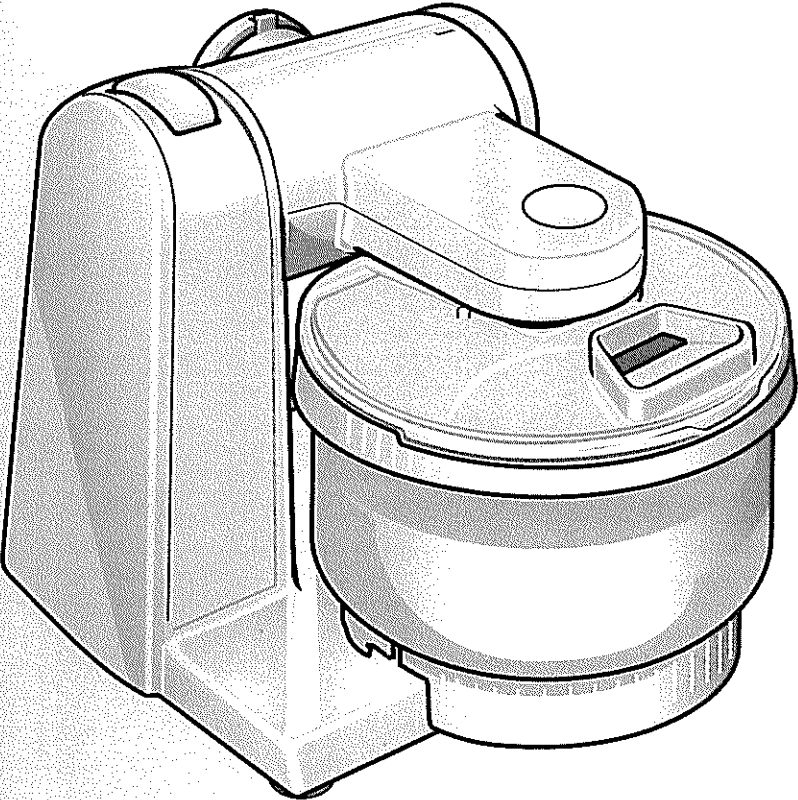




**varioTronic
550, 600 &
600 Deluxe**
Küchenmaschine
Machine de cuisine
Macchina di cucina



03340.46310/V01 / 03.2007

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

www.turmix.com

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

Istruzioni d'uso



Willkommen

 Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TURMIX-Produkt entschieden haben. Seit 1933 arbeiten wir mit nur einem Ziel: dass Sie Freude an Ihrem Gerät haben. Unsere Philosophie basiert auf vier Wörtern:

Dauerhaft, unkompliziert, faszinierend, verlässlich.

Das bedeutet, dass wir viel Wert auf Qualität, Ergonomie, Einfachheit und Service legen, um Ihnen die besten Produkte und Dienstleistungen anbieten zu können.

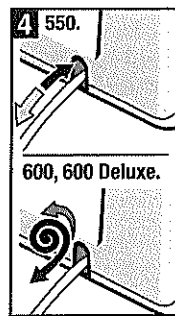
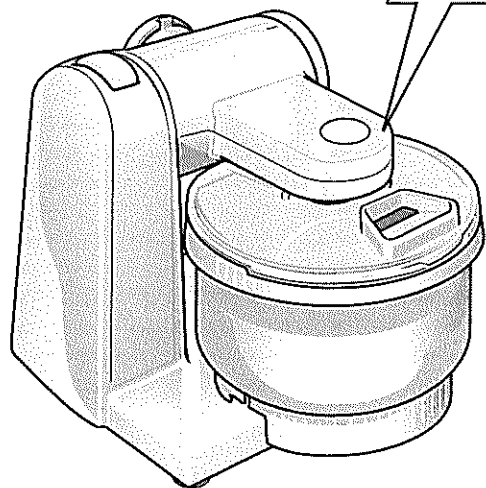
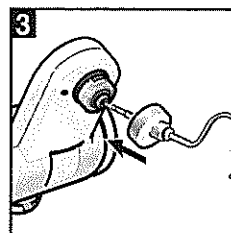
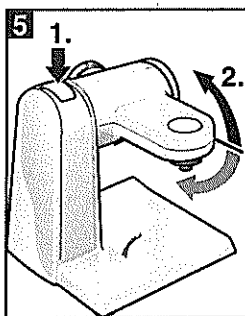
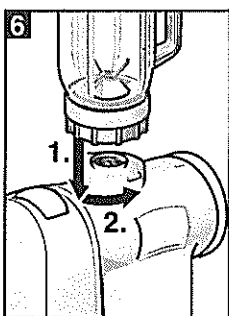
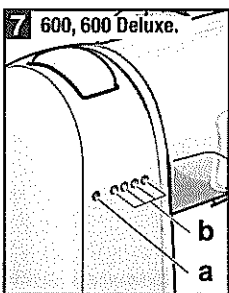
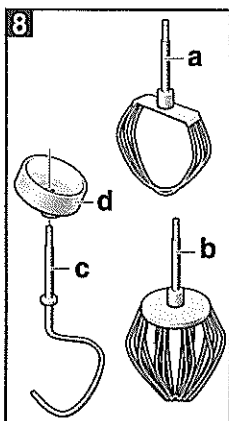
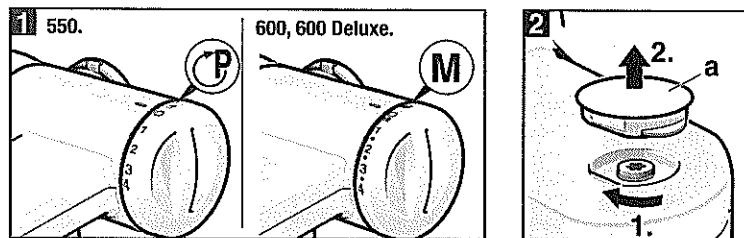
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem TURMIX-Produkt.



