

# TURMIX

## **CX 750**

Profi-Mixer

Mixer professionnel

Frullatore professionale

Professional Blender



Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi

Istruzione per l'uso  
Operating Manual

# Willkommen / Bienvenue / Benvenuto / Welcome

**DE Sehr geehrte Damen und Herren**

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TURMIX-Qualitäts-Produkt entschieden haben. Wir legen viel Wert auf Qualität und Service, um Ihnen die besten Produkte anbieten zu können.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem TURMIX-Produkt viel Spass.

**FR Chers Mesdames et Messieurs**

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité TURMIX. La qualité et le service sont pour nous des facteurs de prime importance, sur lesquels nous misons pour vous offrir des produits et un service de haute gamme.

Nous vous souhaitons de passer de très agréables moments grâce à votre produit TURMIX.

**IT Gentili Signore e Signori**

Vi ringraziamo di aver scelto un prodotto di qualità TURMIX. La qualità e il servizio 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.

**EN Ladies an Gentlemen,**

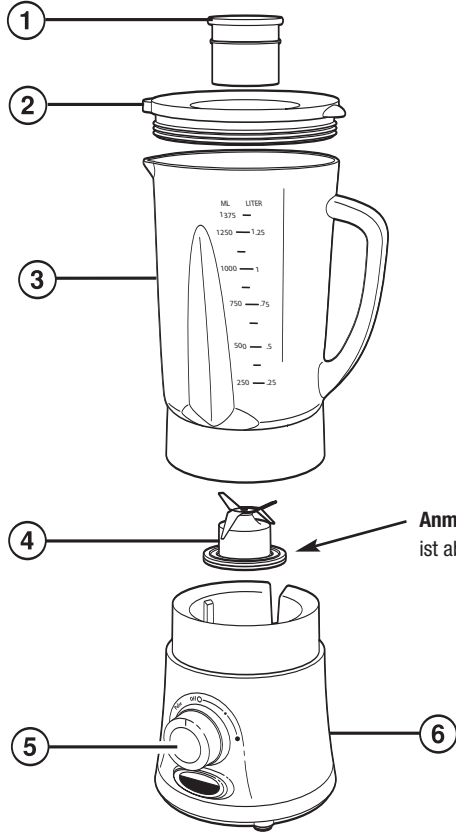
Thank you for choosing to purchase a quality product from TURMIX.

We lay a great deal of stress on quality and service, with a view to being able to offer you the best services and products.

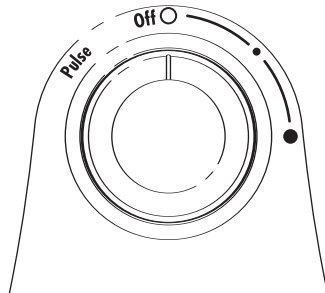
We hope you will enjoy using your new TURMIX product.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Teilbeschreibung</b>	1.1 Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile	5
<b>2 Wichtige Sicherheitshinweise</b>	2.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften	6
	2.2 Hinweise für den sicheren Gebrauch	7
<b>3 Inbetriebnahme</b>	3.1 Erste Inbetriebnahme	8
	3.2 Aufstellen	8
	3.3 Tipps für den optimalen Gebrauch	9
	3.4 Mischtechniken	10
	3.5 Reinigung des Mixers	12
	3.6 Aufbewahrung	12
<b>4 Störungen</b>	4.1 FAQ	12
<b>5 Entsorgung</b>	5.1 Entsorgung	13
<b>6 Rezepte</b>	6.1 Suppen/Saucen	14
	6.2 Babykost	15
	6.3 Frappés/Fruchgetränke	15
	6.4 Milchshakes	16
	6.5 Alkoholhaltige Getränke (Frozen)	17
<b>7 Garantie</b>	7.1 Garantie	74



**Anmerkung:** Der Dichtungsring ist abnehmbar.



# 1 Teilebeschreibung

## 1.1 Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Messbecher                                 |
| 2 | Deckel                                     |
| 3 | Mixglas                                    |
| 4 | Messerkopf                                 |
| 5 | Drehknopf für die Geschwindigkeitsregelung |
| 6 | Gerätesockel                               |

## Drehknopf für die Geschwindigkeitsregelung

- Niedrig
- Hoch

Ihr Profi-Mixer verfügt über 2 Geschwindigkeitsstufen, die Sie mit dem Drehknopf einstellen können. Der Mixer bleibt in Betrieb, bis der Knopf wieder auf Off/O (Stopp) gedreht wird. Wenn Sie Zutaten sehr kurz verarbeiten möchten, drehen Sie den Knopf auf Pulse (Impulsfunktion). Sobald Sie diesen Knopf drehen, läuft das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. Sobald Sie diesen Knopf loslassen, hält das Gerät sofort an.

## 2 Wichtige Sicherheitshinweise



**Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal aufstellen und in Betrieb nehmen, bitte die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.**

### 2.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Beim Gebrauch des Profi-Mixers sollten folgende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Gefahr eines Stromschlags besteht, wenn Gerät, Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeit eingetaucht werden oder das Netzkabel eingeklemmt wird.
- Gerät nicht mit nassen Händen berühren.
- Gerät auf eine stabile und horizontale Unterlage stellen.
- Elektrogeräte ausser Reichweite von Kindern anwenden.
- Bei Nichtbenutzung oder vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen oder vor der Reinigung stets vom Netz trennen (Netzstecker ziehen).
- Geräte mit defektem Stecker oder Netzkabel und Geräte, die beschädigt wurden oder eine Fehlfunktion aufweisen, erst von einem autorisierten Kundendienst überprüfen und reparieren lassen, bevor sie wieder in Betrieb genommen werden.
- Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Die Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die vom Hersteller nicht zugelassen sind, kann Feuer, Stromschlag und Verletzungen zur Folge haben.
- Gerät nicht im Freien verwenden und keiner hohen Luftfeuchtigkeit aussetzen.
- Das Netzkabel darf nicht mit heissen Flächen in Berührung kommen und sollte nicht von Tischen oder Arbeitsplatten herabhängen.
- Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gas- oder Elektroherden oder Grillöfen aufstellen.
- Nicht mit Gegenständen in die Lufteinlässe des Gerätesockels eindringen; Stromschlaggefahr.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke im Haushalt verwendet werden.
- Nach dem Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die Kunststoffhüllen an einem für Kinder nicht zugänglichen Ort verwahrt werden.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

**DIESE SICHERHEITSHINWEISE BITTE AUFHEBEN!**

## 2.2 Hinweise für den sicheren Gebrauch:

- Um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern, achten Sie bitte darauf, den Dichtungsring auf den Messerkopf zu setzen, bevor Sie ihn in das Mixglas einsetzen und festdrehen.
- Achtung! Dank dem Bajonettverschluss läuft der Motor nur, wenn das Mixglas richtig auf dem Gerätesockel arretiert ist.
- Immer sicherstellen, dass der Deckel aufgesetzt ist und richtig fest hält, bevor der Motor eingeschaltet wird.
- Deckel niemals abnehmen, solange der Mixer in Betrieb ist. Spritzgefahr!
- Halten Sie keine harten Gegenstände (z.B. Löffel, Messer, usw.) in das Mixglas während des Mixens.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie das Mixglas abnehmen.
- Niemals die max. Füllmenge von 1375 ml überschreiten.
- Wenn heiße Flüssigkeiten verarbeitet werden, max. 750 ml einfüllen. Sollten Sie grössere Mengen verarbeiten wollen, machen Sie das in mehreren Arbeitsgängen.
- Achtung! Nie in das rotierende Messer oder in das Mixglas greifen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Nach maximal 3 Minuten ununterbrochener Betriebszeit eine Pause einlegen, damit der Motor abkühlen kann.
- Das Gerät ist für flüssige, weiche, faserige oder körnige Nahrungsmittel gemacht. Zu harte Nahrungsmittel könnten den Messerkopf beschädigen. Verarbeiten Sie deshalb nie feste Nahrungsmittel ohne Zugabe von Flüssigkeit.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Mixglas.
- Das Mixglas besteht aus hochwertigem Glas, ist aber trotzdem zerbrechlich. Lassen Sie das Mixglas nicht auf harte Flächen fallen. Vermeiden Sie ausserdem extreme Temperaturwechsel. Ist das Mixglas sehr kalt, spülen Sie es mit lauwarmen Wasser aus, bevor Sie heiße Flüssigkeiten einfüllen.

**DIESE SICHERHEITSHINWEISE BITTE AUFHEBEN!**

## 3 Inbetriebnahme

### 3.1 Erste Inbetriebnahme

Nach dem Auspacken und vor dem ersten Gebrauch alle Teile, ausser dem Gerätesockel, mit heissem Seifenwasser waschen. Gründlich trocknen. Den Gerätesockel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen. TAUCHEN SIE DEN GERÄTESOCKEL NIE INS WASSER. Hantieren Sie vorsichtig mit dem Messerkopf, da das 6-flügelige Klingengerät sehr scharf geschliffen ist.

### 3.2 Aufstellen

**WICHTIG:** Die Klingen des Messerkopfes oder das Mixglas können während des normalen Gebrauchs abgenutzt werden. Benutzen Sie den Profi-Mixer nicht, wenn die Klingen stumpf oder beschädigt sind oder das Mixglas einen Sprung oder andere Beschädigungen aufweist.

1. Gerätesockel auf eine trockene und ebene Unterlage stellen.
2. Dichtungsring sorgfältig auf den Messerkopf setzen, in das Mixglas einsetzen und festdrehen. Versichern Sie sich, dass der Messerkopf fest mit dem Mixglas verbunden ist.
3. Setzen Sie das Mixglas auf den Gerätesockel und arretieren Sie es, indem Sie das Mixglas auf die Pfeilmarkierung «align» ausrichten und dann im Uhrzeigersinn bis zur Pfeilmarkierung «locked» drehen.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf Off/0 steht. Schliessen Sie das Gerät am Netz an.
5. Geben Sie die Zutaten gemäss Rezept in das Mixglas.
6. Setzen Sie den Deckel mitsamt dem Messbecher auf das Mixglas. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest auf dem Glas sitzt.
7. Das Gerät ist nun betriebsbereit. Sie können die gewünschte Geschwindigkeit mittels Drehknopf wählen. Zur Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken finden Sie Hinweise über Geschwindigkeiten und Handhabung des Profi-Mixers im Abschnitt 3.4 *Mischtechniken*.
8. Beenden Sie jeden Mixvorgang, indem Sie den Drehknopf auf Off/0 drehen und entfernen Sie das Mixglas erst, wenn sich das Klingengerät nicht mehr dreht.
9. Um das Mixglas zu entfernen, drehen Sie es im Gegenuhrzeigersinn und heben Sie den Behälter gerade nach oben.



### 3.3 Tipps für den optimalen Gebrauch

Das 6-Klingenmesser von TURMIX ist so ausgelegt, dass jede der sechs Klingen durch die unterschiedliche Anordnung optimal zum Einsatz kommt. Das Mixgut wird dadurch besonders fein und gleichmässig zerkleinert. Es bleiben keine Stücke im Mixgut übrig.

Durch die besondere Konstruktion des CX 750 mit dem patentierten Wave Action System erzeugt der Profi-Mixer durch die Rotation des Klingennessers eine natürliche Wellenbewegung. Durch die Sogwirkung der Klingennesser und der Wellenbewegung wird das gesamte Mixgut von oben nach unten schnell und gleichmässig am Klingennesser entlang geführt und perfekt gemixt.

Wenn sich das Mixgut an der Oberfläche kaum mehr bewegt und sich kein Sogtrichter bildet, ist die Geschwindigkeit zu erhöhen. Ist die Sogwirkung zu gross, dass sich durch den Sog um das Messer eine Luftglocke bilden kann und das Messer leer dreht, ist die Geschwindigkeit zu reduzieren.

#### **Regeln:**

Immer zuerst alle Zutaten in das Mixglas geben. Deckel mitsamt abnehmbarem Messbecher aufsetzen und erst dann den Motor laufen lassen. Weitere Zutaten wie z.B. bei Mayonnaisen können während des Betriebs über die Einfüllöffnung im Deckel dazugegeben werden.

- Die beste Wirkung wird beim Mixen von Flüssigkeiten, wie z.B. Frappés, Saucen und Suppen, erreicht. Die Sogwirkung reduziert sich mit zunehmender Kompaktheit oder Festigkeit des Mixgutes, wie z.B. bei Mayonnaisen, Babykost und Gemüse. Beim Rühren fester Zutaten immer erst mit ein wenig Flüssigkeit beginnen. Zur Aufrechterhaltung der Zirkulation muss mehr Flüssigkeit beigemischt werden. Achten Sie darauf, dass das Klingennesser mindestens 1 cm mit Flüssigkeit überdeckt ist. Früchte und Gemüse mit hohem Saftgehalt wie Beeren, Orangen, Zitronen oder Tomaten können ohne Flüssigkeitszugabe verarbeitet werden.
- Vorsicht bei der Verarbeitung von heissen Lebensmitteln oder Getränken. Heisse Flüssigkeit kann aus dem Behälter spritzen, wenn der Deckel entfernt wird.
- Stellen Sie den Mixer auf Off/0, wenn der Mischvorgang während des Mixens stoppt oder der Inhalt auf der Mixglasseite festklebt. Nehmen Sie den Deckel weg und führen Sie die Mischung mit einem Gummispatel in Richtung Klingennesser. Zur Aufrechterhaltung der Zirkulation muss den meisten Gemüsen Wasser Bouillon, Milch oder Rahm beigemischt werden.

- Verwenden Sie den Profi-Mixer nicht für die Zubereitung von Kartoffelpüree und zähen Teigen sowie für das Zerkleinern von rohem Fleisch oder Entsaften von Früchten oder Gemüsen.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Behälter auf.
- Ein befeuchteter Deckelrand erleichtert Ihnen das Schliessen des Behälters.
- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung im Mixglas in kleinere Stücke.
- Insbesondere bei der Verarbeitung grösserer Mengen sollten Sie nicht alle Zutaten gleichzeitig in das Mixglas geben. Beginnen Sie mit einer kleineren Menge, lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen, schalten Sie es aus, und geben Sie weitere Zutaten hinzu.
- Verwenden Sie für das Tiefgefrieren von pürierten Lebensmitteln Eiswürfelschalen. Die gefrorenen Würfel in einen verschlossenen Plastiksack umfüllen. Sie bleiben 2 Monate haltbar.

