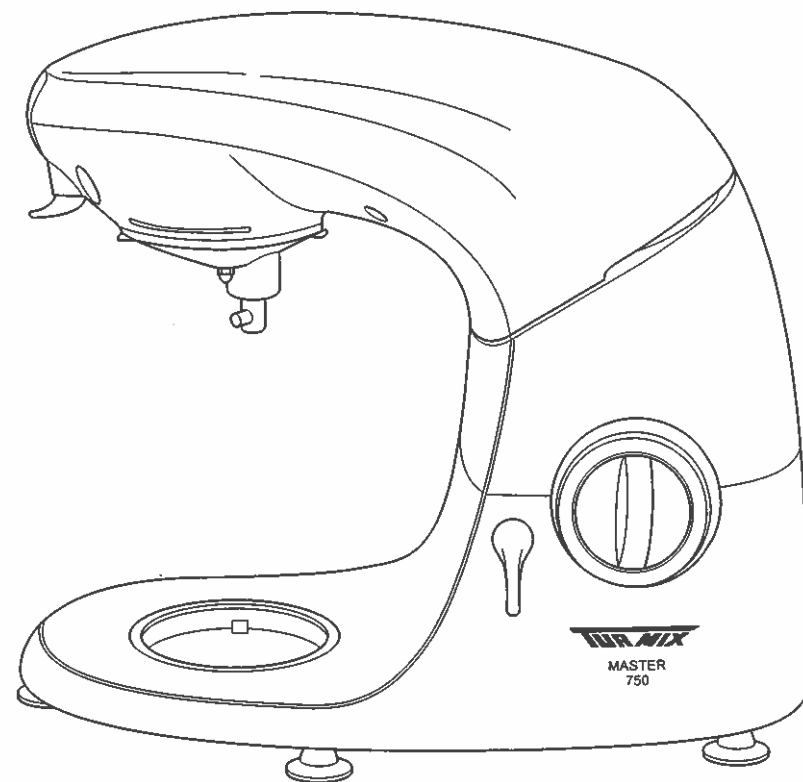




Anleitung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso

MASTER 750



Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Mit dem Kauf der Küchenmaschine MASTER 750 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.



Hinweise zum Verständnis

Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!

A ①

Mit Buchstaben oder Zahlen wird jeweils auf Abbildungen oder Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. auf Abbildung **A**.

Einsatz der Bedienungsanleitung

Diese Anleitung kann nicht jeden erdenkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Turmix-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

Chère cliente, cher client,

Vous avez fait un bon choix en achetant la machine de cuisine MASTER 750. Elle vous rendra de bons services pendant des années si vous en prenez soin. Avant de l'utiliser pour la première fois, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi, et surtout de suivre exactement les instructions de sécurité qui suivent.

Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le mode d'emploi ne doivent pas utiliser ce mixer.

Indications facilitant la compréhension

Le triangle d'avertissement signale toutes les indications importantes pour la sécurité. Suivez-les toujours pour ne pas courir le risque de graves lésions!

A ①

Les lettres ou les chiffres renvoient à des figures ou à des éléments de l'appareil; ici, par exemple, à la figure **A**.

Utilisation du mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas couvrir toutes les utilisations possibles. Pour tous autres renseignements ou si vous avez un problème qui n'est pas suffisamment détaillé dans le mode d'emploi, veuillez vous adresser au Service clients Turmix ou à votre vendeur.

Gentile cliente,

con l'acquisto della macchina da cucina MASTER 750 ha fatto un'ottima scelta. Se utilizzata con cura, svolgerà impeccabilmente il suo servizio per molti anni. Tuttavia, prima di metterla in funzione, le consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni d'uso, e soprattutto di osservare scrupolosamente le norme di sicurezza di seguito indicate.

Chi non si fosse sufficientemente familiarizzato con le modalità d'uso, non dovrebbe utilizzare l'apparecchio.

Indicazioni generali

Il triangolo di segnalazione contrassegna tutte le avvertenze essenziali per la sicurezza. Attenetevi sempre ad esse, per prevenire conseguenze che potrebbero essere gravi!

A ①

I numeri o le lettere rimandano di volta in volta alle illustrazioni, ai componenti dell'apparecchio e alle parti utilizzate, come ad esempio qui per la figura **A**.

Impiego del manuale d'uso

Questo manuale non può prendere in considerazione tutti i possibili impieghi della macchina. Per ulteriori informazioni, in caso di problemi non affrontati in questo manuale o qui trattati in misura insufficiente, vogliate rivolgervi al servizio clienti Turmix o al vostro rivenditore di fiducia.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Technische Daten	6
Wichtige Sicherheitshinweise	8–12
Auspacken/Stromanschluss	12
Übersicht der Geräteteile und Zubehör	14
Verwendungszweck/Schaltstufen	14
Inbetriebnahme	16
Momentschaltung	18
Überhitzungsschutz	18
Maximale Verarbeitungsmengen	18
Reinigung	18
Sonderzubehör	20–28
• Trommelraffelgerät	20
• Fleischwolf	22
• Nudelvorsatz	24

Sommaire

	page
Fiche technique	7
Indications importantes pour la sécurité	9–13
Déballage/Branchement	13
Récapitulatif des pièces et des accessoires	15
Utilisations/Vitesses	15
Première utilisation	17
Régime instantané	19
Protection contre la surchauffe	19
Quantités maximum	19
Nettoyage	19
Accessoires spéciaux	21–29
• Appareil à râper	21
• Hachoir à viande	23
• Accessoire pour faire les pâtes	25

Indice

	pagina
Caratteristiche tecniche	7
Indicazioni importanti per la sicurezza	9–13
Disimballaggio/Collegamento alla rete	13
Elenco dei componenti e degli accessori	15
Impiego/Velocità	15
Messa in funzione	17
Velocità rapida	19
Protezione antisurriscaldamento	19
Quantità massime di lavorazione	19
Pulizia	19
Accessori speciali	21–29
• Grattugia cilindrica	21
• Tritacarne	23
• Dispositivo per pasta	25

Technische Daten

Nennleistung	750 Watt
Nennspannung	230 V/50 Hz
Antrieb	Kollektormotor
Materialien:	
<i>Gehäuse</i>	Alu-Druckguss
<i>Unterteil Rührarm</i>	Kunststoff ABS
<i>Getriebegehäuse</i>	Alu-Druckguss
<i>Rührschüsseln</i>	Edelstahl
<i>Spritzschutzdeckel</i>	Kunststoff SAN
<i>Kneithaken und</i>	
<i>Rührwerkzeug</i>	Alu-Druckguss mit Antihafbeschichtung
<i>Schwingbesen</i>	Edelstahl
Schaltung	stufenlose Drehzahlregulierung 1–12 sowie Momentschaltung
Kurzbetrieb	10 Minuten
Masse Grundgerät ohne Werkzeuge	(B/H/T) 215/350/410 mm
Gewicht	6,74 kg
Anschluss	festes Anschlusskabel, ca. 1 m lang, mit Stecker 2P+E

Zubehör (im Preis inbegriffen)

2 Rührschüsseln 4,5 l und 3 l, 1 Spritz- und Staubschutzdeckel, Kneithaken, Rührwerkzeug, Schwingbesen, Anleitung 3-sprachig (d, f und i).

Sonderzubehöre (nicht im Preis inbegriffen)

Erhältlich beim Turmix-Kundendienst oder im Fachhandel: Trommelröf-felgerät, Fleischwolf, Nudelvorsatz.

Fiche technique

Puissance nominale	750 watts
Tension nominale	230 V/50 Hz
Moteur	Moteur à collecteur
Matériaux:	
<i>Boîtier</i>	Aluminium moulé sous pression
<i>Partie inférieure du bras du mixer</i>	Matière synthétique ABS
<i>Boîtier du moteur</i>	Aluminium moulé sous pression
<i>Bols</i>	Acier fin
<i>Couvercle anti-éclaboussures</i>	Matière synthétique SAN
<i>Crochet pétrisseur et outil mélangeur</i>	Aluminium moulé sous pression avec revêtement anti-adhérent
<i>Fouet</i>	Acier fin
Commutation	Réglage progressif de 1 à 12 et régime instantané
Utilisation brève	10 minutes
Dimensions appareil de base sans les outils	(L/H/P) 215/350/410 mm
Poids	6,74 kg
Branchement	Câble fixe, env. 1 m de long, avec prise 2P+T

Accessoires (compris dans le prix)

2 bols de 4,5 l et de 3 l, 1 couvercle protégeant des éclaboussures et de la poussière, crochet pétrisseur, outil mélangeur, fouet, mode d'emploi en 3 langues (d, f et i).