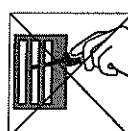
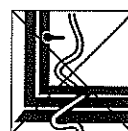
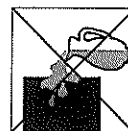
Inhaltsverzeichnis

1	Erste Inbetriebnahme	1.1	Auf einen Blick / Grundgerät	4
2	Wichtige Sicherheitshinweise	2.	Sicherheitsvorschriften	5
3	Inbetriebnahme Grundgerät	3.1	Inbetriebnahme Grundgerät	6
		3.2	Hinweise zu den Modellen varioTronic 600 und 600 Deluxe	8
		3.3	Vorbereiten	8
		3.4	Betriebspositionen	9
		3.5	Rührbesen, Schlagbesen und Kneithaken	9
		3.6	Inbetriebnahme Rührschüssel	10
		3.7	Zutaten nachfüllen	10
		3.8	Nach der Arbeit	10
4	Inbetriebnahme Zubehör	4.1	Mixer	11
		4.5	Raffelgerät	13
		4.12	Multi-Mixer	15
		4.22	Fleischwolf	18
		4.29	Getreidemühle	19
		4.38	Glacéschüssel	22
		4.42	Zitruspresse	24
5	Reinigen und Pflegen	5.1	Reinigen und Pflegen	25
6	Anwendungsbeispiele	6.1	Anwendungsbeispiele	27
7	Ersatzteile / Sonderzubehör	7.1	Ersatzteile/Sonderzubehör	29
		7.2	Funktionsübersicht	30
8	Technische Daten	8.1	Technische Daten	31
9	Entsorgung	9.1	Entsorgung	31
10	Anhang	10.1	Garantie	94

1. Auf einen Blick / Grundgerät



2. Wichtige Sicherheitshinweise



Beim Gebrauch der Küchenmaschine sollten folgende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

- Bedienungsanleitung unbedingt sorgfältig lesen.
- 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.
- Elektrogeräte ausser Reichweite von Kindern anwenden.
- Gerät nur gemäss Angaben auf Typenschild anschliessen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.
- Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heisse Flächen ziehen.
- Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- Das Gerät läuft nach Ausschalten noch kurze Zeit nach.
- Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.
- Nicht mit Gegenständen in Geräteöffnungen 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 sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

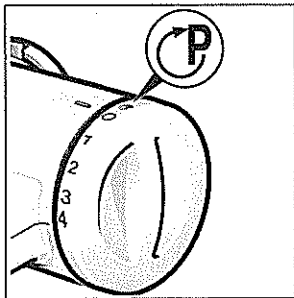
DIESE SICHERHEITSHINWEISE BITTE AUFHEBEN!

3. Inbetriebnahme Grundgerät

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

- Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
- Das Gerät ist wartungsfrei.
- Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen (siehe auch Modellübersicht, auf Seite 30).
- Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

1.1 VarioTronic 550



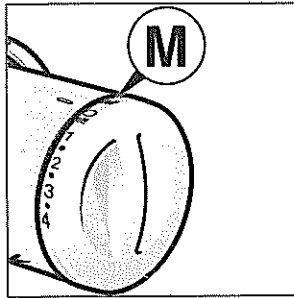
1.1

Drehschalter (1.1)

- O/off = Stopp
- P = Parkschaltung
- Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Stufen 1-4 = Arbeitsgeschwindigkeit
- Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam
- Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

1.2 VarioTronic 600 und 600 Deluxe



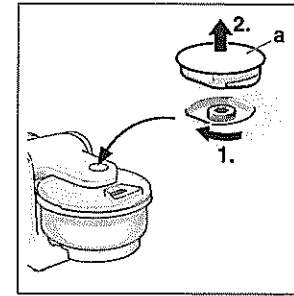
1.2

Drehschalter (1.2)

- O/off = Stopp
- M = Momentschaltung
- Drehschalter festhalten, höchste Drehzahl.
- Stufen 1-4 = Arbeitsgeschwindigkeit
- Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam
- Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, nach der Unterbrechung Gerät auf O/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

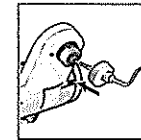
Das Gerät ist mit einer Wiedereinschaltssicherung bei Überlastung ausgestattet. Die Parkschaltung ist automatisch, nach Ausschalten (Stellung O/off) läuft das Gerät automatisch in Schwenkposition.



2

Antrieb (2)

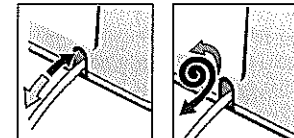
Für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse. Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
a Antriebsschutzdeckel
 Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen bis die Verriegelung aufgehoben ist.



3

Antrieb (3)

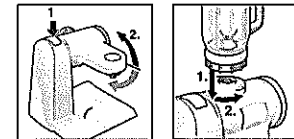
für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken und für Rührwerkzeug des Eisbereiters, heruntergeklappt für Fleischwolf, hochgeklappt für Getreidemühle (Stein)



4

Kabelaufbewahrung (4)

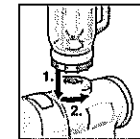
- VarioTronic 550: Kabelstaufach
- VarioTronic 600 und 600 Deluxe: Kabelaufrollautomatik



5

Entriegelungstaste (5)

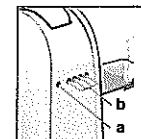
drücken, um Schwenkarm zu bewegen.



6

Antrieb (6)

für Mixer und Multi-Mixer. Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.



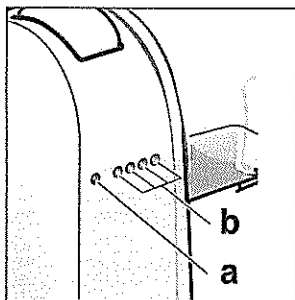
7

Kontrolllampen (7)

nur bei Modellen varioTronic 600 und 600 Deluxe
a Bereitschaftsanzeige
b Kontrolllampen

3.2. Bedienen: Hinweise zum Modell 600 und 600 Deluxe

Die Modelle varioTronic 600 und 600 Deluxe haben zusätzliche Kontrolllampen, die die Betriebsbereitschaft und die Schaltpositionen bei laufendem Antrieb anzeigen. Die Bereitschaftsanzeige leuchtet rot auf, wenn die Küchenmaschine mit Strom versorgt ist (Netzstecker eingesteckt).



8

Wird der Drehschalter auf eine der Schaltstufen oder Zwischenstufen gedreht, leuchtet die entsprechende Kontrolllampe (8) auf.

Die Kontrolllampen blinken bei folgenden Ereignissen:

- nach einer Stromunterbrechung
- bei Überlastung der Küchenmaschine.