### 3.4 Mischtechniken

#### **Suppen:**

Alle Zutaten zusammen mit der Flüssigkeit (Wasser, Bouillon, Milch oder Rahm) ins Mixglas geben und auf niedriger Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. Mit der Mixzeit bestimmen Sie den Feinheitsgrad der Suppe. Bei gebundenen oder Cremesuppen auf hoher Geschwindigkeitsstufe laufen lassen.

#### **Salatsaucen:**

Alle Zutaten zusammen ins Mixglas geben und kurz mit hoher Geschwindigkeit laufen lassen, bis die Sauce gut vermischt ist. Je nach Bedarf, Rahm (Sahne) oder Joghurt dazugeben und nochmals kurz auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. Ebenso bei Zugabe von feingehackter Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, usw.

#### **Mayonnaisen:**

Zutaten wie Eier, Senf, Salz, Gewürze, Essig oder Zitrone zusammen in das Mixglas geben und nur soviel Öl dazu giessen, bis das Messer ca. 1 cm überdeckt ist. Anschliessend mehrmals den Motor in kurzen Abständen auf niedriger Geschwindigkeitsstufe ein- und ausschalten, bis die Mayonnaise bindet. Dann auf niedriger Geschwindigkeitsstufe laufen lassen und langsam Öl dazu giessen, bis ein Tropfen Öl auf der Mayonnaise liegen bleibt. Kurz auf die höchste Geschwindigkeitsstufe stellen und Motor ausschalten.

**Omeletten / Crêpes:**

Eier und Salz, wenn gewünscht auch Wasser oder Milch, Kräuter und Gewürze in das Mixglas geben und etwa 20 Sekunden auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. Wenn die Omelette mit Mehl zubereitet werden soll, wie oben vorgehen und Mehl (ca. 1-2 Esslöffel) während der Verarbeitung durch die Deckelöffnung dazugeben.

**Gemüse:**

Beim Zerkleinern von Gemüse mit wenig Saftgehalt soll immer Flüssigkeit dazugegeben werden. Beim Rühren fester Zutaten immer erst mit ein wenig Flüssigkeit beginnen. Die Zubereitung von Kartoffelpüree im Mixglas ist nicht zu empfehlen, da beim Mixen die in der Kartoffel enthaltene Stärke frei wird und eine pappige Masse entstehen würde. Hingegen können Kartoffeln zum Beispiel mit Karotten für die Zubereitung von Babykost verwendet werden. Auch zum Binden einer Sauce oder eines Fonds oder für Kartoffelcremesuppe.

**Früchte:**

Je nach Frucht ist diese zu schälen oder zu entkernen und wenn nötig zu halbieren, zu vierteln oder in Würfeln zu schneiden. Je nach Saftgehalt soll zur Verarbeitung Flüssigkeit dazugegeben werden.

**Frappés:**

Neben Bananen, Ananas, Pfirsichen, Aprikosen, Himbeeren, Erdbeeren, u. a. die sich besonders gut eignen, können auch Schokolade- oder Kaffee-Frappés zubereitet werden. Verwenden Sie Schokoladenpulver oder löslichen Kaffee. Zucker nach Belieben.

Zur Abkühlung können auch Eiswürfel in das Mixglas gegeben werden. In diesem Fall nur auf niedriger Geschwindigkeitsstufe laufen lassen und erst am Schluss, wenn das Eis gleichmässig zerschlagen ist, auf die höchste Geschwindigkeitsstufe stellen.

**Eis zerkleinern:**

Geben Sie 1 Tasse (ca. 250 g) Eiswürfel in das Mixglas bei. Setzen Sie den Deckel auf das Mixglas und drehen Sie den Knopf auf Pulse. Lassen Sie zwischen den einzelnen Impulsen das Klingengerät vollständig zum Stillstand kommen. Fahren Sie solange fort, bis das Eis die gewünschte Konsistenz aufweist.

**Babykost:**

Beachten Sie die dem Kindesalter entsprechenden Ernährungsrichtlinien. Füllen Sie das Mixglas mit 1 Tasse (ca. 250 g) gekochten Früchten oder Gemüse. Je nach Bedarf zusätzliche Flüssigkeit wie Wasser, Milch oder Saft dazugeben. Arbeiten Sie mit niedriger Geschwindigkeitsstufe während 10 Sekunden oder solange, bis die erwünschte Konsistenz erreicht wird.

### 3.5 Reinigung des Mixers

**ANMERKUNG:** Am einfachsten erfolgt die Reinigung des Mixglases unmittelbar nach dem Gebrauch. Das Mixglas wird etwa zu 3/4 mit sauberem, warmem Wasser gefüllt. Deckel mitsamt dem Messbecher aufsetzen und den Motor einige Sekunden, bis das Klingensmesser sauber ist, auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. Bei fetthaltigem Mixgut kann dem warmen Wasser etwas Spülmittel beigegeben werden. Nehmen Sie das Mixglas ab, entleeren Sie es, und spülen Sie es unter fließendem Wasser aus.

1. Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen!
2. Wischen Sie den Gerätesockel, den Drehknopf und das Kabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Hartnäckige Flecken mit einem schonenden, nicht aggressiven Reinigungsmittel entfernen.
3. Das Mixglas, Klingensmesser und den Dichtungsring, sowie Deckel und Messbecher entfernen und mit heissem Seifenwasser spülen und gründlich abtrocknen. Nicht im Wasser einweichen lassen. Das Mixglas kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden. **Achtung: Messerkopf und Dichtring, sowie Deckel und Messbecher sind nicht spülmaschinenfest!**
4. Setzen Sie die Teile wieder ein. Achtung: vergessen Sie nie, die Dichtung des Messerkopfes wieder einzusetzen!
5. Verstauen Sie den Profi-Mixer. Lassen Sie den Deckel leicht offen, damit sich kein Geruch im Behälter bildet.

### 3.6 Aufbewahrung

Wenn das Gerät über längere Zeit nicht gebraucht wird, bitte folgende Schritte durchführen:

- Netzstecker ziehen und Netzkabel aufwickeln.
- Gerät reinigen. Gerät in Originalverpackung stellen oder vor Staub schützen.
- Gerät in aufrechter Position in einem kühlen, trockenen Ort und ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.

## 4 Störungen

### 4.1 FAQ (Häufig gestellte Fragen)

Sollte das Gerät nicht wie gewünscht funktionieren, sehen Sie erst in der nachstehenden Liste nach. Sollte Ihr Problem nicht in der Liste aufgeführt sein, hat das Gerät vermutlich einen Defekt. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

#### Warum funktioniert das Gerät nicht?

Wenn alle Sicherheitshinweise befolgt wurden, kann es am Sicherheitssystem, dem Bajonetverschluss, des Geräts liegen. Das Gerät funktioniert nicht, wenn das Mixglas nicht oder nicht richtig auf den Gerätesockel arretiert wurde. Prüfen Sie, ob Sie alle Zubehörteile ordnungsgemäss angebracht haben (nähere Hinweise finden Sie in den entsprechenden Kapiteln dieser Bedienungsanleitung). Schalten Sie das Gerät zuvor aus!

**Das Gerät steht plötzlich still, weil der Messerkopf blockiert ist. Was kann ich tun?**

Schalten Sie das Gerät aus, und lösen Sie die blockierenden Zutaten mit einem Gummispatel in Richtung Klingennmesser. Wir empfehlen zudem die Verarbeitung einer kleineren Menge.

**Aus dem Mixglas tritt Flüssigkeit aus. Was kann ich tun?**

Schalten Sie das Gerät aus, und giessen Sie die Flüssigkeit aus. Überprüfen Sie, ob der Messerkopf und der Dichtungsring korrekt eingesetzt wurden.

**Warum gibt der Motor während der Verarbeitung einen unangenehmen Geruch von sich?**

Diese Geruchsentwicklung tritt bei der erstmaligen Benutzung neuer Geräte recht häufig auf. Es kann auch etwas Rauch sichtbar werden. Dies tritt nicht mehr auf, nachdem Sie das Gerät mehrere Male benutzt haben. Gerüche und Rauch können auch nach zu langer Benutzung des Geräts auftreten. In diesem Fall müssen Sie das Gerät ausschalten und mindestens 60 Minuten abkühlen lassen.

**Kann ich alle abnehmbaren Teile im Geschirrspüler reinigen?**

Nein, ausschliesslich das Mixglas ohne Messerkopf und Dichtungsring.

**Was bedeutet «Impulsfunktion»?**

Wenn Sie den Drehknopf auf Pulse drehen (d.h. die Impulsfunktion wählen), läuft das Gerät so lange bei höchster Geschwindigkeitsstufe, wie der Drehknopf in dieser Position gehalten wird. Diese Impulsfunktion bietet Ihnen zusätzliche Kontrolle über den Verarbeitungsvorgang

**Kann ich kochend heisse Zutaten in das Mixglas füllen?**

Nein, warten Sie, bis sich die Zutaten auf 80°C abgekühlt haben, damit das Mixglas nicht springt oder beschädigt wird.

## 5 Entsorgung

### 5.1 Entsorgung



Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können. Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz).

## 6 Rezepte

### 6.1 Suppen und Saucen

#### Frische Brokkolisuppe

- 2 Esslöffel (30 g) Butter oder Margarine
- 1 kleine Zwiebel (geviertelt)
- 1 ½ Tassen (375 ml) Hühner- oder Fleischbrühe
- 2 Tassen (500 g) Brokkoli (in Stücke geschnitten)
- 1 Tasse (250 ml) Milch
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel Pfeffer

Die Zwiebel bei mittlerer Hitze in einem mittelgrossen Kochtopf mit Butter glasig dünsten. Geben Sie die Bouillon und die Brokkolis dazu. Aufkochen lassen und anschliessend die Hitze reduzieren. Zugedeckt während 10 Minuten köcheln lassen. Nach kurzem Abkühlen, die Brokkolis, Zwiebel und Brühe in das Mixglas füllen. Milch, Salz und Pfeffer begeben. Entfernen Sie zur Dampfentweichung den Messbecher vom Deckel. Bei höchster Geschwindigkeitsstufe während 5 Sekunden mixen und den Vorgang unterbrechen, indem Sie auf OFF/O schalten. Den Deckel entfernen und die Konsistenz überprüfen. Wenn Sie die Suppe sämiger wünschen, setzen Sie den Deckel wieder auf und mixen auf derselben Stufe während weiteren 5 bis 10 Sekunden. Die Suppe nach Bedarf wieder im Kochtopf erhitzen.

*Rezept für 3-4 Personen.*

#### Tomaten-Pesto-Sauce

- 25 g Parmesankäse (in Würfel geschnitten)
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Pinien- oder Walnüsse
- 2 kleine Eiertomaten, geviertelt
- 1 Tasse (ca. 250 g) Petersilie oder Basilikumblätter  
(vom Stiel entfernt und gewaschen)
- 2 Esslöffel (30 ml) Olivenöl

Käse, Knoblauch, Nüsse und Tomaten in das Mixglas geben und mit Deckel verschliessen. Benutzen Sie die Impulsfunktion (Pulse) bis die Zutaten grob zerhackt sind. Messbecher vom Deckel entfernen und bei der niedrigen Geschwindigkeitsstufe weitermixen. Petersilie oder Basilikumblätter begeben und anschliessend das Öl eingiessen. Mixen Sie solange weiter, bis eine glatte Sauce entsteht. Sauce über heisse Teigwaren verteilen.

*Rezept für 2 Personen.*

## 6.2 Babykost

### Reispudding

1 Tasse (250 g) Reis, gekocht  
1 Tasse (250 ml) warme Milch  
Ein paar Tropfen Vanilleextrakt  
1 Esslöffel (15 g) Kristallzucker

Alle Zutaten in das Mixglas geben und bei niedriger Geschwindigkeitsstufe miteinander vermischen. In ein Kochtopf umgiessen und während 10 Minuten behutsam aufkochen, bis der Reis ganz erwärmt ist. Temperatur vor dem Servieren überprüfen.

### Bananencreme

1 reife Banane (in Stückchen geschnitten)  
¼ Tasse (60 ml) fettarme Sahne  
Prise Kristallzucker

Sämtliche Zutaten mixen, bis sich eine Creme bildet. Die Innenseite des Behälters wenn nötig abschaben. Servieren. Gut gekühlt lagern.

## 6.3 Frappées und Fruchtgetränke

### Bananenmilch

1 Banane  
1 1/2 Tassen (375 ml) Milch  
1 Esslöffel (15 g) Honig  
¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss

Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und mit Deckel verschliessen. Solange mixen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

*Rezept für 1 Person.*

### **Einfaches Frappé mit Erdbeeren und Bananen**

1 Tasse (250 g) Joghurt nature  
2 Bananen (in Stückchen geschnitten)  
450 g gefrorene Erdbeeren

Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und mit Deckel verschliessen. Bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe mixen, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

*Rezept für 4 Personen.*

### **Eisgekühlter Vanille-Kaffee**

150 ml warmes Wasser  
1,5 Esslöffel (ca. 25 g) Zucker  
2 Esslöffel löslicher Kaffee  
4 Kugeln (ca. 200 g) Vanilleglace  
10 Eiswürfel

Lösen Sie den Kaffee und den Zucker im Wasser auf. Geben Sie alle Zutaten (mit Ausnahme der Eiswürfel) in das Mixglas. Verarbeiten Sie die Zutaten zu einer glatten Mischung und fügen Sie dann die Eiswürfel bei laufendem Motor durch die Öffnung im Deckel hinzu.

*Rezept für 2 Personen.*

## **6.4 Milchshakes**

### **Schokoladenshake mit Erdbeeren**

8 Kugeln (ca. 400 g) Schokoladeneis  
1 Tasse (250 ml) Milch  
1 Tasse (250 g) frische Erdbeeren, zerdrückt  
½ Tasse (125 g) in Sirup eingelegte Nüsse  
Schlagsahne zum Garnieren  
Schokoladensplitter zum Garnieren

Alle Zutaten in das Mixglas geben und mit Deckel verschliessen. Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe mixen, bis die erwünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Schlagrahm und Schokoladensplittern garnieren.

