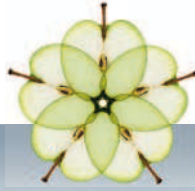


TUR MIX



BEDIENUNGSANLEITUNG HANDMIXER

MODE D'EMPLOI BATTEUR MIXER

ISTRUZIONI PER L'USO BATITORE A MANO

USER GUIDE HAND MIXER



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

Die neue Gerätelinie 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

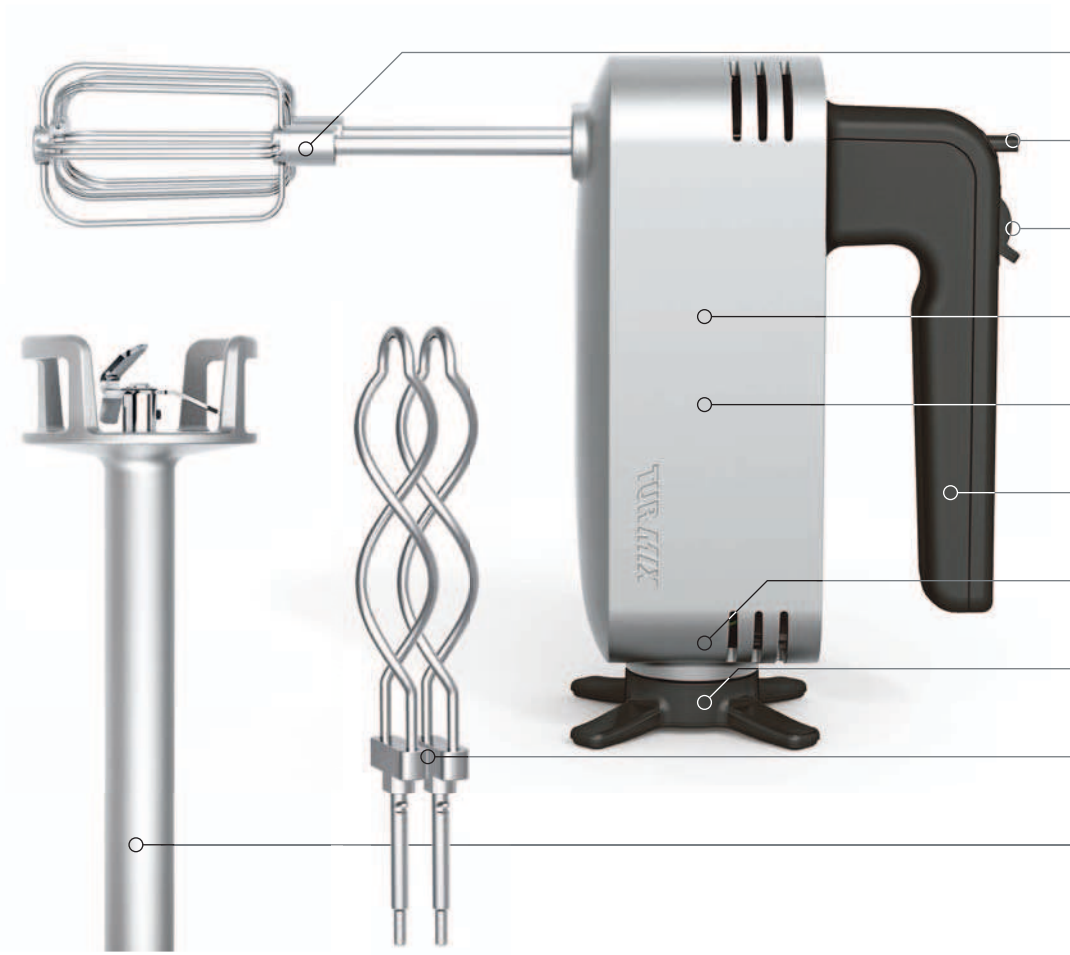
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen TURMIX Handmixers. Sie werden viel Freude und kulinarische Erlebnisse zusammen haben. Ihr neuer Handmixer wurde von führenden Schweizer Ingenieuren und Designern entwickelt und wird mit grösster Sorgfalt in der Schweiz gefertigt.

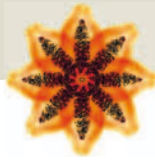
Der TURMIX Handmixer vereinigt die Funktionen eines Handmixers, eines Stabmixers und einer Teigknetmaschine in einem Gerät. Er liegt gut in der Hand, sichert perfekte Resultate und ist einfach zu reinigen. Ein Küchengerät, das sich unentbehrlich macht. Weil es alles kann, was man sich wünscht.

Alle Werkzeuge für den TURMIX Handmixer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und beruhen auf ausgeklügelter TURMIX Technologie. Die TURMIX Doppeldraht-rührbesen sind 8-fach statt 4-fach ausgeführt. Die TURMIX Doppelwendelnethaken sind so ausgelegt, dass der Teig sanft, aber intensiv geknetet wird. So arbeitet das Gerät bei angepasster Drehzahl wirkungsvoll und effizient für alle Anwendungen.

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

Übersicht	5
Anwendung	7
Rezepte	8
Reinigung	13
Sicherheitshinweise	15
Entsorgung / Garantie / Technische Daten / Website	17





IHR NEUER TURMIX HANDMIXER IM DETAIL

DIE ORIGINALEN TURMIX DOPPELDRAHTRÜHRBESEN
zum Schlagen, Mischen, Quirlen und Pürieren

AUSWERFTASTE FÜR ARBEITSWERKZEUGE
für die saubere Werkzeugentnahme

3-STUFIGER, MECHANISCHER GESCHWINDIGKEITSWAHLSCALTER
für die einfache Wahl der richtigen Geschwindigkeit

IDEALER GERÄTESCHWERPUNKT
für höchsten Anwendungskomfort

SCHWIMMENDE MOTORENAUFNAHME UND SPEZIELLER TURMIX-MOTOR
für minimale Vibration und Geräuschentwicklung

ERGONOMISCHER SOFT-TOUCH-GRIFF
für eine angenehme Bedienung

NACH UNTEN GESCHLOSSENES GEHÄUSE
für einfachste Reinigung

DER TURMIX STANDFUSS
2 in 1: Kabelaufwicklung und Verschlusskappe für den Stabmixeraufsatz

DIE ORIGINALEN TURMIX-KNETSPIRALEN
ersetzen die Teigmaschine

DER TURMIX MIXSTAB
ersetzt den Stabmixer; zum Pürieren, Mahlen, Mixen und Mischen

DE





ANWENDUNG

WICHTIG Zum Entfernen /Wechseln des Zubehörs muss der Netzstecker gezogen sein.

DE



KNETSPIRALEN ODER DOPPELDRAHTRÜHRBESEN EINSETZEN
Stecken Sie das Zubehör in die Öffnungen, bis sie mit einem Klick-Geräusch einrasten. Durch die spezielle Konstruktion der Öffnungen können Sie die Knetspiralen nur in je eine der beiden Öffnungen stecken. Lässt sich eine Knetspirale nicht einführen, wählen Sie die andere Öffnung. Entfernen Sie das Zubehör, indem Sie den Auswerfkopf drücken. Das Zubehör gleitet durch das Eigengewicht aus den Öffnungen.

ODER



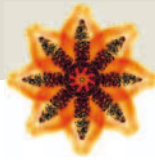
MIXSTAB UND MESSER EINSETZEN

Drehen Sie den Standfuss am hinteren Ende des Gerätes gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und ziehen Sie ihn heraus. Schieben Sie den Mixstab so weit wie möglich in die Öffnung und fixieren Sie ihn, indem Sie ihn am Kunststoffring im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Drücken Sie das Messer ganz auf. Achten Sie darauf, dass der Mitnehmerstift ganz in die Nut eingefahren wird. Entfernen Sie den Mixstab und das Messer auf umgekehrte Weise.

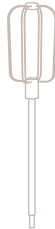


GERÄT EIN-/AUSSCHALTEN

Stecken Sie vor dem Gebrauch den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf die gewünschte Stufe stellen. Beginnen Sie auf der niedrigsten Stufe, erhöhen Sie nach und nach die Geschwindigkeit. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es aus dem Mixgut nehmen oder Zutaten nachfüllen. und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen.



