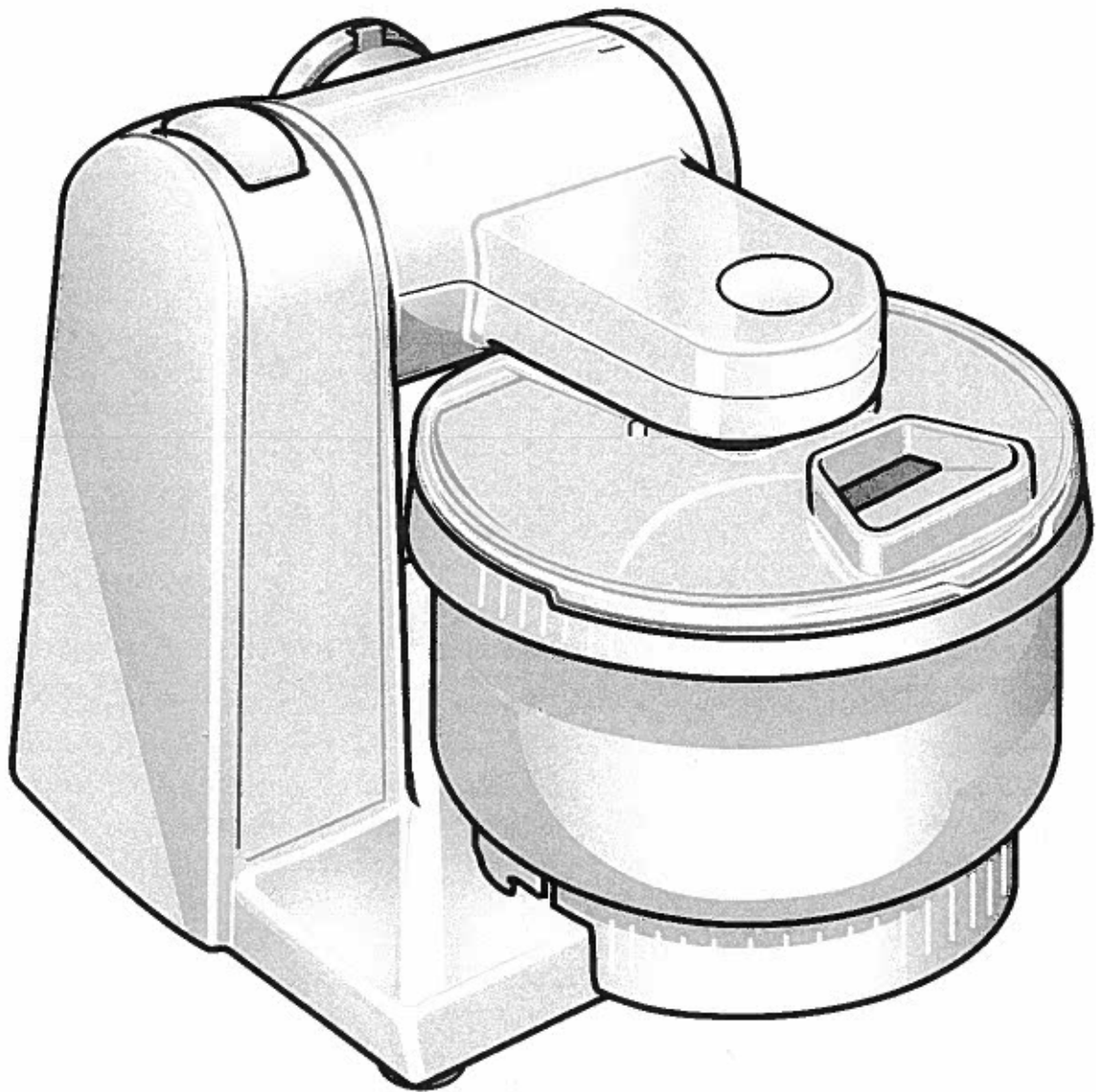


TURMIX

**varioTronic
550, 600 &
600 Deluxe**

Küchenmaschine
Machine de cuisine
Macchina di cucina



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

Istruzioni d'uso



Benvenuti

IT Gentili Signore e Signori

Vi ringraziamo di aver scelto di acquistare un prodotto TURMIX. Dal 1933 lavoriamo con un unico obiettivo: la vostra soddisfazione con i nostri apparecchi. La nostra filosofia è basata su quattro concetti: durevolezza, semplicità, fascino e fiducia.

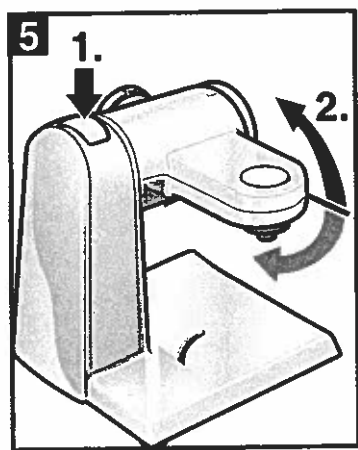
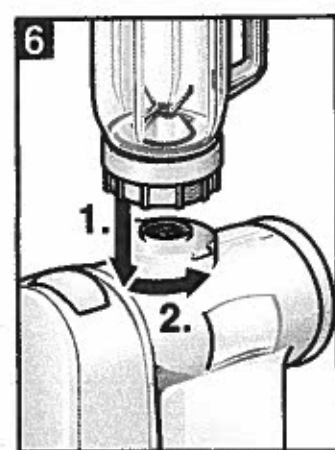
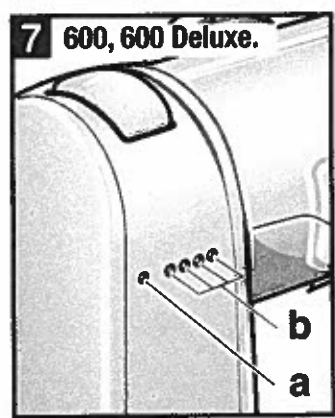
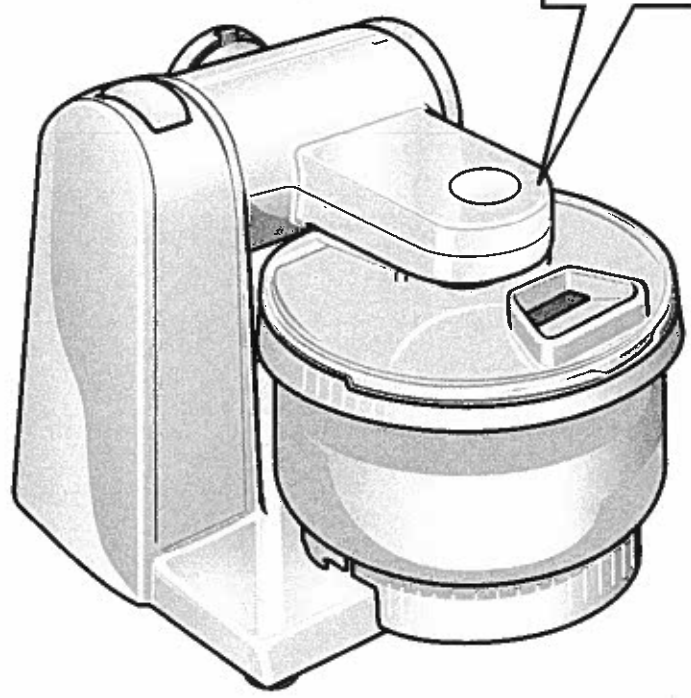
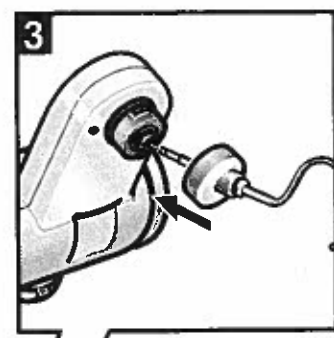
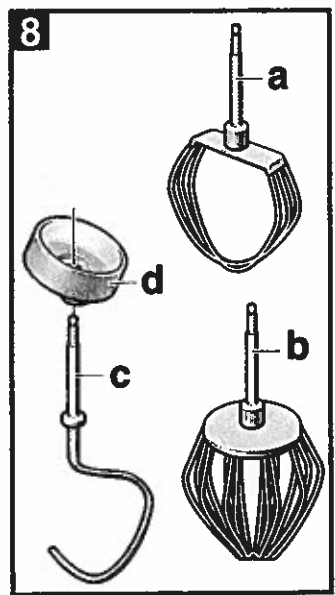
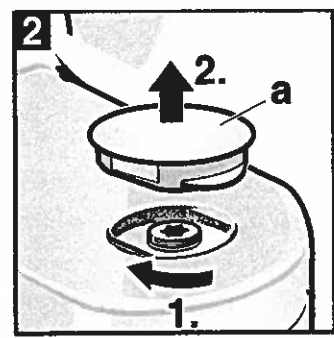
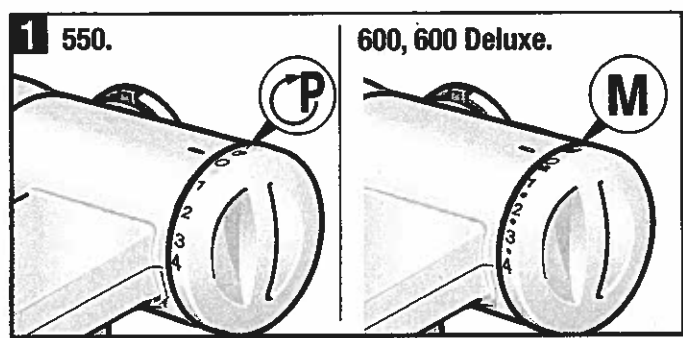
Ciò significa che la qualità, l'ergonomia, la semplicità e il servizio riparazioni sono di fondamentale importanza per noi e ci permettono di offrirvi i prodotti e il servizio migliori.