*Rezept für 4 Personen.*



### Schokoladenshake

6 Kugeln (ca. 300 g) Schokoladenglace  
1 Tasse (250 ml) Milch  
¼ Tasse (60 ml) Schokoladensirup  
3 Schokoladencookies, verkrümelt

Alle Zutaten in das Mixglas füllen und mit Deckel verschliessen. Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

*Rezept für 2 Personen.*

### Erdbeer-Milchshake

½ Tasse (125 ml) Milch  
5 bis 6 kleine, gefrorene Erdbeeren  
3 Kugeln (ca. 150 g) Vanilleeis

Milch, Erdbeeren und Vanilleglace in das Mixglas geben und mit Deckel verschliessen. Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe mixen, bis das Milchshake sämig ist. Bei Bedarf, nochmals Vanilleglace oder Milch dazugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

*Rezept für 1 Person.*

## 6.5 Alkoholhaltige Getränke (Frozen)

### Lime Daiquiris

3 ausgepresste Limetten  
½ Tasse (125 g) Zucker  
285 ml weissen Rum  
6 Tassen (ca. 1.5 kg) Eiswürfel  
4 Maraschino-Kirschen

Limettensaft, Zucker und Rum in das Mixglas geben. Die Eiswürfel während des Mixens einzeln durch die Deckelöffnung dazugeben, bis sich eine feste und geschmeidige Konsistenz bildet. In 4 Gläser auffüllen und mit den Maraschino-Kirschen garnieren.

*Rezept für 4 Personen.*

**Sunburn**

125 ml Ananassaft  
125 ml Orangensaft  
60 ml Rum  
15 ml Amaretto (Mandellikör)  
45 ml Grenadinesirup  
3 Tassen (ca. 750 g) Eiswürfel

Alle Zutaten in das Mixglas füllen und mit Deckel verschliessen. Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe mixen, bis eine geschmeidige Konsistenz erreicht wird.

*Rezept für 4 Personen.*

**Frozen Margarita**

1 Limettenschnitz  
Salz  
125 ml Limettensaft  
175 ml Tequila  
60 ml Triple sec  
2 Tassen (ca. 500 g) zerhacktes Eis

Die Glasränder mit dem Zitronenschnitz befeuchten und anschliessend sachte in das Salz drücken. Glas zur Seite stellen. Limettensaft, Tequila, Triple sec und Eis in das Mixglas geben. Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe mixen, bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten. Sofern Sie den Margarita mit mehr Eis wünschen, reduzieren Sie die Geschwindigkeit, entfernen den Messbecher und geben schrittweise zusätzliches Eis dazu. Getränk in die schon vorbereiteten Gläser eingiessen und servieren.

*Rezept für 2 Personen.*

**Daiquiri mit Erdbeeren**

140 g gefrorene Erdbeeren in Sirup (leicht auftauen lassen)  
80 ml Rum  
60 ml Erdbeerschnaps  
2 Tassen (ca. 500 g) Eiswürfel

Alle Zutaten in das Mixglas geben und mit Deckel verschliessen. Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe mixen, bis sich eine geschmeidige Konsistenz bildet.

*Rezept für 1 Person.*

**Pina Colada-Cocktail**

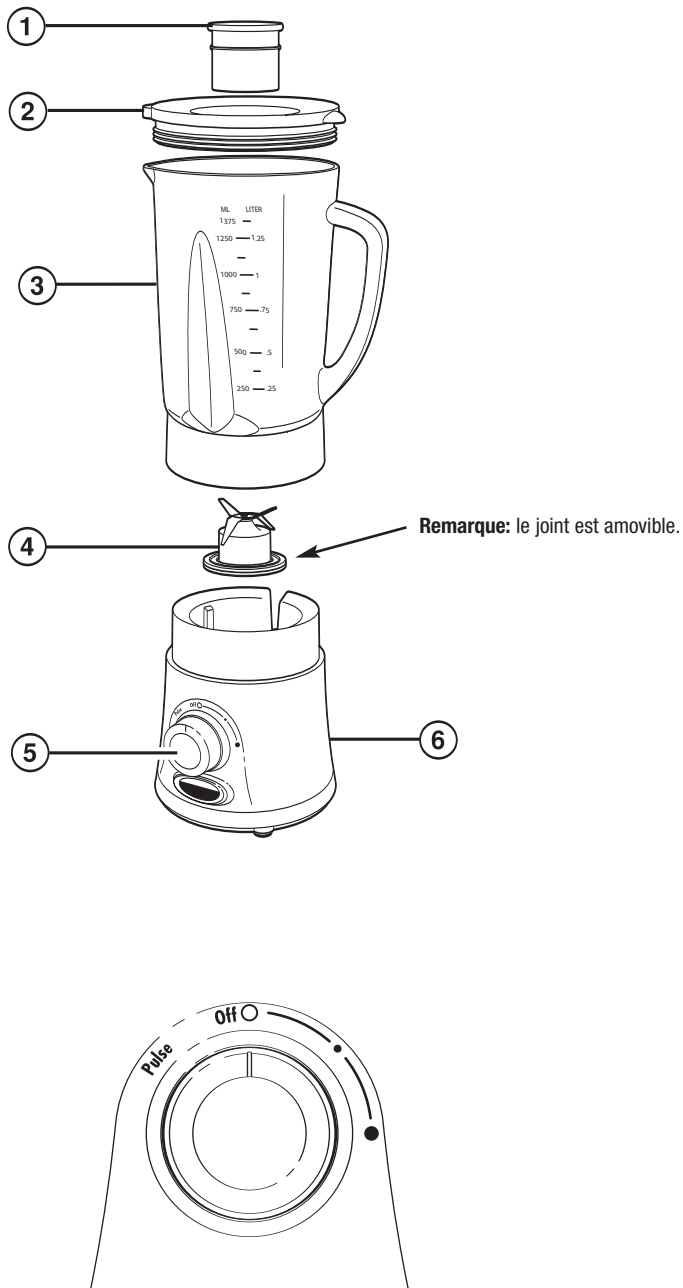
40 ml dunkler Rum  
30 ml Kokosnussmilch  
10 ml Schlagrahm  
80 ml Ananassaft  
2 Teelöffel (10 g) Zucker  
4 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixglas geben und mit Deckel verschliessen, Bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe ca. 30 sekunden mixen.

*Rezept für 1 Person.*

# Sommaire

<b>1 Description des pièces</b>	1.1 Présentation générale des pièces	23
<b>2 Consignes de sécurité importantes</b>	2.1 Consignes de sécurité générales	24
	2.2 Consignes pour une bonne utilisation	25
<b>3 Mise en marche</b>	3.1 Première mise en marche	26
	3.2 Installation	26
	3.3 Conseils pour une utilisation optimale	27
	3.4 Techniques de mélange	28
	3.5 Nettoyage du mixer	30
	3.6 Conservation de l'appareil	30
<b>4 Dérangements</b>	4.1 FAQ	30
<b>5 Recyclage</b>	5.1 Recyclage	31
<b>6 Recettes</b>	6.1 Soupes/Sauces	32
	6.2 Aliments pour bébés	33
	6.3 Frappés/boissons aux fruits	33
	6.4 Frappés	34
	6.5 Boissons alcoolisées (glacées)	35
<b>7 Garantie</b>	7.1 Garantie	74



# 1 Description des pièces

## 1.1 Présentation générale des pièces

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Bouchon doseur              |
| 2 | Couvercle                   |
| 3 | Récipient                   |
| 4 | Porte-lames                 |
| 5 | Bouton rotatif des vitesses |
| 6 | Socle                       |

## Bouton rotatif des vitesses

- Basse
- Élevée

Votre mixer professionnel est muni de deux vitesses réglables par le bouton rotatif.

Le mixer fonctionnera jusqu'à la position Off/O (Arrêt). Pour contrôler instantanément le mélange, tournez le bouton jusqu'à Pulse (Impulsion).

Dès que vous tournez le bouton, l'appareil tourne à vitesse maximum. Dès que vous lâchez le bouton, l'appareil s'arrête.

## 2 Consignes de sécurité importantes



**Avant la première mise en marche, veuillez lire complètement le mode d'emploi.**

### 2.1 Consignes de sécurité générales

Lors de l'utilisation du mixer professionnel, vous devez toujours prendre les précautions suivantes:

- Contrôlez, avant la mise en service, que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre réseau domestique.
- L'immersion de l'appareil, de son cordon ou fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide conducteur entraîne un risque d'électrocution; veuillez également à ne pas coincer le cordon secteur.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains humides.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale.
- N'utilisez pas les appareils électriques à proximité des enfants.
- En cas de non-utilisation ou avant de nettoyer l'appareil, lorsque vous insérez ou retirez des pièces ou avant de les nettoyer, vous devez toujours débrancher l'appareil (en retirant la fiche secteur de la prise).
- Vous devez d'abord faire vérifier un appareil dont la fiche ou le cordon secteur est défectueux ou qui présente toute autre anomalie par un Service après-vente agréé avant de le remettre en service.
- N'utilisez pas de rallonge.
- L'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non homologués par le fabricant peut entraîner des incendies, des risques d'électrocution et de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air et ne pas l'exposer à une forte humidité.
- Le cordon secteur ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes ni pendre de la table ou du plan de travail.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ni d'un four.
- Ne pas insérer d'objets dans les orifices d'aération du socle de l'appareil: risque de court-circuit.
- N'employer l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu (usage domestique).
- Après avoir déballé l'appareil, veuillez à ranger les housses en plastique hors de la portée des enfants.
- Les personnes – y compris les enfants – qui ne sont pas en mesure, du fait de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou en raison de leur inexpérience ou méconnaissance, d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire sans être placées sous la surveillance d'une personne ayant les capacités nécessaires.

**PRIÈRE DE METTRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN LIEU SÛR!**

## 2.2 Consignes pour une bonne utilisation:

- Veillez à placer le joint d'étanchéité sur le porte-lames avant de l'installer sur le récipient et de le visser afin d'éviter que les ingrédients ne débordent.
- Attention! Grâce à la fermeture à baionnette, le moteur ne tourne que si le récipient est correctement bloqué sur le socle de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est solidement positionné avant de brancher le moteur.
- Ne retirez jamais le couvercle tant que le mixer fonctionne.  
Risque d'éclaboussures!
- N'insérer jamais d'objets durs (par exemple cuillère, couteaux, etc.) dans le récipient pendant que vous mixez.
- Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer le récipient.
- Ne dépassez jamais la quantité maximale de 1375 ml.
- Ne dépassez pas 750 ml lorsque vous mélangez des liquides chauds.  
Si vous voulez mélanger des quantités plus importantes, faites-le en plusieurs fois.
- Attention! Ne mettez jamais les mains sur les lames en mouvement ou dans le récipient: risque de blessures.
- Faites une pause après trois minutes maximum de fonctionnement ininterrompu pour que le moteur puisse refroidir.
- L'appareil est conçu pour des aliments liquides, moelleux, fibreux ou granuleux. Les aliments trop solides pourraient endommager le porte-lames.  
Ne travaillez donc jamais d'aliments solides sans adjonction de liquide.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Le récipient est en verre de haute qualité, il est cependant fragile. Ne laissez pas tomber le récipient sur des surfaces dures. Évitez aussi des changements brusques de température. Si le récipient est très froid, lavez le dans de l'eau tiède avant d'y verser des liquides brûlants.

**PRIÈRE DE METTRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN LIEU SÛR!**



## 3 Mise en marche

### 3.1 Première mise en marche

Une fois l'appareil déballé, lavez toutes les pièces, à l'exception du socle du mixer, dans de l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser. Séchez complètement. Épongez le socle du mixer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE. Manipulez les lames avec prudence car elles sont très coupantes.

### 3.2 Installation

**IMPORTANT:** Les lames du porte-lames de votre mixer sont soumises à l'usure en utilisation normale. N'utilisez pas le mixer professionnel si les lames sont émoussées ou endommagées ou si le récipient présente un éclat ou toute autre anomalie.

1. Placer le socle de l'appareil sur une surface sèche et plane.
2. Placez soigneusement le joint d'étanchéité sur le porte-lames, enfoncez-le sur le récipient et vissez. Assurez-vous que le porte-lames est bien fixé sur le récipient du mixer.
3. Placez le récipient sur le socle et bloquez-le en l'orientant sur le repère «align», puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère «locked».
4. Assurez-vous que l'interrupteur se trouve en position Off/0. Branchez l'appareil.
5. Versez les ingrédients suivant la recette dans le récipient.
6. Placez le couvercle avec le bouchon doseur sur le récipient en verre. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le récipient.
7. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner. Vous pouvez sélectionner la vitesse désirée au moyen du bouton rotatif. Vous trouverez des instructions concernant les vitesses et la manipulation du mixer professionnel dans le paragraphe 3.4 *Techniques de mélange* pour préparer des aliments et des boissons.
8. Terminez chaque mélange en tournant le bouton sur Off/0 et n'enlevez le récipient que lorsque les lames ne tournent plus.
9. Pour retirer le récipient, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et levez-le verticalement.

### 3.3 Conseils pour une utilisation optimale

Les 6 lames du mixer TURMIX sont conçues de façon à ce que chacune ait un rendement optimal grâce à leur position différente, ce qui favorise la finesse et la régularité du mélange. Il ne reste aucun grumeau.

Grâce à la construction spécifique CX 750 et au système breveté Wave Action, la rotation des lames induit un flux naturel. Grâce au remous créé par les lames et au mouvement généré, tout le mélange suit de haut en bas les lames et est ainsi parfaitement mixé. Lorsque le mélange est pratiquement immobile à la surface et qu'il ne se produit plus de remous autour des lames, il faut augmenter la vitesse. Si le remous est trop important, qu'il produit une poche d'air autour des lames et que les lames tournent à vide, il faut réduire la vitesse.

#### Règles:

Versez d'abord tous les ingrédients dans le récipient. Placez le couvercle et le bouchon doseur amovible et faites alors tourner le moteur. D'autres ingrédients, comme par exemple les mayonnaises, peuvent être ajoutés pendant le fonctionnement par l'orifice de remplissage situé sur le couvercle.