Accessoires spéciaux (non compris dans le prix)

Disponibles au Service clients Turmix ou dans le commerce spécialisé: tambour râpeur, hachoir à viande, accessoire pour faire les pâtes.

Caratteristiche tecniche

Potenza nominale	750 watt
Tensione nominale	230 V/50 Hz
Motore	Motore a collettore
Materiali:	
<i>Rivestimento</i>	Alluminio pressofuso
<i>Parte inferiore braccio impastatore</i>	Plastica ABS
<i>Scatola ingranaggi</i>	Alluminio pressofuso
<i>Ciotole</i>	Acciaio inox
<i>Coperchio antispruzzo</i>	Plastica SAN
<i>Ganci impastatori e sbattitore</i>	Alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
<i>Frusta</i>	Acciaio inox
Velocità	Variazione continua del numero di giri 1-12 e velocità rapida
Funzionamento breve	10 minuti
Dimensioni dell'apparecchio di base senza accessori	(L/A/P) 215/350/410 mm
Peso	6,74 kg
Allacciamento	Cavo di collegamento incorporato, lungo circa 1 m, con spina 2 poli e terra

Accessori (compresi nel prezzo)

2 ciotole da 4,5 l e 3 l, 1 coperchio antispruzzo e antipolvere, gancio impastatore, sbattitore, frusta, istruzioni d'uso in 3 lingue (d, f, i).

Accessori speciali (non inclusi nel prezzo)

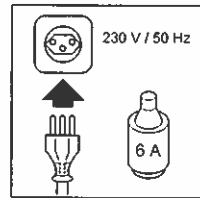
Disponibili presso il servizio clienti Turmix o i rivenditori specializzati: grattugia cilindrica, tritacarne, dispositivo per pasta.



Wichtige Sicherheitshinweise

Gefahr! Strom kann tödlich sein! Im Notfall sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!

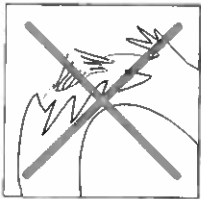
- Alle Arbeitswerkzeuge sowie Zubehöre dürfen nur bei ausgeschalteter Küchenmaschine angebracht oder abgenommen werden.
- Gerät nur einschalten, wenn Arbeitswerkzeuge oder Zubehöre angebracht wurden und das Gerät in Arbeitsstellung ist.
- Nie in die Rührschüssel oder in ein Zusatzgerät greifen, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Immer in den angegebenen Schaltstufen arbeiten.
- Kurzbetrieb von 10 Minuten einhalten.



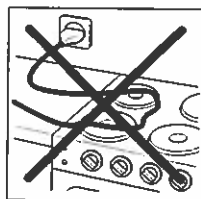
A

Stromzuführung (A)

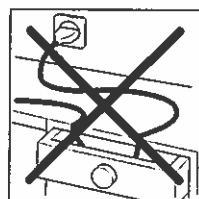
Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Das Gerät nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz, min. 10 A mit Schutz Erde anschliessen. Die Steckdose muss von autorisiertem Fachpersonal installiert worden sein. Wir empfehlen, das Gerät über FI-Schutzschalter max. 30 mA anzuschliessen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Fachperson.



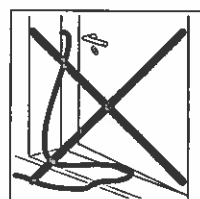
B



B



B



B

Netzkabel (B)

Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den Turmix-Kundendienst ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Kabel nicht über heiße Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.



Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Küchenmaschine MASTER 750 ist ausdrücklich für den privaten Gebrauch bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Indications importantes pour la sécurité

Danger! Le courant électrique peut être mortel! En cas d'urgence, débranchez immédiatement la prise. Ne mettez jamais d'éléments conducteurs d'électricité en contact avec de l'eau: danger de court-circuit!

- Tous les outils de travail et les accessoires ne doivent être installés ou enlevés qu'une fois la machine éteinte.
- N'allumez la machine que quand les outils ou les accessoires ont été fixés et que la machine est en position de travail.
- Ne mettez jamais la main dans le bol ou dans un appareil accessoire tant que la machine est en marche.
- Travaillez toujours aux vitesses indiquées.
- Respectez la limite de temps d'utilisation de 10 minutes.

Alimentation électrique (A)

Ne touchez jamais d'éléments sous tension! Vous pourriez recevoir une décharge électrique entraînant des lésions graves ou même la mort. L'appareil ne doit être branché que sur du courant alternatif d'une tension de 230 V/50 Hz, min. 10 A, avec protection par mise à la terre. La prise doit avoir été installée par du personnel autorisé. Nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur de protection max. 30 mA. En cas de doute, consultez un spécialiste.

Câble (B)

N'utilisez jamais la machine avec un câble défectueux. Faites immédiatement remplacer par le Service clients Turmix les câbles et prises endommagés. Ne tirez pas le câble par-dessus des angles ou des bords tranchants, évitez qu'il ne se coince. Ne posez ou ne suspendez pas le câble sur des objets chauds, protégez-le des huiles. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble ni avec des mains mouillées.

Utilisation conforme

La machine de cuisine MASTER 750 est conçue exclusivement pour l'usage privé. Toute modification technique et toute utilisation non conforme sont strictement interdites étant donné les risques qu'elles pourraient entraîner!

Indicazioni importanti per la sicurezza

Attenzione! Una scarica elettrica può essere mortale! In caso d'emergenza, staccate immediatamente la spina dalla presa. Non mettete mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: pericolo di cortocircuito!

- Tutti gli utensili da lavoro e gli accessori devono essere inseriti o rimossi esclusivamente a macchina spenta.
- Accendete l'apparecchio soltanto una volta inseriti gli utensili da lavoro o gli accessori e con l'apparecchio in posizione di lavoro.
- Non inserite mai le mani nelle ciotole o in un accessorio durante il funzionamento della macchina.
- Lavorate sempre alle velocità indicate.
- Rispettate il funzionamento breve di 10 minuti.

Alimentazione elettrica (A)

Non toccate mai le parti sotto tensione. Esse possono trasmettere una scossa elettrica che può provocare gravi lesioni e perfino la morte. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione di 230 V 50 Hz, min. 10 A con collegamento a terra. La presa dev'essere stata installata da personale tecnico autorizzato. Si consiglia di collegare l'apparecchio tramite interruttore differenziale da max. 30 mA. In caso di dubbio, rivolgetevi ad un tecnico.

Cavo di collegamento (B)

Non utilizzate mai l'apparecchio se il cavo di collegamento è danneggiato. I cavi e le spine difettose devono essere subito sostituite dal servizio clienti Turmix. Non tirate né serrate il cavo su angoli o spigoli. Non appoggiate o appendete il cavo sopra oggetti surriscaldati, e protegetelo dalle sostanze oleose. Non staccate mai la spina dalla presa tirando il cavo o con le mani bagnate.

Impiego corretto

La macchina da cucina MASTER 750 è destinata esclusivamente all'uso domestico. Modifiche tecniche o usi impropri dell'apparecchio sono severamente vietati, a causa del pericolo che potrebbe derivarne!

Standort

Stellen Sie die Küchenmaschine an einem standsicheren Ort auf. Das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen: Brand- oder Kurzschlussgefahr!

Zugelassene Bediener

Alle Personen, die mit dem Bedienen, Warten und Reparieren des Gerätes zu tun haben, müssen für ihre Tätigkeit ausgebildet und eingewiesen sein. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät *nicht oder nur unter Aufsicht bedienen*.

Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Netzkabel niemals herunterhängen lassen.

Reinigung

Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder damit in Berührung kommen lassen! Nie scharfe oder kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien zur Reinigung verwenden.

Reparaturen

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten. Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom Turmix-Kundendienst ausgeführt werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen nur Original-Turmix-Ersatzteile verwendet werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Emplacement

Placez la machine à un endroit stable. Ne la placez pas sur des surfaces chaudes ni à proximité de flammes ouvertes: Danger d'incendie ou de court-circuit!