Bei Blinken der Kontrolllampen Gerät auf 0/off stellen. Im Überlastungsfall das Gerät abkühlen lassen, evtl. Verarbeitungsmenge reduzieren oder klemmendes Verarbeitungsgut vorsichtig entfernen. Gerät zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Die Modelle varioTronic 600 und 600 Deluxe entsprechen in allen anderen Funktionen der nachfolgenden Beschreibung.

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Nicht leer betreiben.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen".

3.3. Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel abwickeln/herausziehen.
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
 - Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 1 Meter) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
 - Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Kabel nicht verdrehen oder von Hand einschieben, da es sich dann nicht vollständig aufrollen lässt. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

3.4. Betriebspositionen

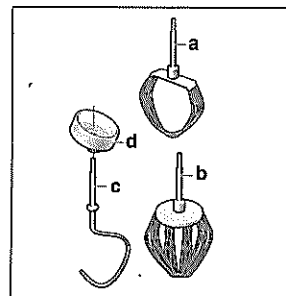


Achtung! Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Arbeitsstellung ist.

Position	
1	
2	
3	
4	
5	
6	Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knehtaken
7	Zugeben grosser Verarbeitungsmengen

Hinweis: Sollen grosse Mengen mit dem Fleischwolf verarbeitet werden, kann auch Position 7 gewählt werden.

3.5. Rührbesen, Schlagbesen und Knehtaken



9

Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z.B. Rührteig

Schlagbesen (b)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z.B. Biskuitteig

Knehtaken (c) mit Teigabweiser (d)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z.B. Rosinen, Schokoladenplättchen)

3. Inbetriebnahme Grundgerät

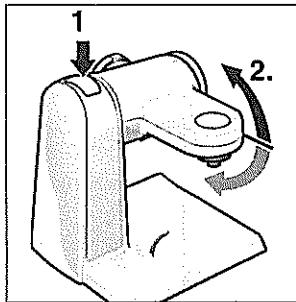
3.6. Inbetriebnahme Rührschüssel



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!



10



11

Während des Betriebs nie in die Schüssel greifen. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln - nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

- Bei Geräten mit Parkschaltung Drehschalter auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen (11).
- Schüssel einsetzen. Sockel der Schüssel muss in Aussparung des Grundgerätes stecken.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Kneithaken bis zu Einrasten in den Antrieb einstecken. Beim Kneithaken Teigabweiser drehen, bis der Kneithaken einrasten kann.
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

3.7. Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Bei varioTronic 550 mit Parkschaltung, Drehschalter auf «P» stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
 - Deckel abnehmen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 7 bringen.
 - Zutaten einfüllen
- oder*
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

3.8. Nach der Arbeit

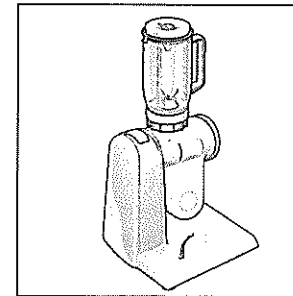
- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Bei varioTronic 550 mit Parkschaltung, Drehschalter auf «P» stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen" (Seite 25).

4. Inbetriebnahme Zubehör

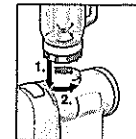
4.1. Inbetriebnahme Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!



12



13

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

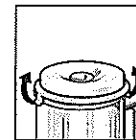
*Beim Verarbeiten von heissem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen: **Achtung Verbrühungsgefahr!***

Achtung!

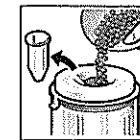
Verarbeiten von Flüssigkeiten im Glasmixer (im Fachhandel erhältlich): maximal auf Stufe 3. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (13).

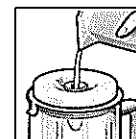
4.2. Zutaten ein/nachfüllen



14



15



16

Maximalmengen:

- bei Kunststoffmixer, flüssig = 1 Liter,
- bei Glasmixer flüssig = 0,75 Liter; schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
- optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50-100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und festdrücken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Gerät am Drehschalter ausschalten.

- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen (14)

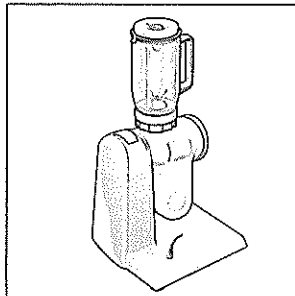
oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen (15)

oder

- flüssige Zutaten durch Trichter einfüllen (16)

4.3. Der Mixer ist geeignet zum:



17

– Mischen von Flüssigkeiten

Bei Frucht-Mixgetränken Flüssigkeit während des Mixens zugeben. Bei Frischgetränken empfiehlt es sich, zusammen mit dem Mixgut noch Eisstücke in das Glas zu geben.

– Pürieren von Obst und Gemüse

Für Kartoffelpüree aus gekochten Kartoffeln Rührschüssel mit dem Rührbesen verwenden. Bei Apfelmus aus rohen Apfelstücken mind. die Hälfte des Apfelgewichts Wasser zugeben.
Zum Mixen von grobem Mixgut zu püreeartiger Masse (z.B. Bananenmilch, Gemüsesuppe usw.) empfehlen wir Ihnen folgendes Vorgehen:
Mischen Sie zuerst während ca. 10 Sek. das Mixgut ohne Flüssigkeit und gießen Sie erst danach die benötigte Flüssigkeit durch die Deckelöffnung nach. Arbeiten Sie dabei zuerst mit Stufe 2, dann mit Stufe 3.

– Zerkleinern von Obst, Gemüse, Nüssen und getrocknetem Weissbrot (Herstellung von Paniermehl)

Bei trockenem Mixgut, wie z.B. Nüssen oder trockenem Brot, erhalten Sie das beste Ergebnis mit einer Füllung von 50 bis 100 g.

– Herstellung von Mayonnaise und Saucen

Bei der Mayonnaise-Zubereitung alle Zutaten ausser Öl einige Sekunden auf Stufe 2 mischen, dann Öl in gleichmässig dickem Strahl schnell zugiessen.

Mixglas nach Erfordernissen (z.B. Feinheitgrad, Menge) auf Stufe 2, 3 oder 4 betreiben. (Flüssiges Gut nur bis max. Stufe 3 verarbeiten.)

Darauf achten, dass das Mixglas nur bis zur oberen Füllmengenmarkierung gefüllt wird. Die Mixzeit richtet sich nach Füllmenge und gewünschtem Feinheitgrad.