- C'est en mixant des liquides tels que frappés, sauces, mayonnaises et soupes qu'on atteint la meilleure efficacité. Plus l'aliment est compact ou solide, comme par exemple pour les mayonnaises, les aliments pour bébés et les légumes, plus le remous diminue. Quand vous mixez des aliments solides, commencez toujours par ajouter un peu de liquide. Il faut incorporer plus de liquide pour maintenir la circulation du mélange. Assurez-vous qu'1 cm de liquide minimum recouvre les lames. Les fruits et légumes très juteux comme les baies, oranges, citrons ou tomates, peuvent être mixés sans adjonction de liquide.
- Faites attention lorsque vous mixez des aliments ou des boissons chauds. Le liquide chaud peut éclabousser si le couvercle est retiré.
- Positionnez le mixer sur Off/0 si le mélange s'interrompt pendant le mixage ou si le contenu adhère aux parois du récipient. Retirez le couvercle et guidez le mélange avec une spatule en caoutchouc vers les lames. Il faut incorporer de l'eau, du bouillon de volaille, du lait ou de la crème pour assurer la circulation du mélange.

- N'utilisez pas le mixer professionnel pour la préparation de purée de pommes de terre et de pâtes compactes ni pour broyer de la viande crue ou extraire le jus de fruits ou de légumes.
- Ne conservez pas d'aliments ni de liquides dans le récipient.
- Humidifiez le rebord du couvercle pour fermer plus facilement le récipient.
- Coupez les ingrédients compacts en petits morceaux avant de les mettre dans le récipient.
- Ne mettez pas tous les ingrédients ensemble dans le récipient si vous préparez d'assez grandes quantités. Commencez par une petite quantité, faites tourner l'appareil quelques secondes, arrêtez-le, puis ajoutez d'autres ingrédients.
- Pour la congélation d'aliments réduits en purée, utilisez des bacs à glaçons. Mettre les dés congelés dans un sac plastique fermé. Ils se conservent pendant 2 mois.

### 3.4 Techniques de mélange

#### **Soupes:**

Mettez tous les ingrédients et le liquide (eau, bouillon de volaille, lait ou crème) dans le récipient et faites tourner à vitesse réduite. Le temps de mixage vous permet de régler le degré de finesse de la soupe. Pour les soupes liées ou les soupes à la crème, faire tourner à vitesse élevée.

#### **Sauces pour la salade:**

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et faites tourner brièvement à grande vitesse jusqu'à ce que la sauce soit bien homogène. Suivant les besoins, ajoutez la crème, le yaourt et faites tourner à nouveau brièvement à grande vitesse. Procédez de la même façon quand vous ajoutez des oignons finement hachés, de l'ail, du persil, de la ciboulette, etc.

#### **Mayonnaises:**

Mettez les ingrédients, œufs, moutarde, sel, épices, vinaigre ou citron dans le récipient et versez de l'huile jusqu'à recouvrir les couteaux d'1 cm environ. Faites tourner et arrêtez ensuite plusieurs fois le moteur à intervalles brefs à vitesse réduite jusqu'à ce que la mayonnaise prenne. Faites tourner ensuite à vitesse réduite et ajoutez lentement de l'huile jusqu'à ce qu'une goutte d'huile reste sur la mayonnaise. Faites tourner rapidement le moteur à grande vitesse puis arrêtez-le.

**Omelettes / Crêpes:**

Mettez les œufs et le sel, l'eau ou le lait si nécessaire, les herbes et les épices dans le récipient et faites tourner environ 20 secondes à vitesse maximale. Quand l'omelette doit être préparée avec de la farine, procédez comme ci-dessus et ajoutez la farine (environ 1 à 2 cuillers à soupe) pendant la préparation par l'orifice situé sur le couvercle.

**Légumes:**

Il faut toujours ajouter du liquide lors ce que vous hachez des légumes peu juteux. Commencez toujours par un peu de liquide lorsque vous mélangez des ingrédients compacts. Il n'est pas recommandé de préparer la purée de pommes de terre dans le récipient car l'amidon de la pomme de terre se libère et rend la purée collante. Vous pouvez par contre utiliser les pommes de terre par exemple avec des carottes pour la préparation des aliments pour bébés, pour lier une sauce ou un fond ou pour la soupe de crème de pommes de terre.

**Fruits:**

Il faut peler ou dénoyauter certains fruits et les partager si nécessaire en deux ou en quatre ou les couper en dés. Il faut ajouter de l'eau suivant la teneur en jus.

**Frappés:**

En dehors des bananes, de l'ananas, des pêches, des abricots, des framboises, des fraises par exemple qui s'y prêtent particulièrement bien, vous pouvez aussi préparer des frappés au chocolat ou au café. Utilisez du chocolat en poudre ou du café soluble. Ajoutez du sucre à volonté.

Vous pouvez aussi mettre des glaçons dans le récipient pour refroidir la préparation. Dans ce cas, ne faites tourner l'appareil qu'à vitesse réduite et ce n'est qu'à la fin, lorsque la glace est régulièrement fouettée, que vous le ferez tourner à la vitesse maximale.

**Concasser la glace:**

Mettez une tasse (environ 250 g) de glaçons dans le récipient. Placer le couvercle sur le récipient et tournez le bouton sur Pulse. Attendez entre chaque impulsion l'arrêt total des couteaux. Continuez jusqu'à ce que la glace présente la consistance désirée.

**Aliments pour bébés:**

Conformez-vous aux directives d'alimentation selon l'âge du bébé. Mettez une tasse (250 g) de fruits ou de légumes cuits dans le récipient. Ajoutez au besoin du liquide, eau, lait ou jus. Travailler en vitesse réduite pendant environ 10 secondes jusqu'à atteindre la consistance désirée.

### 3.5 Nettoyage du mixer.

**REMARQUE:** Le plus simple est de nettoyer le mixer juste après l'avoir utilisé. Remplissez le récipient aux 3/4 avec de l'eau propre, chaude. Mettez le couvercle et le bouchon doseur et faites tourner le moteur à vitesse maximale quelques secondes jusqu'à ce que les lames soient propres. En cas de mélange gras, on peut additionner l'eau de détergent. Enlevez le récipient, videz-le et rincez-le sous l'eau courante.

1. Débranchez le mixer avant chaque nettoyage.
2. Essuyez le socle, le bouton rotatif de vitesses et le cordon avec un chiffon ou une éponge humide. Pour enlever les tâches tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif.
3. Retirez le récipient, les lames et le joint d'étanchéité, le couvercle et le bouchon doseur, lavez les à l'eau chaude savonneuse et séchez les soigneusement. Ne les laissez pas tremper dans l'eau. Le récipient peut être lavé aussi au lave-vaisselle. **Attention: le porte-lames, le joint d'étanchéité, le couvercle et le récipient ne résistent pas au lave-vaisselle!**
4. Remplacez les différentes pièces. Attention: n'oubliez jamais de replacer le joint d'étanchéité du porte-lames!
5. Rangez le mixer professionnel, le couvercle légèrement ouvert, pour éviter la formation d'odeurs.

### 3.6 Conservation

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, suivez les instructions suivantes:

- Retirez la fiche et enroulez le câble.
- Nettoyez l'appareil. Rangez l'appareil dans son emballage d'origine ou mettez-le à l'abri de la poussière.
- Déposer l'appareil debout dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants.

## 4 Dérangements

### 4.1 FAQ (questions fréquemment posées)

Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, reportez-vous d'abord à la liste ci-dessous. Si votre problème ne figure pas dans la liste suivante, il se peut que l'appareil présente une anomalie. En cas de problème, adressez-vous à votre vendeur ou au service clients.

#### **Pourquoi l'appareil ne fonctionne-t-il pas?**

Si vous avez respecté toutes les consignes de sécurité, le système de sécurité, la fermeture à baïonnette de l'appareil peuvent être en cause. L'appareil ne fonctionne pas si le récipient n'a pas ou a été mal bloqué sur le socle. Vérifiez que tous les accessoires sont disposés correctement (vous trouverez de plus amples informations dans les chapitres correspondants de cette notice d'utilisation). Débranchez d'abord l'appareil!

**L'appareil s'arrête brusquement parce que le porte-lames est bloqué. Que puis-je faire?**

Débranchez l'appareil et retirez les ingrédients qui bloquent les lames à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Nous recommandons dans ce cas de préparer une plus petite quantité.

**Du liquide s'échappe du récipient. Que puis-je faire?**

Débranchez l'appareil et videz le liquide. Vérifiez si le porte-lames et le joint d'étanchéité sont correctement placés.

**Pourquoi le moteur produit-il une odeur désagréable pendant la préparation?**

La formation d'odeur intervient fréquemment lors de la première utilisation de nouveaux appareils. Il peut également se dégager un peu de fumée. Ceci ne se produit plus après plusieurs utilisations. Des odeurs et de la fumée peuvent survenir aussi après une trop longue utilisation de l'appareil. Dans ce cas, vous devez arrêter l'appareil et le laisser refroidir au moins 60 minutes.

**Puis-je nettoyer toutes les pièces amovibles au lave-vaisselle?**

Non, uniquement le récipient sans le porte-lames et le joint d'étanchéité.

**Que signifie fonction impulsion?**

Si vous tournez le bouton sur Pulse (c'est-à-dire que vous choisissez la fonction impulsion), l'appareil tourne à la vitesse maximale tant que le bouton reste dans cette position. Cette fonction impulsion vous permet de contrôler davantage le processus de préparation.

**Est-il possible de verser des ingrédients brûlants dans le récipient?**

Non, attendez que la température des ingrédients soit descendue à 80° pour éviter que le récipient ne se casse ou ne soit endommagé.

## 5 Recyclage

### 5.1 Recyclage



Les appareils hors d'usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité. Les appareils présentant une avarie dangereuse doivent être éliminés immédiatement. Veillez à ce qu'ils ne soient plus utilisés. Ne jetez pas vos appareils avec vos déchets ménagers habituels (protection de l'environnement!).

## 6 Recettes

### 6.1 Soupes et sauces

#### Potage frais au brocoli

- 2 cuillers à soupe (30 g) de beurre ou de margarine
- 1 petit oignon (en quatre)
- 1½ tasse (375 ml) de bouillon de volaille ou de viande
- 2 tasses (500 g) de brocolis frais (coupés en morceaux)
- 1 tasse (250 ml) de lait
- ¼ cuiller à café de sel
- ¼ cuiller à café de poivre

Faites revenir l'oignon dans le beurre à feu moyen dans une casserole moyenne jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez le bouillon de volaille et le brocoli. Portez à ébullition, réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 minutes. Après avoir laissé refroidir un peu, mettez les brocolis, les oignons et le bouillon dans le récipient. Ajoutez le lait, salez et poivrez. Retirez le bouchon doseur du couvercle pour que la vapeur s'échappe. Mélangez 5 secondes à vitesse maximale et interrompez le fonctionnement sur position Off/0. Retirez le couvercle et vérifiez la consistance. Pour une texture plus onctueuse, remettez au besoin le couvercle et mélangez 5 à 10 secondes supplémentaires à vitesse maximale. Si nécessaire, versez le potage dans la casserole et réchauffez avant de servir.

*Recette pour 3-4 personnes.*

#### Sauce tomate au pistou

- 25 g de parmesan (en dés)
- 2 gousses d'ail pelées
- 1 cuiller à soupe de pignons ou de noisettes
- 2 petites tomates italiennes, en quartiers
- 1 tasse (250 g) de persil ou de basilic en feuilles (détachées de la tige et lavées)
- 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive

Mettez le fromage, l'ail, les noix et les tomates dans le récipient et fermez avec le couvercle. Utilisez la fonction Pulse (impulsions) jusqu'à ce que l'ensemble soit haché en morceaux. Enlevez le bouchon du couvercle et continuez à mélanger à vitesse réduite. Ajoutez le persil ou les feuilles de basilic, puis l'huile. Mélangez jusqu'à obtention d'un appareil lisse. Versez sur des pâtes chaudes.

*Recette pour 2 personnes.*

## 6.2 Aliments pour bébés

### Crème-dessert au riz

1 tasse (250 g) de riz cuit  
1 tasse (250 ml) de lait tiède  
Quelques gouttes d'extrait de vanille  
1 cuiller à soupe (15 g) de sucre cristallisé

Mélangez tous les ingrédients. Mettez-les dans une casserole et faites-les cuire à feu très doux environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit bien chaud. Vérifiez la température avant de servir.

### Crème à la banane

1 banane mûre (en petits dés)  
¼ tasse (60 ml) de crème allégée  
1 pincée de sucre cristallisé

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Grattez si besoin les parois du récipient. Servez. Conservez au réfrigérateur.

## 6.3 Frappés et boissons aux fruits

### Frappés à la banane

1 banane  
1½ tasse (375 ml) de lait  
1 cuiller à soupe (15 g) de miel  
¼ cuiller à café de muscade moulue

Mettez tous les ingrédients dans le récipient du mixer et fermez avec le couvercle. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

*Recette pour 1 personne.*



**Frappés aux fraises et aux bananes**

1 tasse (250 g) de yaourt nature  
2 bananes (coupées en dés)  
450 g de fraises surgelées

Mettez tous les ingrédients dans le récipient du mixer et fermez avec le couvercle. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention de la consistance désirée.

*Recette pour 4 personnes.*

**Café glacé à la vanille**

150 ml d'eau chaude  
1,5 cuiller à soupe (env. 25 g) de sucre  
2 cuillers à soupe de café soluble  
4 boules (env. 200 g) de glace à la vanille  
10 glaçons

Faites dissoudre le café et le sucre dans l'eau. Mettez tous les ingrédients dans le récipient du mixer (à l'exception des glaçons). Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse puis ajoutez par l'orifice du couvercle les glaçons pendant que le moteur tourne.

*Recette pour 2 personnes.*

**6.4 Frappés****Frappés au chocolat et aux fraises**

8 boules (env. 400 g) de glace au chocolat  
1 tasse (250 ml) de lait  
1 tasse (250 g) de fraises fraîches écrasées  
½ tasse (125 g) de noix macérées dans du sirop  
Crème fouettée en garniture  
Copeaux de chocolat en garniture

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et fermez-le avec le couvercle. Mélangez à vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance désirée. Décorez avec la crème fouettée et les copeaux de chocolat.

