des produits liquides, placez l'interrupteur rotatif au maximum sur la position 3.

Mesures de sécurité

- Ne fixer ou détacher les accessoires mélangeurs ou malaxeurs ainsi que les appareils auxiliaires sur le robot ménager que lorsque celui-ci se trouve hors circuit.

Istruzioni per

Con l'acquisto de avete fatto una b derà per anni dei però vi preghiam l'uso.

Leggenda

- a) Apparecchio d
- b) Commutatore
- c) Pulsante di sb
- d) Unità motrice
- e) Spia luminosa
- f) Spie luminose
- g) Calotta protett

Apparecchi ac

Se avete già poss accessori della st Tronic 500, osser varioTronic 500 d per questo che ut lavorazione oppu commutazione ir il liquido ricorren

Avvertenze in

- Gli utensili per debbono esse china da cuoir

- Küchenmaschine nur einschalten, wenn Rühr- und Knetwerkzeug oder Zusatzgeräte angebracht wurden und die Küchenmaschine in Arbeitsstellung ist.
- Nie in die Rührschüssel oder in ein Zusatzgerät greifen, solange das Gerät in Betrieb ist. Achtung! Auch nach dem Ausschalten läuft die Küchenmaschine noch weiter, bis die Werkzeuge die Parkstellung erreicht haben, erst dann schaltet sich das Gerät ab.
- Immer in den angegebenen Schalterstufen arbeiten.
- Immer die Deckel für Mixer, Raffelgerät und Rührschüssel verwenden.
- Kinder von der Küchenmaschine fernhalten.
- Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen lassen und nicht neben ein mit Wasser gefülltes Spülbecken stellen oder betreiben.
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme **A. Einschalten des Gerätes**

Nach Einstecken des Netzsteckers leuchtet die Bereitschaftslampe (Abb. 2) auf. Sie zeigt an, dass das Gerät am Netz angeschlossen ist. Die Lampe leuchtet so lange, bis der Stecker wieder gezogen wird. Sie erinnert Sie daran, nach dem Gebrauch des Gerätes den Netzstecker zu ziehen. Mit dem Drehschalter werden die benötigten Geschwindigkeitsstufen geschaltet. Der Drehschalter hat 4 Hauptstufen, 3 Zwischenstufen und die Momentstufe sowie die Stellung 0/OFF. Beim Schalten der Hauptstufen leuchten entsprechend die grünen Kontrolllampen auf (s. Abb. 2).

Nach einer Stromunterbrechung läuft das Gerät nicht wieder selbstständig an. Sollte das Gerät einmal überlastet werden, schaltet es sich automatisch ab.

- N'enclencher le robot ménager qu'une fois mis en place les accessoires mélangeurs ou malaxeurs ou les appareils auxiliaires, et une fois que le robot ménager est en position de travail.
- Ne jamais intervenir avec les mains sur les accessoires mélangeurs ou sur un appareil auxiliaire tant que l'appareil fonctionne. Attention, le robot ménager continue de fonctionner un certain temps après son déclenchement, jusqu'à ce que les accessoires aient atteint la position de repos. Ce n'est qu'à ce moment que le robot ménager est déclenché.
- Utiliser toujours la position de fonctionnement indiquée.
- Mettre toujours le couvercle pour le mixer, la râpe et les fouets mélangeurs.
- Tenir les enfants hors de portée du robot ménager.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ni le nettoyer sous le robinet. Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance ni le laisser ou le faire fonctionner à proximité d'un évier rempli d'eau.
- Après emploi et avant tout nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant.

Mise en service **A. Enclenchement de l'appareil**

Une fois branchée la fiche, la lampe-témoin (Fig. 2) s'allume. Elle indique que l'appareil est connecté au réseau électrique. Cette lampe reste allumée jusqu'à ce que la fiche soit retirée de la prise. Elle vous rappelle donc qu'après usage de l'appareil il faut retirer la fiche de la prises de courant. L'interrupteur rotatif sert à sélectionner les différentes vitesses de travail. Il comprend 4 positions principales, 3 positions intermédiaires, une position pour utilisation ponctuelle et une position d'arrêt (0/OFF). Lors de l'enclenchement des positions principales, les lampes-témoins vertes correspondantes s'allument (voir fig. 2).

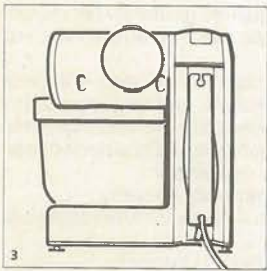
Après une interruption de courant, l'appareil ne se remet pas en marche automatiquement. En cas de surcharge, l'appareil se déclenche de lui-même.

- Inserire la macchina e impastatore da cucina è pronto.
- Non toccare mai le mani sull'apparecchio disinserita la macchina fino al momento che gli accessori abbiano raggiunto la posizione di riposo. Solo a questo momento la macchina viene disinnescata.
- Lavorare sempre con la macchina in posizione di funzionamento indicata.
- Utilizzare sempre il coperchio per il mixer, la grattugia e la macchina per impastare.
- Tenere i bambini fuori dalla portata del robot da cucina.
- Non immergere mai la macchina di base nell'acqua né pulirla sotto l'acqua corrente. Non lasciare mai funzionare la macchina senza la dovuta sorveglianza e non lasciarla funzionare vicino all'acquedotto.

Messa in funzione **A. Inserimento**

Dopo che la spina è inserita, la spia «Apparecchio in funzione» si accende. Essa indica che l'apparecchio è inserito e che la spina non deve essere estratta fino a che la spia non si spenga. Essa vi ricorda che dopo l'uso, occorre estrarre la spina dalla presa di corrente. L'interruttore rotatorio serve a selezionare le diverse velocità di lavoro. Comprende 4 posizioni principali, 3 posizioni intermedie, una posizione per l'uso puntuale e una posizione di arresto (0/OFF). Quando si inseriscono le posizioni principali, le lampine verdi corrispondenti si accendono (vedi fig. 2).

Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio non si rimette automaticamente in marcia.



In beiden Fällen blinken die grünen Kontrollampen. Um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können, muss erst auf 0/OFF zurückgeschaltet werden; die Lampen löschen ab. Im Überlastungsfall das Gerät erforderlicher Weise abkühlen lassen, evtl. zu grosse Verarbeitungsmenge reduzieren oder klemmendes Verarbeitungsgut entfernen.

Ausschalten des Gerätes

Drehschalter auf 0/OFF stellen. **Achtung:** Wenn der Schalter auf 0/OFF geschaltet wird, läuft das Gerät noch so lange weiter, bis die Rühr- oder Knetwerkzeuge die Parkstellung erreicht haben. In dieser Stellung ist nach dem Entriegeln der Antrieb mit den Werkzeugen aus der Schüssel schwenkbar. Das «Nachlaufen» ist unabhängig vom verwendeten Zusatzgerät.

Sicherheit

Das Grundgerät besitzt einen Motorschutzschalter. Dieser schützt den Motor vor Überbeanspruchung respektive Überhitzung. Sollte der Motor während der Arbeit abstellen, so ist er überhitzt. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall eine gewisse Zeit abkühlen. Anschliessend können Sie es wieder ganz normal über den Stufenschalter einschalten.

B. Grundgerät

Stellen Sie das Grundgerät auf eine harte, ebene Unterlage (bspw. Küchenabdeckung, Tisch usw.). Die Belüftungsöffnungen an der Geräteunterseite müssen auf jeden Fall frei bleiben.

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wickeln Sie das Kabel in der für die Arbeit notwendigen Länge auf, Sie können die nicht benötigte Restlänge des Kabels im Kabelfach verstauen (s. Abb. 3).

Dans les deux cas, les lampes témoins vertes clignotent. Pour pouvoir remettre l'appareil en fonction, il faut tout d'abord revenir sur la position 0/OFF; les lampes-témoins s'éteignent alors. Si l'arrêt a été provoqué par une surcharge de travail, il faut nécessairement laisser tout d'abord refroidir l'appareil, et réduire éventuellement l'excédent quantitatif de produits à travailler, ou enlever la masse de produit ayant provoqué un blocage.

Déclenchement de l'appareil

Placer l'interrupteur rotatif sur la position 0/OFF. **Remarque importante:** Lorsque l'interrupteur est commuté sur la position 0/OFF, l'appareil continue de fonctionner jusqu'à ce que les accessoires mélangeurs ou malaxeurs ont atteint la position de repos. Dans cette position, après le déverrouillage, l'entraînement avec ses accessoires peut être basculé hors du bol. La continuation du mouvement après déclenchement est indépendante du type d'accessoire utilisé.

Sécurité

L'appareil de base est équipé d'un coupe-circuit de protection du moteur destiné à éviter toute surcharge ou surchauffe de ce dernier. Si donc le moteur s'arrête en cours de travail, cela signifie qu'il a trop chauffé. En ce cas, laisser l'appareil refroidir pendant un certain temps. L'appareil pourra alors être réenclenché de la façon habituelle en manipulant le commutateur progressif.

B. Appareil de base

Posez l'appareil de base sur une surface dure et plane (par ex. meuble de cuisine, table, etc.), en veillant à ce que les orifices d'aération se trouvant dessous restent libres.

Vérifiez si la tension indiquée sur la plaquette correspond à celle du réseau. Puis déroulez le cordon à la longueur nécessaire en laissant le reste dans le casier de la machine (voir photo 3).

Nei due casi cit
poter rimettere in
commutatore rota
In caso di sovracc
il caso, occorre ric
pezzi troppo gran

Disinseriment

Portare il commu
Quanto il commu
chio continua anc
lare o impastare r
questa posizione,
essere sollevata d
dente dal tipo di

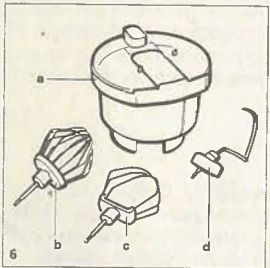
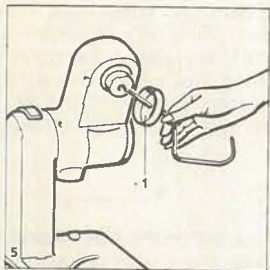
Sicurezza

L'apparecchio di
motore dalla sc
mento. Se il mot
surriscaldato. In c
certo periodo de
mente con l'inte

B. Apparecchi

Poggiare l'appar
sul coperchio del
zione, che si trov
in ogni caso rest

Controllare ora se
sponde a quella



Stecken Sie den Stecker der Küchenmaschine in die Haussteckdose. Die TURMIX varioTronic 500 ist betriebsbereit.

Das An- und Wegbringen der Rührschüssel ist ganz einfach. Gehen Sie wie folgt vor. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste (c) und schwenken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Antriebsarm (d) nach oben weg, bis er senkrecht steht. Lassen Sie die Entriegelungstaste los und bewegen Sie den Antriebsarm noch leicht, bis dieser mit einem deutlich hörbaren Geräusch einschnappt. Stellen Sie die Rührschüssel mit dem abgeflachten Rand nach vorne so in die runde Schlitzöffnung am Boden der Maschine, dass die kleine Rundstütze mit der eingelassenen Nutöffnung am Boden der Schüssel genau in den sich in der Schlitzöffnung befindenden Nut passt (s. Abb. 4).