MAYONNAISE



Rezept für Doppeldrahtrührbesen

1 FRISCHES EIGELB
WENIG SALZ,
PFEFFER, SENF

In kleiner Schüssel gut verrühren.

1 - 1½ dl ÖL

Unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben. Wird die Mayonnaise dick, kann das Öl in dünnem Strahl beigefügt werden.

½ - 1 KL ZITRONEN-
SAFT ODER ESSIG

Zugeben, wenn die Mayonnaise dick wird. Abschmecken.

TIPPS Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt.

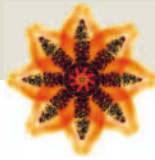
Kein Olivenöl verwenden, es macht die Mayonnaise bitter. Geschlagenes Eiweiss oder 1 – 2 EL Quark oder Joghurt darunterziehen.

Gerinnt die Mayonnaise, ein Eigelb in eine Schüssel geben und die geronnene Mayonnaise unter ständigem Rühren tropfenweise beifügen.

Aus Mayonnaise zubereitete Saucen und Gerichte sofort kühl stellen und rasch verwerten.

Mayonnaise nicht auf Vorrat zubereiten.

Wird die Mayonnaise mit dem Mixstab zubereitet, kann das ganze Ei verwendet und das Öl rascher zugegeben werden.



KARTOFFELPÜREE



Rezept für Doppeldrahtrührbesen

DE

5 dl WASSER Aufkochen.

1 KL SALZ Würzen.

1 kg MEHLIG-KOCHENDE KARTOFFELN Waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden. Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen (Kochzeit 20–25 Min.). Wasser abgiessen. Pfanne ohne Deckel nochmals auf die warme Herdplatte stellen, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.

2 dl MILCH
30 g BUTTER In Pfanne geben. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis das Kartoffelpüree luftig und heiss ist. Ist das Püree zu dick, etwas Milch nachgiessen.

WENIG SALZ,
MUSKAT Abschmecken.

TIPPS Dem fertigen Kartoffelpüree fein geschnittene Kräuter (z. B. glattblättrige Petersilie, Majoran) beifügen.
1 kg Kartoffeln durch 600 g Kartoffeln und 400 g Broccoli ersetzen.



BROT GRUNDREZEPT



Rezept für Knetspiralen

500 g MEHL In Schüssel geben.

1½ KL SALZ Beifügen.

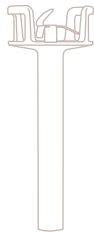
½ WÜRFEL Hefe auflösen. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.
HEFE (CA. 20 g) Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Ist der Teig zu
3 dl WASSER trocken, etwas Wasser dazugeben. Zugedeckt an der Wärme um das
Doppelte aufgehen lassen. Ein grosses Brot oder mehrere Brötchen
formen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals auf-
gehen lassen. Backen (Untere Ofenhälfte 220 °C, 30–50 Min.).
Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen.

WASSER Heisses Brot mit etwas Wasser bestreichen.

TIPPS Einen Teil des Wassers durch Milch ersetzen (ergibt eine dunklere Kruste).
Brot vor dem Backen kühl stellen.
100–150 g grob gehackte Baumnusskerne / Haselnüsse oder 100 g Sonnenblumen- / Kürbiskerne unter den fertigen Teig kneten.



KALTE GURKENSUPPE



Rezept für Mixstab

DE

1 dl WASSER Aufkochen.

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

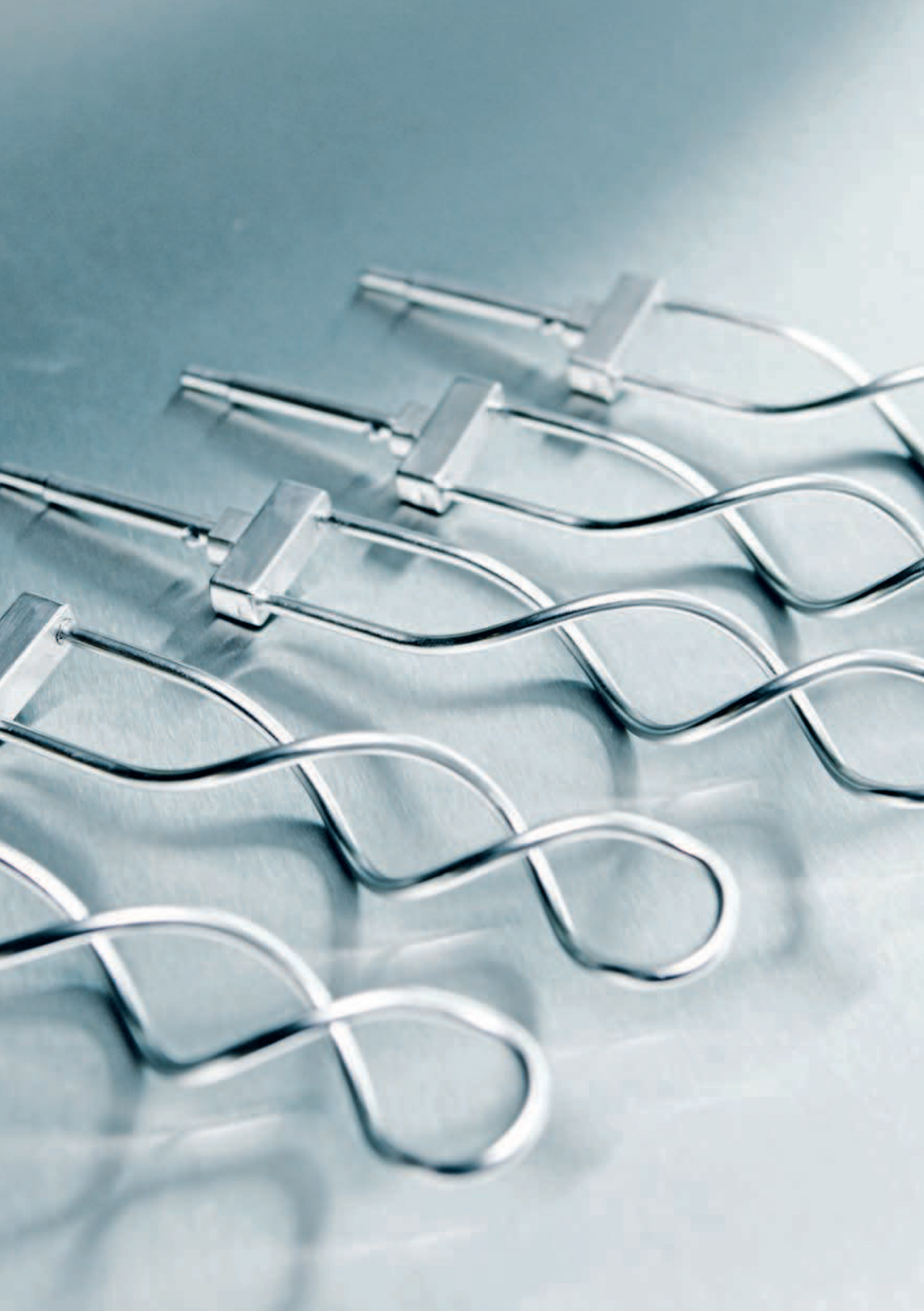
1 GURKE, CA. 400 g Schalen, in Stücke schneiden, beifügen.

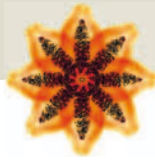
¼ PEPERONCINO Halbieren, entkernen, fein schneiden, zugeben.

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.





REINIGUNG

WICHTIG Ziehen Sie vor der Reinigung / Demontage den Netzstecker.

DE



KNETSPIRALEN / DOPPELDRAHRÜHRBESEN

Entfernen Sie das Zubehör, indem Sie den Auswerfknopf drücken. Das Zubehör gleitet durch das Eigengewicht aus den Öffnungen. Waschen Sie die Haken unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Sie können das Zubehör auch in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel.



MIXSTAB UND MESSER

Entfernen Sie das Messer durch einfaches Ziehen. Drehen Sie den Mixstab gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und ziehen Sie ihn heraus. Setzen Sie den Standfuss in die Öffnung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Mixstab ist nicht spülmaschinenfest. Waschen Sie ihn unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel.