*Recette pour 4 personnes.*

### Frappés au chocolat

6 boules (env. 300 g) de glace au chocolat  
1 tasse (250 ml) de lait  
¼ tasse (60 ml) de sirop au chocolat  
3 cookies au chocolat, émiettés

Mettez tous les ingrédients dans le récipient du mixer et fermez avec le couvercle. Mélangez à vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance désirée.

*Recette pour 2 personnes.*

### Frappés aux fraises

½ (125 ml) tasse de lait  
5 à 6 petites fraises surgelées  
3 boules (env. 150 g) de glace à la vanille

Mettez le lait, les fraises et la glace à la vanille dans le récipient puis fermez avec le couvercle. Mélangez à vitesse maximale jusqu'à ce que le frappé soit onctueux. Ajoutez si nécessaire de la glace à la vanille ou du lait pour obtenir la consistance désirée.

*Recette pour 1 personne.*

## 6.5 Boissons alcoolisées (surgelées)

### Daiquiris à la lime

3 limes pressées  
½ tasse (125 g) de sucre  
285 ml de rhum blanc  
6 tasses (env. 1,5 kg) de glaçons  
4 cerises au marasquin

Mettez le jus de lime, le sucre et le rhum dans le récipient du mixer. Ajoutez par l'orifice du couvercle les glaçons un à un pendant le mélange jusqu'à obtention d'une consistance ferme et onctueuse. Versez dans quatre ravers et décorez avec les cerises au marasquin.

*Recette pour 4 personnes.*

**Coup de soleil**

125 ml de jus d'ananas  
125 ml de jus d'orange  
60 ml de rhum  
15 ml d'Amaretto (liqueur aux amandes)  
45 ml de sirop de grenadine  
3 tasses (env. 750 g) de glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et fermez avec le couvercle.  
Mélangez à vitesse maximale jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse

*Recette pour 4 personnes.*

**Margarita glacé**

1 écorce de lime  
Sel  
125 ml de jus de lime  
175 ml de tequila  
60 ml de triple sec  
2 tasses (env. 500 g) de glace pilée

Frottez le rebord des verres avec le quartier de lime puis trempez délicatement dans le sel. Réservez. Dans le récipient du mixer, mettez le jus de lime, la tequila, le triple sec et la glace. Mélangez à vitesse maximale jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Si vous préférez le Margarita avec davantage de glace, réduisez la vitesse, retirez le bouchon doseur et ajoutez progressivement de la glace. Versez la boisson dans les verres préparés, puis servez.

*Recette pour 2 personnes.*

**Daiquiri aux fraises**

140 g de fraises surgelées dans le sirop (faire légèrement dégeler)  
80 ml de rhum  
60 ml de schnaps à la fraise  
2 tasses (env. 500 g) de glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et fermez avec le couvercle.  
Mélangez à vitesse maximale jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse

*Recette pour 1 personne.*

**Cocktail Pina Colada**

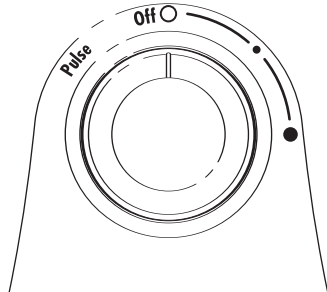
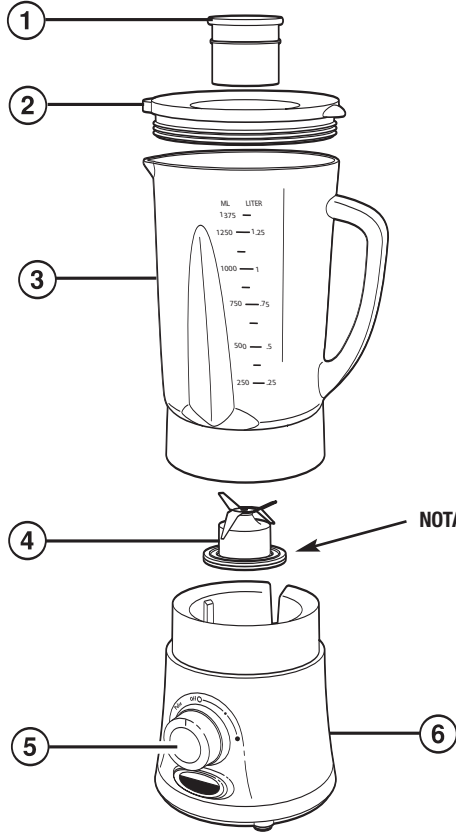
40 ml de rhum brun  
30 ml de lait de noix de coco  
10 ml de crème fouettée  
80 ml de jus d'ananas  
2 cuillers à café (10 g) de sucre  
4 glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et fermez avec le couvercle.  
Mélangez à vitesse maximale pendant environ 30 secondes.

*Recette pour 1 personne.*

# Indice

<b>1</b>	<b>Descrizione dei componenti</b>	1.1	Visione dei componenti di comando e dell'apparecchio	41
<b>2</b>	<b>Importanti indicazioni di sicurezza</b>	2.1	Direttive generali di sicurezza	42
		2.2	Indicazioni per l'utilizzo sicuro	43
<b>3</b>	<b>Messa in funzione</b>	3.1	Prima messa in funzione	44
		3.2	Assemblaggio	44
		3.3	Suggerimenti per l'utilizzo ottimale	45
		3.4	Tecniche di frullatura	46
		3.5	Pulizia del frullatore	48
		3.6	Conservazione	48
<b>4</b>	<b>Guasti</b>	4.1	FAQ	48
<b>5</b>	<b>Smaltimento</b>	5.1	Smaltimento	49
<b>6</b>	<b>Ricetti</b>	6.1	Creme et Salse	50
		6.2	Pappe per bebè/purea	51
		6.3	Frappè/drink alla frutta	51
		6.4	Milk Shake	52
		6.5	Drink alcolici ghiacciati	53
<b>7</b>	<b>Garanzia</b>	7.1	Garanzia	74



# 1 Descrizione dei componenti

## 1.1 Visione dei componenti di comando e dell'apparecchio

- 1 Tappo di riempimento
- 2 Coperchio
- 3 Recipiente
- 4 Insieme delle lame
- 5 Pulsante rotativo per la regolazione della velocità
- 6 Base

## Pulsante rotativo di velocità

- bassa
- alta

Il vostro frullatore professionale dispone di 2 velocità regolabili tramite il pulsante rotativo.

Il frullatore funzionerà finché il pulsante sarà riposizionato su Off/O (Stop).

Se si desidera lavorare molto brevemente gli ingredienti, girare il pulsante su Pulse (funzione a impulsi). Non appena si gira questo pulsante, l'apparecchio funziona alla massima velocità, rilasciandolo l'apparecchio si ferma immediatamente.

## 2 Importanti indicazioni di sicurezza



**Prima di assemblare e mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, leggere integralmente la guida d'utilizzo.**

### 2.1 Direttive generali di sicurezza

Utilizzando il frullatore professionale si devono osservare le seguenti disposizioni:

- Verificare prima della messa in funzione se le indicazioni relative alla tensione riportate sull'apparecchio coincidono con la tensione di rete locale.
- Sussiste il pericolo di scosse elettriche se l'apparecchio, il cavo di rete o la spina vengono immerse in acqua o altri liquidi o se il cavo di rete si inceppa.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Posizionare l'apparecchio su una base orizzontale e stabile.
- Utilizzare gli apparecchi elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato o prima della pulizia, scollegare sempre il cavo di rete. Prima di togliere o inserire parti dell'apparecchio o prima della pulizia, disconnettere sempre dalla rete (togliere la spina).
- Gli apparecchi con spina o cavo di rete difettosi, oppure gli apparecchi danneggiati o difettosi, vanno controllati o riparati da un Servizio clienti autorizzato prima di poter essere utilizzati.
- Non utilizzare prolunghe.
- L'utilizzo di accessori oppure pezzi di ricambio non consigliati dal produttore possono causare incendi, scosse elettriche e ferite.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta e non esporlo ad elevati livelli di umidità.
- Evitare che il cavo di alimentazione venga a contatto con superfici calde e che penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di fornelli a gas, elettrici oppure grill.
- Non infilare oggetti nelle bocchette dell'aria presenti nella base; pericolo di scosse elettriche.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per scopi domestici.
- 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, mentale o sensoriale, 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 INDICAZIONI DI SICUREZZA!**



## 2.2 Indicazioni per l'utilizzo sicuro:

- Per evitare che gli ingredienti debordino, prestare attenzione a posizionare l'anello di tenuta sull'insieme delle lame prima di posizionarlo e fissarlo nel recipiente.
- Attenzione! Grazie alla chiusura a baionetta, il motore funziona solo se il recipiente è bloccato correttamente sulla base.
- Assicurarsi sempre di aver posizionato il coperchio in modo corretto prima di avviare il motore.
- Non rimuovere mai il coperchio finché il frullatore è in funzione. Pericolo di schizzi!
- Non tenere oggetti duri (per es. cucchiaini, coltelli, ecc.) nel recipiente durante la frullatura.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di togliere il recipiente.
- Non superare mai la quantità di riempimento max. di 1375 ml.
- Se vengono lavorati liquidi caldi, versare al max. 750 ml. Se devono essere lavorate quantità superiori, effettuare le operazioni in diversi passaggi.
- Attenzione! Non mettere mai le mani nel recipiente o nelle lame rotanti. Pericolo di ferite.
- Dopo al massimo 3 minuti di funzionamento ininterrotto, effettuare una pausa affinché il motore possa raffreddarsi.
- L'apparecchio è concepito per alimenti liquidi, morbidi, fibrosi o granulari. Alimenti troppo duri potrebbero danneggiare l'insieme delle lame. Pertanto non lavorare mai alimenti solidi senza l'aggiunta di liquidi.
- Non azionare mai l'apparecchio con il recipiente vuoto.
- Il recipiente è realizzato in vetro pregiato, ma resta comunque frangibile. Non lasciare mai cadere il recipiente su superfici dure. Evitare inoltre estremi sbalzi di temperatura. Se il recipiente è molto freddo, risciacquarlo con acqua tiepida prima di riempirlo con liquidi caldi.

**CONSERVARE QUESTE INDICAZIONI DI SICUREZZA!**

## 3 Messa in funzione

### 3.1 Prima messa in funzione

Dopo aver disimballato il frullatore e prima del primo utilizzo, lavare ogni pezzo ad eccezione della base con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente. Pulire la base del frullatore con un panno umido o una spugna. **NON IMMERGERE MAI LA BASE NELL'ACQUA.** Manipolare l'insieme delle lame con prudenza, dato che le sei lame sono molto taglienti.

### 3.2 Assemblaggio

**IMPORTANTE:** le lame e il recipiente sono soggetti a normale usura. Non utilizzare il frullatore professionale se le lame sono danneggiate o monche o se il recipiente presenta crepe o altri danni.

1. Posizionare la base su una superficie piana e asciutta.
2. Posizionare accuratamente l'anello di tenuta sull'insieme delle lame, collocarlo e fissarlo nel recipiente. Assicurarsi di aver collegato saldamente l'insieme delle lame al recipiente.
3. Posizionare e bloccare il recipiente sulla base, orientandolo sulla tacchetta «align» per poi girarlo in senso orario fino alla tacchetta «locked».
4. Assicurarsi che il pulsante rotativo sia posizionato su Off/0. Collegare l'apparecchio alla rete.
5. Versare gli ingredienti nel recipiente in base alla ricetta.
6. Posizionare il coperchio con il tappo di riempimento sul recipiente. Prestare attenzione a che il coperchio sia fisso sul recipiente.
7. L'apparecchio è ora pronto per l'uso. È possibile selezionare la velocità tramite il pulsante rotativo. Per la preparazione di alimenti e bevande, si trovano indicazioni sulle velocità e l'utilizzo del frullatore professionale nel paragrafo 3.4. *Tecniche di frullatura.*
8. Terminare la frullatura girando il pulsante rotativo su Off/0 e rimuovere il recipiente solo quando l'insieme delle lame non gira più.
9. Per rimuovere il recipiente, girarlo in senso antiorario e sollevarlo verticalmente.

### 3.3 Suggerimenti per l'utilizzo ottimale

L'insieme di 6 lame di TURMIX è strutturato in modo che ciascuna delle sei lame venga utilizzata nel migliore dei modi grazie alla differente disposizione. La miscela diventa così particolarmente fine e tritata uniformemente. Nella miscela non rimangono pezzetti.

Grazie alla particolare costruzione del CX 750 dotata del brevettato Wave Action System, il frullatore professionale esegue tramite la rotazione dell'insieme delle lame un movimento ondulatorio naturale. Grazie all'azione di risucchio risultante e al movimento ondulatorio, tutta la miscela viene portata velocemente e omogeneamente all'insieme delle lame dall'alto verso il basso e quindi frullata perfettamente. Se la miscela non si muove più in superficie e non si forma un cono di risucchio, bisogna aumentare la velocità. Se il risucchio è troppo grande può formarsi una bolla d'aria attorno alle lame che girano a vuoto: la velocità deve essere ridotta.

#### **Regole:**

Come prima cosa inserire sempre tutti gli ingredienti nel recipiente. Posizionare il coperchio con il tappo di riempimento estraibile e solo allora azionare il motore. Altri ingredienti come ad es. per la maionese possono essere aggiunti durante il funzionamento attraverso l'apertura di riempimento presente nel coperchio.

- Il migliore effetto viene raggiunto frullando liquidi, come per es. frappè, salse e creme. L'effetto di risucchio si riduce aumentando la compattezza o la durezza degli ingredienti da frullare come per es. nel caso di maionese, pappe per bebè e verdure. Frullando ingredienti solidi iniziare sempre con un po' di liquido. Per mantenere la circolazione bisogna sempre aggiungere dei liquidi. Assicurarsi che l'insieme delle lame sia coperto da almeno 1 cm di liquidi. Frutta e verdura con elevato contenuto di succo come bacche, arance, limoni o pomodori possono essere lavorate senza aggiunta di liquidi.
- Attenzione nella preparazione di alimenti o bevande caldi. I liquidi caldi possono schizzare dal recipiente quando il coperchio viene rimosso.
- Se la frullatura viene bloccata o il contenuto si attacca alle pareti del recipiente, posizionare il frullatore su Off/0. Togliere il coperchio e utilizzare una spatola in gomma per portare l'impasto nell'insieme delle lame. Per mantenere la circolazione, alla maggior parte delle verdure, si deve aggiungere acqua, brodo, latte o panna.