Jetzt können Sie beliebig jedes der drei Rührwerkzeuge (Schwinger, Rührbesen, Kneithaken) von unten her in den Antriebsarm einführen (s. Abb. 5). Achten Sie darauf, dass die Sechskantachse der Werkzeuge bis zum Anschlag eingeführt wird. Nur so halten sie auch richtig im Arm fest.

Der durchsichtige Plexiglas-Staubschutz wird nach dem Einsetzen der Rührwerkzeuge auf die Schüssel geschoben. Dieser Staubschutz verhindert das Austreten von Mehlstaub und Flüssigkeitsspritzern bei Beginn des Rühr- oder Knetvorganges.

Sie verwenden mit Vorteil den Schwingbesen (b) für sämtliche Zubereitungen, in welche viel Luft geschlagen werden muss (bspw. für Schlagrahm, Eiweiss). Den Rührbesen (c) verwenden Sie für weniger luftige Zubereitungen, wie Saucen, Omeletten usw.

Der Kneithaken (d) besitzt eine Teigabweiskappe. Diese ist abnehmbar. Beim Wiederaufsetzen beachten, dass die flache Seite der Kappe gegen die Maschine gerichtet sein muss. Nachdem das gewünschte Werkzeug eingesetzt ist, drücken Sie wieder auf die Entriegelungstaste und bewegen Sie den Antriebsarm nach unten in die horizontale Stellung. Die richtige Stellung ist erst dann erreicht, wenn Sie ein deutliches Einschnappen hören.

Branchez la machine à la prise... et votre TURMIX varioTronic 500 est prête à fonctionner!

Rien de plus simple que de mettre ou d'enlever le bol mélangeur: pressez la touche de déblocage (c) et, de l'autre main, soulevez le bras de commande (d) en position verticale. Puis lâchez la touche et poussez encore légèrement le bras jusqu'à ce qu'il encliquette. Posez le bol mélangeur, le bord aplati devant, de façon que le petit support rond se trouvant dessous entre exactement dans la gorge de la rainure au fond de la machine (voir photo 4).

Vous pouvez maintenant fixer de bas en haut dans le bras de commande l'utensile de votre choix (fouet, fouet-batteur ou pétrisseur) mais faites attention de l'accrocher solidement en poussant la tige à six pans jusqu'à la butée.

Le pare-poussière transparent en plexiglas est glissé sur le bol mélangeur après avoir fixé l'utensile choisi. Il empêche la poussière de farine de sortir et les liquides de gicler lors de la mise en marche du pétrisseur ou de fouet.

Le fouet (b) s'utilise de préférence pour tous les apprêts culinaires très aérés (comme crème fouettée et blancs d'œufs en neige), et le fouet-batteur (c) pour les préparations moins légères comme sauces, pâte à crêpes, etc.

Les pétrisseurs (d) sont équipés d'une rondelle destinée à repousser la pâte. Vous pouvez l'enlever mais, en la remettant, veillez à tourner la partie plate contre la machine. Une fois les utensiles fixés, pressez la touche de déblocage et faites revenir le bras à l'horizontale jusqu'à ce qu'il encliquette.

Pour enlever les utensiles, procédez dans l'ordre inverse, c'est-à-dire, avant de les détacher, commencez par soulever le bras de commande.

ghezza occorrente p nell'apposito casset

Inserire ora la spina c La TURMIX varioTron

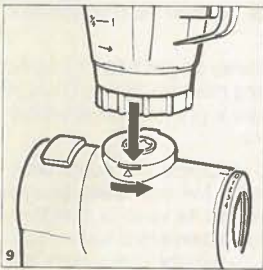
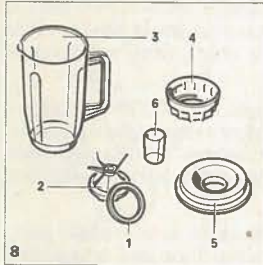
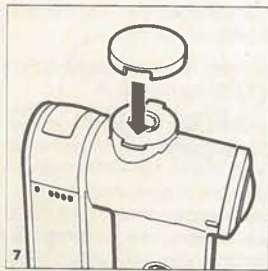
Il montaggio e lo sr molto semplice. Bast di sblocco (c) e si spc braccio di propulsior Si lascia andare il tast propulsione finchè si mente. Si mette ora fessura rotonda sul supporto rotondo c si adatti esattamente (ved. illustr. 4).

Ora si può introdurn uno dei tre utensili di uncino per l'impasto l'utensile sia introdor ben saldo sul bracci

Il coperchio parapolo l'installazione del m di polvere di farina e della mestatura o di

Si impiega con vanta sbattute con molta a L'agitatore (c) sempl dono meno aria, co

L'uncino per l'impas care la pasta e che badare che la parte Dopo aver montato l di sblocco e piegare



8

Das Abnehmen der Werkzeuge geschieht in umgekehrter Reihenfolge, d. h. zuerst Antriebsarm hochdrehen, dann Werkzeuge herausziehen.

Reinigung

Rührschüssel, Besen und Knethaken sind spülmaschinenfest. Beachten Sie jedoch, dass die Rührschüssel so in den Geschirrspüler eingeordnet wird, dass sie weder verformt noch eingeklemmt wird.

Das Grundgerät selbst nur mit feuchtem Tuch abwischen. Auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

Niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

C. Mixer

Legende

- 1) Dichtung
- 2) Messereinsatz komplett
- 3) Becher
- 4) Becherfassung
- 5) Deckel
- 6) Messbecher

Zum Aufsetzen des Mixglases gehen Sie wie folgt vor. Schutzkappe vom Mixerantrieb abnehmen. Mixer so auf den Mixerantrieb der Küchenmaschine aufsetzen, dass die Markierung (Riffelung) auf der Becherfassung über der mit einem Dreieck/Pfeil gekennzeichneten Querrippe am Mixerantrieb steht. Auf Richtungspfeil und Aufschrift «auf/zu» auf dem Becher achten. Durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn befestigen.