Utilisateurs autorisés

Toutes les personnes qui ont affaire à la machine, que ce soit pour l'utiliser, l'entretenir ou la réparer, doivent avoir été dûment formées ou instruites. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments *ne devraient pas utiliser la machine et n'ont le droit de le faire que sous surveillance.*

Protection d'autres personnes

Veillez à ce que les enfants n'aient pas l'occasion de jouer avec la machine. Ils ne connaissent pas bien les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques. Ne laissez jamais la machine allumée sans surveillance. Ne laissez jamais pendre le câble.

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, n'oubliez pas de retirer la prise et de le laisser refroidir. Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau, ne le mettez pas en contact avec de l'eau! N'utilisez jamais d'objets tranchants ou abrasifs ni de produits chimiques abrasifs pour le nettoyage.

Réparations

En cas de problème ou si vous soupçonnez une défectuosité de l'appareil après une chute, débranchez immédiatement la prise. N'utilisez jamais un appareil endommagé. Il est interdit d'introduire des objets quels qu'ils soient dans l'appareil et d'ouvrir le boîtier. Les réparations doivent être effectuées par un spécialiste ou par le Service clients Turmix. Pour des raisons de sécurité, seuls des pièces de rechange originales Turmix peuvent être utilisées. Nous n'assumons aucune responsabilité en cas de dégâts résultant de réparations non professionnelles.

Posizione

Appoggiate la macchina da cucina su un piano stabile. Non posizionate l'apparecchio su superfici roventi o in prossimità di fiamme libere: pericolo d'incendio o di cortocircuito!

Utenti autorizzati

Tutte le persone addette all'azionamento, alla manutenzione e alla riparazione dell'apparecchio devono essere formate e addestrate per svolgere questi compiti.

Le persone che non avessero sufficientemente assimilato il manuale d'istruzioni, i bambini, e coloro che si trovassero sotto l'influsso di alcol, droghe o medicinali *devono astenersi dall'uso dell'apparecchio, o devono farlo sotto sorveglianza.*

Protezione di altre persone

Tenete l'apparecchio fuori della portata dei bambini: essi non conoscono i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici. Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione. Non lasciate mai pendente il cavo di collegamento.

Pulizia

Prima di procedere alla pulizia, staccate sempre la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio. Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua, né mettetelo a contatto con acqua! Per la pulizia non utilizzate mai oggetti appuntiti o abrasivi, né detergenti troppo aggressivi.

Riparazioni

In caso di disturbi, funzionamento difettoso, o sospetto di guasti dopo una caduta dell'apparecchio, staccate immediatamente la spina dalla presa. Non mettete mai in funzione un apparecchio danneggiato. È rigorosamente vietato intervenire sull'apparecchio con qualsiasi oggetto o aprirne l'involucro. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici specializzati o dal servizio clienti Turmix. Per motivi di sicurezza, è consentito utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Turmix. Si declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da riparazioni effettuate da persone non competenti.



Entsorgen

Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel am Gerät abschneiden. Gerät und Netzkabel zu einer öffentlichen Entsorgungsstelle resp. Ihrer Verkaufsstelle bringen.

Auspacken/Stromanschluss

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Falls die Spannung nicht übereinstimmt, darf das Gerät auf keinen Fall am Netz angeschlossen werden. Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben.

Bewahren Sie die Originalverpackung sorgfältig auf, falls Sie Ihr Gerät einmal zur Kontrolle oder wegen eines Defektes an den Turmix-Kundendienst senden wollen. Nur so wird Ihr Gerät auf bestmögliche Art vor Transportschäden geschützt.

Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, diese können für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.

Kontrolle des Lieferumfanges

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Fehlen Ihnen Teile, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Fachhändler.

Elimination

Eteignez la machine et débranchez-la. Apportez-la avec son câble à un point de ramassage public ou rapportez-la sur le lieu de vente.

Déballage/Branchement

N'oubliez pas que, sans certaines précautions, le courant électrique peut être mortel. La tension doit correspondre à la plaque signalétique de l'appareil. Si la tension ne correspond pas, l'appareil ne doit en aucun cas être branché. N'utilisez un câble de rallonge que si vous êtes sûr qu'il est en bon état.

Conservez soigneusement l'emballage d'origine pour le cas où vous voudriez envoyer votre appareil au Service clients Turmix pour un contrôle ou à cause d'une défectuosité. Cet emballage constitue la meilleure protection contre les dégâts pendant le transport.

Détruisez tous les sachets en plastique; il peut être dangereux de laisser des enfants s'amuser avec.

Contrôle de la livraison

Vérifiez que la livraison est complète. S'il vous manque des pièces, veuillez vous adresser immédiatement à votre détaillant.

Smaltimento

Spegnete l'apparecchio e staccate la spina dalla presa. Tagliate il cavo di collegamento in prossimità dell'apparecchio. Consegnate l'apparecchio e il cavo di collegamento presso un posto pubblico di smaltimento oppure al vostro rivenditore di fiducia.

Disimballaggio/Collegamento alla rete

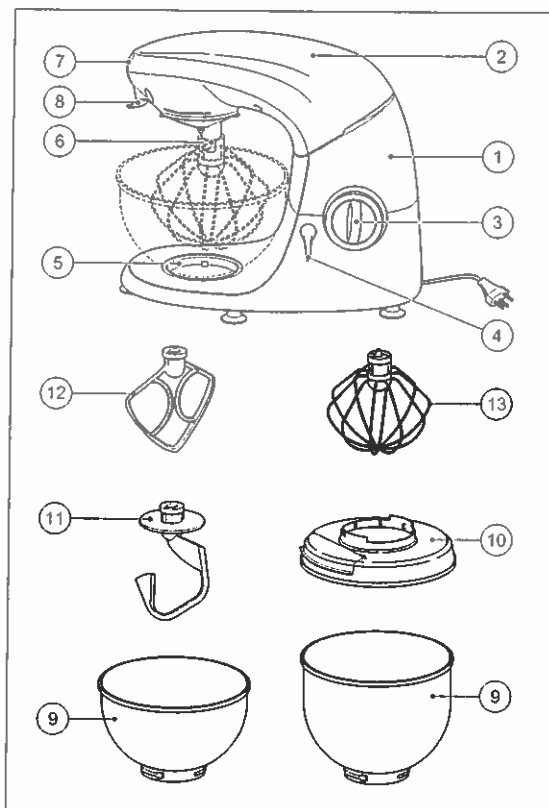
Ricordate sempre che un utilizzo inappropriato della corrente elettrica può avere conseguenze fatali. La tensione della rete deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio. Qualora la tensione non dovesse corrispondere, non dovete assolutamente collegare l'apparecchio alla rete. Utilizzate una prolunga soltanto se siete certi che funzioni perfettamente.

Conservate con cura l'imballaggio originale. Qualora voleste inviare l'apparecchio al servizio clienti Turmix per un controllo o perché guasto, soltanto l'imballaggio originale consentirà di evitare che l'apparecchio possa venire danneggiato durante il trasporto.

Distruggete tutti i sacchi di plastica poiché potrebbero diventare un «giocattolo» pericoloso per i bambini.

Controllo del contenuto

Controllate il contenuto della scatola. Nel caso di mancanza di uno o più pezzi rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore di fiducia.



Übersicht der Geräteteile und Zubehör

- 1 Motorgehäuse
- 2 Rührarm
- 3 Drehschalter für Geschwindigkeitsstufen
- 4 Hebel zum Öffnen des Rührarmes
- 5 Rührschüsselaufnahme
- 6 Anschluss für Arbeitswerkzeuge
- 7 Anschluss mit Abdeckung für Sonderzubehör
- 8 Verriegelungshebel Anschluss für Sonderzubehör
- 9 Rührschüsseln
- 10 Spritz- und Staubschutzdeckel
- 11 Knethaken
- 12 Rührwerkzeug
- 13 Schwingbesen

Verwendungszweck/Schaltstufen

Schwingbesen

Mit dem Schwingbesen können Sie Eiweiss, Rahm und Salatsaucen schaumig schlagen sowie Butter oder Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Arbeiten Sie mit diesem Werkzeug im hohen Drehzahlbereich oder mit der Momentschaltung.