Läuft das Mixglas nach dem Einschalten auch auf der höchsten Stufe nicht an (Brummen), hat sich das Messer durch den Inhalt verklemmt. Maschine ausschalten, Mixglas abnehmen und Becherinhalt lockern.

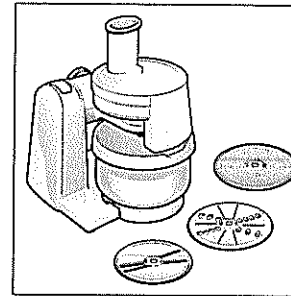
4.4. Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- **Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe "Reinigen und Pflegen, Seite 25).

4.5. Inbetriebnahme Raffelgerät

Bestehend aus:

Stopfer, Gehäuseoberteil mit Einfüllschacht, Gehäuseunterteil mit Auslassöffnung, Mitnehmer mit Antriebswelle, Schneidescheibe dick/dünn, Röstscheibe/Raffelscheibe grob, Reibscheibe fein



18



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Raffelgerät nie ohne Gehäuseoberteil betreiben.
- Raffelgerät nie bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen.
- Nie in den Einfüllschacht greifen, sondern stets den Stopfer verwenden.
- Nie in die Auslassöffnung greifen.
- **Vorsicht:** Alle Scheiben sind scharf und kantig.

4.6. Zusammensetzen

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie bitte alle Teile im warmen Wasser gut aus.

Die Einzelteile wie folgt zusammensetzen:

1. Gehäuseunterteil
2. Antriebswelle mit Mitnehmer
3. Scheibe
4. Gehäuseoberteil
5. Stopfer

Gehäuseoberteil und -unterteil so zusammensetzen, dass beide Passmarkierungen (Pfeil auf Ober- und Unterteil) übereinstimmen; dann Oberteil im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.

4.7. Anwendung

Raffelgerät auf den Antrieb (Position 2) setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.

Gerät einschalten.

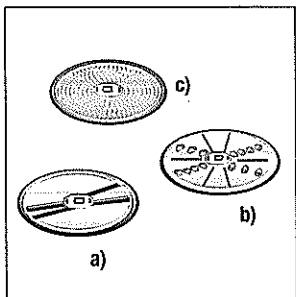
Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben. Um ein gleichmässiges Ergebnis bei dünnem Schneidegut zu erhalten, z.B. Karotten, diese immer bundweise senkrecht einfüllen.

Sollte das Arbeitsgut festklemmen, Gerät ausschalten, Gehäuseoberteil abnehmen, Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen.



Einen Rückstau des Schneidgutes in die Auslassöffnung vermeiden.

4.8. Wann welche Scheibe



19

Wende-Schneidscheibe (a)
«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst.
Achtung: nicht für Hartkäse, Brot, Schokolade geeignet.

Wende-Raffelscheibe (b)
«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst, Käse.
Achtung: nicht für Nüsse, Hartkäse z.B. Parmesan sowie Scheibenseite «fein» nicht für Weichkäse geeignet.
Hinweis: Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe 2 oder 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten. Um z.B. bei Karotten u.ä. ein gleichmässiges Schneidgut zu erhalten, dieses gebündelt senkrecht durch den Einfüllschacht einfüllen.

Reibscheibe «fein» (c)
Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse, Nüssen.
Achtung: nicht für Weich- und Schnittkäse geeignet.
Hinweis: Schokolade und anderes zum Schmiren oder Schmelzen neigendes Arbeitsgut vor dem Reiben kühl lagern und nur auf Stufe 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten.

4.9. Abnehmen und Zerlegen

Dreheschalter auf «0» drehen. Raffelgerät entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Oberteil ebenfalls entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Zum Entnehmen der Scheibe die Antriebswelle fassen und nach oben herausnehmen.

4.10. Reinigen

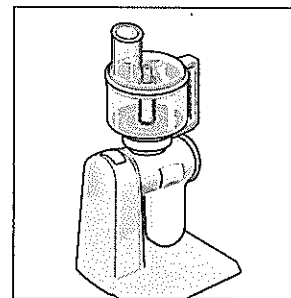
Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
Um den roten Belag nach Raffeln von Karotten zu entfernen, ein paar Tropfen Speiseöl auf einen Lappen geben und das Raffelgerät innen damit abreiben und danach spülen.

4.11. Sollbruchstelle

Eine Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Die Antriebswelle bricht bei Überlastung durch unsachgemässen Gebrauch (z.B. Gebrauch der Schneidscheibe bei Hartkäse, Brot oder holzigem Gemüse oder bei Rückstau in die Auslassöffnung).

4.12. Inbetriebnahme Multi-Mixer

Bestehend aus:
Antriebssockel, Behälter, Schlagmesser, Deckel mit Einfüllschacht



20

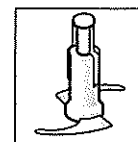


Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Erst bei vollkommenen Stillstand des Grundgerätes
- **Vorsicht:** Nach Deckel abnehmen, Messer immer am Griff herausnehmen, Messer sind sehr scharf.
- **Vorsicht:** Nach Deckel abnehmen, Scheibe immer zusammen mit Scheibenträger herausnehmen; Scheiben sind scharf und kantig.
- Während des Betriebs nicht in den Einfüllschacht greifen.
- Multi-Mixer nicht versuchen auf dem Grundgerät zusammenzubauen.
- **Vorsicht:** Kinder von dem Gerät fernhalten.

4.13. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».



21

Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
Messer immer am Griff herausnehmen 21.
Vorsicht: Messer ist sehr scharf. Behälter im Uhrzeigersinn drehen und nach oben vom Antriebssockel abnehmen.

4.14. Anwendung

Behälter auf Antriebssockel aufsetzen (Position 3) und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die Lasche im Griff einrastet. Nur so lässt sich am Schluss der Deckel aufsetzen und eindrehen. Messer einsetzen. **Vorsicht sehr scharf!**

Schneid- bzw. Mixgut einfüllen. Deckel so aufsetzen, dass die Markierungen (Pfeil auf Deckel und Griff) übereinstimmen und sich die Deckelnase in den Verriegelungsschlitz eindrehen lässt.