Nettoyage

Le bol mélangeur, les fouets et le pétrisseur peuvent se laver à la machine. Faites attention de mettre le bol mélangeur dans le lave-vaisselle de façon qu'il ne soit pas coincé et ne se déforme pas.

Nettoyez l'appareil de base avec un chiffon humide, sans jamais utiliser de produit à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau, ni le nettoyer sous l'eau courante.

C. Mixer

Légende

- 1) Joint
- 2) Couteaux
- 3) Gobelet
- 4) Monture
- 5) Couvercle
- 6) Doseur

Pour mettre en place le bol du mixer, procéder comme suit. Enlever le couvercle de protection de l'entraînement du mixer. Placer le mixer sur l'entraînement du mixer du robot ménager de façon que la marque (cannelure) de la fixation du bol se trouve au-dessus de la rainure transversale marquée d'un triangle/flèche de l'entraînement du mixer.

zontale. La giusta prassi è premere uno scatto.

Il disinnesto dell'utensile deve avvenire in senso inverso, cioè prima premere l'utensile.

Pulitura

Scodella per la miscelazione e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Assicurarsi che la scodella sia sistemata nella lavastoviglie in modo che non venga incastrata.

Ripulire l'apparecchio di base con un panno umido, senza mai utilizzare prodotti abrasivi.

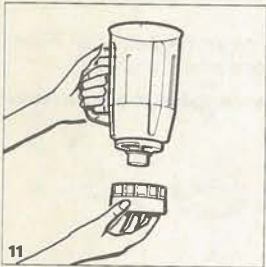
Non immergere l'apparecchio di base in acqua, né pulirlo sotto l'acqua corrente.

C. Miscelatore

Leggenda

- 1) Guarnizione
- 2) Lama
- 3) Bicchiera
- 4) Supporto
- 5) Coperchio
- 6) Misurino

Per avvitare il bicchiere sul miscelatore procedere come segue: togliere la protezione dell'ingranaggio del mixer. Posizionare il miscelatore sull'ingranaggio del mixer del robot da cucina in modo tale che la scanalatura di fissaggio del bicchiere si trovi sopra la scanalatura trasversale contrassegnata da un triangolo/freccia dell'ingranaggio del mixer.



Um den Mixer wieder abzunehmen, stellen Sie den Drehschalter auf 0/OFF. Nach Stillstand des Gerätes Mixer durch Drehen am Griff im Uhrzeigersinn lösen, abnehmen und entleeren.

Bitte achten Sie darauf, dass das Glas nur bis zur oberen Füllmengenmarkierung gefüllt ist. Bei trockenem Mixgut, wie z. B. Nüssen oder trockenem Brot, erhalten Sie das beste Ergebnis mit einer Füllung von 50 bis 100 g.

Zum Mixen von grobem Mixgut zu püreeartiger Masse (bspw. Bananenmilch, Gemüsesuppe usw.) empfehlen wir Ihnen folgendes Vorgehen. Mixen Sie zuerst während ca. 10 Sek. das Mixgut ohne Flüssigkeit und gießen Sie erst danach die benötigte Flüssigkeit durch die Deckelöffnung nach. Arbeiten Sie dabei zuerst mit Stufe 2, dann mit Stufe 3. Bei Frischgetränken empfiehlt es sich, zusammen mit dem Mixgut noch Eisstücke in das Glas zu geben.

Sollte der Mixer auch auf der höchsten Schalterstufe nicht anlaufen (Brummen), so ist es wahrscheinlich, dass sich das Messer (2) durch den Inhalt verklemmt hat. In diesem Falle Maschine ausschalten, Mixglas abnehmen und Glasinhalt lockern. Der in der Mitte des Deckels (5) eingelassene Messbecher (6) «gleich 2 Esslöffel Inhalt» ist durch Herausziehen abnehmbar. Die Öffnung im Becher dient zum direkten Eingießen von Flüssigkeiten. Zum Abmessen mit dem Becher ist die Öffnung mit einem Finger zuzuhalten.

Reinigung

Glas durch Drehen nach links (beachten Sie die Pfeilrichtung auf dem Glas!) lösen und von der Becherfassung (4) abnehmen. Dichtungsring und Messereinsatz wegnehmen. Vorsicht! Das Messer ist scharf und spitz.

Alle Teile ausser dem Messereinsatz sind spülmaschinengeeignet. Die Dichtungen des Deckels (5) und des Messereinsatzes (1) sind abnehmbar. Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen — nie ins Spülwasser legen, da dieses die Lagerschmierung beeinträchtigt.

Faire attention à la flèche indiquant le sens, ainsi qu'à l'inscription «0/OFF» (ouvert/fermé) se trouvant sur le bol. Fixer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pour enlever le mixer, placer tout d'abord l'interrupteur rotatif sur «0/OFF». Une fois l'appareil arrêté, dévisser le mixer en tournant par la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, l'enlever et le vider.

Faites attention de ne pas le remplir plus haut que la marque. Pour les denrées sèches comme les noix ou le pain rassis, on obtient les meilleurs résultats en travaillant par quantités de 50 à 100 g. Pour réduire en purée les denrées coupées en gros morceaux (p. ex. lait de bananes, soupe aux légumes, etc.), procédez de la façon suivante: enclenchez la machine pendant 10 secondes sans ajouter de liquide, puis versez celui-ci dans le gobelet mélangeur, d'abord sur position 2, puis sur position 3. Mettez en plus des cubes de glace pour les boissons frappées.