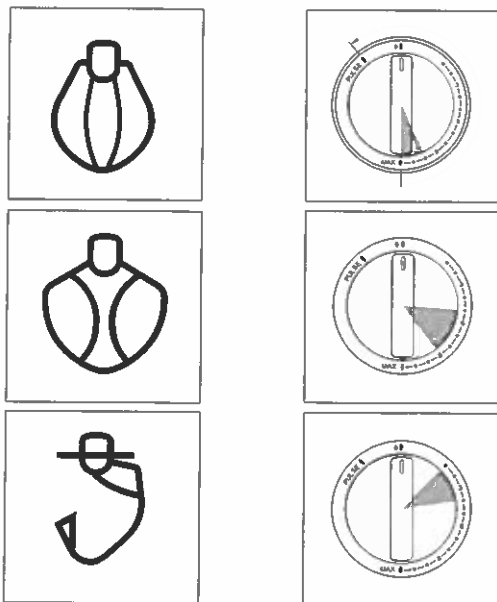
Rührwerkzeug

Mit dem Rührwerkzeug können Sie Kartoffelstock und Apfelmus pürieren, Butter oder Eigelb mit Zucker schaumig rühren, leichte Teige für Omeletten und Soufflés schwingen. Es eignet sich auch vorzüglich zum Anrühren von Saucen- oder Puddingpulver. Mit diesem Werkzeug sollten Sie im mittleren Drehzahlbereich arbeiten.

Knethaken

Er dient zur Herstellung von Kuchen-, Wähen-, Brot-, Pizza- und Guetzleiteig. Arbeiten Sie mit dem Knethaken nur in den tiefsten Drehzahlbereichen.

Lassen Sie das Gerät immer in den tiefsten Drehzahlbereichen anlaufen, um unnötige Spritzer zu vermeiden. Sobald die Masse gemischt ist, können Sie höher schalten. Verwenden Sie immer den Spritz- und Staubschutzdeckel.



Récapitulatif des pièces et des accessoires

- 1 Boîtier du moteur
- 2 Bras du mixer
- 3 Commutateur rotatif pour les vitesses de travail
- 4 Levier pour l'ouverture du bras
- 5 Emplacement pour bol
- 6 Raccord de fixation des outils
- 7 Raccord couvert de fixation des accessoires spéciaux
- 8 Levier de verrouillage du raccord de fixation des accessoires spéciaux
- 9 Bols
- 10 Couvercle de protection contre les éclaboussures et la poussière
- 11 Crochet pétrisseur
- 12 Outil mélangeur
- 13 Fouet

Utilisations/Vitesses

Fouet

Avec le fouet, vous pouvez battre des blancs d'œufs, de la crème ou des sauces à salade, ou battre en mousse du beurre ou des jaunes d'œufs avec du sucre. Avec cet outil, travaillez à une vitesse élevée ou en régime instantané.

Outil mélangeur

Avec l'outil mélangeur, vous pouvez réduire en purée des pommes ou des pommes de terre, battre en mousse du beurre ou des jaunes d'œufs avec du sucre, obtenir des pâtes légères pour des omelettes et des soufflés. Il convient aussi parfaitement pour mélanger des sauces ou des poudings en sachet. Avec cet outil, vous devriez travailler à une vitesse moyenne.

Crochet pétrisseur

Il sert à obtenir de la pâte à gâteau, à tartes, à pain, à pizza et à biscuits. Avec le crochet pétrisseur, ne travaillez qu'aux vitesses les plus basses.

Au début, laissez toujours tourner l'appareil à des vitesses très basses pour éviter des éclaboussures. Sitôt que la masse est mélangée, vous pouvez passer à une vitesse supérieure. Utilisez toujours le couvercle de protection.

Elenco dei componenti e degli accessori

- 1 Rivestimento motore
- 2 Braccio impastatore
- 3 Interruttore per livelli di velocità
- 4 Leva per l'apertura del braccio impastatore
- 5 Alloggiamento ciotola
- 6 Attacco utensili da lavoro
- 7 Attacco con coperchio per accessorio speciale
- 8 Leva di bloccaggio attacco per accessorio speciale
- 9 Ciotole
- 10 Coperchio antispruzzo e antipolvere
- 11 Gancio impastatore
- 12 Sbattitore
- 13 Frusta

Impiego/Velocità

Frusta

Con la frusta potete montare a neve chiare d'uovo, montare la panna e preparare salse per insalata oppure mescolare burro o tuorli d'uovo con zucchero. Con questo utensile, è possibile lavorare ad alta velocità oppure con la velocità rapida.

Sbattitore

Con lo sbattitore è possibile ridurre a purea patate e mele cotte, mescolare burro o tuorli d'uovo con zucchero e preparare impasti leggeri per omelette e soufflé. È altresì particolarmente indicato per miscelare preparati in polvere per la preparazione di salse e creme. Con questo utensile si consiglia di lavorare a velocità media.

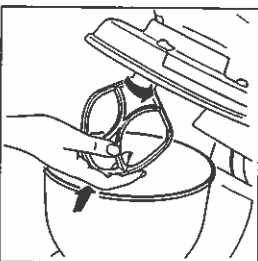
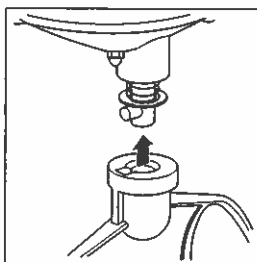
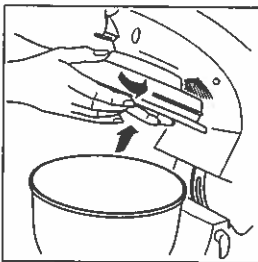
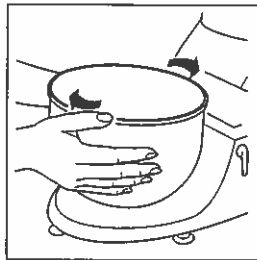
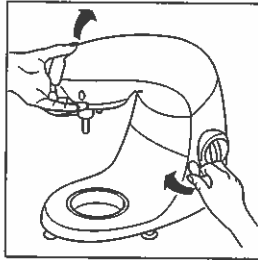
Gancio impastatore

Potete utilizzarlo per la preparazione di impasti per torte e biscotti, pasta frolla, pasta per pane e per pizza. Con il gancio impastatore, utilizzate esclusivamente le velocità più basse.

Per evitare inutili schizzi, si consiglia di mettere sempre in funzione l'apparecchio alle velocità minime. Non appena l'impasto è mescolato, è possibile aumentare la velocità. Utilizzate sempre l'apposito coperchio antispruzzo e antipolvere.

Inbetriebnahme

Apparat auspacken, alle Teile gründlich reinigen und kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild am Boden des Gerätes angegeben ist, übereinstimmt. Achten Sie darauf, dass der Schalter auf Position «0» steht. Gerät am Netz anschliessen.



- Zum Einsetzen der Arbeitswerkzeuge fassen Sie den Rührarm mit der einen Hand und ziehen den Hebel nach oben. Öffnen Sie den Rührarm so weit, bis er einrastet.
- Setzen Sie die gewünschte Rührschüssel mit den entsprechenden Zutaten ein. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest in der Halterung einrastet.
- Wenn Sie mit der grossen Rührschüssel arbeiten: Setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn, bis er fest in der Rührarmhalterung einrastet.
Achtung! Deckel lässt sich nicht mehr aufsetzen, wenn ein Arbeitswerkzeug am Gerät eingesetzt ist!
- Wenn Sie mit der kleinen Schüssel arbeiten: Setzen Sie den Deckel auf, ohne ihn zu arretieren.
- Setzen Sie das entsprechende Arbeitswerkzeug an der Aufnahme an, drücken Sie das Werkzeug nach oben und drehen Sie es im Gegenuhrzeigersinn, bis es fest einrastet. Vergewissern Sie sich, dass das Werkzeug fest mit der Aufnahme verbunden ist, damit es während dem Arbeiten nicht herausfällt.
- Lösen Sie die Rührarmarretierung, indem Sie den Hebel nach oben ziehen. Rührarm durch leichten Druck nach unten schliessen. Jetzt kann die gewünschte Drehzahl eingestellt werden.

Hinweis: Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen, wenn der Rührarm nicht komplett geschlossen ist.

Gerät nach dem Verarbeiten in umgekehrter Reihenfolge auseinander nehmen.

Première utilisation

Déballez l'appareil, nettoyez toutes les pièces et contrôlez que la tension du réseau (volts) correspond à la tension de l'appareil telle qu'indiquée sur la plaque signalétique qui est sur le fond de l'appareil. Veillez à ce que le commutateur soit sur la position «0». Branchez la prise.