GEHÄUSE

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht mehr eingesteckt ist. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab und trocknen Sie es. Das Gehäuse darf nie mit fließendem Wasser in Berührung kommen.

A close-up, high-angle photograph of a silver-colored metal component, likely a part of a mechanical device. The surface is smooth and reflective. In the upper left, there are several curved, parallel ridges or grooves. The central focus is the embossed text "TUR MIX" in a bold, sans-serif font, slanted upwards from left to right. The lighting creates soft shadows and highlights, emphasizing the metallic texture and the three-dimensional quality of the embossing. The background is a blurred, light blue-grey color.

TUR MIX



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 Verstauben 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 / 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!

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.

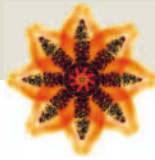
Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Wasser / anderen Flüssigkeiten (Badewannen, Waschbecken etc.) und setzen Sie es nicht Regen / Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät ins Wasser / Flüssigkeiten fallen, ziehen Sie vor dem Herausnehmen den Netzstecker. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer 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	250 W
Schalldruckpegel	CA. 75 DBA
Gewicht	CA. 1,5 KG
Abmessungen (B x H x L)	CA. 75 X 130 X 190 MM
Kabellänge	CA. 1,2 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

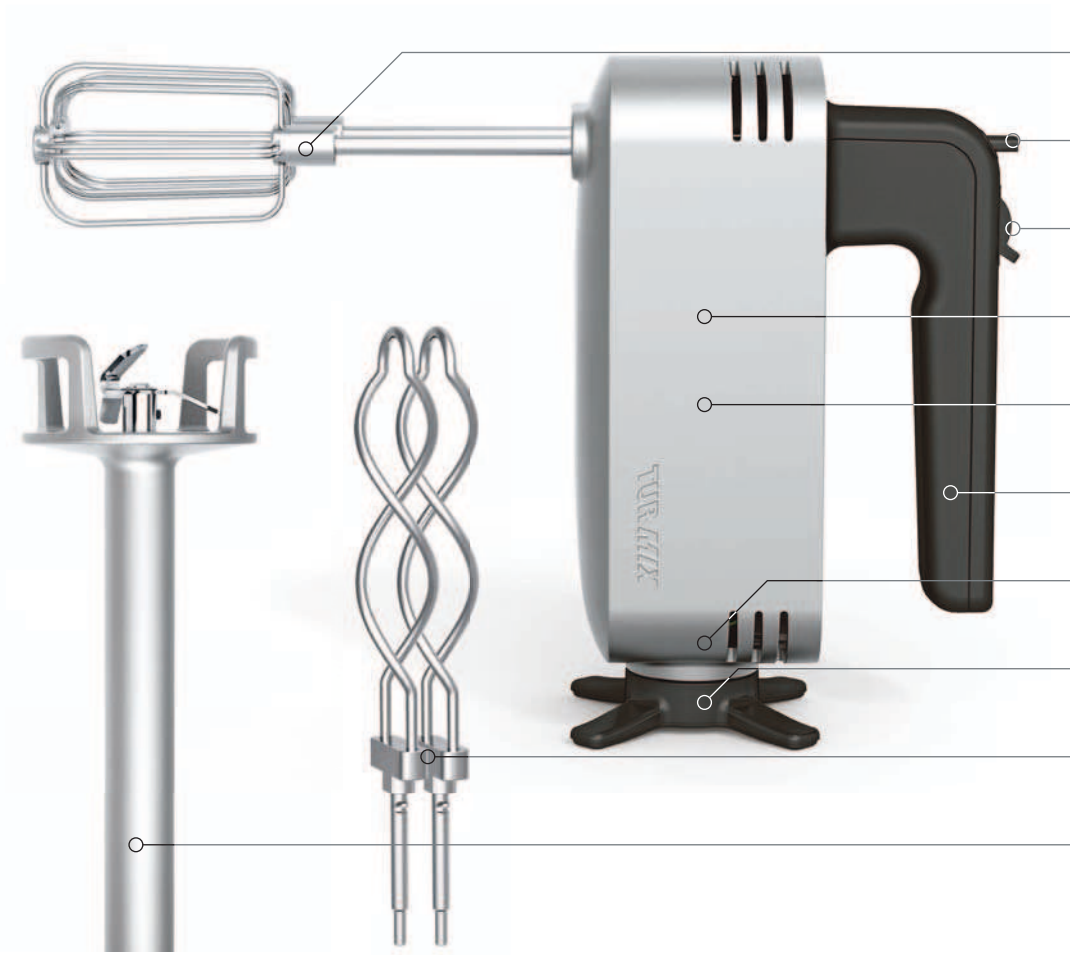
Félicitations d'avoir acheté ce nouveau batteur-mixeur TURMIX. Vous aurez beaucoup de plaisir ensemble et partagerez des expériences culinaires. Votre nouveau batteur-mixeur a été développé par des ingénieurs et designers leaders en Suisse et est fabriqué en Suisse avec le plus grand soin.

Le batteur mixeur TURMIX réunit dans un appareil les fonctions d'un batteur-mixeur, d'un mixeur-plongeur et d'une machine à pétrir la pâte. Sa prise en main est agréable, il assure des résultats parfaits et est facile à nettoyer. Un appareil de cuisine qui se rend indispensable. Puisqu' il sait tout faire ce que l'on désire.

Tous les accessoires pour le batteur-mixeur TURMIX sont fabriqués en acier inox de haute qualité et reposent sur une technologie astucieuse de TURMIX. Les fouets à fils doubles sont en exécution 8 fois au lieu de 4 fois. Les crochets pétrisseurs doubles sont conçus de manière à pétrir la pâte doucement, mais intensément. Ainsi, l'appareil travaille dans toutes les applications de manière efficace avec la vitesse de rotation adaptée.

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

Aperçu	21
Application	23
Recettes	24
Nettoyage	29
Consignes de sécurité	31
Mise au rebut / Garantie / Données techniques / Site Web	33





VOTRE NOUVEAU BATTEUR-MIXEUR EN DÉTAIL

LES FOUETS À FILS DOUBLES TURMIX D'ORIGINE
pour battre, mélanger, fouetter et réduire en purée

BOUTON D'ÉJECTION POUR ACCESSOIRES
pour un enlèvement propre des accessoires

SÉLECTEUR DE VITESSE MÉCANIQUE À 3 ÉTAGES
pour faciliter le choix de la vitesse correcte

CENTRE DE GRAVITÉ IDÉALEMENT PLACÉ
pour le meilleur confort d'utilisation

SUSPENSION FLOTTANTE DU MOTEUR ET MOTEUR SPÉCIAL TURMIX
pour un minimum de vibrations et de bruits

POIGNÉE SOFT TOUCH ERGONOMIQUE
pour une manipulation agréable

BOÎTIER FERMÉ EN BAS
pour faciliter le nettoyage

PIED DE SUPPORT TURMIX
2 en 1: enroulement du câble et capuchon pour l'accessoire pied mixeur

LES CROCHETS PÉTRISSEURS TURMIX D'ORIGINE
remplacent la machine à pétrir la pâte

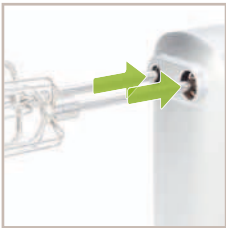
LE BÂTON MIXEUR TURMIX
remplace le mixeur-plongeur; pour réduire en purée, moudre, mixer et mélanger





APPLICATION

IMPORTANT La fiche doit être retirée de la prise secteur avant de nettoyer /changer les accessoires.



INSÉRER LES CROCHETS PÉTRISSEURS /FOUETS À FILS DOUBLES

Insérez les accessoires dans les ouvertures jusqu'à ce qu'ils s'encliquettent. En raison de la construction spéciale, vous ne pouvez insérer chacun des crochets pétrisseurs que dans une des deux ouvertures. Si vous n'arrivez pas à introduire un crochet pétrisseur, choisissez l'autre ouverture. Enlevez l'accessoire en appuyant sur le bouton d'éjection. Les accessoires sortiront des ouvertures grâce à leur propre poids.