Vi auguriamo buon divertimento e successo con il vostro prodotto TURMIX.

Indice

1	Prima messa in funzione	1.1	Guida rapida/ apparecchio di base	64
2	Importanti indicazioni di sicurezza	2.	Indicazioni disicurezza	65
3	Messa in funzione apparecchio di base	3.1	Apparecchio di base	66
		3.2	Uso: Avvertenze sul modello varioTronic 600 e 600 Deluxe	68
		3.3	Preparazione	68
		3.4	Posizioni di funzionamento	69
		3.5	Fruste, sbattitore e braccio impastatore	69
		3.6	ciotola impastatrice	70
		3.7	Aggiungere ingredienti	70
		3.8	Dopo il lavoro	70
4	Messa in funzione accessori	4.1	Frullatore	71
		4.5	Grattugia	73
		4.12	Multimixer	75
		4.22	Tritacarne	78
		4.29	Macinacereali	79
		4.38	Gelatiera	82
		4.42	Spremiagrumi	84
5	Pulizia e cura	5.1	Pulizia e cura	85
6	Essempi d'impiego	6.1	Essempi d'impiego	87
7	Pezzi di ricambio / accessori	7.1	Pezzi di ricambio / accessori	89
		7.2	Tabella di funzioni	90
8	Dati tecnici	8.1	Dati tecnici	91
9	Smaltimento	9.1	Smaltimento	91
10	Appendice	10.1	Garanzia	94

1. Guida rapida / apparecchio di base

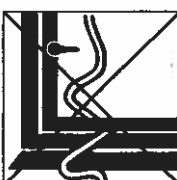


2. Indicazioni di sicurezza



Utilizzando questo apparecchio osservare sempre le seguenti disposizioni di sicurezza:

- Leggere accuratamente le istruzioni d'uso.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione oppure la spina in acqua oppure in altri liquidi, pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.
- Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Fare controllare o riparare l'apparecchio presso un centro di assistenza clienti.
- Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto.
- Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né portarlo a contatto con superfici molto calde.
- Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'ingranaggio è completamente fermo.
- L'apparecchio continua brevemente la sua rotazione dopo che è stato spento.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.
- Per gli accessori osservare le accluse istruzioni per l'uso.
- Non infilare nell'apparecchio oggetti; pericolo di cortocircuito.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per uso domestico.
- Non lasciare gli involucri di plastica utilizzati per imballare l'apparecchio alla portata di bambini.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di incapacità fisica o mentale o percezioni sensoriali inadeguate oppure per inesperienza o scarsa conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, devono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza di una persona responsabile.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

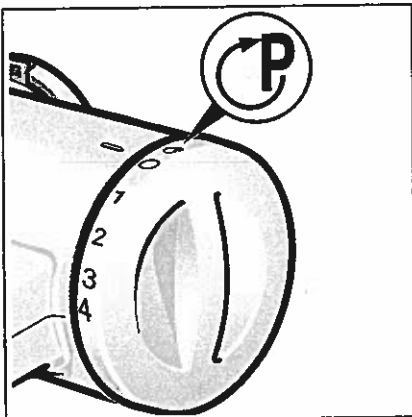
3. Messa in funzione apparecchio di base



Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali.

- Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia.
- L'apparecchio non richiede manutenzione.
- Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (vedi anche lo prospetto dei modelli, pagina 90).
- Si prega di conservare queste istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.
- Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

1.1 VarioTronic 550



1.1

Manopola (1.1)

O/off = Stop

P = Comando parcheggio

Mantenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento.

La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.

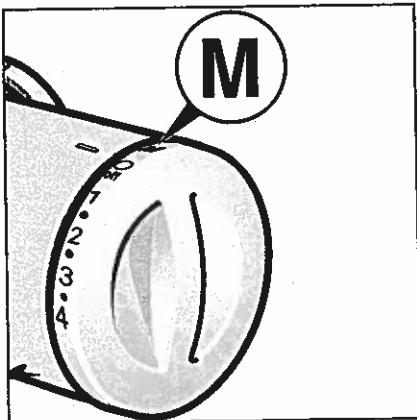
Velocità 1-4 = Velocità di lavoro

Velocità 1 = numero di giri minimo - lento

Velocità 4 = numero di giri massimo - veloce

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione continua a funzionare.

1.2 VarioTronic 600 und 600 Deluxe



1.2

Manopola (1.2)

O/off = Stop

M = Funzione «intermittenza»

Mantenere in posizione la manopola, numero di giri massimo.

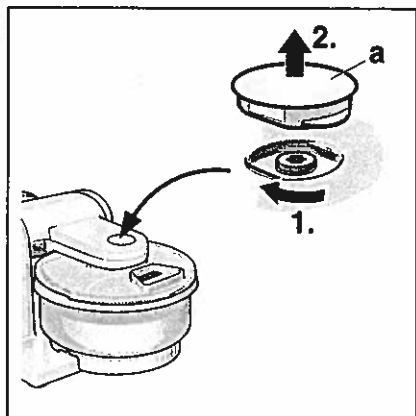
Velocità 1-4 = Velocità di lavoro

Velocità 1 = numero di giri minimo - lento

Velocità 4 = numero di giri massimo - veloce

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, dopo l'interruzione mettere la manopola su O/off e poi indietro sulla velocità desiderata.

L'apparecchio è dotato di un blocco di riaccensione in caso di sovraccarico. Il comando parcheggio è automatico, quando si spegne l'apparecchio (posizione O/off) esso va automaticamente in posizione di ribaltamento.



2

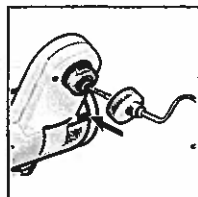
Ingranaggio (2)

Per la macina per cereali (acciaio), lo sminuzzatore continuo e lo spremia-grumi.