- Pour fixer les outils de travail, saisissez le bras du mixer d'une main et tirez le levier vers le haut. Ouvrez le bras jusqu'à ce qu'il émette un déclic.
- Mettez en place le bol désiré avec les ingrédients correspondants. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encliquette solidement dans la fixation.
- Si vous travaillez avec le grand bol, mettez le couvercle. Tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encliquette solidement dans la fixation du bras.
Attention! Il ne sera plus possible de mettre le couvercle quand un outil sera fixé à l'appareil.
- Si vous travaillez avec le petit bol, mettez le couvercle sans le bloquer.
- Fixez l'outil correspondant sur son raccord de fixation, pressez l'outil vers le haut et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encliquette solidement. Assurez-vous que l'outil est solidement fixé à son emplacement pour qu'il ne tombe pas pendant le travail.
- Débloquez le bras du mixer en tirant le levier vers le haut. Rabattez le bras d'une pression légère vers le bas. Vous pouvez maintenant régler l'appareil sur la vitesse voulue.

Attention: L'appareil ne pourra pas s'allumer si le bras du mixer n'est pas complètement rabattu.

Après le travail, démontez l'appareil en répétant les mêmes opérations en sens inverse.

Messa in funzione

Togliete l'apparecchio dalla confezione, lavate accuratamente tutti i componenti e controllate che la tensione di rete (Volt) corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta sul fondo dell'apparecchio. Verificate sempre che il regolatore di velocità sia in posizione «0». Collegate l'apparecchio alla corrente.

- Per inserire gli utensili da lavoro, afferrate il braccio impastatore con una mano e tirate la leva verso l'alto. Aprite il braccio finché non scatta.
- Inserite la ciotola desiderata con i rispettivi ingredienti. Ruotatela in senso orario finché non scatta fissandosi nell'apposito supporto.
- Se utilizzate la ciotola grande: applicate il coperchio. Ruotatelo in senso antiorario finché non scatta fissandosi nel supporto del braccio impastatore.
Attenzione! Una volta inserito un utensile da lavoro nell'apparecchio, non è più possibile applicare il coperchio!
- Se utilizzate la ciotola piccola: applicate il coperchio senza bloccarlo.
- Agganciate il rispettivo utensile da lavoro all'apposito attacco, premete l'utensile verso l'alto e ruotatelo in senso antiorario finché non scatta in posizione. Assicuratevi che l'utensile sia ben agganciato all'apposito attacco, in modo tale che non cada durante il funzionamento.
- Per sbloccare il braccio impastatore, tirate la leva verso l'alto e chiudete il braccio premendo leggermente verso il basso. A questo punto, è possibile impostare la velocità desiderata.

Nota: L'apparecchio non entra in funzione se il braccio impastatore non è completamente chiuso.

Al termine del funzionamento, smontate l'apparecchio nell'ordine inverso.

Momentschaltung

Für Arbeiten, die nur kurze Zeit in Anspruch nehmen (z.B. Nachbearbeiten fertiger Teige, Unterziehen von Eischnee u.ä. Arbeiten), empfehlen wir Ihnen, die Momentschaltung zu benützen.

In dieser Schaltstellung muss der Drehschalter ständig festgehalten werden. Lassen Sie den Drehschalter los, schaltet sich das Gerät sofort selbständig wieder aus. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute mit der Momentschaltung laufen.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte es während dem Betrieb plötzlich ausschalten, so wurde der Motor überlastet. Stellen Sie den Drehschalter auf Position «0», ziehen Sie den Netzsteckerr aus und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.

Bitte verarbeiten Sie nie mehr als die angegebenen Maximalmengen und beachten Sie den Kurzbetrieb von 10 Minuten.

Maximale Verarbeitungsmengen

Fassungsvermögen grosse Rührschüssel	4,5 Liter
Fassungsvermögen kleine Rührschüssel	3 Liter
Brot- und Pizzateig	1,3 kg Teig
Teig für weiches Gebäck	450 g Mehl + Zutaten
Teig für knuspriges Gebäck	680 g Teig
Eischnee	12 Eier

Reinigung

Grundgerät

Grundgerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Lappen reinigen und danach trocknen lassen.

Arbeitswerkzeuge, Rührschüsseln und Spritz- und Staubschutzdeckel

Diese können mit handelsüblichem Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Régime instantané

Pour les travaux qui ne nécessitent qu'une durée courte (par ex. brièvement réassouplir une pâte finie, incorporer des œufs en neige et autres travaux), nous vous recommandons d'utiliser le régime instantané.

Dans cette position, le commutateur rotatif doit être maintenu en permanence. Si vous le lâchez, l'appareil s'arrêtera tout de suite de lui-même. Ne travaillez pas plus d'une minute d'affilée en régime instantané.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. S'il s'arrête brusquement pendant le travail, c'est que le moteur a été surchargé. Mettez le commutateur en position «0», débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes.

Ne travaillez jamais plus que les quantités maximum indiquées et respectez la limite de temps d'utilisation de 10 minutes.

Quantités maximum

Contenance du grand bol	4,5 litres
Contenance du petit bol	3 litres
Pâte à pain et à pizza	1,3 kg de pâte
Pâte à biscuits tendres	450 g farine + ingrédients
Pâte à biscuits croustillants	680 g de pâte
Oeufs en neige	12 œufs

Nettoyage

Appareil de base

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le nettoyez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Nettoyez juste l'appareil avec un chiffon humide et laissez-le sécher.

Outils, bols et couvercle

Ces accessoires peuvent être lavés avec des produits usuels ou dans le lave-vaisselle.

Velocità rapida

Per tutti i lavori di breve durata (p. es. rilavorazione di impasti già pronti, aggiunta di chiare montate a neve e simili), consigliamo di servirvi della velocità rapida.

Per questa funzione è necessario tenere costantemente girato il regolatore di velocità. Non appena lasciate andare il regolatore di velocità, l'apparecchio si spegne immediatamente. Non utilizzate la velocità rapida per più di 1 minuto.

Protezione antisurriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di una protezione antisurriscaldamento. Se dovesse spegnersi improvvisamente durante il funzionamento, significa che il motore è stato sovraccaricato. In tal caso, impostate il regolatore di velocità sulla posizione «0», staccate la spina e lasciate raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti.

Non lavorate mai impasti superiori alla quantità massima indicata e rispettate il funzionamento breve di 10 minuti.

Quantità massime di lavorazione

Capienza ciotola grande	4,5 litri
Capienza ciotola piccola	3 litri
Pasta per pane e per pizza	1,3 kg di pasta
Pasta per pasticceria morbida	450 g farina + ingredienti
Pasta per pasticceria secca	680 g di pasta
Chiara d'uovo montata a neve	12 uova

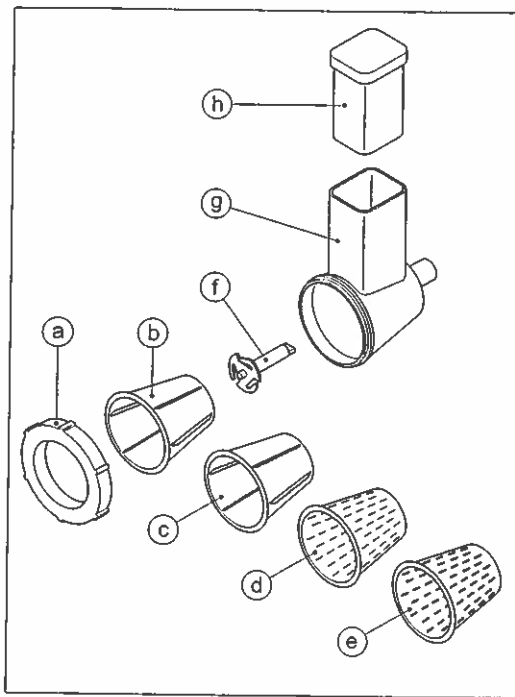
Pulizia

Apparecchio di base

L'apparecchio di base non deve mai essere immerso nell'acqua oppure lavato sotto acqua corrente. Non utilizzate prodotti o strumenti abrasivi. Pulitelo con un panno umido e lasciatelo asciugare.

Utensili da lavoro, ciotole e coperchio antispruzzo e antipolvere

Potete lavarli con i comuni detersivi oppure metterli in lavastoviglie.