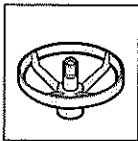
Nur wenn der Deckel bis zum Anschlag eingedreht ist, lässt sich der Multi-Mixer auf das Grundgerät aufsetzen und betreiben, evtl. Deckelnase mit dem Daumen festhalten.

Multi-Mixer auf den oberen Antrieb setzen und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Deckel kann, solange der Multi-Mixer auf dem Grundgerät aufgesetzt ist, nicht abgenommen werden. Sollte dem Mixgut noch etwas zugegeben werden, so kann dies durch den Einfüllschacht geschehen. Flüssigkeiten empfehlen wir, durch den Einfülltrichter zu geben.

4.15. Arbeiten mit Scheiben

Scheiben aufsetzen.
Schneiden, Schnitzeln, Raffeln und Reiben. Scheibenträger auf Antriebssockel aufsetzen und Scheibe mit gewünschter Fläche nach oben zeigend so auflegen, dass die beiden Zungen am Scheibenträger in die beiden Öffnungen der Scheibe greifen. Deckel wie vorgängig beschrieben aufsetzen.

4.16. Scheiben herausnehmen oder wechseln



22

Immer Scheibenträger einschliesslich Scheibe am Griffteil des Scheibenträgers entnehmen.
Zum Schneiden, Schnitzeln, Raffeln oder Reiben max. Stufe 3 wählen. Arbeitsgut mit Stopfer mit gleichmässigem leichten Druck nachschieben.

4.17. Füllhöhe

Max. bis zur Unterkante der Scheibenträgnabe.

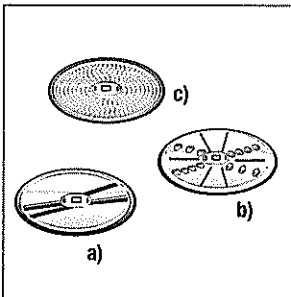


Nicht in den Einfüllschacht greifen!

Um evtl. verbleibende Reststücke besser zu verarbeiten, den Stopfer einige Male kurz anheben.

Sollte Arbeitsgut festklebmen, Grundgerät ausschalten, Multi-Mixer abnehmen, Deckel öffnen und Reststücke entfernen.

4.18. Wann welche Scheibe



23

Wende-Schneidscheibe (a)
«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst.
Achtung: nicht für Hartkäse, Brot, Schokolade geeignet.

Wende-Raffelscheibe (b)
«grob» bzw. «fein» für Gemüse, Obst, Käse.
Achtung: nicht für Nüsse, Hartkäse z.B. Parmesan sowie Scheibenseite «fein» nicht für Weichkäse geeignet.

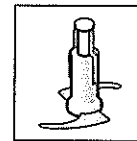
Hinweis: Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe 2 oder 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten. Um z.B. bei Karotten u.ä. ein gleichmässiges Schneidgut zu erhalten, dieses gebündelt senkrecht durch den Einfüllschacht einfüllen.

Reiberscheibe «fein» (c)
Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse, Nüssen.
Achtung: nicht für Weich- und Schnittkäse geeignet.
Hinweis: Schokolade und anderes zum Schmelzen oder Schmelzen neigendes Arbeitsgut vor dem Reiben kühl lagern und nur auf Stufe 1 bei leichtem Stopferdruck verarbeiten.

4.19. Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Scheibenträger hat eine Sollbruchstelle, welche bei Überlastung oder durch unsachgemässen Gebrauch (z.B. Gebrauch der Schneidscheibe bei Hartkäse, Brot oder stark holzigem Gemüse) bricht.

4.20. Schlagmesser



24

Hacken, Pürieren, Mixen, Zerkleinern, Herstellen leichter Speisen und von Mixgetränken.

Hinweis: Lebensmittel wie gewohnt vorbereiten (z.B. waschen, trocknen, schälen usw.) und in grobe Stücke zerteilen, einfüllen und danach je nach Verwendungszweck oder individuellem Geschmack Gerät kürzer oder länger laufen lassen; bei kleineren Mengen bzw. grober Zerkleinerung - kurze Einschaltzeiten; bei grösseren Mengen bzw. feiner Zerkleinerung - längere Einschaltzeiten.

Tipp: Für diverse Fleischteige, Füllungen und Pasteten (Rind-, Schweine-, Kalb-, Geflügelfleisch, Fisch usw.) zusammen mit den weiteren Zutaten und Gewürzen in den Behälter geben und auf max. Stufe zu einem Teig verarbeiten. Z.B. Hackbraten, Fleischkugeln, Teig- und Gemüsefüllungen, Suppeneinlagen usw.

Mixen: Milchmixgetränke bis 0.5 l. Saucen, Salatdressing, Cremesuppen, Quarkcrèmes bis 375 g.

Teig kneten und rühren: Wird eine geringe Menge Teig (bis 340 g Mehl) benötigt, so kann dieser im Multi-Mixer zubereitet werden. Für den Normalfall wird jedoch empfohlen, die Rührschüssel mit den entsprechenden Werkzeugen für die Teigzubereitung zu verwenden.

4.21. Reinigen

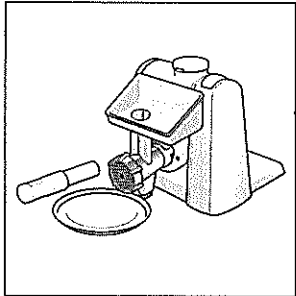
Der Behälter und Deckel sowie das Schlagmesser, Scheiben und Scheibenträger sind spülmaschinengeeignet.
Antriebssockel nur mit einem feuchten Lappen abwischen.



Behälter und Deckel im Geschirrspüler nicht über der Heizung einordnen. Das Schlagmesser mit der Kegelöffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden.

4.22. Inbetriebnahme Fleischwolf

Bestehend aus:
Gehäuse, Einfüllschale, Stopfer, Schnecke mit Mitnehmer, Messer, Lochscheibe Ø 4.5 mm, Schraubring



25



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Fleischwolf nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Nie in Einfüllschacht greifen, sondern stets den Stopfer verwenden.
- Fleischwolf nie bei laufendem Grundgerät aufstecken oder abnehmen.
- Fleischwolf nie ohne Lochscheibe und Schraubring benutzen.
- Vorsicht: Messer ist scharf.
- Vorsicht: Kinder von dem Gerät fernhalten.

4.23. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».