- Non utilizzare il frullatore professionale per preparare la purea di patate, impasti spessi, tritare la carne cruda o estrarre succhi da frutta e verdura.
- Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente del frullatore.
- Inumidire i bordi del coperchio per facilitare la chiusura del recipiente.
- Tagliare in piccoli pezzi gli ingredienti solidi prima della lavorazione nel recipiente.
- In particolare per la lavorazione di grandi quantità non si devono inserire contemporaneamente nel recipiente tutti gli ingredienti. Iniziare con una piccola quantità, azionare per alcuni secondi l'apparecchio, spegnerlo e aggiungere gli altri ingredienti.
- Per surgelare puree utilizzare i contenitori per cubetti di ghiaccio. Inserire i cubetti surgelati in un sacchetto di plastica chiuso. Si conservano per 2 mesi.

### 3.4 Tecniche di frullatura

#### **Creme:**

Mettere tutti gli ingredienti con del liquido (acqua, brodo, latte o panna) nel recipiente e azionare a bassa velocità. Con il tempo di frullatura è possibile stabilire il grado di finezza della crema. Per creme o vellutate azionare la velocità elevata.

#### **Salse per insalate:**

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e azionare brevemente a velocità elevata, finché la salsa diventa omogenea. All'occorrenza aggiungere panna o yogurt e azionare nuovamente alla velocità massima. Lo stesso vale per l'aggiunta di cipolle tagliate finemente, aglio, prezzemolo, erba cipollina ecc.

#### **Maionese:**

Inserire nel recipiente gli ingredienti quali uova, senape, sale, spezie, aceto o limone e versare solo l'olio sufficiente a coprire le lame per ca. 1 cm. Infine azionare e spegnere più volte a bassa velocità il motore a brevi intervalli finché la maionese non sarà legata. In seguito far funzionare a bassa velocità e versare lentamente l'olio, finché una goccia d'olio resti sulla superficie della maionese. Azionare brevemente la velocità massima e spegnere il motore.

**Omelette / Crêpe:**

Inserire nel recipiente le uova e il sale, se si desidera anche acqua o latte, spezie ed erbe aromatiche e azionare per circa 20 secondi alla velocità massima. Se l'omelette deve essere preparata con della farina, procedere come sopra e aggiungere la farina (ca. 1-2 cucchiari) durante la lavorazione attraverso l'apertura del coperchio.

**Verdura:**

Per affettare la verdura a basso contenuto di succo deve sempre essere aggiunto del liquido. Per frullare ingredienti solidi, iniziare sempre con un po' di liquido. Non è consigliabile preparare la purea di patate nel frullatore, poiché l'amido contenuto nella patata verrebbe liberato e risulterebbe una massa collosa. Per contro è possibile utilizzare le patate, ad esempio assieme a carote, per la preparazione di pappe per bebè o anche per legare una salsa o un fondo per la crema di patate.

**Frutta:**

In base al tipo di frutto, pelarlo o snocciolarlo e se necessario dimezzarlo, tagliarlo in quarti o a dadini. A seconda del contenuto di succo, si deve aggiungere del liquido durante la preparazione.

**Frappè:**

Oltre a banane, ananas, pesche, albicocche, lamponi, fragole ecc. che si addicono particolarmente bene, possono anche essere preparati frappè al cioccolato o al caffè. Utilizzare cioccolato in polvere o caffè solubile. Zucchero a piacere. Per raffreddare, è possibile aggiungere nel recipiente anche dei cubetti di ghiaccio. In questo caso, azionare a bassa velocità e solo alla fine, quando il ghiaccio è tritato omogeneamente, posizionare alla massima velocità.

**Ghiaccio tritato:**

Riempire il recipiente con 1 tazza (250 ml) di ghiaccio. Posizionare il coperchio sul recipiente e azionare la funzione Pulse. Lasciare che le lame si fermino completamente fra gli intervalli. Continuare fino a quando il ghiaccio ha la consistenza desiderata.

**Pappe per bebè:**

Seguire i consigli nutrizionali in base all'età. Mettere 1 tazza (250 ml) di frutta o verdura cotta nel recipiente. Se necessario aggiungervi del liquido quale acqua, latte o succo. Azionare a bassa velocità per 10 secondi o fino a quando il composto diventa morbido.

### 3.5 Pulizia del frullatore

**NOTA:** la pulizia del recipiente avviene più semplicemente subito dopo l'utilizzo. Il recipiente viene riempito per 3/4 con acqua calda pulita. Posizionare il coperchio con il tappo di riempimento e azionare per alcuni secondi a alta velocità il motore finché e lame siano pulite. Per alimenti grassi è possibile aggiungere del detersivo all'acqua calda. Togliere il recipiente, svuotarlo e risciacquarlo con acqua corrente.

1. Staccare la presa prima di ogni pulizia!
2. Pulire la base del miscelatore, il pulsante rotativo e il cavo con un panno umido o una spugna. Per rimuovere le macchie tenaci utilizzare un detergente delicato, non aggressivo.
3. Rimuovere l'insieme delle lame, il recipiente e l'anello di tenuta, nonché il coperchio e il tappo di riempimento in acqua calda saponata e asciugare con cura. Non immergere in acqua. Il recipiente può essere lavato in lavastoviglie.  
**Attenzione: l'insieme delle lame, l'anello di tenuta, il coperchio e il tappo di riempimento non sono adatti alla lavastoviglie.**
4. Riposizionare le parti. Attenzione: non dimenticare mai di riposizionare la guarnizione delle lame!
5. Riporre il frullatore professionale con il coperchio leggermente aperto per evitare la formazione di odori nel recipiente.

### 3.6 Conservazione

Se l'apparecchio resta inutilizzato per lungo tempo, effettuare le seguenti operazioni:

- Togliere la spina e avvolgere il cavo di rete.
- Pulire l'apparecchio. Riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale per proteggerlo dalla polvere.
- Conservare l'apparecchio in posizione verticale, in un luogo fresco e asciutto fuori dalla portata dei bambini.

## 4 Guasti

### 4.1 FAQ (Domande frequenti)

Se l'apparecchio non dovesse funzionare come auspicato, consultare dapprima la lista seguente. Se il problema riscontrato non figurasse nell'elenco, l'apparecchio ha probabilmente un difetto. In caso di guasti rivolgersi al proprio commerciante o al servizio clienti.

#### Perché l'apparecchio non funziona?

Se vengono seguite tutte le indicazioni di sicurezza, può essere causa del sistema di sicurezza, della chiusura a baionetta o dell'apparecchio. L'apparecchio non funziona se il recipiente non è posizionato o non è stato bloccato correttamente sulla base. Verificare di avere collocato tutti i componenti in base all'ordine (indicazioni più precise sono riportate nei relativi capitoli di questa guida all'utilizzo). Spegnerne dapprima l'apparecchio!

**L'apparecchio si ferma improvvisamente perché l'insieme delle lame è bloccato. Cosa posso fare?**

Spegnere l'apparecchio e utilizzare una spatola in gomma per portare gli ingredienti che ostacolano nell'insieme delle lame. Suggeriamo di lavorare una quantità minore.

**Dal recipiente fuoriesce del liquido. Cosa posso fare?**

Spegnere l'apparecchio e togliere il liquido. Verificare se l'insieme delle lame e l'anello di tenuta sono inseriti correttamente.

**Perché il motore, durante la lavorazione, emana un cattivo odore?**

Lo sviluppo di odore ricorre piuttosto spesso durante il primo utilizzo di apparecchi nuovi. Può anche essere visibile del fumo. Questo non si verificherà più dopo aver utilizzato diverse volte l'apparecchio. Odori e fumo possono anche presentarsi dopo un utilizzo troppo prolungato dell'apparecchio. In questo caso si deve spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare per almeno 60 minuti.

**Posso lavare in lavastoviglie tutti i pezzi estraibili?**

No, solo il recipiente senza l'insieme delle lame e l'anello di tenuta.

**Cosa significa «funzione a impulsi»?**

Girando il pulsante rotativo su Pulse (vale a dire scegliendo la funzione a impulsi), l'apparecchio funziona alla velocità massima per la durata in cui il pulsante rotativo viene tenuto in questa posizione. Questa funzione a impulsi offre un controllo supplementare sulla preparazione.

**Posso inserire nel recipiente degli ingredienti caldi durante la cottura?**

No, aspettare finché gli ingredienti si siano raffreddati a 80°C affinché il recipiente non si spacchi o venga danneggiato.

## 5 Smaltimento

### 5.1 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!)

## 6 Ricette

### 6.1 Creme e salse

#### Crema di broccoli freschi

- 2 cucchiai (30 g) di burro o margarina
- 1 cipolla piccola (in quarti)
- 1 ½ tazza (375 ml) di brodo di pollo o vegetale
- 2 tazze (500 g) di broccoli (tagliati grossolanamente)
- 1 tazza (250 ml) di latte
- ¼ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe

In una casseruola media, tostare a fuoco medio la cipolla nel burro fino a quando diventa trasparente. Aggiungere il brodo e i broccoli. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma, coprire e far sobbollire per 10 minuti. Fare raffreddare brevemente e mettere i broccoli, le cipolle e il brodo nel recipiente. Aggiungervi latte, sale e pepe. Togliere il tappo di riempimento dal coperchio per far evaporare. Frullare 5 secondi a velocità massima e spegnere il frullatore posizionando il pulsante su OFF/0. Togliere il coperchio e verificare la consistenza. Per una consistenza più morbida, rimettere il coperchio e frullare da 5 a 10 secondi a velocità massima. Se si desidera, versare la minestra nella casseruola e riscaldare.

*Ricetta per 3-4 persone.*

#### Pesto al pomodoro

- 25 g di parmigiano (tagliato a dadi)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di pinoli o noci
- 2 pomodori piccoli, tagliati a quarti
- 1 tazza (ca. 250 g) di prezzemolo o basilico (staccato dallo stelo e lavato)
- 2 cucchiai (30 ml) di olio d'oliva

Mettere il formaggio, l'aglio, le noci e i pomodori nel recipiente e chiudere con il coperchio. Utilizzare la funzione a impulsi (Pulse) finché il composto è tagliato grossolanamente. Togliere il tappo di riempimento e avviare il frullatore a velocità bassa. Aggiungere il prezzemolo o il basilico e alla fine l'olio. Frullare fino a ottenere un composto morbido. Utilizzare sulla pasta.

*Ricetta per 2 persone.*



## 6.2 Pappe per bebè

### Budino di riso

1 tazza (250 g) di riso cotto  
1 tazza (250 ml) di latte tiepido  
Qualche goccia di estratto di vaniglia  
1 cucchiaino (15 g) di zucchero cristallizzato

Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente e frullare a bassa velocità. Travasare in una casseruola e cuocere dolcemente per 10 minuti finché il riso è ben caldo. Controllare la temperatura prima di servire.

### Crema alla banana

1 banana matura (tagliata a fette)  
¼ di tazza (60 ml) di panna semigrassa  
1 presa di zucchero cristallizzato

Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa. Se necessario, grattare i lati del recipiente. Servire. Conservare in frigorifero.

## 6.3 Frappè/drink alla frutta

### Latte alla banana

1 banana  
1½ tazza (375 ml) di latte  
1 cucchiaino (15 g) di miele  
¼ cucchiaino di noce moscata macinata

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio. Frullare fino a ottenere un composto morbido.

*Ricetta per 1 persona.*

**Frappè semplice alle fragole e banana**

1 tazza (250 g) di yogurt naturale  
2 banane (tagliate a pezzetti)  
450 g di fragole surgelate

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio.  
Frullare a velocità media fino a ottenere la consistenza desiderata.

*Ricetta per 4 persone.*

**Caffè freddo alla vaniglia**

150 ml di acqua calda  
1,5 cucchiaini (ca. 25 g) di zucchero  
2 cucchiaini di caffè solubile  
4 palline (ca. 200 g) di gelato alla vaniglia  
10 cubetti di ghiaccio

Sciogliere il caffè e lo zucchero in acqua. Mettere tutti gli ingredienti (ad eccezione dei cubetti di ghiaccio) nel recipiente. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e quindi aggiungere, a motore funzionante, i cubetti di ghiaccio attraverso l'apertura del coperchio.

*Ricetta per 2 persone.*

**6.4 Milk shake****Shake al cioccolato e fragole**

8 palline (ca. 400 g) di gelato al cioccolato  
1 tazza (250 ml) di latte  
1 tazza (250 g) di fragole fresche, pressate  
½ tazza (125 g) di noci sciropate  
Panna montata (per decorare)  
Cioccolato a scaglie (per decorare)

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio.  
Frullare a velocità massima fino a ottenere la consistenza desiderata.  
Decorare con panna montata e scaglie di cioccolato.

*Ricetta per 4 persone.*

### Shake al cioccolato

6 palline (ca. 300 g) di gelato al cioccolato  
1 tazza (250 ml) di latte  
¼ tazza (60 ml) di sciroppo al cioccolato  
3 biscotti al cioccolato, sbriciolati

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio. Frullare a velocità massima fino a ottenere la consistenza desiderata.

*Ricetta per 2 persone.*

### Milk Shake alle fragole

½ tazza (125 ml) di latte  
5 o 6 piccole fragole surgelate  
3 palline (ca. 150 g) di gelato alla vaniglia

Mettere il latte, le fragole e il gelato alla vaniglia nel recipiente e chiudere con il coperchio. Frullare a velocità massima fino a ottenere un milk shake morbido. Se necessario aggiungere altro gelato alla vaniglia o latte per raggiungere la consistenza desiderata.

*Ricetta per 1 persona.*

## 6.5 Drink alcolici (frozen)

### Daiquiri al lime

Il succo di 3 lime  
½ tazza (125 g) di zucchero  
285 ml di rum bianco  
6 tazze (ca. 1,5 kg) di cubetti di ghiaccio  
4 ciliegie al maraschino

Mettere nel recipiente il succo di lime, lo zucchero e il rum. Frullare e aggiungere un cubetto di ghiaccio alla volta attraverso l'apertura del coperchio, fino a ottenere un composto spesso e morbido. Versare in 4 bicchieri e decorare con le ciliegie al maraschino.