Si le mixer ne marche pas au régime le plus élevé et se contente de ronronner, il est probable que les couteaux (2) sont bloqués par le contenu. Dans ce cas, déclenchez la machine, enlevez le mixer et dégagez les couteaux. Au milieu du couvercle (5) se trouve un doseur (6) «contenu 2 cuillères» qu'il suffit simplement de tirer pour le sortir. L'ouverture dans le gobelet sert à verser directement les liquides dans celui-ci. Pour mesurer avec le gobelet, il faut fermer l'ouverture avec un doigt.

Nettoyage

Détachez le verre de la monture (4) en le tournant à gauche (dans le sens de la flèche). Enlevez le joint et le dispositif à couteaux. Attention de ne pas vous blesser, car ceux-ci sont très coupants!

Toutes les parties du mixer sauf le dispositif à couteaux peuvent se laver à la machine. Les joints du couvercle (5) et du dispositif à couteaux (1) sont amovibles. Il faut nettoyer le dispositif à couteaux sous l'eau courante et ne jamais le plonger dans de l'eau de vaisselle car le graissage des pièces en souffrirait.

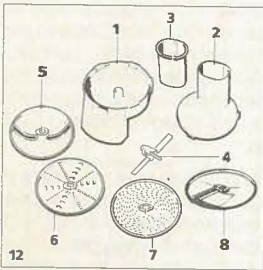
Prestare attenzione chiuso figuranti sul lancette dell'orologi commutatore rotante si è arrestato, svitare girandolo nella direzione sua sede e svuotarlo.

Badare ora che il bicchierino sia fatto che la lama (2) disinserire la macchina e ammolare nuto 2 cucchiaini in liquidi. Per misurare un dito.

Pulitura

Svitare il bicchiere, e freccia sul vetro!) è guarnizione e la lama

Tutte le parti, tranne guarnizioni del coperchio la lama solo sotto acqua piatti, perchè quest



12



13



14

D. Raffelgerät

Legende

- 1) Unterteil
- 2) Oberteil
- 3) Stopfer
- 4) Mitnehmer
- 5) Schneidscheibe dick/dünn
- 6) Röstischeibe/Raffelscheibe grob
- 7) Raffelscheibe fein
- 8) Juliennescheibe

Zum Aufsetzen des Raffelgerätes gehen Sie wie folgt vor. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste und drehen Sie den Antriebsarm in die horizontale (für grössere Auffangbehälter) oder in die nächste, sich weiter unten befindende (für kleinere Auffangbehälter) Stufe.

Die Antriebsstelle für das Raffelgerät im Antriebsarm besitzt einen weissen Sechskanteinsatz. Das Raffelgerät selbst besitzt am Boden die Sechskantachse des Mitnehmers. Beim Aufsetzen achten Sie darauf, dass die Achse gut in den weissen Einsatz eingreift. Dabei muss der Auswurfschacht des Raffelgerätes nach rechts gerichtet sein. Drehen Sie nun das ganze Raffelgerät nach links bis zum Anschlag. Prüfen Sie den Sitz, indem Sie am Gerät ziehen. Das Raffelgerät ist richtig aufgesetzt (s. Abb. 13 + 14).

Das Einsetzen der benötigten Scheibe geht wie folgt vor sich: Oberteil des Raffelgerätes wegnehmen und Scheibe einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Scheiben nur richtig eingesetzt sind, wenn die den Scheiben aufgedruckte Zahl nach oben gerichtet ist.

Arbeiten Sie nur mit dem mitgelieferten Stopfer. Drücken Sie also nie Schneide- und Raffelgut mit der Hand in den Einfüllstutzen.

Der Mitnehmer (4) besitzt eine eingebaute Sollbruchstelle. Diese bricht bei Überlastung durch unsachgemässen Gebrauch.

Reinigung

Alle Teile des Raffelgerätes sind spülmaschinengeeignet.

D. Appareil à râper

Légende

- 1) Partie inférieure
- 2) Partie supérieure
- 3) Pilon
- 4) Guide
- 5) Disque double pour rondelles grosses/minces
- 6) Disque double pour rondelles rôsti/râper grossièrement
- 7) Disque pour râper fin
- 8) Disque à julienne

Pour fixer l'appareil à râper, pressez la touche de déblocage et tournez le bras de commande à l'horizontale (si vous utilisez un récipient d'une certaine grandeur) ou encore plus bas (si le récipient est plus petit).

La prise de contact pour l'appareil à râper est marquée par une douille blanche à six pans à laquelle correspond la tige à six pans de l'appareil. Faites attention qu'il encliquette à fond et que l'orifice d'éjection soit tourné à droite. Enfin tournez l'appareil à gauche jusqu'à la butée et vérifiez qu'il est bien fixé en le tirant légèrement (voir photo).

La mise en place du disque désiré s'effectue comme suit: Enlevez la partie supérieure de l'appareil à râper et mettez alors le disque en place. Veuillez noter que le disque n'est placé correctement que lorsque le numéro dont il est pourvu est dirigé vers le haut.

En travaillant avec les râpes, n'utilisez que le pilon livré avec cet accessoire, et ne poussez donc jamais avec les doigts dans l'orifice de remplissage des denrées à râper ou à couper.

Sur le guide (4) se trouve un point destiné à la rupture en cas de surcharge provoquée par un mauvais emploi de l'appareil.

Nettoyage

Toutes les parties de l'appareil à râper peuvent se laver à la machine.

D. Grattugia

Leggenda

- 1) Parte inferiore
- 2) Parte superiore
- 3) Tappo
- 4) Dente di trazione
- 5) Disco doppio da
- 6) Disco doppio per
- 7) Disco da trinciato
- 8) Disco per Julienne

Per innestare la grattugia, premete il tasto di sblocco e girate il braccio di comando a orizzontale (per i recipienti di una certa grandezza) o ancora più in basso (se il recipiente è più piccolo).