OU



INSÉRER LE PIED MIXEUR ET LE COUTEAU

Tournez le pied de support sur l'extrémité arrière de l'appareil dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et enlevez-le. Insérez le pied mixeur le plus loin possible dans l'ouverture et fixez-le en le tournant sur l'anneau plastique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Emmanchez bien le couteau. Faites attention à ce que la goupille d'entraînement soit complètement rentrée dans l'entaille. Enlevez le mixer-plongeur et le couteau en procédant dans l'ordre inverse.

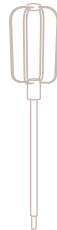


MISE EN MARCHÉ /ARRÊT DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil avant l'utilisation. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton pour régler la vitesse désirée. Commencez par la vitesse la plus basse et augmenter la vitesse peu à peu. Arrêtez l'appareil avant de le sortir des aliments mixés ou de rajouter des ingrédients et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.



MAYONNAISE



Recette pour fouets à fils doubles

1 JAUNE D'ŒUF FRAIS
SEL, POIVRE,
MOUTARDE

Mélanger dans une petite terrine.

1 – 1½ dl HUILE

Verser goutte à goutte en fouettant énergiquement. Lorsque la mayonnaise épaissit, verser l'huile en filet.

½ – 1 cc JUS DE
CITRON OU VINAIGRE

Ajouter, vérifier l'assaisonnement. Mettre immédiatement au frais.

TUYAUX

Les ingrédients doivent être à température ambiante pour empêcher la mayonnaise de trancher.

Ne pas utiliser de l'huile d'olive, la mayonnaise aurait un goût amer. Incorporer le blanc d'œuf battu en neige ou 1 – 2 cs de séré.

Si la mayonnaise tranche, mettre un jaune d'œuf dans une terrine et ajouter peu à peu la mayonnaise tranchée en fouettant.

Utiliser rapidement les sauces et mets à base de mayonnaise.

Ne pas préparer trop de mayonnaise à l'avance.

La mayonnaise peut se faire à l'aide d'un mixeur, utiliser l'œuf entier et ajouter l'huile plus rapidement.



PURÉE DE POMMES DE TERRE



Recette pour fouets à fils doubles

FR

5 dl EAU Porter à ébullition dans une casserole.

1 cc SEL Assaisonner.

1 kg POMMES DE TERRE FARINEUSES Laver, peler, rincer. Couper en morceaux, ajouter (cuisson: 20–25 min. à feu doux).

2 dl LAIT Mettre dans la casserole utilisée. Remuer énergiquement à feu doux.
30 g BEURRE La purée doit être légère et aérée. Si la purée est trop épaisse, rajouter un peu de lait.

SEL, MUSCADE Vérifier l'assaisonnement.

TUYAUX Incorporer à la purée de fines herbes finement coupées (p. ex. persil à feuille plate, marjolaine). Remplacer 1 kg de pommes de terre par 600 g de pommes de terre et 400 g de brocoli.



PAIN RECETTE DE BASE



Recette pour crochets pétrisseurs

500 G DE FARINE Verser dans le bol.

1/2 CC DE SEL Ajouter.

1/2 CUBE DE LEVURE Faire dissoudre la levure dans l'eau. Mélanger la farine avec le
(ENV. 20 G). liquide en partant du centre. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle
3 DL D'EAU soit lisse et souple. Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu d'eau.
Couvrir et laisser doubler de volume dans un endroit chaud. For-
mer un grand pain ou plusieurs petits pains. Placer sur une plaque
à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Laisser de nouveau lever.
Cuire (partie inférieure du four à 220°C, 30–50 min.). Lorsque
vous tapez sur le dessous du pain, il doit sonner creux.

EAU Humidifier le pain chaud avec un peu d'eau.

TUYAUX Remplacer une partie de l'eau par du lait (donne une croûte plus
foncée). Mettre le pain au froid avant de le cuire. Incorporer
100–150 g de noix / noisettes ou 100 g de graines de tournesol / de
potiron à la pâte terminée.



POTAGE GLACÉ AUX CONCOMBRES



Recette pour le pied mixeur

FR

1 dl EAU Porter à ébullition dans une casserole.

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

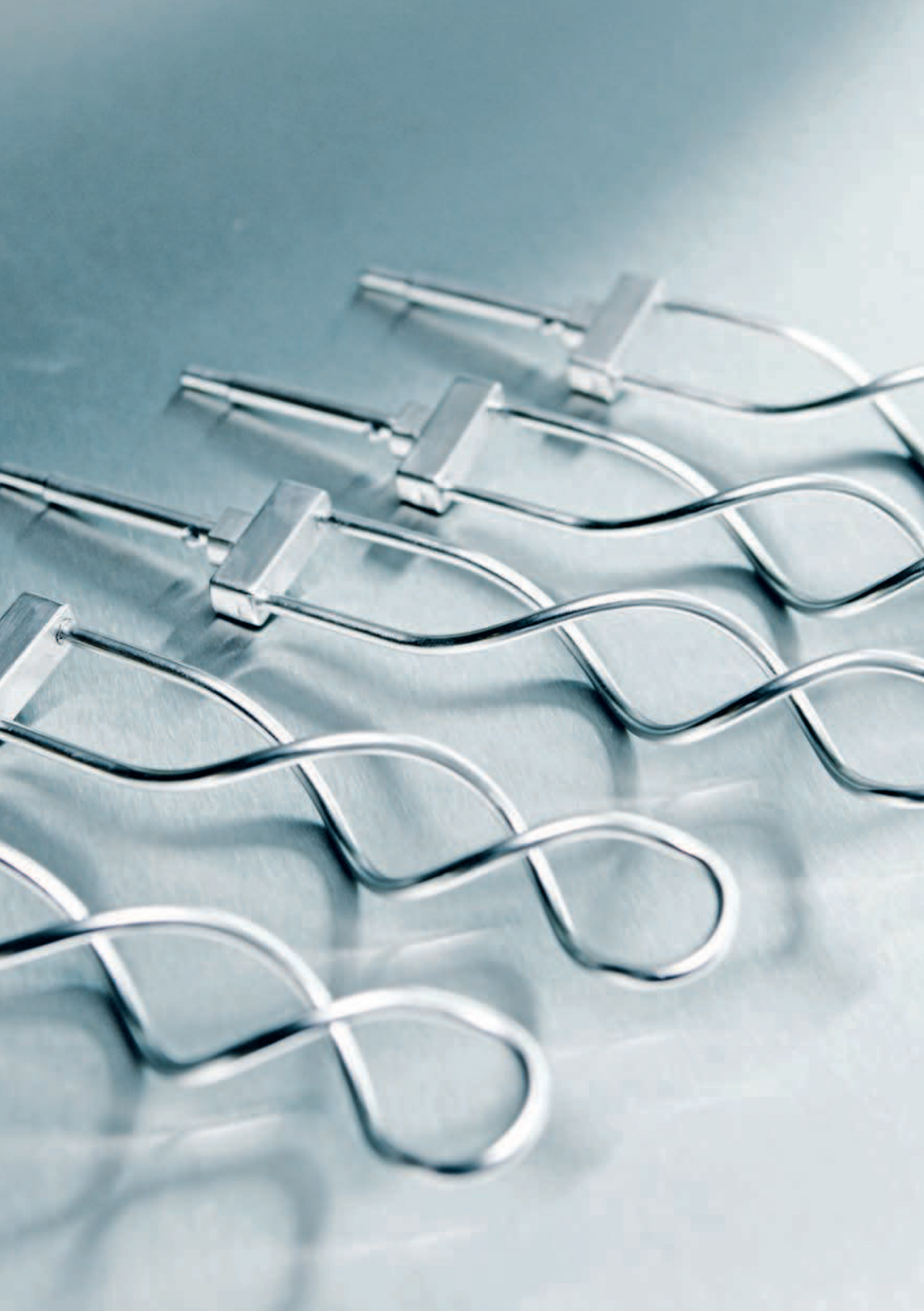
1 CONCOMBRE, Laver, peler, couper, ajouter.
ENV. 400 g

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.