4.24. Zusammensetzen

Die Einzelteile sind in der angegebenen Reihenfolge in das Gehäuse einzusetzen.

1. Schnecke
2. Messer beidseitig einsetzbar
3. Lochscheibe mit Aussparung am Gehäuserand
4. Schraubring aufsetzen und leicht festschrauben

4.25. Anwendung

Mitnehmer des Fleischwolfes in die Antriebsschlitze einführen (Position 4), gegen den Antrieb drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie auf die Richtungspfeile und die Aufschrift (auf/zu) auf dem Gehäuse des Fleischwolfes. Schraubring nochmals festschrauben und danach Einfüllschacht aufsetzen.

Mit dem Fleischwolf auf Stufe 4 arbeiten. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden. Einen Teller oder Schale unter den Fleischwolf stellen. Wenn Sie eine grössere Schale unter die Austrittsöffnung stellen möchten, können Sie selbstverständlich eine andere Position des Multifunktionsarmes wählen.

Schneiden Sie das Fleisch zum Verarbeiten in Streifen und nicht in Stücke. Es dürfen keine Knochen in den Fleischwolf kommen. Fleisch für Tartar zweimal durchlassen.



Auf richtige Lage der Einfüllschale achten.

4.26. Abnehmen und Zerlegen

Drehschalter auf «0» drehen. Fleischwolf im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Nach dem Lösen des Schraubings Lochscheibe, Messer und Schnecke herausnehmen.

4.27. Reinigen

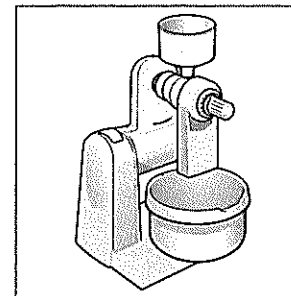
Alle Teile von Hand spülen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Nach dem Spülen Lochscheibe und Messer sofort abtrocknen und mit Speiseöl einfetten.

4.28. Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Überlastung. Dieser Teil lässt sich leicht ersetzen. Befestigungsschraube abschrauben, Mitnehmer auswechseln und wieder festschrauben.

4.29. Inbetriebnahme Getreidemühle

Bestehend aus:
Gehäuse, Einstellring, Mahlkegel, Mahlring, Einfüllbehälter, Mitnehmer



26



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Getreidemühle nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Nur im vollständig zusammengesetzten Zustand betreiben.
- Nicht in den Einfüllbehälter greifen.
- Getreidemühle nie bei laufendem Grundgerät aufstecken oder abnehmen.
- Diese Getreidemühle ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert, jedoch nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nur gereinigtes Getreide verwenden, um Beschädigungen durch Metallteile, Sand oder Steine zu vermeiden.
- Getreidemühle nicht ohne Mahlgut laufen lassen.
- Vorsicht: Kinder von dem Gerät fernhalten.

4.30. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».

4.31. Auseinandernehmen

Einfüllbehälter abnehmen. Einstellring entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
Der Doppelpfeil muss gegenüber der Strichmarkierung stehen.
In dieser Stellung können Mahlring und Mahlkegel entnommen werden.

4.32. Zusammenbau

Kontrollieren, ob Einstellring mit der Markierung übereinstimmt.
Mahlkegel auf die Vierkantachse im Gehäuse aufstecken.
Mahlring einsetzen; der Pfeil muss dabei mit der Markierung auf dem Gehäuse und dem Doppelpfeil auf dem Einstellring zeigen. Nur in dieser Stellung lässt er sich richtig einsetzen.

Mahlring evtl. leicht niederdrücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn in den Mahlbereich bis zur gewünschten Einstellung drehen.
Einfüllbehälter aufstecken.

Getreidemühle mit dem Auslaufstutzen nach rechts auf den waagrecht geschwenkten Multifunktionsarm (Position 2) setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Um Staub zu vermeiden, den Deckel auf die Schüssel geben. Das Mehl wird durch die Deckelöffnung gemahlen.

4.33. Feinheitsgrad

Mahlgut in den Einfüllbehälter schütten, max. Füllmenge 750 g (die Markierungen sind eine Orientierungshilfe und beziehen sich auf Weizen).

Motor einschalten.

Den Mahlgrad regulieren Sie durch Drehen des Einstellringes bis in den Bereich 6.

1 = fein 6 = grob

Die Einstellung erfolgt stufenlos und kann bei laufender Mühle vorgenommen werden. Verändern Sie in Richtung «fein» die Einstellung nur in kleinen Schritten, damit sich das Mahlgut zwischen dem Mahlwerk herausarbeiten kann.

Zum Mahlen wird das Gerät normalerweise auf Stufe 4 betrieben. Bei sehr feiner Einstellung kann Stufe 3 verwendet werden, um das Mahlgut nicht zu stark zu erwärmen.

Die Getreidemühle ist geeignet für alle Getreidearten (ausser Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam usw. Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen.

4.34 Mahlleistung bei Schaltstufe 4

In einem Mahlvorgang können max. 2 kg verarbeitet werden. Um das Gerät nicht zu überlasten, ist danach eine Abkühlpause von 1 Stunde einzuhalten.

Getreideart	Feineinstellung	Grobeinstellung
Weizen	80 g/min	270 g/min
Roggen	70 g/min	230 g/min
Buchweizen	80 g/min	190 g/min
Gerste	80 g/min	300 g/min
Hirse	80 g/min	200 g/min
Reis	70 g/min	190 g/min
Leinsamen	15 g/min *)	—
Mohn	70 g/min *)	—

*) Leinsamen und Mohn sind ölhaltig; zu feine Einstellung ergibt geringe Mahlleistung. Ein besseres Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie diese Früchte in die Gefriertruhe geben und nach Entnahme sofort mahlen.

Sofern für Backzwecke gewünscht, kann Leinsamen schnell und sehr fein gemahlen werden, indem Sie ihn dem Getreide vor dem Mahlen untermischen.

Die in der Tabelle aufgeführten Werte sind Cirka-Angaben und schwanken je nach Feuchtegehalt des Getreides.

Das Getreide muss einwandfrei trocken sein. Andernfalls kann das Mahlwerk verkleben. Mahlgut an einem trockenen Ort lagern. Die Lagertemperatur darf 40 °C nicht überschreiten.