La presa di contatto per la grattugia è indicata da una manopola bianca a sei spigoli a cui corrisponde l'asta a sei spigoli dell'appareil. Fate attenzione che si incastra a fondo e che l'orificio di uscita sia rivolto verso destra. Infine girate l'appareil a sinistra fino alla battuta di arresto e controllate che sia ben fissata tirandola leggermente (vedere la fotografia).

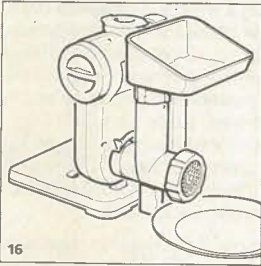
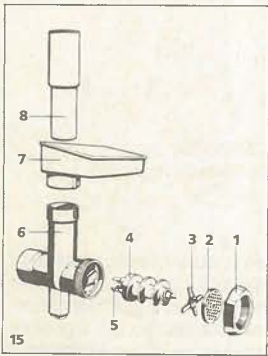
La sostituzione del disco desiderato si effettua come segue: togliete la parte superiore della grattugia e mettete allora il disco in posizione. Ricordate che il disco è correttamente in posizione solo quando il numero che vi è impresso è rivolto verso l'alto.

Lavorate unicamente con il pestello fornito con questo accessorio, e non spingere mai con le mani dentro l'orificio di riempimento delle denrées da trinciare o tagliare.

Il dente di trazione (4) possiede una sede di rottura in caso di sovraccarico provocato da un uso scorretto dell'appareil.

Pulitura

Tutte le parti della grattugia possono essere lavate in lavastoviglie.



E. Fleischwolf

Legende

- 1) Schraubring
- 2) Lochscheibe, Lochdurchmesser 4,5 mm
- 3) Messer
- 4) Schnecke
- 5) Mitnehmer
- 6) Gehäuse Fleischwolf
- 7) Einfülltrichter
- 8) Stopfer

Zum Aufsetzen des Fleischwolfes gehen Sie wie folgt vor. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste und drehen Sie den Antriebsarm senkrecht nach unten. Drehen Sie die Maschine um 180°, und Sie haben unten am Antriebsarm die Antriebsstelle für den Fleischwolf vor sich.

Zum Einsetzen des Fleischwolfes lösen Sie zuerst den Schraubring ein wenig. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass zuerst die beiden Dorne des Mitnehmers (5) am Fleischwolf in die Antriebsschlitze eingeführt werden.

Halten Sie die Verriegelungsklappe, die hinten am Gehäuse angebracht ist, von Hand hoch. Drücken Sie den Fleischwolf gegen die Maschine und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links bis zum Anschlag. Zur Erleichterung sind auf dem Gehäuse des Fleischwolfes Richtungspfeile und die Aufschrift «auf/zu» angegeben. Schliessen Sie die Verriegelungsklappe und ziehen Sie den Schraubring an.

Danach setzen Sie den Einfülltrichter (7) auf. Wie auf dem Gehäuse der varioTronic angegeben, muss mit dem Fleischwolf immer auf Schaltstufe 4 gearbeitet werden. Schneiden Sie das Fleisch zum Verarbeiten in Streifen und nicht in Stücke.

Zum Nachschieben des Fleisches verwenden Sie den beigegebenen Stopfer (8). Wenn Sie eine grössere Menge Fleisch durch den Fleischwolf geben und deshalb eine grössere Schale unter die Austrittsöffnung stellen möchten, können Sie selbstverständlich eine andere Position des Antriebsarmes wählen. Beim Wegnehmen des Fleisch-

E. Hachoir

Légende

- 1) Bague filetée
- 2) Plaque à trous, 4,5 mm
- 3) Couteau
- 4) Vis sans fin
- 5) Guide
- 6) Corps de l'appareil
- 7) Tubulure de remplissage
- 8) Pilon

Pour fixer le hachoir, pressez la touche de déblocage et tournez le bras de commande en l'abaissant à la verticale. Puis tournez toute la machine de 180° de façon à avoir devant vous la prise de contact se trouvant sous le bras de commande.

Pour la mise en place du hachoir, commencez par dévisser légèrement l'anneau fileté (1). En fixant le hachoir, veillez à ce que les deux goujons du guide (5) entrent bien dans les fentes d'entraînement.

Puis pressez le hachoir contre la machine en le faisant tourner à gauche jusqu'à la butée. Le hachoir porte du reste des flèches et les indications «ouvrir/fermer».

Ensuite posez l'entonnoir de remplissage (7). Comme indiqué sur le boîtier de la machine, il faut toujours enclencher le hachoir sur le palier 4.

Pour pousser la viande, utilisez le pilon (8) livré à cet effet. Si vous désirez hacher une quantité de viande exigeant un plus grand récipient, il vous suffit de pousser le bras de commande dans la position convenable. Pour enlever le hachoir, commencez par soulever le clapet de blocage en tournant en même temps l'appareil à droite. Il se laisse alors enlever sans difficultés. Le guide sur la vis sans fin est muni d'un point destiné à la rupture en cas de surcharge.

E. Tritacarne

Leggenda

- 1) Anello filettato
- 2) Disco forato, 4,5
- 3) Lama
- 4) Spirale
- 5) Dente di trazione
- 6) Alloggiamento
- 7) Tazza di riempim
- 8) Tappo

Per innestare il tritacarne, premere il tasto di sblocco e girare il braccio di comando a verticale. Girando o ruotando l'intera macchina, avere davanti a sé la presa di contatto che si trova sotto il braccio di comando.