NETTOYAGE

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



CROCHETS PÉTRISSEURS /FOUETS À FILS DOUBLES

Enlevez les accessoires en appuyant sur le bouton d'éjection. Les accessoires sortent des ouvertures grâce à leur propre poids. Lavez les crochets soigneusement sous l'eau du robinet avec un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs /caustiques.



PIED MIXEUR ET COUTEAU

Enlevez le couteau simplement en tirant. Tournez le pied mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et enlevez-le. Insérez le pied de support dans l'ouverture et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le pied mixeur n'est pas lavable au lave-vaisselle. Lavez-le soigneusement sous l'eau du robinet avec un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs /caustiques.



BOÎTIER

Assurez-vous que la fiche a été débranchée. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide, non abrasif et séchez-le. L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau courante.

TUR MIX



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	250 W
Niveau sonore	CA. 75 DBA
Poids	CA. 1,5 KG
Dimensions (L x H x L)	CA. 75 X 130 X 190 MM
Longueur du câble	CA. 1,2 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

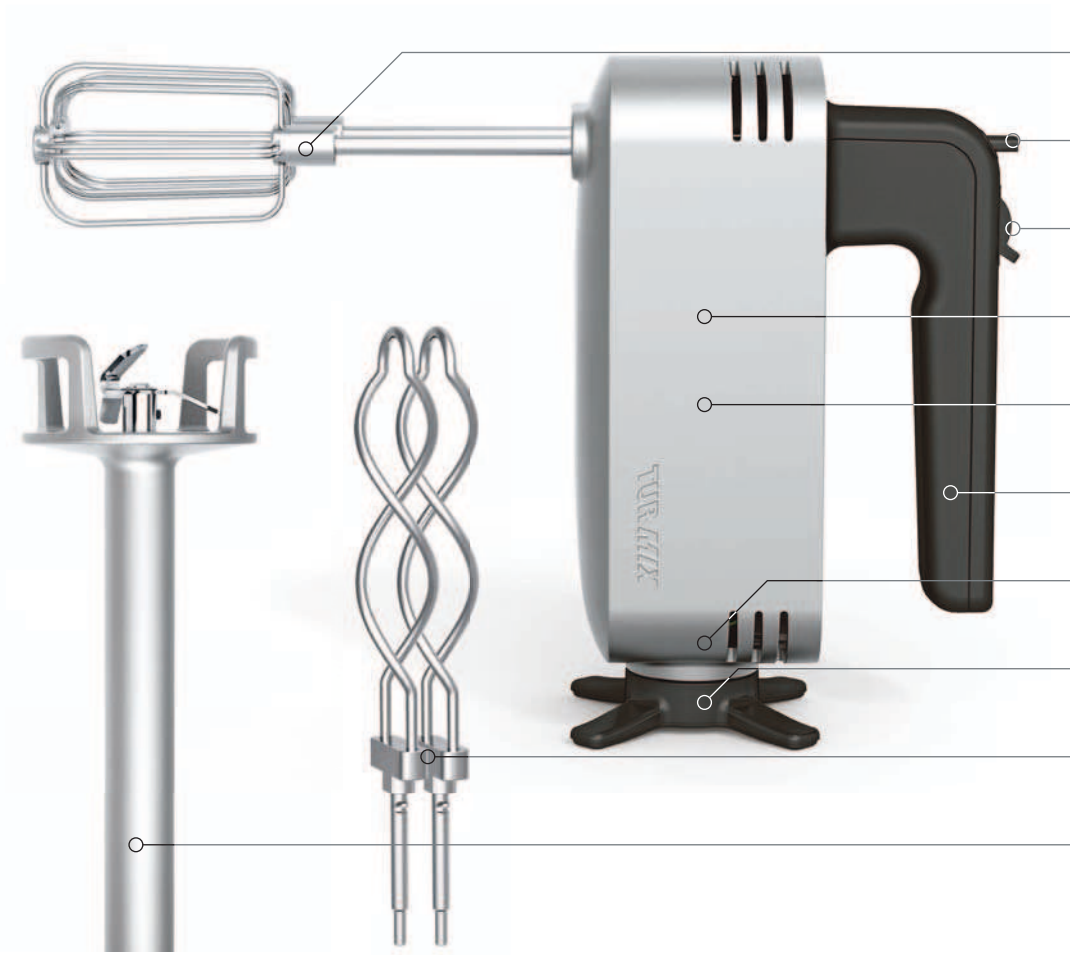
Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del Suo nuovo battitore a mano TURMIX. Le auguriamo di divertirsi molto e di vivere interessanti esperienze culinarie con la Sua macchina da cucina. Il Suo nuovo battitore a mano è stato studiato da ingegneri e designer svizzeri di prim'ordine e viene realizzato in Svizzera con grandissima cura.

Il battitore a mano TURMIX riunisce in un'unica macchina da cucina le funzioni di un battitore a mano, un frullatore e un'impastatrice. Il dispositivo è maneggevole, assicura risultati perfetti ed è facile da pulire. Una macchina da cucina dalle proprietà irrinunciabili. Perché è in grado di fare tutto quanto si desidera.

Tutti gli accessori del battitore a mano TURMIX sono in pregiato acciaio inox quale risultato degli ingegnosi sviluppi della tecnologia TURMIX. Le fruste TURMIX a doppio filo sono realizzate in versione a 8 fili anziché a 4. I ganci da impasto TURMIX a doppia elica sono disegnati in modo da lavorare l'impasto con delicatezza ma intensamente. In questo modo l'apparecchio sfrutta al meglio la velocità impostata per tutte le destinazioni d'uso.

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

Generalità	37
Utilizzo	39
Ricette	40
Pulizia	45
Avvertenze di sicurezza	47
Smaltimento / Garanzia / Dati tecnici / Sito web	49





IL NUOVO BATTITORE A MANO TURMIX IN DETTAGLIO

LE ORIGINALI FRUSTE TURMIX A DOPPIO FILO
per sbattere, mescolare, montare ed emulsionare

TASTO DI ESPULSIONE DEGLI UTENSILI DI LAVORO
per il facile prelievo degli utensili

SELETTORE MECCANICO A 3 VELOCITÀ
per la facile impostazione della giusta velocità

BARICENTRO IDEALE
per il massimo confort d'utilizzo

ALLOGGIAMENTO MOTORE MOBILE E SPECIALE MOTORE TURMIX
per vibrazioni e rumorosità minime

ERGONOMICA IMPUGNATURA SOFT-TOUCH
per un facile utilizzo

CORPO CHIUSO SUL LATO INFERIORE
per una facile pulizia

IL PIEDE DI APPOGGIO TURMIX
2 in 1: avvolgicavo e copertura per l'innesto del frullatore

GLI ORIGINALI GANCI DA IMPASTO TURMIX
rimpiazzano l'impastatrice

LA FRUSTA AD IMMERSIONE TURMIX
rimpiazza il frullatore; per emulsionare, tritare e mescolare

IT





UTILIZZO

IMPORTANTE Per rimuovere /cambiare gli accessori è necessario tirare precedentemente la spina.



MONTAGGIO DI GANCI DA IMPASTO O FRUSTE A DOPPIO FILO
Introdurre gli accessori nelle apposite rientranze fino a farli scattare in posizione con un clic. La speciale costruzione delle rientranze consente di introdurre un solo gancio da impasto in ciascuna delle due rientranze. Nel caso in cui il gancio da impasto non si lasciasse introdurre, scegliere l'altra rientranza. Rimuovere gli accessori premendo il tasto di espulsione. Grazie al loro peso, gli accessori cadono fuori dalle rientranze.

OPPURE



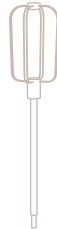
MONTAGGIO DI FRUSTA E COLTELLO
Girare il piede di appoggio sull'estremità posteriore dell'apparecchio in senso antiorario fino all'arresto, quindi estrarlo. Introdurre per quanto possibile la frusta ad immersione nella rientranza e fissarla girando l'anello di plastica in senso orario fino all'arresto. Spingere interamente il coltello. Assicurarsi che il perno di trascinamento sia interamente inserito nella scanalatura. Smontare la frusta ad immersione ed il coltello seguendo la procedura inversa.



ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO
Prima di procedere all'utilizzo, inserire la spina. Inserire l'apparecchio e selezionare con il selettore la velocità richiesta. Iniziare la lavorazione alla minima velocità, quindi aumentare la velocità progressivamente. Spegnerlo prima di estrarlo dal composto o prima di aggiungere altri ingredienti e tirare la spina dalla presa. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.



MAIONESE



Ricetta per fruste a doppio filo

1 TUORLO FRESCO
POCO SALE,
PEPE, SENAPE

Sbattere bene in una ciotola.

1 - 1½ dl OLIO

Aggiungere goccia a goccia rimestando in continuazione, quando la maionese indurisce. Aggiungere l'olio filante.

½ - 1 c SUCCO DI LIMONE OPPURE ACETO

Aggiungere quando la maionese è omogenea. Insaporire.

CONSIGLIO

Per fare in modo che la maionese non coaguli è bene avere tutti gli ingredienti a temperatura ambiente.

Non usare olio di oliva che rende altrimenti la maionese amara. Aggiungere albume montato a neve oppure 2-3 C di ricotta o di yogurt.

Se una maionese «impazzisce» si può correggere iniziando con un altro tuorlo, aggiungendovi goccia a goccia e rimestando adagio adagio, la maionese «impazzita».

Mettere al fresco e consumare subito salse o pietanze a base di maionese.

È opportuno preparare la maionese sempre fresca e mai per scorta.

Se si prepara la maionese con il frullatore, si può usare l'uovo intero e si può aggiungere l'olio sempre filante.



PUREA DI PATATE



Ricetta per fruste a doppio filo

5 dl ACQUA Portare a ebollizione.

1 c SALE Salare.

1 kg PATATE FARINOSE Lavare, sbucciare, sciacquare, tagliare a pezzi grossi. Coprire e cuocere a temperatura ridotta (tempo di cottura 20–25 min.). Scolare. Rimettere la casseruola sulla piastra senza. Coperchio, lasciar evaporare l'acqua, finché le patate sono asciutte.

2 dl LATTE Mettere nella casseruola. Rimestare energicamente a temperatura ridotta, finché la purea di patate risulta spumosa e caldissima. Se la purea è troppo densa, aggiungere del latte.

POCO SALE, Aromatizzare.
NOCE MOSCATA

CONSIGLIO Aggiungere alla purea di patate pronte erbe aromatiche tagliate finemente (ad es. prezzemolo liscio, maggiorana). Sostituire 1 kg di patate con 600 g di patate e 400 g di broccoli.



RICETTA BASE PER PANE



Ricetta per ganci da impasto

500 G FARINA Mettere in una ciotola.

CUCCHIAINO DI SALE Aggiungere.

$\frac{1}{2}$ CUBETTO DI LIEVITO (CA. 20 G) Sciogliere il lievito. Mescolare la farina al liquido ottenuto partendo dal centro. Lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto liscio e morbido. Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere acqua. Lasciare l'impasto a lievitare in un posto caldo finché raggiunge il doppio del volume. Formare un pane grande o più piccoli panini. Mettere su una teglia su un foglio di carta forno. Lasciare nuovamente lievitare. Cuocere (parte inferiore del forno a 220 °C, 30–50 min.). Picchiettando il pane sul lato inferiore deve sentirsi cavo.

ACQUA Passare sul pane caldo con dell'acqua.

CONSIGLIO Sostituire una parte di acqua con una parte di latte (si ottiene una crosta più scura). Lasciare raffreddare il pane prima della cottura. Aggiungere all'impasto finito 100–150 g di gherigli di noce / nocciola o 100 g di semi di girasole / di zucca tritati grossolanamente.



MINISTRA DI CETRIOLO FREDDA



Ricetta per frusta ad immersione

1 dl ACQUA Portare a ebullizione.

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

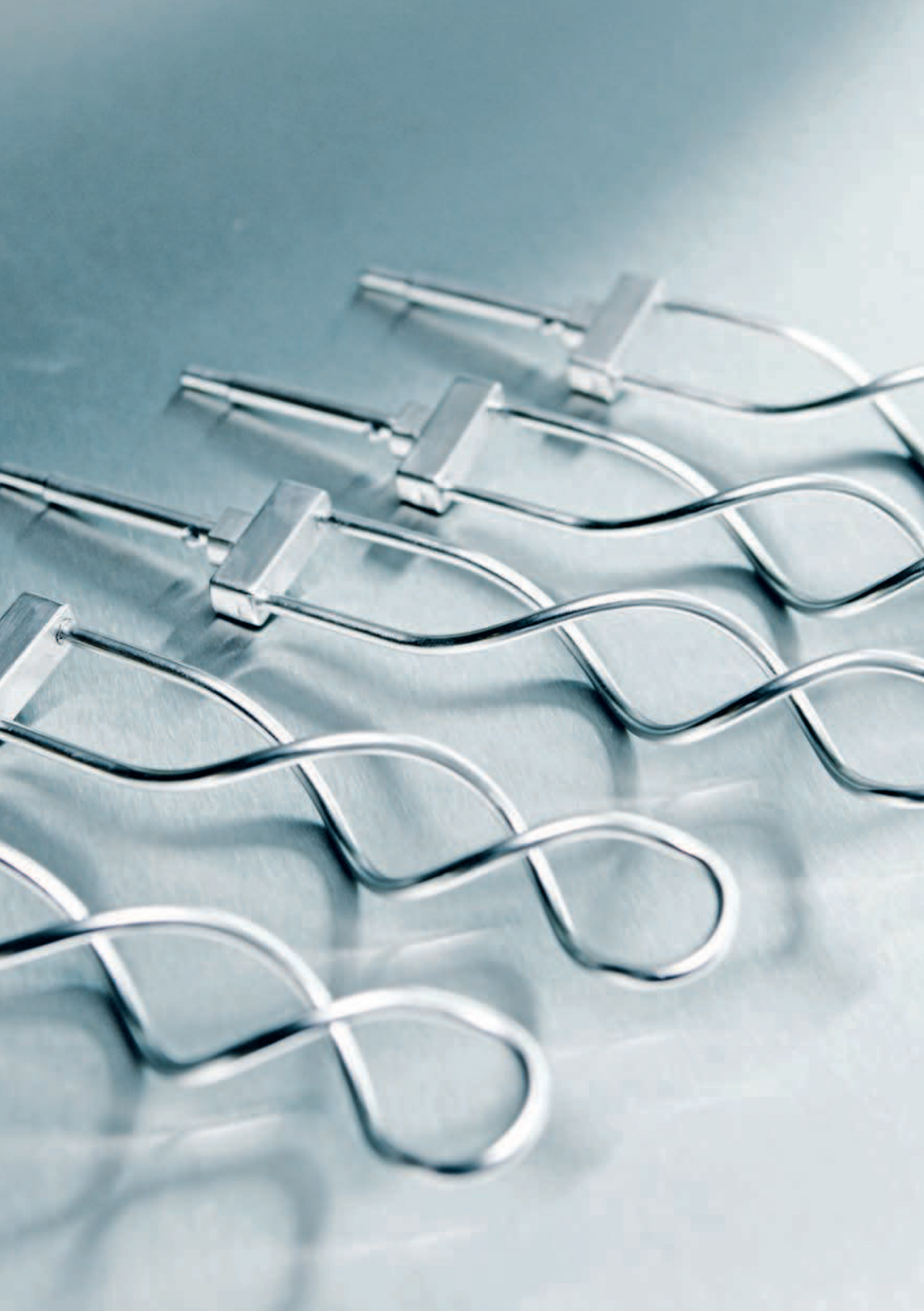
1 CETRIOLO, CA. 400g Sbucciare, tagliare a pezzetti, aggiungere.

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.





PULIZIA

IMPORTANTE Prima della pulizia / dello smontaggio tirare la spina.



GANCI DA IMPASTO / FRUSTE A DOPPIO FILO

Rimuovere gli accessori premendo il tasto di espulsione. Grazie al loro peso, gli accessori cadono fuori dalle rientranze. Lavare a fondo i ganci sotto acqua corrente utilizzando un po' di detersivo per stoviglie. Questi sono anche adatti al lavaggio in lavastoviglie. Non usare prodotti / ausili detergenti abrasivi / corrosivi.