Feuchtes Getreide führt dazu, dass beim Mahlvorgang erhöhte Wärmebildung entsteht. Dies ist deutlich zu erkennen, wenn in der Mahlzone des Stahlkegels immer mehr Mehlstaub hängen bleibt und keine Feinmahlung mehr möglich ist.

4.35. Feuchtigkeitstest

Mahlgut zwischen zwei harten Gegenständen zerdrücken. Feuchtes Mahlgut lässt sich, ohne zu knacken, haferflockenartig flachdrücken. Sie können auch eine Probe des Mahlgutes einige Stunden in die Gefriertruhe legen und danach sofort auf Feinmahlstellung verarbeiten. Wenn sich das Mahlgut nach dem Gefrieren fein mahlen lässt, ist dies ein deutliches Zeichen, dass das Getreide zuvor feucht war.

Das Testergebnis kann ein Hinweis sein, das Getreide auch aus gesundheitlichen Überlegungen, besser zu lagern.

4.36. Abnehmen und Reinigen

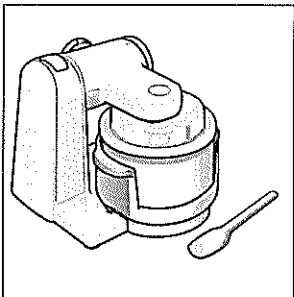
Drehschalter auf «0» drehen. Getreidemühle entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 Die Getreidemühle muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, wenn sie nicht täglich benutzt wird. Bei ölhaltigem Mahlgut, z.B. Leinsamen, sollte die Mühle nach jedem Mahlvorgang gereinigt werden.
 Das Stahlkegelmahlwerk nur mit einer trockenen Bürste reinigen. Zur Reinigung der Austrittsöffnung kann das Unterteil heruntergeklappt werden.
 Die Teile nicht in kochendes Wasser tauchen. Gehäuse nicht in Spülwasser legen; nur von aussen feucht abwischen. Mühle in trockenem Raum aufbewahren.

4.37. Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle am Mitnehmer schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer lässt sich leicht ausbauen und ersetzen. Einstellring nach rechts bis zum Anschlag drehen. Jetzt den Mitnehmer mit einer Flachzange an den angebrachten Flächen fassen, nach rechts drehen und herausziehen. Wiedereinsetzen in umgekehrter Reihenfolge.

**4.38. Inbetriebnahme
Glacéschüssel**

Bestehend aus:
 Gerätedeckel, Rührarm mit Mitnehmer, Kühlbehälter, Halterung für Kühlbehälter, Kunststoffspachtel



27



Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

- Die Glacéschüssel nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Die Glacéschüssel nie bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen.
- Die Glacéschüssel ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert, jedoch nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Nicht mit Gegenständen in das laufende Gerät greifen.

4.39. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen und Pflegen».

4.40. Anwendung

Kühlbehälter aus der Halterung nehmen.
 Für die Glacézubereitung muss der Kühlbehälter unbedingt sauber sein. Am besten wird er vor dem Einfrieren noch mal feucht ausgeputzt und getrocknet. Danach den Kühlbehälter für ca. 8 Stunden oder länger senkrecht stehend in das Gefrierfach *** oder in die Gefriertruhe geben (mind. -18 °C oder tiefer). Er kann auch ständig im Gefrierfach bleiben, damit er sofort einsetzbar ist. Für die Glacézubereitung den Kühlbehälter aus dem Gefrierfach nehmen, in die Halterung einsetzen, den Rührarm in den Behälter geben und mit dem Deckel verschliessen.
 Zusammengesetztes Gerät in die varioTronic einsetzen. Multifunktionsarm bis zum Einrasten herunterdrücken (Position 1). Vor der Glacézubereitung Zutaten vorbereiten. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus (Rezeptbeispiele sind der Glacéschüssel beigelegt). Alle Zutaten gut vermischen; sie sollen Kühlschranktemperatur haben, und die Mengenangaben müssen genau eingehalten werden.
 Um ein Festfrieren der Masse an der Kühlbehälterwand zu vermeiden, die vorbereitete Mischung in die laufende Glacéschüssel einfüllen. Während der Zubereitung nur kurzzeitig abschalten.
 Gerät auf Stufe 1 betreiben.
 In der Regel ist die Glacé nach ca. 30 Minuten fertig, und die varioTronic kann abgeschaltet werden. Genaue Zeitangaben s. Rezept.
 Wenn der Rührarm steckenbleiben sollte, verhindert der eingebaute Mitnehmer ein Blockieren. Dies wird durch ein knackendes Geräusch angezeigt.
 Gerät abschalten.



Ein knackendes Geräusch des Rührarmes vor Ablauf der angegebenen Zeit ist ein Zeichen dafür, dass die Glacé vorzeitig fertig geworden ist.

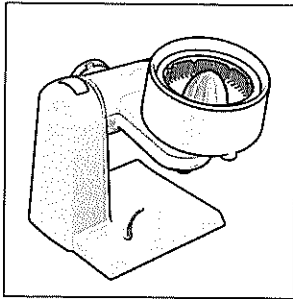
Den Rührarm herausnehmen und die fertige Glacé kurz im Behälter stehen lassen, damit sie noch etwas fester wird.
 Zum Entnehmen der fertigen Glacé den zur Glacéschüssel gehörenden Kunststoffspachtel verwenden.
 Vorsicht: Nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen; keinen Metallspachtel benutzen.

4.41. Reinigen und Pflegen

Bei der Glacéherstellung muss besonders auf Hygiene geachtet werden. Alle Teile, die mit Glacé in Berührung kommen, sorgfältig säubern. Deckel, Rührarm und Halterung sind spülmaschinengeeignet. Den Rührarm mit dem Mitnehmer nach unten in den Geschirrspüler geben.
 Kühlbehälter mit weichem Tuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser säubern. Vorsicht, nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen.
Vermeiden Sie ein starkes Erwärmen des Kühlbehälters!

4.42. Inbetriebnahme Zitruspresse

Bestehend aus:
Auffangbehälter, Sieb mit Pressekegel und Ring



28

4.43. Vor dem ersten Gebrauch

Gerät reinigen; siehe unter Punkt «Reinigen».