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

a Coperchio di sicurezza ingranaggio

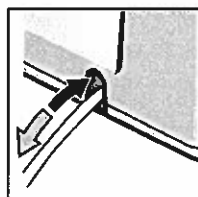
Per rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.



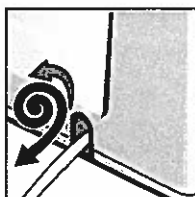
3

Ingranaggio (3)

Per le fruste, lo sbattitore, il braccio impastatore e per l'utensile miscelatore della gelatiera, ribaltato in basso per il tritacarne, in alto per la macina per cereali (a pietre).



4

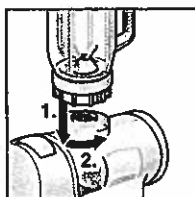


Conservazione del cavo (4)

- VarioTronic 550: Sistemare il cavo nel vano portacavo
- VarioTronic 600 und 600 Deluxe: Awolgcavo automatico



5



6

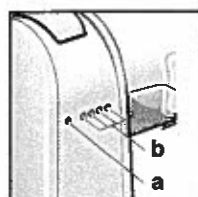
Pulsante di sblocco (5)

Premere per muovere il braccio oscillante.

Ingranaggio (6)

Per frullatore e multimixer.

Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.



7

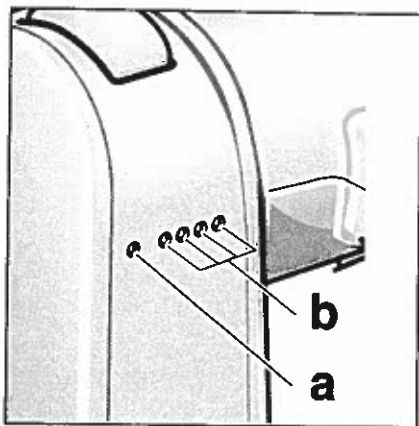
Lampade spia (7)

solo nel modello varioTronic 600 e 600 Deluxe

a Spia di «standby»

b Spie

3.2. Uso: Avvertenze sul modello 600 o 600 Deluxe



8

Il modello varioTronic 600 o 600 Deluxe è dotato di lampade spia supplementari, che indicano la condizione di «standby» e le posizioni di comando quando l'ingranaggio è in funzione.

La spia di «standby» si accende a luce rossa quando il robot da cucina è alimentato con corrente elettrica (spina di alimentazione inserita nella presa).

Ruotando il selettore su una velocità di funzionamento o su una velocità intermedia, si accende la spia corrispondente (8).

Le spie lampeggiano nei casi seguenti:

- dopo una interruzione di corrente
- in caso di sovraccarico del robot da cucina

Quando le lampade spia lampeggiano, mettere l'apparecchio su 0/off. In caso di sovraccarico, attendere che l'apparecchio si raffreddi, eventualmente ridurre la quantità di alimenti in lavorazione oppure rimuovere con precauzione l'alimento che blocca l'apparecchio. Ruotare il selettore di nuovo sulla velocità desiderata.

In tutte le altre funzioni il modello varioTronic 600 o 600 Deluxe corrisponde alla descrizione seguente.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con gli accessori/utensili in posizione di lavoro. Evitare il funzionamento a vuoto.

- Prima di usare l'apparecchio la prima volta, pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

3.3. Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo.
Per gli apparecchi con avvolgicavo automatico:
 - Estrarre il cavo con movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 1 metro) e rilasciarlo lentamente; il cavo si blocca.
 - Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: Tirare leggermente il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Poi tirarlo di nuovo leggermente e rilasciarlo lentamente; il cavo si blocca.

Attenzione!

Non torcere il cavo, né introdurlo a mano, altrimenti dopo non si riavvolge più completamente. Se nell'avvolgimento il cavo s'incestra, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

- Inserire la spina di alimentazione.




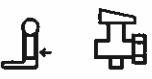



3.4. Posizioni di funzionamento



Attenzione!

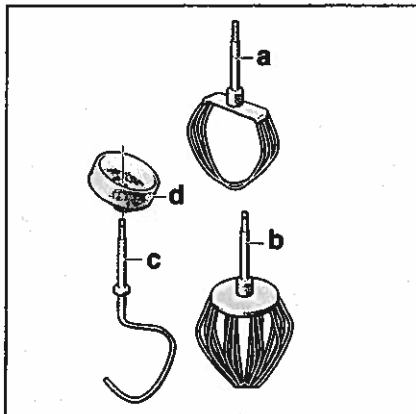
Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio è montato secondo questa tabella ed è in posizione di lavoro.

Posizione

1	
2	
3	
4	
5	
6	 Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il braccio impastatore
7	 Aggiungere grandi quantità di alimenti da lavorare

Avvertenza: se con il tritacarne si vogliono lavorare grandi quantità di carne, si può anche scegliere la posizione 7.

3.5. Fruste, sbattitore e braccio impastatore



Fruste (a)

per mescolare impasti, per es. impasto morbido per dolci soffici

Sbattitore (b)

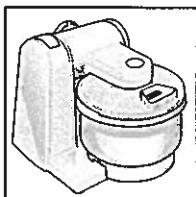
per montare albume d'uovo, panna e per battere impasti soffici, per es. pasta biscotto

Braccio impastatore (c) con spatola (d)

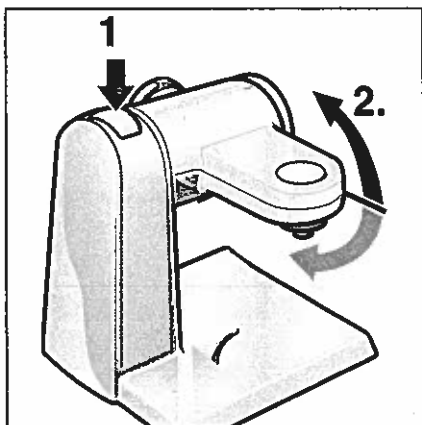
per impastare paste dure e per frammischiare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato)

3. Messa in funzione apparecchio base

3.6. Messa in funzione della ciotola impastatrice



10



11

3.7. Aggiungere ingredienti

3.8. Dopo il lavoro



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola impastatrice. Sostituire gli utensili solo quando l'ingranaggio è fermo - dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente la sua rotazione.

È consentito usare l'apparecchio solo se gli ingranaggi non utilizzati sono protetti con i coperchi di sicurezza.

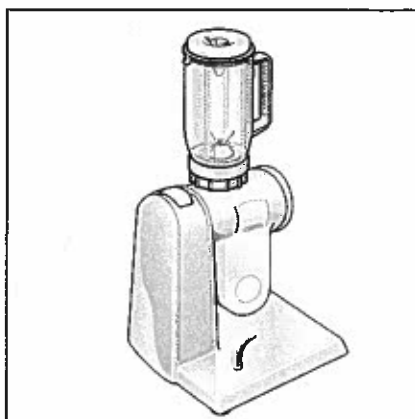
- Per gli apparecchi con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su P, finché l'ingranaggio non si ferma. La posizione di ribaltamento è stata già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6 (11).
- Inserire la ciotola impastatrice. La base della ciotola impastatrice deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
- Secondo il lavoro da svolgere, inserire le fruste, lo sbattitore o il braccio impastatore nell'ingranaggio fino all'arresto. Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta.
- Introdurre gli ingredienti da lavorare nella ciotola impastatrice.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Disporre la manopola sulla velocità desiderata.
- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Per il modello varioTronic 550 con comando parcheggio ruotare e mantenere la manopola su «P», finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 7.
- Aggiungere gli ingredienti *oppure*
- aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Per la varioTronic 550 con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su «P» finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Togliere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura» (pagina 88).

4. Messa in funzione accessori

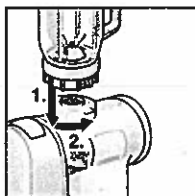
4.1. Messa in funzione del frullatore



**Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/
ingranaggio in rotazione!**



12



13

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato! Smontare/montare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo!

Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

Pericolo di scottature!

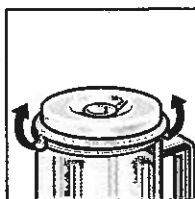
Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0.5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

Attenzione!

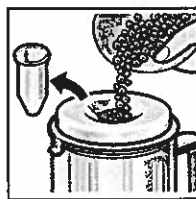
Lavorazione di liquidi nel frullatore con bicchiere di vetro (in vendita nel commercio specializzato): massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0.5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggio del frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore coincide con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (13).

4.2. Introdurre/aggiungere gli ingredienti



14



15



16

Quantità massima:

- per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro;
- per il frullatore con bicchiere di vetro, liquido = 0.75 litri;
- quantità di lavorazione ottimale, solidi = 50-100 grammi;
- Applicare il coperchio e premerlo forte.
- Portare la manopola sulla velocità desiderata.
- Spegnere l'apparecchio con la manopola.

- Togliere il coperchio ed aggiungere gli ingredienti (14)

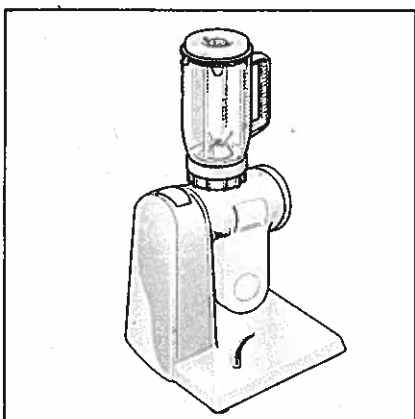
oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed introdurre poco per volta gli ingredienti solidi nell'apertura di aggiunta (15)

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore (16)

4.3. Impiego del frullatore



17

– **Mescolare liquidi**

Per i frullati alla frutta, aggiungere il liquido durante il funzionamento del frullatore.

– **Ridurre in purea frutta e verdura**

Per preparare la purea di patate partendo da patate bollite, utilizzare il recipiente per impastare con la frusta per sbattere. Per preparare la purea di mele utilizzando mele crude a pezzetti, unire una quantità di acqua pari ad almeno la metà del peso delle mele.

– **Sminuzzare frutta, verdura, noci, nocciole e pane bianco raffermo (per ottenere pangrattato)**

Se il genere da miscelare è secco, come per es. noci o pane secco, si ottiene il miglior risultato impiegando da 50 a 100 g.

Azionare il frullatore alla velocità 2, 3 o 4, a seconda delle esigenze (ad es. grado di finezza, quantità). In caso di composti liquidi, selezionare al massimo lo stadio 3.

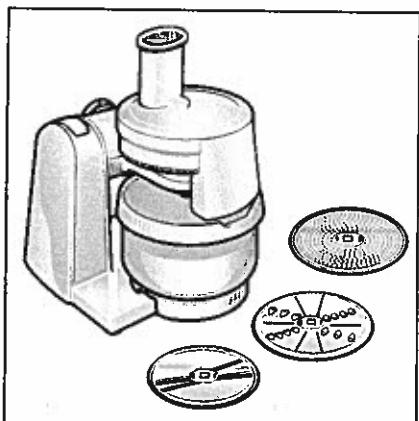
Attenzione: il bicchiere del frullatore può essere riempito solo fino al livello massimo indicato. La durata dipende dalla quantità dell'ingrediente e dal grado di macinazione desiderato.

Se il frullatore non funziona nemmeno portando il selettore sulla velocità massima (si sente solo un ronzio), probabilmente le lame sono rimaste bloccate dal composto. In tal caso, spegnere il robot, togliere il frullatore e smuovere il contenuto.

4.4. Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare il frullatore in senso orario e toglierlo.
- **Consiglio:** è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso (vedi «Pulizia e cura» pagina 88).

4.5. Messa in funzione della grattugia



18

Consiste in:

Pestello, Corpo superiore con apertura di riempimento, Corpo inferiore con foro di uscita, Supporto con raschiatore, Disco per affettare (grosso/fine), Disco per tagliare e grattugiare (grosso/fine), Disco per grattugiare (fine)



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze.

- Non mettere in funzione la grattugia senza il corpo superiore.
- Non inserire o disinserire la grattugia con il motore acceso.
- Non infilare mai le dita nell'apertura di riempimento, bensì utilizzare unicamente l'apposito pestello.
- Non infilare mai le dita nel foro di uscita.
- **Attenzione:** tutti i dischi sono affilati e taglienti.

4.6. Montaggio

Al primo impiego, lavare bene tutte le parti con acqua calda.

Montare le parti della grattugia nel seguente ordine:

1. corpo inferiore
2. supporto con raschiatore
3. disco
4. corpo superiore
5. pestello

Montare il corpo superiore e inferiore in modo che le due frecce (una sul corpo inferiore e l'altra su quello superiore) coincidano, quindi ruota re il corpo superiore in senso orario fino a completo innesto.

4.7. Modo d'uso

Collocare la grattugia sulla relativa unità motrice (posizione 2) e ruotarla in senso orario fino a completo innesto. Accedere la macchina.

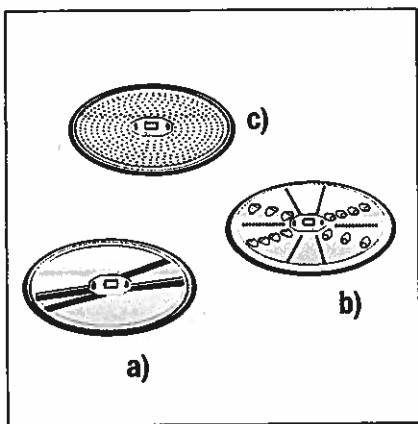
Versare l'alimento nell'apertura di riempimento e spinger lo verso il basso con il pestello. Affinché carote e simili vengano grattugiate in modo uniforme, infilar le verticalmente a mazetti nell'apertura.

Nel caso in cui l'alimento dovesse restare attaccato, spegnere l'apparecchio, smontare il corpo superiore, svuotare l'apertura di riempimento ed eliminare tutti i resti.



Evitare che l'alimento grattugiato si ammassi nel foro di uscita.

4.8. Impiego dei vari dischi



19

Disco reversibile per affettare (a)

«grosso» o «fine» per frutta e verdura.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta dura, pane, cioccolato.

Disco reversibile per grattugiare (b)

«grosso» o «fine» ad es. per frutta, verdura o formaggio.

Attenzione: non adatto per noci e nocciole, formaggio a pasta dura (ad es. Parmigiano). Il lato «fine» non è inoltre adatto nemmeno per il formaggio a pasta molle.

Attenzione: Lavorare gli alimenti morbidi o friabili solo allo stadio 2 o 1, premendo leggermente con il pestello. Affinché carote e simili vengano grattugiate in modo uniforme, infilarle verticalmente a mazzetti nell'apertura.

Disco per grattugiare finemente (c)

per patate crude, formaggio a pasta dura, noci e nocciole.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta molle e formaggio fuso.

Prima di grattugiare cioccolato o altri alimenti che tendono ad ammolarsi o a fondere, porli brevemente in fresco e grattugiarli solo allo stadio 1, premendo leggermente con il pestello.

4.9. Disinserimento e smontaggio

Portare il se lettore sulla posizione «0/Off». Ruotare la grattugia in senso antiorario e staccarla. Ruotare anche il corpo superiore in senso antiorario e staccarlo. Per smontare il disco, afferrare il supporto e sollevare verso l'alto il disco.