FRUSTA AD IMMERSIONE E BICCHIERE

Eliminare il coltello semplicemente tirando. Girare la frusta in senso antiorario fino alla battuta, quindi estrarla. Riposizionare il piede di appoggio nella rientranza e girare in senso orario fino alla battuta. La frusta ad immersione non è adatta al lavaggio in lavastoviglie. Lavare a fondo sotto acqua corrente utilizzando un po' di detersivo per stoviglie. Non usare prodotti / ausili detergenti abrasivi / corrosivi.



CUSTODIA

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

TUR MIX



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 antifiama.

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! Anche con apparecchio spento, procedere durante la pulizia con estrema cautela.

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	250 W
Rumore	CA. 75 DBA
Peso	CA. 1,5 KG
Dimensioni (P x H x L)	CA. 75 x 130 x 190 MM
Lunghezza cavo	CA. 1,2 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,

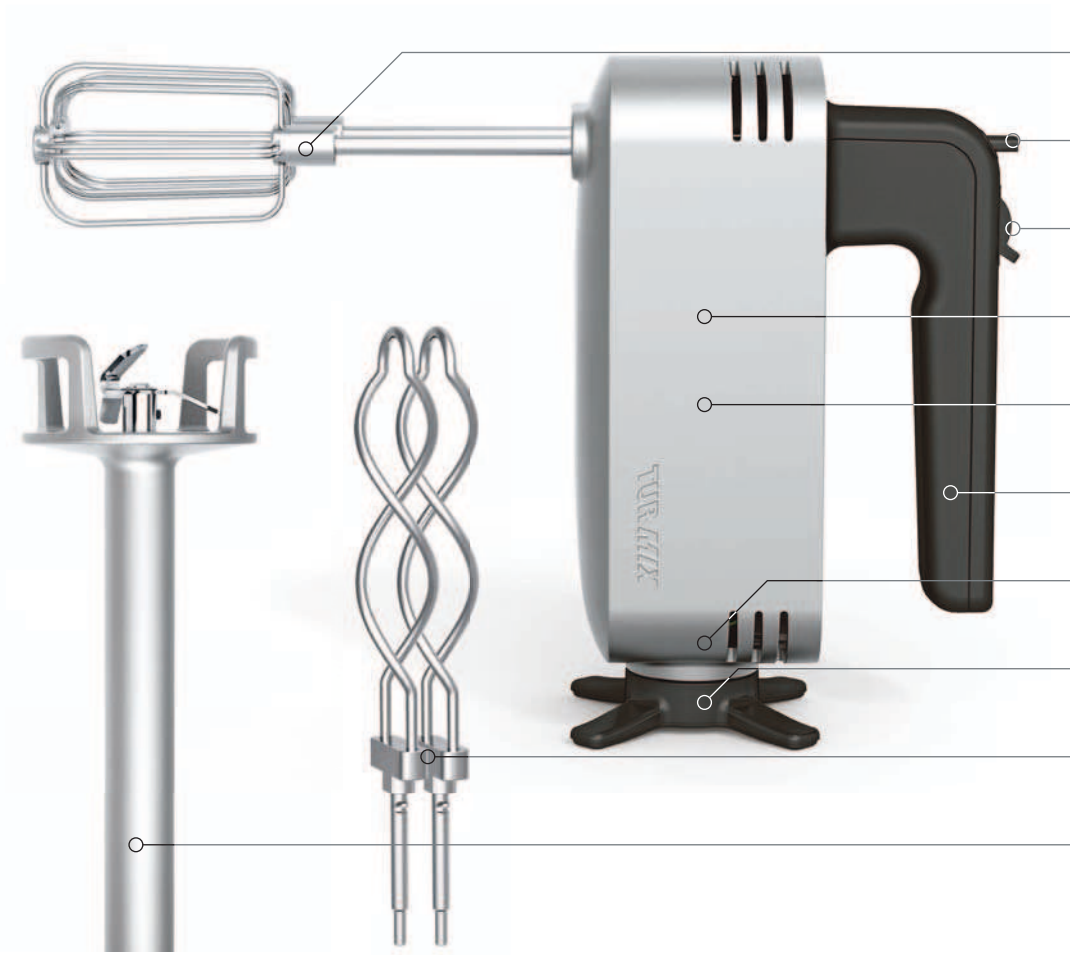
Congratulations on the purchase of your new TURMIX Hand Mixer. It will bring you much pleasure and allow you to experience many culinary delights. Your new hand mixer was developed by leading Swiss engineers and designers and has been carefully manufactured by hand in Switzerland.

The TURMIX Hand Mixer combines the functions of a hand mixer, a hand blender and of a dough mixer all in one appliance. It comfortably fits in one hand, ensures the best results and is easy to clean. A kitchen appliance that has made itself indispensable. Because it meets all your needs.

All of the TURMIX Hand Mixer attachments are made of top-quality stainless steel and integrate the sophisticated TURMIX technology. The TURMIX double whisks are fitted with 8 wire loops instead of 4. The TURMIX double helix kneading tools are designed in a way that allow the dough to be kneaded gently yet intensively. This allows the device to work effectively and efficiently with an ideal speed for all applications.

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

Overview	53
Instructions for use	55
Recipes	56
Cleaning instructions	61
Safety instructions	63
Disposal / Guarantee / Specifications / Website	65





YOUR NEW TURMIX HAND MIXER IN DETAIL

THE ORIGINAL TURMIX DOUBLE WHISKS
to cream, mix, beat and mash

EJECT BUTTON FOR THE ATTACHMENT TOOLS
enabling the tools to be removed in a clean manner

3 MECHANIC SPEED SETTINGS
making your choice of the ideal speed easier

IDEAL CENTRE OF GRAVITY OF THE DEVICE
ensuring the highest level of comfort when in use

FLOATING MOTOR SYSTEM AND SPECIAL TURMIX MOTOR
ensuring a minimum vibration level and noise development

ERGONOMIC SOFT-TOUCH-GRIP
ensuring comfortable use

ENCLOSURE CLOSED TO THE BOTTOM
making it easier to clean

THE TURMIX BASE
2 in 1: automatic cable rewind and cap for the hand blender attachment

THE ORIGINAL TURMIX KNEADING HELICES
replace the dough machine

THE TURMIX HAND BLENDER
replaces the conventional hand blender; used to mash, grind, blend and mix

EN





INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT The device must be unplugged to remove /change the accessories.



INSERT THE KNEADING HELICES OR DOUBLE WHISKS

Put the attachments in the openings until they lock into place with a clicking noise. Due to the special construction of the openings you can only put the kneading spirals in one of the openings. If one of the kneading spirals cannot be inserted, choose the other opening. Remove the attachment by pressing the release button. The attachment slides from the opening due to its own weight.

EN

OR



INSERT THE HAND BLENDER AND KNIFE

Turn the base at the back of the device in an anti-clockwise direction until it stops and then pull it out. Push the blender attachment into the opening as far as possible and secure it by turning it clockwise into the plastic ring until it can no longer be turned. Press the knife attachment into it. Make sure the driving pins are properly plugged into the slot. The blender and knife attachment can be removed by following these steps in a reversed order.

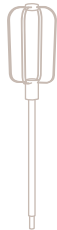


TURN THE DEVICE ON/OFF

Plug it in before using it. Turn the device on by turning the switch to the desired setting. Start with the lowest speed setting and then slowly increase the speed. Turn the device off and unplug before emptying the contents or adding more ingredients. Let the device cool down before storing it.



MAYONNAISE



Recipe for the double whisk

1 FRESH EGG YOLK
LITTLE SALT, PEP-
PER, MUSTARD

Stir in a small bowl.

1 - 1½ dl OIL

Add drop by drop and stir steady. When the mayonnaise becomes thick, the oil can be added in a thin squirt.

½ - 1 TSP LEMON
JUICE OR VINAGER

Add when the mayonnaise is thick. Taste.