4.44. Zusammensetzung

Den Multifunktionsarm in Position 5 schwenken. Bei Verwendung hoher Gefäße kann der Multifunktionsarm auch in die waagrechte Position geschwenkt werden (Position 2).
Auffangbehälter mit dem Auslaufstutzen nach rechts auf den Multifunktionsarm setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Sieb mit Pressekegel einsetzen.

4.45. Anwendung

Die Zitruspresse ist geeignet zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruits.
Ein geeignetes Gefäß unter den Auslaufstutzen stellen.
Auf Stufe 2 Früchte auspressen. Nach dem Pressen Fruchtfleisch zur weiteren Saftgewinnung auf Stufe 4 ausschleudern.
Die Verarbeitungsmenge beträgt in einem Arbeitsgang ca. 1 kg Zitrusfrüchte.
Zum Abnehmen des Pressekegels mit beiden Händen unter den umlaufenden Rand greifen und ziehen.

4.46. Reinigen

Mit haushaltsüblichen Spülmitteln reinigen oder in den Geschirrspüler geben. Darauf achten, dass die Teile nicht über der Heizung angeordnet und zwischen den Haltestäben eingeklemmt werden.
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
Zur besseren Reinigung lässt sich der Ring am Sieb entfernen.

5. Reinigen und Pflegen

5.1. Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr! Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

5.2. Schüssel und Zubehör reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

5.3. Mixer reinigen/zerlegen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

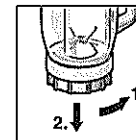
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Mixer kann zum Reinigen auseinander genommen werden.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Messereinsatz ist nicht spülmaschinenfest.

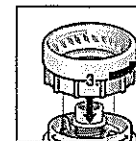
Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen.



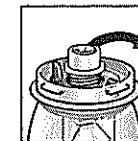
29



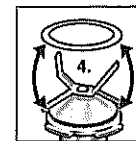
30



31



32



33

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn auseinander zu nehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (bei Geräten mit Momentschaltung auf Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

- Sockel des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen (29)
- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen 30. Der Messereinsatz wird gelöst 31.
- Messereinsatz entnehmen 32 und den Dichtungsring entfernen 33.

5.4. Mixer zusammensetzen

**Verletzungsgefahr!**

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixbecher einsetzen.
- Mit Hilfe des Sockels den Messereinsatz fest schrauben.
- Sockel des Mixbechers im Uhrzeigersinn fest drehen.

5.5. Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe Seite 94).

6. Anwendungsbeispiele

6.1. Anwendungsbeispiele

**Schlagsahne**

100 g – 600 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.

**Eiweiss**

1 bis 8 Eiweiss

- Eiweiss 4 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.

**Biskuitteig**

Grundrezept

2 Eier

2 – 3 EL heisses Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (ausser Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 2 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

**Rührteig**

Grundrezept

3 – 4 Eier

200 – 250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

200 – 250 g Butter (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/8 l Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 1½ – 2 x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100 – 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 2 mit dem Rührbesen oder Knethaken verarbeiten.
- Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Hefeteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200 – 250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 2 mit dem Knethaken verarbeiten.
- Höchstmenge: 1½ x Grundrezept



Mayonnaise

- 2 Eier
- 2 TL Senf
- ¼ l Öl
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.
- Zutaten (ausser Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 4 schalten und das Öl langsam durch den Trichter giessen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

7. Ersatzteile / Sonderzubehör

Wünschen Sie für Ihre varioTronic 550, 600 und 600 Deluxe einzelne Ersatzteile/Sonderzubehör zu beziehen, bitten wir Sie, bei Bestellung auch die Ersatzteilnummer anzugeben.

Ersatzteile Bezeichnung:	Art. Nr.
Rührschüssel Kunststoff	3340.40000
Staubschutz zu Rührschüsseln	3340.46350
Schwingbesen	3340.47349
Rührbesen	3340.00030
Knethaken	3340.00040
Teigabweiser Knethaken	3340.50003
Messereinsatz kpl. zu Mixglas	3340.00070
Stopfer zu Raffelgerät	3340.00152
Mitnehmer zu Raffelgerät	3340.00153
Reibscheibe fein zu Raffelgerät	3340.00150
Schneidscheibe dick/dünn zu Raffelgerät	3340.00860
Rösti-/Raffelscheibe fein zu Raffelgerät	3340.00870
Lochscheibe Lochdurchmesser 4,5 mm	3340.00190
Lochscheibe Lochdurchmesser 3 mm	3340.80003
Messer zu Fleischwolf	3340.00200

Sonderzubehör:	
Kunststoffrührschüssel	33450
Mixglas	33452
Raffelgerät	33453
Fleischwolf	33454
Pommes-frites-Scheibe	33456
Getreidemühle	33457
Julienne-Scheibe	33458
Multi-Mixer	33459
Mixbecher	33460
Zitruspresse	33467
Edelstahlrührschüssel	33478
Glacéschüssel	33466

7.2. Funktionsübersicht

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

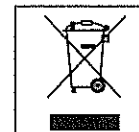
8. Technische Daten

Nennspannung	220 – 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	550 W (varioTronic 550) resp. 600 W (varioTronic 600 und 600 Deluxe)
Motor	Kollektormotor
Antrieb	Multifunktionsarm als Zentralantrieb mit jeweils separaten Anschlussorten, in 5 Positionen schwenkbar
Drehzahlbereich	24 bis 11'492 U/min
Schaltung	4 Haupt- und 3 Zwischenstufen und Momentschaltung (bei varioTronic 600 und Deluxe mit automatischer Parkstellung)
Masse	(BxHxT) 230x280x230 mm
Gewicht	Grundgerät: 3.1 kg
Material	Gehäuse: Kunststoff ABS Rührschüssel: Kunststoff PP (varioTronic 550 und 600) Rührschüssel: Edelstahl (varioTronic 600 Deluxe) Arbeitswerkzeuge: aus rostfreiem Stahl
Rührschüssel	Fassungsvermögen 2 kg, mit Staub-/Spritzschutz, geschirrspülmaschinenfest
Betriebszeit	Dauerbetrieb für Haushaltsgebrauch, nicht aber für kommerzielle Zwecke
Sicherheiten	Betriebsanzeige, Mixerantrieb-Abdeckungen und Überhitzungsschutz, Wiedereinschaltssicherung (über 0-Stellung)

Änderungen ohne vorherige Information möglich. Für genauere Angaben Typenschild auf Gerät beachten.

9. Entsorgung

9.1 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!).