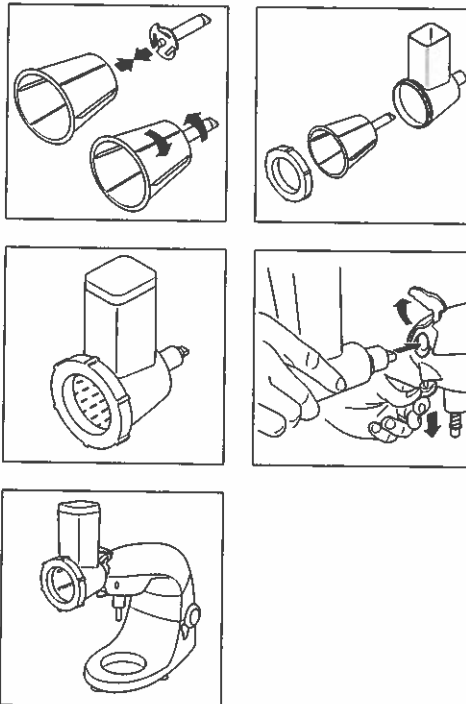
Sonderzubehör

Trommelraffelgerät Übersicht der Teile

- a** Verschlussring
- b** Schneidtrommel grob
- c** Schneidtrommel fein
- d** Raffeltrommel fein
- e** Raffeltrommel grob
- f** Mitnehmer
- g** Gehäuse
- h** Stopfer

Achtung! Niemals in die drehende Trommel fassen. Benutzen Sie immer den Stopfer. Raffelgerät erst abnehmen, wenn Trommel komplett zum Stillstand gekommen ist. Sonderzubehöre nur auf- oder absetzen, wenn Geräteschalter auf «0» steht. Trommeln haben scharfe Schneidkanten, Verletzungsgefahr! Halten Sie Kinder fern.

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



Zusammenbau

- Stecken Sie den Mitnehmer in die entsprechende Trommel und arretieren Sie ihn.
- Setzen Sie die gewünschte Trommel ins Gehäuse ein.
- Bringen Sie den Verschlussring an und drehen Sie ihn leicht zu. Achtung! Nicht festschrauben!
- Öffnen Sie die Abdeckung vorne am Gehäuse.
- Ziehen Sie den Verriegelungshebel nach unten.
- Setzen Sie das Trommelraffelgerät vorsichtig ein, bis es einrastet. Arretieren Sie es, indem Sie den Verriegelungshebel loslassen.
- Schrauben Sie jetzt den Verschlussring komplett zu.

Betrieb

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter das Trommelraffelgerät. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es auf Stufe 4 laufen. Benutzen Sie immer den Stopfer. Zum Abnehmen des Trommelraffelgerätes gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Accessoires spéciaux

<i>Appareil à râper</i>	Récapitulatif des pièces
	a Bague de fermeture
	b Tambour pour grosses tranches
	c Tambour pour tranches fines
	d Tambour râpeur petits trous
	e Tambour râpeur gros trous
	f Dispositif d'entraînement
	g Boîtier
	h Poussoir

Attention! Ne mettez jamais les doigts dans le tambour en train de tourner. Utilisez toujours le poussoir. Ne sortez l'accessoire que quand le tambour s'est entièrement immobilisé. Ne fixez et n'enlevez les accessoires spéciaux que quand le commutateur est sur la position «0». Les tambours ont des arêtes tranchantes, danger de blessures! Tenir les enfants à l'écart.

Avant la première utilisation, lavez bien toutes les pièces à l'eau chaude et avec un peu de produit pour la vaisselle.

Montage

- Insérez le dispositif d'entraînement dans le tambour correspondant et bloquez le dispositif.
- Mettez le tambour dans le boîtier.
- Mettez la bague de fermeture et commencez à la visser légèrement. Attention! Ne serrez pas encore!
- Ouvrez le petit couvercle qui est devant sur le boîtier.
- Tirez le levier de verrouillage vers le bas.
- Insérez précautionneusement l'accessoire râpeur jusqu'à ce qu'il s'encliquette. Bloquez-le en relâchant le levier de verrouillage.
- Vissez maintenant complètement la bague de fermeture.

Utilisation

Placez un récipient approprié sous l'accessoire râpeur. Allumez l'appareil et faites-le tourner à la vitesse 4. Utilisez toujours le poussoir. Pour retirer l'accessoire râpeur, répétez les mêmes opérations en sens inverse.

Accessori speciali

<i>Grattugia cilindrica</i>	Elenco dei componenti
	a Anello di chiusura
	b Tritatutto grosso
	c Tritatutto fine
	d Grattugia fine
	e Grattugia grossa
	f Trascinatore
	g Rivestimento
	h Pestello

Attenzione! Non inserite mai le mani nel cilindro in movimento. Utilizzate sempre l'apposito pestello. Togliete la grattugia soltanto una volta che il cilindro si è fermato completamente. Inserite o rimuovete gli accessori speciali soltanto quando l'interruttore dell'apparecchio è in posizione «0». I cilindri hanno taglienti appuntiti, pericolo di lesioni! Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Prima di utilizzare i componenti per la prima volta, lavateli tutti accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo.

Montaggio

- Inserite il trascinatore nel rispettivo cilindro e bloccatelo.
- Inserite il cilindro desiderato nell'apposito rivestimento.
- Applicare l'anello di chiusura e serratelo leggermente. Attenzione! Non avvitare del tutto!
- Aprite il coperchio sulla parte anteriore del rivestimento.
- Tirate la leva di bloccaggio verso il basso.
- Inserite con cautela la grattugia cilindrica finché non scatta in posizione. Per fissarla, rilasciate la leva di bloccaggio.
- A questo punto, avvitate completamente l'anello di chiusura.

Funzionamento

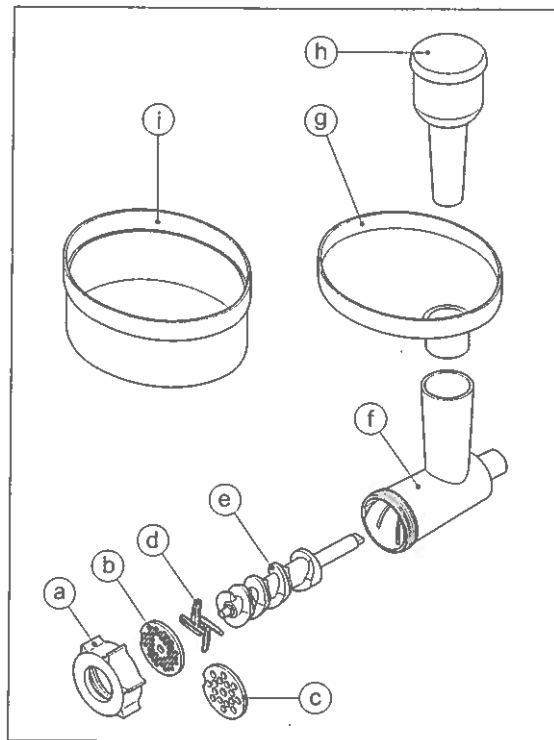
Posizionate un contenitore adeguato sotto la grattugia cilindrica. Accendete l'apparecchio e mettetelo in funzione al livello 4. Utilizzate sempre l'apposito pestello. Per rimuovere la grattugia cilindrica, procedete nell'ordine inverso.

Die Trommeln sind geeignet für:

- Schneidtrommel fein oder grob
Für alle Arten von Gemüse oder Obst. Nicht geeignet für Hartkäse, Brot, Schokolade.
- Raffelscheibe fein oder grob
Für alle Arten von Gemüse oder Obst, Käse, Nüsse, Schokolade.
Nicht geeignet für Weichkäse.

Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Gewisse Lebensmittel wie z.B. Karotten können den weissen Kunststoff verfärben. Entfernen Sie diese Verfärbungen sofort nach Gebrauch mit etwas Öl und spülen Sie die Teile anschliessend gut mit Reinigungsmittel und warmem Wasser.



Fleischwolf

Übersicht der Teile:

- a Verschlussring
- b Lochscheibe grob, Lochgrösse Ø 7 mm
- c Lochscheibe fein, Lochgrösse Ø 4 mm
- d Messer
- e Schnecke mit Mitnehmer
- f Gehäuse
- g Einfüllschale
- h Stopfer
- i Auffangschale

Achtung! Niemals in den Fleischwolf greifen. Benutzen Sie immer den Stopfer. Fleischwolf erst abnehmen, wenn Gerät komplett zum Stillstand gekommen ist. Sonderzubehöre nur auf- oder absetzen, wenn Geräteschalter auf «0» steht. Fleischwolf nie ohne Lochscheibe und Schraubring benutzen. Vorsicht! Messer ist scharf. Verletzungsgefahr! Halten Sie Kinder fern.