TIPS Ingredients must be at room temperature, so that the mayonnaise does not break. Do not use olive oil, it makes the mayonnaise bitter. Fold in beaten egg white or 1–2 tbsp. quark or yoghurt. If the mayonnaise starts to break, put an egg yolk in a bowl and add the broken mayonnaise drop by drop whilst beating continuously. Sauces and dishes prepared from mayonnaise should be cooled immediately and used quickly.

Do not prepare mayonnaise in advance.

If the mayonnaise is prepared with the hand blender the whole egg can be used and the oil can be added more quickly.



MASHED POTATOES



Recipe for the double whisk

5 dl WATER Bring to boil.

1 TSP SALT Season.

1 kg STARCHY POTATOES Wash, peel, rinse, cut into large pieces. Cook with lid on, on a low heat (cooking time 20 -25 mins). Pour off the water, put the pan back on the warm ring, without a lid, let the water evaporate, until the potatoes are dry.

2 dl MILK Put in the pan. Stir vigorously on a low heat, until the mashed potatoes are fluffy and hot. If the mash is too thick add a little milk.
30 g BUTTER A little salt, nutmeg.

LITTLE SALT, Season to taste.
NUTMEG

TIPS Add finely cut herbs (e.g. flat-leaf parsley, marjoram) to the ready-made mashed potato. Replace 1 kg potatoes with 600 g potatoes and 400 g broccoli.



BASIC BREAD RECIPE



Recipe for the double helices

500 G OF FLOUR put in bowl.

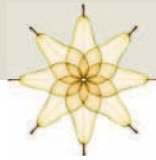
1.5 TSP. OF SALT Add.

$\frac{1}{2}$ CUBE OF YEAST (APPROX. 20 G)
3 DL OF WATER

Dissolve yeast. Mix the flour with the liquid in the centre. Knead the dough thoroughly until it is smooth and supple. If the dough is too dry, add some water. Cover it and put in a warm place allowing it to rise to double its size. Make one large loaf of bread or lots of small rolls. Place on a baking paper and then on baking tray. Let it rise again. Bake (bottom part of the oven at 220°C, 30–50 min.) You can tell if the bread is baked by tapping on the bottom of it. If it sounds hollow, it is ready.

WATER Brush a bit of water on the hot bread.

TIPS Replace part of the water with milk (gives a darker crust). Place the bread in a cool place before baking it.
Knead 100–150 g of chopped walnuts / hazelnuts or 100 g of sunflower / pumpkin seeds into the prepared dough.



COLD CUCUMBER SOUP



Recipe for the hand blender

1 dl WATER Heat up.

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

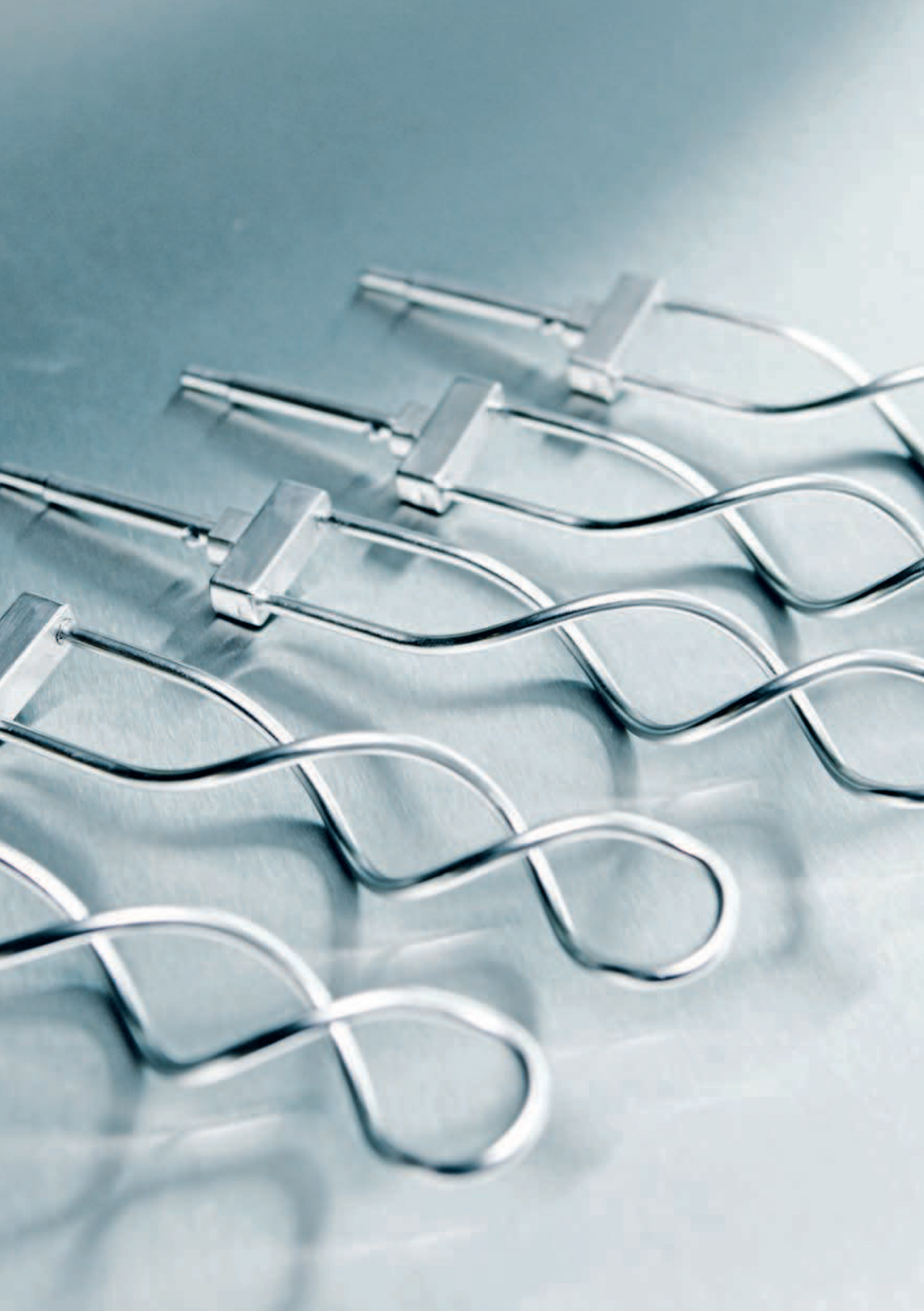
1 CUCUMBER, APPROX. 400g Peel, cut into pieces, add.

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

3 dl CURDLED MILK Add.
180g NATURAL YOGHURT

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.





CLEANING INSTRUCTIONS

IMPORTANT Unplug before cleaning / disassembling



KNEADING HELICES / DOUBLE WHISKS

Remove the accessory by pressing the eject button. The accessory will drop out of the opening. Wash the whisks thoroughly under running water with some washing-up liquid. These are also dishwasher proof. Do not use any abrasive / aggressive detergents.



HAND BLENDER AND KNIFE

Remove the knife by pulling it slightly. Turn the hand blender in an anti-clockwise direction until it stops and then pull it out. Insert the base in the opening and turn it in a clockwise direction until it can no longer be turned. The hand blender is not dishwasher proof. Wash it thoroughly under running water with some washing-up liquid. Do not use any abrasive / aggressive detergents.



ENCLOSURE

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

A close-up, high-angle photograph of a silver-colored metal component, likely a part of a mechanical device. The surface is smooth and reflective. In the upper left, there are several curved, parallel ridges or grooves. The central focus is the embossed text "TUR MIX" in a bold, sans-serif font, slanted upwards from left to right. The lighting creates soft shadows and highlights, emphasizing the metallic texture and the three-dimensional quality of the embossing. The background is a blurred, light blue-grey color.

TUR MIX



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.

EN

SPECIFICATIONS

Power	250 W
Sound pressure	CA. 75 DBA
Weight	CA. 1,5 KG
Dimensions (W x H x L)	CA. 75 X 130 X 190 MM
Power cord length	CA. 1,2 M

WEBSITE

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

www.TURMIX.com



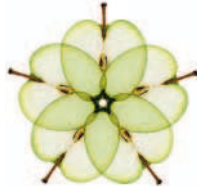
TUR MIX



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 