4.10. Pulitura

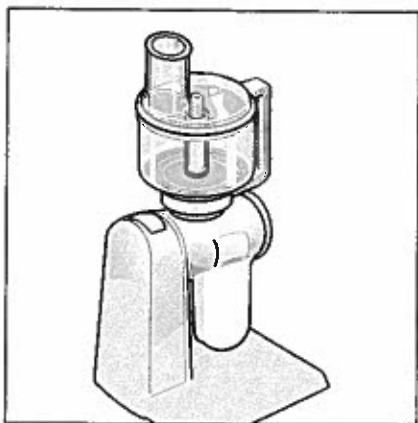
Tutte le parti della grattugia sono lavabili nella lavastoviglie.

Per eliminare la patina arancione lasciata dalle carote, versare qualche goccia di olio commestibile su un panno e passarlo all'interno della grattugia. In seguito risciacquare bene.

4.11. Punto di rottura predefinito

Il supporto del disco presenta un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di carico eccessivo o impiego non conforme (ad es. impiego del disco per affettare con formaggio a pasta dura, pane o verdura legnosa, oppure ammasso di cibo grattugiato nel foro di uscita), il supporto del disco si spezza nel punto predefinito.

4.12. Messa in funzione del multimixer



20

Consiste in:

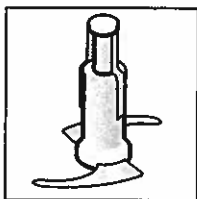
Supporto motore, recipiente, coltello sbattitore, coperchio con apertura di riempimento



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze.

- Staccare il multimixer solo a motore spento.
- **Attenzione:** dopo aver tolto il coperchio, afferrare sempre il coltello sbattitore per l'impugnatura; le lame sono molto taglienti.
- **Attenzione:** dopo aver tolto il coperchio, estrarre sempre il disco con il relativo supporto; i dischi sono affilati e taglienti.
- Non infilare le dita o altri oggetti nell'apertura di riempimento durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non cercare di assemblare il multimixer direttamente sull'apparecchio base.
- **Attenzione:** tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

4.13. Al primo impiego



21

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

Ruotare il coperchio in senso orario e sollevarlo.

Estrarre sempre il coltello sbattitore afferrandolo per l'impugnatura 21.

Attenzione: le lame sono molto taglienti. Ruotare il recipiente in senso orario e toglierlo dal supporto sollevandolo verso l'alto.

4.14. Modo d'uso

Collocare il recipiente sul supporto motore (posizione 3) e ruotarlo in senso antiorario, finché il gancio si innesta completamente nell'impugnatura. Solo così è possibile applicare e avviare il coperchio. Inserire il coltello sbattitore. **Attenzione, le lame sono molto taglienti!**

Versare l'alimento da tritare o miscelare nell'apposita apertura. Applicare il coperchio in modo che le demarcazioni (freccette sul coperchio e sull'impugnatura) coincidano e che la linguetta sul coperchio si inserisca nella fessura di bloccaggio.

Il multimixer può essere inserito sull'apparecchio base e messo in funzione solo se il coperchio è innestato fino alle battute. Se necessario, bloccare la levetta del coperchio con il pollice.

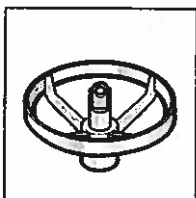
Collocare il multimixer sull'unità motrice superiore e ruotarlo in senso antiorario fino a completo innesto. Finché il multimixer è inserito sull'apparecchio base, non è possibile aprire il coperchio. Se occorre aggiungere qualcosa al composto, è possibile farlo attraverso l'apertura di riempimento. Per aggiungere dei liquidi, si raccomanda di utilizzare un imbuto.

4.15. Lavorare con i dischi Inserimento dei dischi

Inserimento dei dischi.

Per affettare, tagliare, grattugiare e tritare. Innestare il supporto per disco sul supporto del multimixer. Inserire il disco con il lato desiderato verso l'alto, in modo che le due linguette sul supporto del disco si innestino nelle due fenditure sul disco. Applicare poi il coperchio come descritto in precedenza.

4.16. Smontaggio o sostituzione del disco



22

Smontare sempre il disco afferrandolo per l'impugnatura del supporto. Per affettare, tagliare, grattugiare e tritare selezionare al massimo lo stadio 3.

Premere gli alimenti con il pestello, esercitando una pressione leggera e uniforme.

4.17. Livello di riempimento

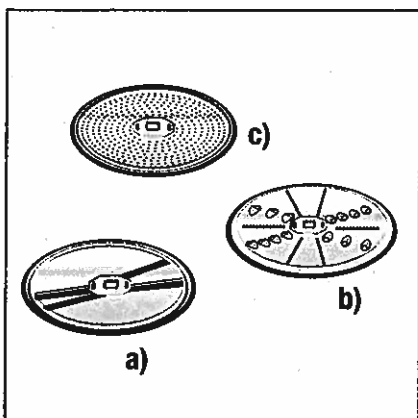
Riempire il recipiente al massimo fino allo spigolo inferiore dell'anello del supporto.



Non infilare le dita o altri oggetti nell'apertura di riempimento!

Per lavorare meglio eventuali resti, sollevare più volte brevemente il pestello. Se il composto dovesse attaccare, spegnere l'apparecchio base, smontare il multimixer, aprire il coperchio ed eliminare i resti.

4.18. Impiego dei vari dischi



23

Disco reversibile per affettare (a)

«grosso» o «fine» per frutta e verdura.

Attenzione: non adatto per formaggio a pasta dura, pane, cioccolato.

Disco reversibile per grattugiare (b)

«grosso» o «fine» ad es. per frutta, verdura o formaggio.

Attenzione: non adatto per noci e nocciole, formaggio a pasta dura (ad es. Parmigiano). Il lato «fine» non è inoltre adatto nemmeno per il formaggio a pasta molle.

Attenzione: Lavorare gli alimenti morbidi o friabili solo allo stadio 2 o 1, premendo leggermente con il pestello. Affinché carote e simili vengano grattugiate in modo uniforme, infilarle verticalmente a mazzetti nell'apertura.

Disco per grattugiare finemente (c)

per patate crude, formaggio a pasta dura, noci e nocciole.

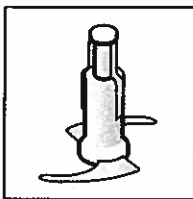
Attenzione: non adatto per formaggio a pasta molle e formaggio fuso.

Attenzione: prima di grattugiare cioccolato o altri alimenti che tendono ad ammolinarsi o a fondere, porli brevemente in fresco e grattugiarli solo allo stadio 1, premendo leggermente con il pestello.

4.19. Punto di rottura predefinito

Il supporto del disco presenta un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di carico eccessivo o impiego non conforme (ad es. impiego del disco per affettare con formaggio a pasta dura, pane o verdura legnosa), il supporto del disco si spezza nel punto predefinito.

4.20. Coltello sbattitore



24

Per tritare, ridurre in purea, frullare, triturare, preparare passati leggeri e frullati.

Attenzione: Preparare gli alimenti come di consueto (ad es. lavarli, asciugarli, mondarli, ecc.) e tagliarli grossolanamente. Versarli nel recipiente e mettere in funzione l'apparecchio. La durata di lavorazione dipende dal tipo di preparazione e dai gusti individuali: breve per piccole quantità o per tritare grossolanamente, più lunga per grosse quantità o per tritare finemente.

Suggerimento: per impasti, ripieni e pasticci di carne (manzo, maiale, vitello, pollame, pesce, ecc.), versare tutti gli ingredienti e le spezie nel recipiente e far funzionare l'apparecchio alla velocità massima, in modo da ottenere una pasta. Ad es. per preparare polpettoni, polpette di carne, ripieni per sfoglie o verdura, poi pettine da tuffare nella minestra, ecc.

Frullare: Per preparare fino a 0,5 di di frullato o 375 g di salsa, condimento per insalate, vellutate, creme alla ricotta.

Impastare e mescolare: Il multimixer è adatto per preparare una piccola quantità di pasta (fino a 340 g di farina).