Per innestare il tritacarne, iniziare a svitare leggermente l'anello filettato (1). In fissando il tritacarne, prestare attenzione a che i due spinetti della guida (5) entrino bene nelle scanalature di innescamento della macchina, girandola a sinistra fino al fermo. Il tritacarne porta delle frecce e le indicazioni «aprire/chiudere».

Dopo di ciò si mette il tritacarne sulla custodia di lavoro e si preme il tappo di bloccaggio. Per lavorare una grossa quantità di carne, si spinge il braccio di comando nella posizione conveniente. Per togliere il tritacarne, si solleva il clapet di bloccaggio ruotando contemporaneamente l'apparecchio a destra. Si toglie così senza problemi il tritacarne. La guida sulla vite senza fine è munita di un punto di rottura in caso di sovraccarico del tritacarne.

wolfes von dem Grundgerät müssen Sie zuerst die Verriegelungsklappe lösen und gleichzeitig den Fleischwolf nach rechts wegziehen. Der Mitnehmer an der Schnecke besitzt eine Sollbruchstelle, die bei Überlastung bricht. Den Mitnehmer können Sie beim Fachhändler oder direkt bei TURMIX beziehen.

Reinigung

Nehmen Sie zuerst den Stopfer und den Einfülltrichter vom Fleischwolf weg. Lösen Sie jetzt von Hand den Schraubring (1), nehmen Sie danach die Lochscheibe (2) und das Messer (3) von der Antriebsachse des Gerätes weg.

Ziehen Sie die Schnecke (4) heraus. Sie haben nun den Fleischwolf komplett demontiert und können jedes einzelne Teil reinigen. Die Teile sind **nicht** spülmaschinengeeignet.

Trocknen Sie die Lochscheibe und das Messer nach dem Waschen gut und ölen Sie sie leicht ein.

Das Zusammensetzen der einzelnen Teile geschieht in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass die geschliffenen Seiten des Messers gegen die Lochscheibe gerichtet sind. Die Lochscheibe selbst besitzt am Rande eine abgerundete Nut. Dies muss in den Dorn am Inneren des Gehäuses des Fleischwolfes eingeführt werden.

Nettoyage

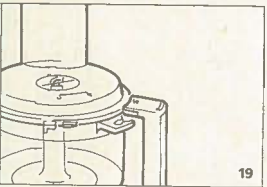
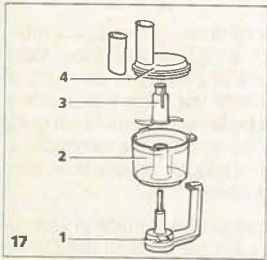
Enlevez tout d'abord le pilon et l'entonnoir de remplissage. Puis dévissez l'anneau (1) sortez de l'axe de commande le disque perforé (2) et le couteau (3) et enlevez la vis sans fin (4). Le hachoir est complètement démonté et vous pouvez nettoyer chaque pièce séparément. Elles **ne peuvent pas** se laver à la machine. Comme la plaque à trous et le couteau sont sensibles à la corrosion, les essuyer immédiatement après le lavage et les enduire d'un peu d'huile de table.

Procédez au remontage dans le sens inverse, en veillant à ce que les parties aiguisées du couteau soient dirigées vers le disque perforé. Celui-ci est muni au bord d'une encoche arrondie ou doit s'introduire le goujon se trouvant à l'intérieur du boîtier.

Pulitura

Togliere in primo luogo la carne. Svitare ora a mano (2) e la lama (3) dall'asse a spirale (4). Il tritacarne quindi pulire le singole lavastoviglie. Il disco dovranno quindi essere tura e lubrificati per.

La ricomposizione deve essere inverso. Badare siano rivolte verso il disco scanalatura arrotondata della custodia del tritatore.



F. Multi-Mixer

Legende

- 1) Sockel mit Antriebswelle
- 2) Behälter
- 3) Schlagmesser
- 4) Deckel mit Einfüllschacht und Einfülltrichter

Behälter auf Antriebssockel aufsetzen und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die Lasche im Griff einrastet. Nur so lässt sich danach der Deckel aufsetzen und eindrehen. Messer einsetzen. Schneid- bzw. Mixgut einfüllen und Deckel so aufsetzen, dass beide Passmarkierungen (Pfeil auf Deckel und Griff) übereinstimmen und sich die Deckelnase in den Verriegelungsschlitz eindrehen lässt.

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

Multi-Mixer auf den oberen Antrieb (Mixerbetrieb) aufsetzen und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Deckel kann während des Mixens bzw. solange der Multi-Mixer auf der Küchenmaschine aufgesetzt ist, nicht abgenommen werden. Sollte dem Mixgut noch etwas zugegeben werden, so kann dies durch den Einfüllschacht geschehen. Flüssigkeiten empfehlen wir, durch den Einfülltrichter zu geben.

Beim Arbeiten mit Scheiben wie folgt vorgehen. Scheibenträger auf Antriebswelle aufsetzen und Zerkleinerungsscheibe mit gewünschter Schneid- bzw. Raspelfläche nach oben zeigend so auflegen, dass die beiden Mitnehmer am Scheibenträger in die beiden Öffnungen der Scheibe greifen. Zum Herausnehmen bzw. Wechseln der Scheiben grundsätzlich immer Scheibenträger einschliesslich Scheibe am Griffteil des Scheibenträgers entnehmen. Zum Schneiden, Schnitzeln, Raspeln oder Reiben max. Stufe 3 wählen.

F. Multi-Mixer

Légende

- 1) Pied avec entraînement
- 2) Récipient
- 3) Couteaux frappeurs
- 4) Couvercle avec tube de remplissage et entonnoir de remplissage

Placer le récipient sur le socle d'entraînement et faire pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette s'encliquette dans la poignée. Ce n'est que de cette manière qu'il est ensuite possible de placer le couvercle et de le visser. Placer le couteau. Introduire les produits à découper ou à malaxer et placer le couvercle de façon que les deux repères (flèche sur couvercle et poignée) coïncident et que le bac du couvercle puisse pivoter dans la fente de verrouillage.