*Ricetta per 4 persone.*

**Sunburn**

125 ml di succo d'ananas  
125 ml di succo d'arancia  
60 ml di rum  
15 ml di amaretto (liquore alle mandorle)  
45 ml di sciroppo di granatina  
3 tazze (ca. 750 g) di cubetti di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio.  
Frullare a velocità massima fino a ottenere un composto morbido.

*Ricetta per 4 persone.*

**Frozen Margarita**

1 fetta di lime  
sale  
125 ml di succo di lime  
175 ml di tequila  
60 ml di triple sec  
2 tazze (ca. 500 g) di ghiaccio tritato

Inumidire i bordi dei bicchieri con la fetta di limone e immergerli nel sale – rigirarli. Nel recipiente mettere il succo di lime, la tequila, il triple sec e il ghiaccio. Frullare a velocità massima finché tutti gli ingredienti hanno una consistenza omogenea, aumentando o diminuendo la quantità di ghiaccio a piacere. Per aggiungere il ghiaccio, ridurre la velocità, togliere il tappo di riempimento e aggiungere poco alla volta il ghiaccio. Versare la Margarita nei bicchieri preparati in precedenza e servire.

*Ricetta per 2 persone.*

**Daiquiri alla fragola**

140 g di fragole surgelate nello sciroppo, leggermente sgelate  
80 ml di rum  
60 ml di grappa alle fragole  
2 tazze (ca. 500 g) di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio.  
Frullare a velocità massima fino a ottenere un composto morbido.

*Ricetta per 1 persona.*

**Cocktail Pina Colada**

40 ml di rum scuro  
30 ml di latte di cocco  
10 ml di panna montata  
80 ml di succo di ananas  
2 cucchiaini (10 g) di zucchero  
4 cubetti di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente e chiudere con il coperchio.  
Frullare a velocità massima per ca. 30 secondi.

*Ricetta per 1 persona.*

DE

FR

IT

EN

# Table of Contents

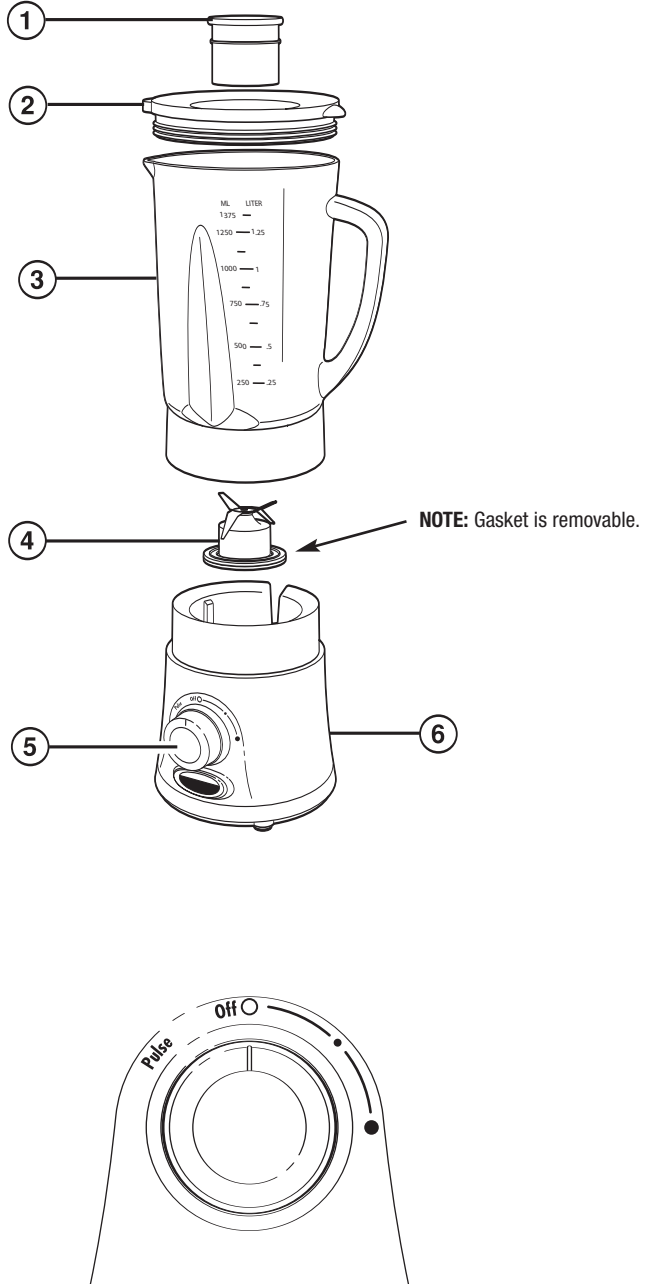
<b>1 Description of parts</b>	1.1 Overview of Operating and Machine Parts	59
<b>2 Important Safety Instructions</b>	2.1 General Safety Rules	60
	2.2 Instructions for Safe Use	61
<b>3 Starting operation</b>	3.1 Initial operation	62
	3.2 Set up	62
	3.3 Tips for Best Use	63
	3.4 Blending Techniques	64
	3.5 Cleaning Your Blender	66
	3.6 Storage	66
<b>4 Troubleshooting</b>	4.1 FAQ	66
<b>5 Disposal</b>	5.1 Disposal	67
<b>6 Recipes</b>	6.1 Soups and Sauces	68
	6.2 Baby Food	69
	6.3 Smoothies/Fruit Drinks	69
	6.4 Milk Shakes	70
	6.5 Alcoholic Frozen Drinks	71
<b>7 Warranty</b>	7.1 Warranty	74

DE

FR

IT

EN



# 1 Description of Parts

---

## 1.1 Overview of Operating and Machine Parts

- 
- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Filler Cap             |
| 2 | Lid                    |
| 3 | Blender jar            |
| 4 | Cutting blade assembly |
| 5 | Rotary Speed Dial      |
| 6 | Base                   |
- 

---

### Rotary Speed Dial

- 
- Low
  - High
- 

Your professional blender offers a 2 speed range controlled by the rotary dial which you can set with the rotary knob. The blender will operate until you rotate the dial to Off / 0 (Stop). If you would like to very briefly process the ingredients turn the dial to pulse (pulse function). As soon as you turn this dial, the machine runs at high speed. When you release the dial, the machine stops immediately.



## 2 Important Safety Instructions



**Before setting up the professional blender for the first time, please read the operating manual completely.**

### 2.1 General Safety Rules

When using the blender the following safety precautions must be observed:

- Before initial operation, check to see whether the machine is compatible with the local power current.
- There is the risk of an electrical shock if the unit, power cable or plug is submerged in water or any other liquid medium or the power cable is pinched.
- Do not touch the unit with wet hands.
- Place the unit on a stable and horizontal surface.
- Always use the electrical equipment out of children's reach.
- Always unplug the power (pull the plug) before inserting or removing parts for the purpose of cleaning.
- Units with a defective plug or power cable and units which have been damaged or show impaired functionality should be inspected and repaired by an authorised customer service agent before trying to put them back in operation.
- Do not use extension cables.
- The use of accessories or spare parts which are not authorised by the manufacturer may result in fires, electrical shocks or personal injury.
- Do not use the unit outdoors and do not expose it to high humidity.
- The power cable may not come in contact with hot surfaces and should not hang down from tables or working surfaces.
- Do not set up the unit in the immediate vicinity of gas stoves, electrical stoves or grills.
- Do not allow objects to be inserted into vents: risk of an electric shock.
- The unit should only be used in the household of the purposes for which it is intended.
- After unpacking the unit please make sure that the plastic wrapping is kept out of reach of children.
- Persons, including children, who, in view of the level of their physical, sensory or mental capacities, or their lack of experience or knowledge, are not capable of using the unit safely may not use the unit without supervision or instructions from a person in charge.

**PLEASE SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS!**

## 2.2 Instructions for Safe Use:

- In order to prevent ingredients from pouring out, please ensure that you place the gasket on the cutting blade assembly before you insert it into the blender jar and tighten it.
- Attention! Due to the bayonet lock, the motor only runs if the blender jar is correctly locked on the unit base.
- Always ensure that the cover is on and holds solidly in place before the motor is switched on.
- Never remove the cover as long as the blender is in operation. Dancing or splashing!
- Do not place any hard objects (e.g. spoons, blades, etc.) into the blender jar when mixing.
- Never leave the activated unit unattended.
- Always shut the unit off before you remove the blender jar.
- Never exceed the maximum filling quantity of 1375 ml.
- When processing hot liquids, fill up a maximum of 750 ml.  
Should you wish to process larger quantities, do it in several steps.
- Attention! Do not reach into the rotating blade or into the blender jar.  
There is a danger of injury.
- After a maximum of 3 minutes of uninterrupted operating time, take a break so that the motor can cool down.
- The unit is designed for liquid, soft or grainy foods. Foods which are too hard can damage the cutting blade assembly. Therefore you should never process solid foods without adding liquid.
- Never operate the unit with an empty blender jar.
- The blender jar consists of high-quality glass but is still fragile. Do not let the blender jar fall onto hard surfaces. Also avoid extreme temperature changes. If the blender jar is very cold, rinse it out with lukewarm water before you fill in hot liquids.

**PLEASE SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS!**

DE

FR

IT

EN

## 3 Starting operation

### 3.1 Initial Operation

After unpacking the blender and before first use, wash all parts except the blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge. NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER. Care should be taken when handling the cutting blade assembly because the 6-blade knife is very sharp.

### 3.2 Set up

**IMPORTANT:** The blades of the cutting blade assembly or blender jar are subject to wear during normal use. Do not use the professional blender if the blades are dull or damaged or the blender jar has a crack or other damages.

1. Place the blender base on a dry, even surface.
2. Carefully place the gasket onto the cutting blade assembly, place the blender jar and tighten. Ensure that the cutting blade assembly is solidly connected to the blender jar.
3. Place the blender jar onto the unit base and lock it by aligning to the «align» arrow marker and then turn in the clock-wise direction to the «locked» arrow marker.
4. Ensure that the rotary dial is on Off/O. Plug in the unit.
5. Put the ingredients into the blender jar according to the recipe.
6. Place the lid with the filling cup onto the blender jar. Ensure that the lid is securely seated on the jar.
7. The unit is now ready for operation. You can select the desired speed using the rotary. You can find instructions on the speeds and handling of the professional blender in section 3.4 *Blending Techniques* to process foods and beverages.
8. End the blending process by turning the rotary dial to Off/O and only remove the blender jar when the cutting blade assembly is no longer turning.
9. In order to remove the blender jar, turn it in the counter-clockwise direction and lift the jar straight up.

### 3.3 Tips for Best Use

The 6-blade knife by Turmix is designed in such a way that each of the six blades is optimally used due to their different positions. The food to be mixed is chopped particularly fine and is cut evenly. No small pieces remain from the mixed food.

Due to the special construction of the CX 750 with the patented Wave Action System, the professional blender creates a natural wave motion through the rotation of the cutting blade assembly. Through the suction or the cutting blade assembly and the wave motion the all of the food to be blended is guided from the top downward and evenly along the cutting blade assembly and is perfectly blended. If the food to be blended is hardly moving at the top and no suction funnel is formed, you should increase the speed. If the suction is too great so that the blade can form an air pocket and the blade is turning while empty, you should reduce the speed.

#### Rules:

First place all of the ingredients into the blender jar. Place the lid with the removable filling cup on top and only then let the motor run.

Other ingredients such as mayonnaise can be added during operation through the pour spout.

- The best effect is achieved when blending liquids such as smoothies, sauces and soups. The suction effect is reduced with increasing compactness or solidity of the food being blended, e.g. with mayonnaise, baby food and vegetables. When mixing solid ingredients always begin with a little water. More water must be added to maintain circulation. Ensure that the cutting blade assembly is covered with at least 1 cm liquid. Fruits and vegetables with a high juice content such as berries, oranges, lemons or tomatoes can be processed without adding liquid.
- Show caution when processing hot foods or drinks. Hot liquid may spurt out when the lid is removed.
- Set the blender to Off/0 if the blender stops during blending or the contents stick while blending. Remove the lid and guide the mixture toward the cutting blade assembly with a rubber spatula. Water, bouillon, milk or cream must be added for most vegetables to maintain circulation.
- Do not use the professional blender to mash potatoes, mix stiff dough, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store foods or liquids in the blender jar.
- If the lip of the lid is moist it is easier to close the jar.

- Cut solid pieces into smaller pieces before processing them in the blender jar.
- You should not put all of the ingredients into the blender jar simultaneously, particularly when processing large quantities. Start with a small amount, let the unit run for several seconds, switch it off, then add additional ingredients.
- Use ice trays to freeze pureed foods. Fill the frozen cubes into a closed plastic sack. They will keep for 2 months.

### 3.4 Blending Techniques

#### **Soups:**

Place all ingredients into the blender jar with the liquid (water, bouillon, milk or cream) into the blender jar and start the blender at a slow speed. You can determine the fineness of the puree with the blending time. Run the blender at a higher speed for thick or cream soups.

#### **Salad Dressings:**

Add all ingredients to the blender jar and let the blender run briefly at a low speed until the sauce is well mixed. As needed, add cream or yogurt and run the blender again at the highest speed. Do this as well when adding finely chopped onions, garlic, parsley, chives, etc.

#### **Mayonnaise:**

Add ingredients such as eggs, mustard, salt, herbs, vinegar or lemons to the blender jar and add just enough oil so that the blade is covered approx. 1 cm. Then switch the motor on and off several times in short intervals at a lower speed until the mayonnaise binds together. Then run the blender at a lower speed and slowly pour in the oil until a drop of oil remains on the mayonnaise. Turn on the highest speed briefly and switch off the motor.

**Omelets / Crepes:**

Add eggs and salt, also water and milk if desired, spices and herbs and run the blender at the highest speed for approx. 20 seconds. If the omelet is to be prepared with flour, proceed as above and add flour (approx. 1-2 soup spoons) through the lid opening during processing.