Di norma, comunque, per impastare e mescolare si raccomanda di utilizzare il recipiente per impastare con i relativi accessori.

4.21. Pulitura

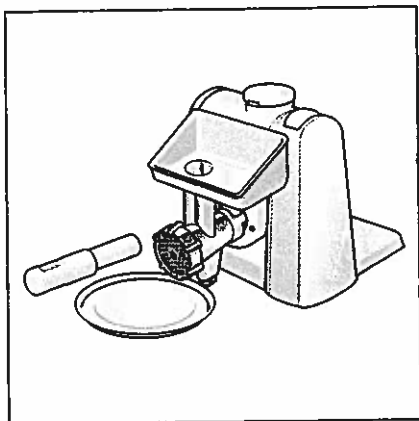
Il recipiente, il coperchio, il coltello sbattitore, i dischi e il supporto dei dischi sono lavabili nella lavastoviglie.

Pulire il supporto strofinandolo con un panno umido.



Nella lavastoviglie, il recipiente e il coperchio non vanno collocati sopra l'elemento riscaldante. Accomodare il coltello sbattitore con l'apertura conica rivolta verso il basso in modo che le lame non danneggino altre stoviglie.

4.22. Messa in funzione del tritacarne



25

Consiste in:

Corpo, vaschetta di riempimento, pestello, coclea con perni di trascinamento, coltello, disco forato (Ø fori 4.5 mm), anello filettato



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze:

- Non assemblare il tritacarne direttamente sull'apparecchio base.
- Non infilare le dita nell'apertura di riempimento, bensì utilizzare unicamente il pestello.
- Non montare o togliere il tritacarne quando l'apparecchio è in funzione.
- Non impiegare il tritacarne senza il disco forato e l'anello filettato.
- **Attenzione:** il coltello è molto tagliente.
- **Attenzione:** tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

4.23. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

4.24. Montaggio

I singoli elementi vanno inseriti nel corpo del tritacarne nell'ordine indicato qui di seguito:

1. Coclea
2. Coltello reversibile
3. Disco forato, da inserire nella scanalatura del corpo
4. Anello filettato, da applicare e avvitare leggermente

4.25. Modo d'uso

Infilare i perni di trascinamento del tritacarne nell'unità motrice (posizione 4), premere e ruotare in senso antiorario.

Osservare il senso delle frecce e le scritte «auf/zu» (aprire/chiudere) sul corpo del tritacarne.

Serrare a fondo l'anello filettato e applicare la vaschetta di riempimento.

Impiegare il tritacarne allo stadio 4. Per aggiungere della carne, utilizzare sempre il pestello. Collocare una scodella o un piatto sotto il tritacarne. Per scodelle di grandi dimensioni, fissare il tritacarne a un'altra unità motrice del braccio multifunzionale.

Le carne da tritare va dapprima tagliata a strisce e non a pezzi.

Nel tritacarne non vanno assolutamente messi degli ossi. La carne per il tritare va passata due volte attraverso il tritacarne.



Verificare la corretta posizione della vaschetta di riempimento.

4.26. Disinserimento e smontaggio

Portare il selettore sulla posizione «0/Off».

Ruotare il tritacarne in senso orario e staccarlo.

Dopo aver svitato l'anello filettato, togliere il disco forato, il coltello e la coclea.

4.27. Pulitura

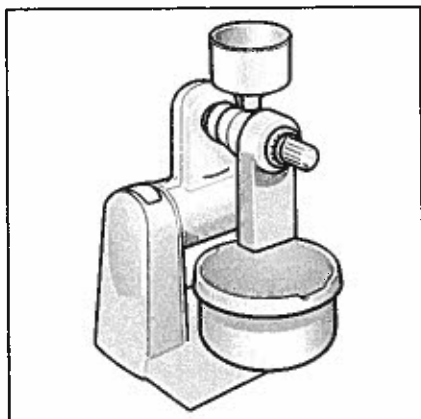
Risciacquare tutte le parti a mano.

Non utilizzare detergenti aggressivi. Dopo averli risciacquati, il disco forato e il coltello vanno asciugati subito e lubrificati con dell'olio commestibile.

4.28. Punto di rottura predefinito

I perni di trascinamento presentano un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di rottura, basta svitare la vite di fissaggio, sostituire i perni di trascinamento e riavvitare.

4.29. Messa in funzione del macinacereali



26

Consiste in:

Corpo, anello di regolazione, cono di macinazione, anello di macinazione, recipiente di riempimento, perno di trascinamento



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze:

- Non assemblare il macinacereali direttamente sull'apparecchio base.
- Utilizzare il macinacereali solo completamente assemblato.
- Non infilare le dita nel recipiente di riempimento.
- Non montare o togliere il macinacereali quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo macinacereali è adatto solo all'impiego domestico e non è previsto per un uso commerciale.
- Impiegare solo cereali puliti, per evitare danni causati da pezzi di metallo, sabbia o sassolini.
- Non mettere in funzione il macinacereali a vuoto.
- **Attenzione:** tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

4.30. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

4.31. Smontaggio

Togliere il recipiente di riempimento. Girare l'anello di regolazione in senso antiorario fino alla battuta. La doppia freccia deve combaciare con la tacca sul corpo del macinacereali.

In questa posizione, l'anello di macinazione e il cono di macinazione possono essere staccati.

4.32. Montaggio

Controllare che l'anello di regolazione combaci con la tacca sul corpo del macina cereali. Innestare il cono di macinazione sull'albero a sezione quadra del corpo.

Inserire l'anello di macinazione; la freccia deve combaciare con la tacca sul corpo e con la doppia freccia sull'anello di regolazione. L'anello si inserisce correttamente solo in questa posizione.

Eventualmente premere leggermente l'anello di macinazione verso il basso e girare l'anello di regolazione in senso orario fino a raggiungere il grado di macinazione desiderato.

Applicare il recipiente di riempimento.

Inserire i macinacereali, con l'apertura di uscita rivolta verso destra, sul braccio multifunzionale in posizione orizzontale (posizione 2) e girarlo in senso orario fino alla battuta. Per evitare la formazione di polvere, applicare un coperchio sul recipiente di raccolta. La farina macinata passa attraverso l'apertura nel coperchio.

4.33. Grado di macinazione

Versare i cereali nel recipiente di riempimento, capienza massima 750 g (i contrassegni servono da orientamento e si riferiscono al frumento).

Accendere il motore.

Il grado di macinazione viene selezionato girando l'anello di regolazione.

1 = fine 6 = grosso

La regolazione è continua e può essere modificata anche quanto il macinacereali è in funzione. Per impostare un grado di macinazione più fine, procedere solo gradualmente in modo da permettere di evacuare la farina dal meccanismo di macinazione.

Il macinacereali viene fatto funzionare di solito allo stadio 4. In caso di macinazione molto fine, selezionare lo stadio 3 per evitare di scaldare eccessivamente la farina.

Il macinacereali è adatto per tutti i tipi di cereali (eccetto i granoturco, semi di lino, di papavero, di sesamo, ecc.). Si possono macinare anche erbe aromatiche, spezie e caffè.

4.34 Quantità di macinazione allo stadio 4

È possibile macinare al massimo 2 kg di cereali per volta. Per non sovraccaricare l'apparecchio è necessario rispettare una pausa di raffreddamento di 1 ora.

Tipo di cereale	Grado «fine»	Grado «grosso»
Frumento	80 g/min	270 g/min
Segale	70 g/min	230 g/min
Grano saraceno	80 g/min	190 g/min
Orzo	80 g/min	300 g/min
Miglio	80 g/min	200 g/min
Riso	70 g/min	190 g/min
Semi di lino	15 g/min *)	—
Papavero	70 g/min *)	—

*) I semi di lino e di papavero contengono molto olio; un grado di macinazione troppo fine riduce notevolmente il rendimento di macinazione. Per ottenere un risultato migliore, congelare questi semi e macinarli appena tolti dal congelatore.