Ce n'est que lorsque le couvercle est vissé jusqu'à la butée qu'il devient possible de placer le multi-mixer sur le robot et de le faire fonctionner; le cas échéant, retenir le bec du couvercle avec le pouce.

Placer le multi-mixer sur l'entraînement supérieur (utilisation du mixer) et visser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Il n'est pas possible d'enlever le couvercle pendant la marche, ni même aussi longtemps que le multi-mixer reste placé sur le robot. Si le besoin se présente d'ajouter encore quelque ingrédient dans le récipient, cela est possible en l'introduisant par le puits de remplissage. Nous recommandons d'introduire les liquides en utilisant l'entonnoir prévu à cet effet.

Pour travailler avec les disques, procéder comme suit: fixer le porte-disque sur l'arbre d'entraînement et placer le disque avec sa face couteau ou râpe dirigée vers le haut de façon que les deux tocs d'entraînement du porte-disque passent dans les deux ouvertures du disque. Pour enlever le disque ou le remplacer, enlever toujours par principe le porte-disque y compris son disque en le saisissant par la partie prévue à cet effet. Pour découper, couper en tranches, râper gros ou fin, utiliser au maximum la position 3.

F. Multimiscelatore

Leggenda

- 1) Base di azionamento
- 2) Contenitore
- 3) Coltello sbattitore
- 4) Coperchio con po

Sistemare il contenitore contrario alle lancette dell'impugnatura. Solo così è possibile di riscontro (freccia su coperchio e maniglia) di bloccaggio.

Solo quando il coperchio è avvitato il Multimiscelatore può essere fatto funzionare; in tal caso, tenere il beccuccio del coperchio con il pollice il naso.

Avvitare il Multimiscelatore (coperchio) e girare l'impugnatura fino a quando il Multimiscelatore non può essere tolto. Per aggiungere altri ingredienti, utilizzare l'imbuto previsto a questo scopo.

Quando si utilizzano i portadischi sull'albero d'entrata, procedere come segue: fissare il portadischi sull'albero d'entrata e posizionare il disco con la superficie di taglio o di rasatura rivolta verso l'alto in modo che i due tacchi di innescamento del portadischi passino nelle due aperture del disco. Per rimuovere il disco o sostituirlo, rimuovere sempre per principio il portadischi con il disco in mano, tenendolo per la parte prevista a questo scopo. Per tagliare, tagliare a fette, raspare grosso o fine, utilizzare al massimo la posizione 3.

Allgemeine Hinweise

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

Damit bei unsachgemäßem Gebrauch, z. B. Schneiden von Hartkäse oder stark holzigem Gemüse, an Motor und Getriebe kein Schaden entsteht, ist im Scheibenträger eine Sollbruchstelle vorgesehen. Der Scheibenträger ist beim Fachhändler oder direkt bei TURMIX zu beziehen.

Der Multi-Mixer ist geeignet zum Hacken, Pürieren, Mixen und Zerkleinern.

Reinigen

Der Deckel mit dem Einfültrichter und der Behälter sowie das Schlagmesser, Zerkleinerungsscheiben und Scheibenträger sind spülmaschinengeeignet. Antriebssockel nur feucht abwischen.

Darauf achten, dass im Geschirrspüler der Behälter und der Deckel nicht über der Heizung angeordnet und zwischen den Haltestäben eingeklemmt werden. Das Schlagmesser mit der Kegelöffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden.

Remarque

Le chocolat ou toute autre denrée à travailler qui a tendance à graisser ou à fondre doit être conservé dans un endroit frais avant d'être travaillé à l'allure 1 exclusivement en poussant de façon modérée sur le poussoir.

Pour éviter une détérioration du moteur ou des engrenages à la suite d'une mauvaise manipulation, par exemple emploi pour couper des fromages à pâte dure du disque-coupeur réversible ou du disque-râpeur ou bien dans le cas où les légumes seraient très fibreux, il a été prévu dans le support de disques un point destiné à la rupture.

Le multi-mixer convient pour: hâcher, réduire en purée, mixer, concasser, préparer des mets légers et de mélanges de boissons (cocktails).

Nettoyage

Le couvercle avec l'entonnoir de remplissage, et le récipient ainsi que le couteau, les disques à découper et le porte-disque peuvent être mis dans le lave-vaisselle. La base du robot ménager ne doit être nettoyée qu'en la frottant avec un chiffon humide.

Si vous lavez les accessoires dans le lave-vaisselle, veillez à ce que le récipient et son couvercle ne soient pas placés au-dessus de la résistance de chauffe, ou ne restent pas coincés entre les pièces de fixation. Placer le couteau avec son ouverture conique dirigée vers le bas en veillant à ce qu'il ne puisse endommager aucune autre pièce.

Suggerimento

Cioccolato e altri ingredienti che tendono a grassare o a sciogliersi devono essere conservati solo a temperatura moderata col pestello.

Affinché in caso di uso prolungato con il disco a lama dura o con il disco a rasatura o nel caso di verdure molto fibrose, il motore e la trasmissione predefinita. Il pannello di controllo.

Il multimiscelatore è adatto a preparare cibi leggeri.

Pulizia

Il coperchio con l'imboccatura, i dischi sminatori, i dischi sminatori e lo zoccolo stesso con il coperchio.

Prestare attenzione che non siano collocati sopra la resistenza di riscaldamento, o non restino incastrati tra le parti di fissaggio. Posizionare il coltello con l'apertura conica rivolta verso il basso per evitare danni ad altre parti.