**Vegetables:**

When chopping vegetables which have little juice you should always add liquid. When mixing solid ingredients you should always begin with a little bit of liquid. We do not recommend making mashed potatoes in the blender jar because the potato releases the starch it contains during blending and the result would be a sticky mass. On the other hand, potatoes can be used with carrots to prepare baby food. Also to bind a sauce or to be the foundation of a potato cream soup.

**Fruits:**

Depending on the fruit, it should be peeled or the pit removed and if necessary cut in half, in quarters or in cubes. Liquid should be added depending on the juice content.

**Smoothies:**

In addition to bananas, pineapples, peaches, apricots, raspberries, strawberries, etc. which are particularly suitable, you can also prepare chocolate or coffee smoothies. Use chocolate powder or instant coffee. Sugar according to taste. Ice cubes can also be added to the blender jar to cool down mixtures. In this case, only run the blender at a low speed and only when the ice has been broken down evenly set to the highest level.

**Crushing Ice:**

Fill blender jar with 1 cup (250 ml) of ice cubes. Place lid on blender jar and turn the dial to pulse. Allow blades to come to a complete stop between pulses. Continue until ice is crushed to desired consistency.

**Baby Food:**

Note the nutritional guidelines appropriate to the child's age. Fill the blender jar with 1 cup (approx. 250 g) of cooked fruits or vegetables. As needed, add additional liquid such as water, milk or juice. Process at low for 10 seconds or until the desired consistency has been reached.

### 3.5 Cleaning Your Blender

**COMMENT:** It is easiest to clean the blender jar directly after use. Fill the blender to approx. 3/4 full with clean, warm water. Place the lid with the filling cup on top and run the motor for several seconds until the blade is clean, at the highest speed. If the blended food contained oil, some detergent can be added to the warm water. Take the blender jar off the base, drain it and rinse it out with running water.

1. Unplug unit from electrical outlet before each cleaning!
2. Wipe the blender base, rotary dial, and cord with a damp cloth or sponge.  
To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, cutting blade assembly and gasket, remove the lid and filler cup and rinse with hot soapy water and dry thoroughly. Do not submerge in water.  
The blender jar can also be cleaned in the dishwasher. **Attention: The cutting blade assembly and gasket as well as the cover and filler lid are not dishwasher-safe!**
4. Reassemble all of the pieces. Attention: Do not forget to place the gasket of the cutting blade assembly back into place!
5. Store the professional blender. Leave the lid slightly open so that no odour forms in the blender jar.

### 3.6 Storage

Follow these steps for the proper storage when the unit is not used for longer periods of time:

- Unplug unit and wind cord.
- Clean unit. Store unit in original packaging or otherwise protect it from dust.
- Store upright in a cool, dry location, out of reach of children.

## 4 Troubleshooting

### 4.1 FAQ

If the unit does not function as desired, first read the following list. If your problem is not indicated in the list, you can assume your unit has a defect. In the event of faults, please contact your dealer or customer service.

#### **Why is the unit not working?**

If all of the safety instructions have been followed, the problem can lie with the safety system, the bayonet lock of the unit. The device does not function if the blender jar was not locked into the base or not locked in correctly. Check whether all accessory parts are properly attached (you can find more information in the corresponding chapters of these operating instructions). Switch the unit off first!

**The unit stops suddenly because the cutting blade assembly is blocked. What can I do?**

Switch the unit off and loosen the blocked ingredients, pressing them down toward the cutting blade assembly with a rubber spatula. We also recommend that you process a smaller quantity.

**Liquid is escaping from the blender jar. What can I do?**

Switch the unit off and pour out the liquid. Check whether the cutting blade assembly and gasket are correctly in place.

**Why does the motor give off an unpleasant odour during processing?**

Odour occurs frequently when new machines are used for the first time. You may also see some smoke. This will no longer occur after you have used the unit several times. Odours and smoke can also occur if the unit is used for too long. In this case, you have to switch off the unit and let it cool down for at least 60 minutes.

**Can I clean all removable parts in the dishwasher?**

No, only the blender jar without the cutting blade assembly and gasket.

**What does «Pulse Function» mean?**

If you turn the rotary dial to pulse (i.e. select the pulse function), the unit runs at the highest speed as long as the rotary dial is kept in this position. This pulse function gives you additional control over the processing steps.

**Can I pour boiling ingredients into the blender jar?**

No, wait until the ingredients have cooled to 80° C so that the blender jar does not crack and is not damaged.

## 5 Disposal

### 5.1 Disposal



Equipment that has reached the end of its service life can be handed over at a sales outlet, and will be professionally disposed free of charge. Equipment that has hazardous defects should be disposed of immediately, so that it cannot be used again. Do not dispose of equipment with household rubbish (for environmental reasons).



## 6 Recipes

### 6.1 Soups and Sauces

#### Fresh Broccoli Soup

- 2 tablespoons (30 g) butter or margarine
- 1 small onion (quartered)
- 1½ cups (375 ml) chicken broth or bouillon
- 2 cups (500 g) broccoli (cut in big chunks)
- 1 cup (250 ml) milk
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon pepper

In a medium saucepan over medium heat, sauté onion in butter until onion is limp. Add chicken broth and broccoli. Bring to a boil, then reduce heat, cover and simmer 10 minutes. After letting the mixture cool slightly, place the broccoli, onion and broth in the blender jar. Add milk, salt and pepper. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. Blend on high speed for 5 seconds and stop the process by switching to OFF/O. Remove cover and check consistency. For a smoother texture, replace cover and blend on high speed for 5 to 10 seconds. If desired, pour soup back into saucepan to reheat.

*Yield: 2 servings.*

#### Pesto Tomato Sauce

- 25 g Parmesan cheese (cut in cubes)
- 2 cloves garlic
- 1 tablespoon pignoli nuts or walnuts
- 2 small plum tomatoes, quartered
- 1 cup (approx. 250 g) parsley or basil leaves (carefully picked and washed)
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil

Place cheese, garlic, nuts, and tomatoes in jar and cover with lid. Pulse until coarsely chopped. Remove filler cap and start blender on low speed. Add parsley or basil leaves and then the oil. Blend until a smooth sauce results. Use over pasta.

*Yield: 2 servings.*

## 6.2 Baby Food

### Rice Pudding

1 cup (250 g) cooked rice  
1 cup (250 ml) warmed milk  
A few drops vanilla extract  
1 tablespoon (15 g) granulated sugar

Combine all ingredients in the blender jar and combine at a low speed. Pour into saucepan and cook very gently for 10 minutes until the rice is heated through. Check the temperature before serving.

### Creamed Banana

1 ripe banana (sliced into small pieces)  
¼ cup (60 ml) light cream  
Pinch of granulated sugar

Blend ingredients in jar until creamy. Scrape sides of jar if necessary. Serve. Keep well refrigerated.

## 6.3 Smoothies and Fruit Drinks

### Banana Milk

1 banana  
1½ cups (375 ml) milk  
1 tablespoon (15 g) honey  
¼ teaspoon (1.25 ml) ground nutmeg

Place all ingredients into blender jar and close the lid. Blend until smooth.

*Yield: 1 serving.*

**Simple Strawberry and Banana Smoothie**

1 cup (250 g) plain yogurt  
2 bananas (cut in pieces)  
450 g frozen strawberries

Place all ingredients into blender jar and close the lid. Blend on medium speed until desired consistency is reached.

*Yield: 4 servings.*

**Ice-Cold Vanilla Coffee**

150 ml warm water  
1.5 Table spoons (approx. 25 g) sugar  
2 tablespoons instant coffee  
4 scoops (approx. 200 g) vanilla ice cream  
10 ice cubes

Dissolve the coffee crystals and sugar in water. Add all ingredients to the blender jar (with the exception of the ice cubes). Process all ingredients into a smooth mixture and then add the ice cubes with the motor running through the opening in the lid.

*Yield: 2 servings.*

**6.4 Milkshakes****Chocolate Strawberry Shake**

8 scoops (approx. 400 g) chocolate ice cream  
1 cup (250 ml) milk  
1 cup (250 g) fresh strawberries, mashed  
½ cup (125 g) nuts in syrup  
Whipped cream for garnish  
Shaved chocolate for garnish

Place all ingredients in blender jar and close the lid. Blend on high speed until desired consistency is reached. Garnish with whipped cream and shaved chocolate.

*Yield: 4 servings.*

### Chocolate Shake

6 scoops (approx. 300 g) chocolate ice cream  
1 cup (250 ml) milk  
½ cup (60 ml) chocolate syrup  
3 chocolate cookies, crumbled

Place all ingredients into blender jar and close the lid. Blend on high speed until desired consistency is reached.

*Yield: 2 servings.*

### Strawberry Shake

1/2 cup (125 ml) milk  
5 to 6 small, frozen strawberries  
3 scoops (approx. 150 g) vanilla ice cream

Add milk, strawberries and vanilla ice cream to the blender jar; close the lid. Blend on high speed until the milkshake is creamy. If necessary, add vanilla ice cream or milk until the desired consistency has been reached.

*Yield: 1 serving.*

## 6.5 Alcoholic Drinks (Frozen)

### Lime Daiquiris

3 juiced limes  
½ cup (approx. 125 g) white sugar  
285 ml white rum  
6 cups (approx. 1.5 kg) ice cubes  
4 maraschino cherries

In a blender, combine lime juice, sugar and rum. Blend and add one ice cube at a time until mixture is thick and smooth. Pour into 4 glasses and garnish with maraschino cherries.

*Yield: 4 servings.*

**Sunburn**

125 ml pineapple juice  
125 ml orange juice  
60 ml rum  
15 ml amaretto liqueur  
45 ml grenadine syrup  
3 cups (750 g) ice cubes

Place all ingredients in blender jar and close the lid. Blend on high speed until smooth.

*Yield: 4 servings.*

**Frozen Margarita**

1 lime slice  
Salt  
125 ml lime  
175 ml tequila  
60 ml triple sec  
2 cups (approx. 500 g) crushed ice

Rub rim of glass with lime juice then dip in salt – set aside. In assembled blender jar, add lime juice, tequila, triple sec and ice. Blend on highest speed until all ingredients are incorporated. Increase or decrease amount of ice to reach desired consistency. To add ice, reduce speed removing filler cap and gradually add ice to mixture. Pour margarita into previously prepared glasses and serve.

*Yield: 2 servings*

**Strawberry Daiquiri**

140 g frozen strawberries in syrup, slightly thawed  
80 ml rum  
60 ml strawberry schnapps  
2 cups (approx. 500 g) ice cubes

Place all ingredients in blender jar and close the lid. Blend on high speed until smooth.

*Yield: 1 serving.*

**Pina Colada Cocktail**

40 ml dark rum  
30 ml coconut milk  
10 ml cream  
80 ml pineapple juice  
2 teaspoons (10 g) sugar  
4 ice cubes

Add all ingredients to the blender jar and close the lid. Blend at the highest speed for approx. 30 seconds.

*Yield: 1 serving.*

DE

FR

IT

EN

## 7.1 Garantie/Garantie/Garanzia/Warranty

### DE Garantie

Auf TURMIX Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Apparates, die infolge Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Rücksendungen sollen in der Originalverpackung oder gleichwertig verpackt erfolgen. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Beschädigungen durch hydrochemische Einflüsse (z.B. durch Verkalkung) sowie Teile, die einer normalen Abnutzung unterworfen sind, fallen nicht unter Garantie. Ausserdem sind Schäden oder Funktionsstörungen, welche durch Wasser aus Enthärtungsanlagen entstanden sind, von der Garantie ausgeschlossen.

**Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.**

### FR Garantie

TURMIX garantit ses appareils électroménagers pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement les pièces de l'appareil qui s'avéraient défectueuses du fait d'un défaut de matière ou de fabrication. L'appareil doit nous être renvoyé dans son emballage d'origine ou un emballage de protection équivalente. 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. Sont exclus de la garantie les dommages dus à des causes physico-chimiques (par ex. dépôts calcaires), à l'usure normale de l'appareil et à l'utilisation d'eau traitée par des adoucisseurs.

**Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.**

### IT Garanzia

Sui suoi elettrodomestici TURMIX concede una garanzia per i 2 anni successivi alla data d'acquisto. Ci prendiamo a carico la sostituzione gratuita dei pezzi dell'apparecchio che durante il periodo di garanzia hanno subito danni conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali. L'invio dell'apparecchio deve essere effettuato nell'imballaggio originale o di pari efficienza. La garanzia decade in caso di uso improprio dell'apparecchio o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Non sono coperti dalla garanzia danni dovuti ad effetti idro-chimici (es. depositi calcarei) o alla normale usura dell'apparecchio. Inoltre sono esclusi dalla garanzia danni dovuti all'utilizzo di acqua proveniente da impianti di decalcificazione.

**Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.**

### EN Warranty

Our TURMIX electrical household appliances carry a warranty of 2 years from the date of purchase. We undertake to replace, free of cost, any parts of the appliance that get damaged as a consequence of material or manufacturing defects during the warranty period. Return shipments should be packed in the original packing or something equivalent. In case of improper handling or in case repairs are attempted by third parties, the warranty is rendered null and void. Damage from hydro-chemical influences (e.g. owing to calcification) as well as parts that are subjected to normal wear, do not fall under the warranty. Moreover, damage or function faults that are a consequence of water from softening plants are excluded from the warranty.

**Please preserve your receipt carefully, it serves as the warranty certificate as well.**

#### DKB Household AG,

Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH-8052 Zürich  
 Tel. +41 (0)44 306 11 11, Fax +41 (0)44 306 11 12  
 Mail: household@dkbrands.com www.turmix.ch

#### Service Center,

DKB Household AG, Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf  
 Tel. +41 (0)43 266 16 00, Fax +41 (0)43 266 16 10  
 Mail: servicecenter@dkbrands.com

#### Turmix GmbH,

Dückerstrasse 15/Top 2, A-1220 Wien  
 Tel. +43 (0)1 203 56 00, Fax +43 (0)1 203 56 00-19  
 Mail: office@turmix.at www.turmix.at

#### Service Center SZOT,

Haushaltsgeräte-Service, Erlaer Strasse 171, A-1230 Wien  
 Tel. +43 (0)1 699 90 56, Fax +43 (0)1 699 90 57



D0420.00010 / 06.2007

Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche / Alterations reserved

---

[www.turmix.com](http://www.turmix.com)