Se richiesto, i semi di lino possono essere macinati velocemente molto finemente mischiandoli con gli altri cereali necessari prima della macinazione. I valori riportati nella tabella sono indicativi e variano a seconda del contenuto di umidità dei cereali.

I cereali devono essere assolutamente secchi, per evitare l'ostruzione del meccanismo di macinazione. Conservare le farine ottenute in un luogo asciutto. La temperatura di conservazione non deve superare i 40 °C.



I cereali umidi sollecitano eccessivamente l'apparecchio, portando a un surriscaldamento dello stesso durante la macinazione. Ciò è facilmente rilevabile, perché la farina ostruisce la zona di macinazione del cono in acciaio rendendo impossibile una macinazione fine.

4.35. Prova dell'umidità

Schiacciare il prodotto da macinare tra due oggetti duri. I prodotti umidi si schiacciano facilmente senza fare rumore e assumono una forma a fiocco d'avena.

È anche possibile effettuare questa prova mettendo una parte del prodotto per alcune ore nel congelatore. Se è possibile macinare finemente il prodotto congelato, significa che il cereale ha un elevato contenuto di umidità. La prova può anche dare delle indicazioni su come conservare in modo più sano il prodotto.

4.36. Smontaggio e pulitura

Portare il selettore sulla posizione «0». Girare il macinacereali in senso antiorario e staccarlo.

Se il macinacereali non viene usato quotidianamente è necessario pulirlo dopo ogni uso. In caso di macinazione di prodotti contenenti olio, come ad es. semi di lino, il meccanismo di macinazione deve venire pulito alla fine di ogni macinazione.

Il cono in acciaio del meccanismo di macinazione va pulito unicamente con uno spazzolino asciutto.

Per pulire l'apertura di uscita è possibile ribaltare la parte inferiore.

Non immergere le singole parti in acqua bollente. Non immergere il corpo nell'acqua di risciacquo, bensì pulire solo l'esterno con un panno umido.

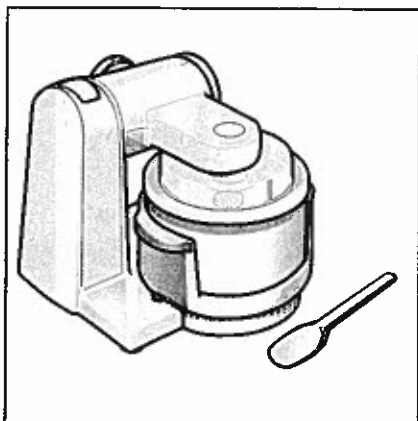
Riporre il macinacereali in un luogo asciutto.

4.37. Punto di rottura predefinito

Il perno di trascinamento presenta un punto di rottura predefinito che previene un danneggiamento del motore. In caso di rottura, il perno di trascinamento si sostituisce facilmente.

A tale scopo, girare l'anello di regolazione verso destra fino alla battuta. Con una pinza piatta, afferrare il perno di trascinamento sulle superfici riportate, girarlo verso destra ed estrarlo. Rimontare il perno nuovo seguendo l'ordine inverso.

4.38. Messa in funzione della gelatiera



27

Consiste in:

Coperchio dell'apparecchio, braccio mantecatore con raschiatore, recipiente refrigerante, supporto per il recipiente refrigerante, spatola di materia sintetica



Per motivi di sicurezza, è necessario osservare le seguenti avvertenze:

- Non assemblare la gelatiera direttamente sull'apparecchio base.
- Non montare o togliere la gelatiera quando l'apparecchio è in funzione.
- Questa gelatiera è adatta solo all'impiego domestico (quantità limitata) e non è prevista per un uso commerciale.
- Non introdurre oggetti nella gelatiera in funzione.

4.39. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura e manutenzione»).

4.40. Modo d'uso

Staccare il recipiente refrigerante.

Per la preparazione del gelato, il recipiente deve essere assolutamente pulito. La soluzione migliore è pulirlo prima dell'uso con uno strofinaccio umido e asciugarlo bene. Mettere poi il recipiente refrigerante in posizione verticale nel freezer *** o nel congelatore (min. -18 °C). Il recipiente può anche venire tenuto costantemente nel freezer in modo da essere sempre pronto per l'uso. Per la preparazione del gelato, togliere il recipiente refrigerante dal freezer e innestarlo sul supporto. Inserire poi il braccio mantecatore nel recipiente e chiudere con il coperchio.

Applicare la gelatiera sull'apparecchio base varioTronic e premere il braccio multifunzionale verso il basso fino a completo innesto (posizione 1).

Preparare gli ingredienti prima di iniziare a preparare il gelato. Scegliere la ricetta desiderata (alla gelatiera è allegato un ricettario) e mischiare bene tutti gli ingredienti. Gli ingredienti devono essere freddi (temperatura del frigorifero) e le quantità devono assolutamente essere rispettate.

Per evitare che gli ingredienti ghiaccino e si attacchino alle pareti del recipiente refrigerante, avviare la gelatiera mentre si preparano gli ingredienti e spegnerla brevemente al momento di versarvi la massa.

Azionare l'apparecchio allo stadio 1.

Solitamente il gelato è pronto dopo circa 30 minuti e l'apparecchio può essere spento. Nelle singole ricette vengono indicati i tempi precisi di preparazione.

Se il braccio mantecatore dovesse incepparsi, il raschiatore incorporato ne impedisce il bloccaggio. In questo caso si sentono dei rumori secchi.

Spegnerne l'apparecchio.



Se il braccio mantecatore emette dei rumori secchi prima della fine del tempo di preparazione, significa che il gelato è pronto prima del previsto.

Estrarre il braccio mantecatore e lasciare il gelato pronto ancora per un po' nel recipiente refrigerante in modo che si solidifichi ulteriormente.

Per togliere il gelato pronto, utilizzare la spatola di materia sintetica in dotazione alla gelatiera.

Attenzione: non graffiare l'interno del recipiente refrigerante; non impiegare spatole di metallo.

4.41. Pulitura e manutenzione

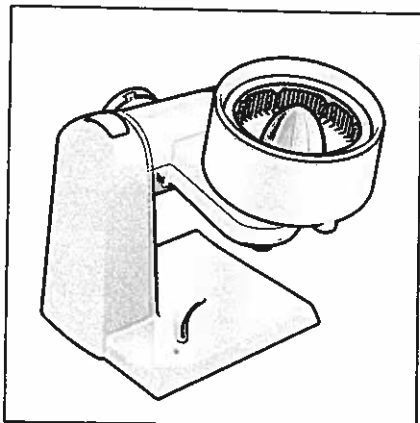
L'igiene è fondamentale nella preparazione del gelato. Pulire accuratamente tutte le parti che entrano a contatto con il gelato.

Il coperchio, il braccio mantecatore e il supporto sono lavabili nella lavastoviglie. Il braccio mantecatore va collocato nella lavastoviglie con il raschiatore rivolto verso il basso. Il recipiente refrigerante va pulito con un panno morbido, detersivo liquido e acqua tiepida.

Attenzione: non graffiare l'interno del recipiente refrigerante.

Evitare di scaldare eccessivamente il recipiente refrigerante!

4.42. Messa in funzione dello spremiagrumi



28

Consiste in:

Recipiente di raccolta, passino con cono di pressatura e anello

4.43. Al primo impiego

Pulire l'apparecchio (vedi capitolo «Pulitura»).

4.44. Montaggio

Portare il braccio multifunzionale nella posizione (5). Se vengono utilizzati recipienti grandi, il braccio può essere anche posizionato orizzontalmente (posizione 2).

Applicare il recipiente di raccolta con il foro di uscita rivolto verso destra sul braccio multifunzionale e girarlo in senso orario fino alla battuta. Inserire il passino con il cono di pressatura.