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Utilisation des tambours

- Tambour pour tranches fines ou grosses
Pour toutes les sortes de légumes ou de fruits. Ne convient pas pour du fromage dur, du pain ni du chocolat.
- Tambour râpeur gros trous ou petits trous
Pour toutes les sortes de légumes ou de fruits, le fromage, les noix, le chocolat. Ne convient pas pour du fromage mou.

Nettoyage

Toutes les pièces supportent le lave-vaisselle. Certains aliments, comme par exemple les carottes, peuvent teinter le plastique blanc. Enlevez cette coloration à l'aide d'un peu d'huile aussitôt après l'usage, puis lavez bien les pièces à l'eau chaude, avec du produit pour la vaisselle.

Hachoir à viande

Récapitulatif des pièces:

- a Bague de fermeture
- b Disque à gros trous, grosseur des trous Ø 7 mm
- c Disque à petits trous, grosseur des trous Ø 4 mm
- d Couteau
- e Pièce hélicoïdale avec dispositif d'entraînement
- f Boîtier
- g Entonnoir de remplissage
- h Poussoir
- i Bol de réception

Attention! Ne mettez jamais les doigts dans le hachoir à viande. Utilisez toujours le poussoir. Ne retirez le hachoir que quand l'appareil est revenu à une immobilité complète. Ne fixez et n'enlevez les accessoires spéciaux que quand le commutateur de l'appareil est sur la position «0». N'utilisez jamais le hachoir à viande sans disque perforé et sans bague à visser. Attention! Le couteau est aiguisé. Danger de blessures! Tenez les enfants à l'écart.

Avant la première utilisation, lavez bien toutes les pièces à l'eau chaude et avec un peu de produit pour la vaisselle.

I cilindri sono indicati per

- Tritatutto fine o grosso
Per tutti i tipi di verdura o frutta. Non è indicato per formaggi a pasta dura, pane, cioccolato.
- Grattugia fine o grossa
Per tutti i tipi di verdura o frutta, formaggi, noci, cioccolato. Non è indicata per i formaggi molli.

Pulizia

Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie. Alcuni alimenti, come ad esempio le carote, possono lasciare aloni sulla plastica bianca. Eliminate questi aloni subito dopo l'uso con un po' d'olio e risciacquate bene i pezzi con acqua calda e detersivo.

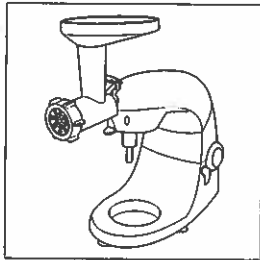
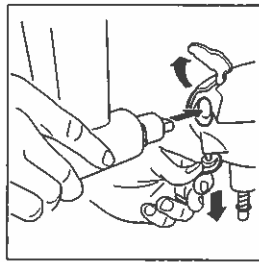
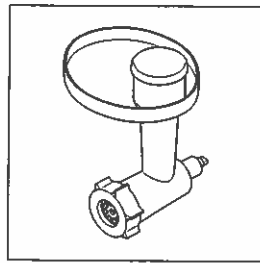
Tritacarne

Elenco dei componenti

- a Anello di chiusura
- b Disco a fori grandi, dimensione fori Ø 7 mm
- c Disco a fori piccoli, dimensione fori Ø 4 mm
- d Coltello
- e Coclea con trascinatore
- f Rivestimento
- g Contenitore di riempimento
- h Pestello
- i Contenitore di raccolta

Attenzione! Non inserite mai le mani nel tritacarne. Utilizzate sempre l'apposito pestello. Togliete il tritacarne soltanto dopo che l'apparecchio si è fermato completamente. Inserite o rimuovete gli accessori speciali soltanto quando l'interruttore dell'apparecchio è in posizione «0». Non utilizzate mai il tritacarne senza apposito disco e anello filettato. Attenzione! Il coltello è affilato. Pericolo di lesioni! Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Prima di utilizzare i componenti per la prima volta, lavateli tutti accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo.



Zusammenbau

- Die Einzelteile in folgender Reihenfolge ins Gehäuse einsetzen: Schnecke, Messer, Lochscheibe, Verschlussring. Verschlussring leicht anziehen, aber nicht festschrauben.
- Öffnen Sie die Abdeckung vorne am Gehäuse.
- Ziehen Sie den Verriegelungshebel nach unten.
- Setzen Sie den Fleischwolf vorsichtig ein, bis er einrastet. Arretieren Sie ihn, indem Sie den Verriegelungshebel loslassen.

Betrieb

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Fleischwolf. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es auf Stufe 4 laufen. Benutzen Sie immer den Stopfer. Zum Abnehmen des Fleischwolfes gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Schneiden Sie das Fleisch zum Verarbeiten in Streifen und nicht in Stücke. Es dürfen keine Knochen in den Fleischwolf kommen. Tiefgefrorene Zutaten dürfen nicht verarbeitet werden. Fleisch für Tatar zweimal durchlassen.

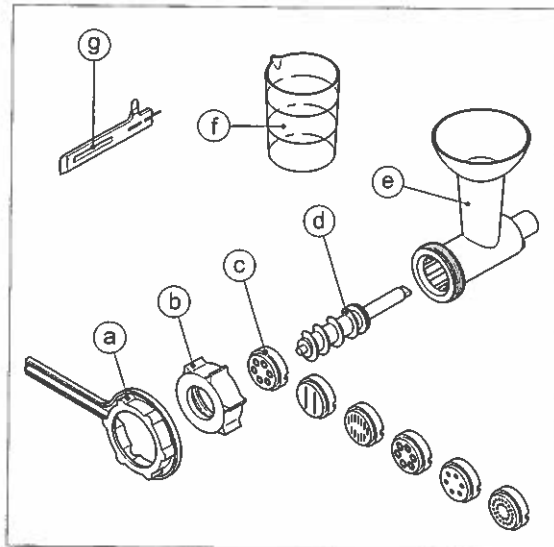
Reinigung

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

Nudelvorsatz

Übersicht der Teile:

- a Schlüssel zum Abnehmen des Verschlussringes
- b Verschlussring
- c Diverse Einsätze
- d Schnecke mit Mitnehmer
- e Gehäuse
- f Messbecher
- g Reinigungswerkzeug



Montage

- Montez les différentes pièces dans l'ordre suivant: pièce hélicoïdale, couteau, disque à trous, bague de fermeture. Commencez à visser légèrement la bague de fermeture, mais ne la serrez pas encore.
- Ouvrez le petit couvercle qui est devant sur le boîtier.
- Tirez le levier de verrouillage vers le bas.
- Insérez précautionneusement le hachoir à viande jusqu'à ce qu'il s'encliquette. Bloquez-le en relâchant le levier de verrouillage.

Utilisation

Placez un récipient approprié sous le hachoir à viande. Allumez l'appareil et faites-le tourner à la vitesse 4. Utilisez toujours le poussoir. Pour retirer le hachoir, répétez les mêmes opérations en sens inverse.

Avant de hacher la viande, coupez-la en lanières et non en morceaux. Il ne doit pas y avoir d'os dans le hachoir. Les ingrédients surgelés ne peuvent pas être hachés. Pour le steak tartare, faites passer la viande deux fois.

Nettoyage

Lavez toutes les pièces à la main. N'utilisez pas de produit abrasif. Après le lavage, séchez tout de suite le disque perforé et le couteau et graissez-les avec de l'huile alimentaire.

Accessoire pour faire les pâtes

Récapitulatif des pièces:

- a** Clé pour retirer la bague de fermeture
- b** Bague de fermeture
- c** Divers embouts
- d** Pièce hélicoïdale avec dispositif d'entraînement
- e** Boîtier
- f** Gobelet mesureur
- g** Instrument de nettoyage

Montaggio

- Inserite i singoli componenti nel rivestimento nell'ordine seguente: coclea, coltello, disco forato, anello di chiusura. Stringete leggermente l'anello di chiusura, senza avvitarlo del tutto.
- Aprite il coperchio sulla parte anteriore del rivestimento.
- Tirate la leva di bloccaggio verso il basso.
- Inserite con cautela il tritacarne finché non scatta in posizione. Per fissarlo, rilasciate la leva di bloccaggio.