4.45. Modo d'uso

Lo spremiagrumi è adatto alla pressatura di arance, limoni e pompelmi.

Sistemare un recipiente adatto sotto il foro di uscita.

Spremere i frutti allo stadio 2. Allo stadio 4 è possibile spremere ulteriormente la polpa restante.

È possibile spremere circa 1 kg di agrumi senza pausa.

Per togliere il cono di spremitura, afferrare il bordo con entrambe le mani e tirare.

4.46. Pulitura

Lavare con un detersivo comune o nella lavastoviglie. In quest'ultimo caso, fare attenzione che le parti non si trovino proprio sopra l'elemento riscaldante e che non restino incastrate tra i sostegni.

Non utilizzare detersivi aggressivi.

Per una migliore pulitura è possibile staccare l'anello del passino.

5. Pulizia e cura

5.1. Pulizia e cura



Pericolo di scarica elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né la vario sotto acqua corrente.

Attenzione!

Non utilizzare detersivi abrasivi.

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

5.2. Pulire la ciotola impastatrice e gli accessori

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

5.3. Pulire il frullatore/scomporre



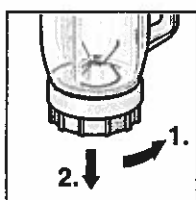
Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare le lame del frullatore a mani nude. Per la pulizia il frullatore può essere smontato.

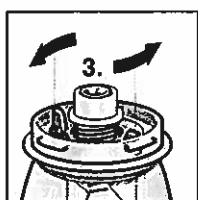
Attenzione!

Non utilizzare detersivi abrasivi.

L'inserto lame non è lavabile in lavastoviglie. Lavare l'inserto lame solo sotto acqua corrente.



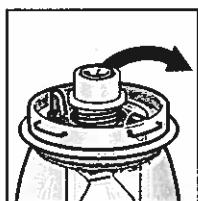
29



30



31



32



33

Consiglio: dopo avere lavorato liquidi spesso è sufficiente sciacquare il frullatore senza smontarlo. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per pochi secondi (per gli apparecchi dotati di funzione «intermittenza» alla velocità M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

- Ruotare la base del frullatore in senso antiorario e scomporre il frullatore (29).
- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso antiorario 30. L'inserto lame di sblocca 31.
- Togliere l'inserto lame 32 e rimuovere l'anello di tenuta 33.

5.4. Comporre il frullatore



Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare e stringere forte l'inserto lame servendosi della base.
- Avvitare e bloccare la base del bicchiere frullatore in senso orario.

5.5. Rimedio in caso di guasto

In caso di guasto preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi pagina 94).

6. Esempi d'impiego

6.1. Esempi d'impiego



Panna montata

100 g – 600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti alla velocità 4 (secondo la quantità e le proprietà della panna).



Albume

Da 1 a 8 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 4 a 6 minuti alla velocità 4.



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2 – 3 cucchiaini di acqua bollente

100 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato 70 g di farina

70 g di fecola

eventualmente lievito in polvere

- Sbattere gli ingredienti (tranne farina e fecola) con lo sbattitore per 4–6 minuti alla velocità 4.
- Mettere la manopola sulla velocità 2 e incorporare la farina setacciata e l'amido, un cucchiaino alla volta, in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Impasto morbido per dolci soffici

Ricetta base

3 – 4 uova

200 – 250 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di zucchero vanigliato o la buccia di ½ limone

200 – 250 g di burro (a temperatura ambiente)

500 g di farina

1 bustina di lievito in polvere

1/8 l di latte

- Sbattere tutti gli ingredienti con le fruste per ca. ½ minuto alla velocità, poi ca. per 3-4 minuti alla velocità 3.

Quantità massima: 1½ – 2 x volte la ricetta base

**Pasta frolla***Ricetta base*

125 g di burro (a temperatura ambiente)

100 – 125 g di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

un poco di buccia di limone o di zucchero vanigliato

250 g di farina

eventualmente lievito in polvere

- Lavorare tutti gli ingredienti con le fruste o con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 2-3 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

**Pasta lievitata***Ricetta base*

500 g di farina

1 uovo

80 g di grassi (a temperatura ambiente)

80 g di zucchero

200 – 250 ml di latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 confezione di lievito secco

buccia di ½ limone

1 pizzico di sale

- Lavorare tutti gli ingredienti con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 3-6 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 1½ – 2 volte la ricetta base

**Maionese**

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.


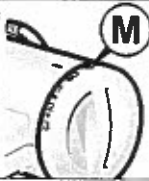
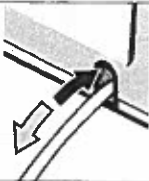







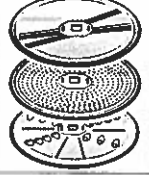

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 2.
- Commutare il frullatore alla velocità 4 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

7. Pezzi di ricambio / accessori

Per ordinare singoli pezzi di ricambio dei robot da cucina varioTronic 550, 600 e 600 Deluxe o accessori si prega di indicare anche il numero di articolo corrispondente.

Denominazione pezzi di ricambio:	Art. no.
Recipiente per impastare in plastica	3340.40000
Protezione contro la fuoriuscita degli ingredienti, coordinata al recipiente per impastare	3340.46350
Frusta per montare	3340.47349
Frusta per sbattere	3340.00030
Uncino per impastare	3340.00040
Rondella fermapasta	3340.50003
Blocco lame completo per frullatore	3340.00070
Pestello per grattugia	3340.00152
Raschiatoio per grattugia	3340.00153
Disco per grattugiare finemente coordinato alla grattugia	3340.00150
Disco per affettare «grosso»/«fine» coordinato alla grattugia	3340.00860
Disco per grattugiare «fine» coordinato alla grattugia	3340.00870
Disco forato, con fori 4,5mm	3340.00190
Disco forato, con fori 3 mm	3340.80003
Coltello per tritacarne	3340.00200
Accessori speciali:	
Recipiente per impastare in plastica	33450
Frullatore	33452
Grattugia	33453
Tritacarne	33454
Disco patate fritte	33456
Macinacereali	33457
Disco Julienne	33458
Multimixer	33459
Frullatore	33460
Spremiagrumi	33467
Recipiente per impastare in acciaio inox	33478
Gelatiera	33466

7.2. Tabella di funzioni

							
550	✓			✓		✓	
600		✓			✓	✓	
600 Deluxe		✓			✓		✓
							
550	✓	✓	✓				
600	✓	✓	✓				
600 Deluxe	✓	✓	✓	✓	✓		✓

8. Dati tecnici

Tensione nominale	220 – 240 V / 50 Hz
Potenza assorbita	550 W (varioTronic 550), 600 W (varioTronic 600 e 600 Deluxe)
Motore	motore a collettore
Unità motrice	braccio multifunzionale
Velocità	24 – 11'492 g/min
Commutazione	selettore a 4 posizioni principali, 3 posizioni intermedie, posizione momento e posizione OFF (i modelli varioTronic 600 e Deluxe con funzione «intermittenza»)
Dimensioni	(l x a x p) 230x280x230 mm
Peso	apparecchio di base: 3.1 kg
Materiale	corpo: materia sintetica ABS recipiente per impastare: materia sintetica PP (varioTronic 550 e 600) recipiente per impastare: acciaio inox (varioTronic 600 Deluxe) fruste e spirali: acciaio inossidabile
Recipiente per impastare	capacità 2 kg, con coperchio contro la fuoriuscita degli ingredienti, lavabile nella lavastoviglie
Tempo di funzionamento	funzionamento continuo per uso domestico, non adatto a impiego commerciale
Sicurezza	coperchio dell'unità motrice, dispositivo elettronico salvamotore in caso di sovraccario

Modifiche sono possibili senza preventiva informazione. Per indicazioni più precise fare attenzione al tipo di cartello.

9. Smaltimento

9.1 Smaltimento



Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato. Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati. Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)