Funzionamento

Posizionate un contenitore adeguato sotto il tritacarne. Accendete l'apparecchio e mettetelo in funzione al livello 4. Utilizzate sempre l'apposito pestello. Per rimuovere il tritacarne, procedete nell'ordine inverso.

L'apparecchio taglia la carne a striscioline e non a pezzetti. Non inserite ossa nel tritacarne. Non utilizzate ingredienti surgelati. Per la tartara, passate la carne due volte.

Pulizia

Lavate tutti i componenti a mano. Non utilizzate prodotti abrasivi. Una volta lavati, asciugate subito il disco forato ed il coltello ed ungeteli con olio da cucina.

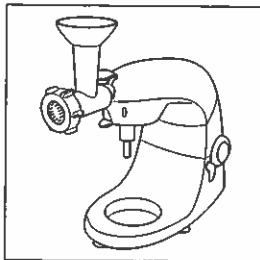
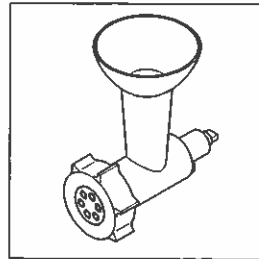
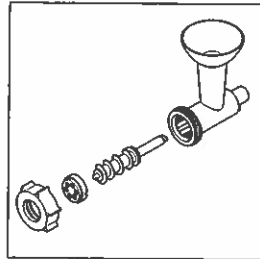
Dispositivo per pasta

Elenco dei componenti:

- a** Chiave per rimuovere l'anello di chiusura
- b** Anello di chiusura
- c** Trafile varie
- d** Coclea con trascinatore
- e** Rivestimento
- f** Misurino
- g** Accessorio per la pulizia

Achtung! Nur mit tiefen Drehzahlen arbeiten. Zu hohe Drehzahlen können den Motor Ihres Gerätes beschädigen. Ebenfalls das Verarbeiten von zu trockenem resp. festem Nudelteig. Sonderzubehöre nur auf- oder absetzen, wenn Geräteschalter auf «0» steht.

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



Zusammenbau

- Die Einzelteile wie nebenstehend abgebildet zusammensetzen. Achten Sie darauf, dass der Einsatz richtig ins Gehäuse eingesetzt ist, d.h. in die passenden Aussparungen.
- Verschlussring leicht anziehen, aber nicht festschrauben.
- Öffnen Sie die Abdeckung (7) vorne am Gehäuse.
- Ziehen Sie den Verriegelungshebel (8) nach unten.
- Setzen Sie den Nudelvorsatz vorsichtig ein, bis er einrastet. Arretieren Sie ihn, indem Sie den Verriegelungshebel loslassen.

Wichtige Hinweise

- Bitte beachten Sie, dass frische Teigwaren entweder sofort gekocht werden oder komplett trocknen müssen, bevor man sie verpacken kann. Makkaroni und Rigatoni sollten sofort gekocht werden.
- Wärmen Sie die Teile des Nudelvorsatzes an, bevor Sie mit Arbeiten beginnen.
- Sorgen Sie dafür, dass Sie genügend Platz haben, um die zubereiteten Teigwaren lose hinzulegen. Frischteigwaren dürfen nicht über- oder aufeinander gelegt werden, sie kleben zusammen. Bestäuben Sie den vorgesehenen Platz mit etwas Mehl, damit die Teigwaren weniger kleben, oder legen Sie die Teigwaren auf ein sauberes, trockenes Tuch.
- Verarbeiten Sie immer nur kleine Mengen Teig. Warten Sie immer, bis Sie die Schnecke wieder sehen, bevor Sie den nächsten Teig in den Einfüllschacht geben.

Attention! Ne travaillez qu'à des vitesses basses. Une vitesse trop élevée peut endommager le moteur de votre machine. De même si vous utilisez une pâte trop sèche ou trop ferme. Ne fixez ou n'enlevez les accessoires spéciaux que quand le commutateur de l'appareil est sur la position «0».

Avant la première utilisation, lavez bien toutes les pièces à l'eau chaude et avec un peu de produit pour la vaisselle.

Montage

- Montez les différentes pièces comme indiqué sur la figure ci-contre. Veillez à ce que l'embout soit bien introduit dans le boîtier, dans les encoches correspondantes.
- Commencez à visser la bague de fermeture, ne la vissez pas complètement.
- Ouvrez le petit couvercle (7) qui est devant sur le boîtier.
- Tirez le levier de verrouillage (8) vers le haut.
- Introduisez précautionneusement l'accessoire à faire des pâtes, jusqu'à ce qu'il s'encliquette. Bloquez-le en relâchant le levier de verrouillage.

Indications importantes

- Notez que les pâtes fraîches doivent être soit cuites tout de suite, soit complètement séchées avant qu'on puisse les emballer. Les macaronis et les rigatoni devraient être cuits tout de suite.
- Chauffez les éléments de l'accessoire à pâtes avant de commencer à travailler.
- Veillez à avoir suffisamment de place pour disposer les pâtes que vous avez faites. Les pâtes fraîches ne devraient pas être superposées, elles collent. Saupoudrez l'emplacement prévu d'un peu de farine pour que les pâtes collent moins ou étendez les pâtes sur une serviette propre et sèche.
- Ne préparez que de petites quantités de pâte. Attendez toujours que la pièce hélicoïdale soit de nouveau visible avant de remettre de la pâte dans l'entonnoir.

Attenzione! Lavorate esclusivamente a velocità ridotte. Le velocità troppo elevate possono danneggiare il motore dell'apparecchio, così come la lavorazione di impasti troppo asciutti e/o compatti. Inserite o rimuovete gli accessori speciali soltanto quando l'interruttore dell'apparecchio è in posizione «0».

Prima di utilizzare i componenti per la prima volta, lavateli tutti accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo.

Montaggio

- Montate i singoli componenti come illustrato a fianco. Badate che la trafilata sia inserita correttamente nel rivestimento, ossia nelle apposite cavità.
- Stringete leggermente l'anello di chiusura, senza avvitarlo del tutto.
- Aprite il coperchio (7) sulla parte anteriore del rivestimento.
- Tirate la leva di bloccaggio (8) verso il basso.
- Inserite con cautela il dispositivo per pasta finché non scatta in posizione. Per fissarlo, rilasciate la leva di bloccaggio.

Informazioni importanti

- Si ricorda che la pasta fresca dev'essere cotta subito oppure lasciata seccare completamente prima di poter essere confezionata. I maccheroni e i rigatoni andrebbero cotti subito.
- Prima di iniziare a lavorare, riscaldate i componenti del dispositivo per pasta.
- Fate in modo che vi sia spazio a sufficienza per appoggiare la pasta preparata. Non ammassate la pasta fresca poiché si appiccica. Cospargete il piano con un po' di farina cosicché la pasta non si attacchi, oppure distribuite la pasta su un panno asciutto e pulito.
- Lavorate sempre piccole quantità di pasta. Prima di inserire la dose successiva di pasta nel contenitore di riempimento, attendete sempre che la coclea sia visibile.

Zubereitung

- Schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie es auf Stufe 1 laufen.
- Geben Sie ein ca. nussgrosses Stück Teig in den Einfüllschacht.
- Sobald die Teigwaren die gewünschte Länge erreicht haben, schneiden Sie sie mit einem scharfen Messer ab. Legen Sie sie sorgfältig hin.
- Sollte es passieren, dass sich der Teig verklemmt oder keine Teigwaren produziert werden, Gerät ausschalten. Lösen Sie mit dem Schlüssel den Verschlussring und entnehmen Sie den verklemmten Teig. Sind die Einsätze verklebt, benutzen Sie das Reinigungswerkzeug, um sie zu öffnen. Verwenden Sie nie Messer oder scharfe Gegenstände, um den Nudelvorsatz und die Einsätze zu reinigen.
- Wenn Sie den Einsatz wechseln wollen, Gerät ausschalten und Verschlussring abnehmen. Vergessen Sie nicht, ihn anschliessend wieder gut anzuziehen.
- Sollte sich der Verschlussring nicht öffnen lassen, weil er z.B. mit Teig verklebt ist, nehmen Sie den Schlüssel, um ihn zu öffnen.

Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

TURMIX AG
Buechstrasse 20
8645 Jona
Tel. 055 224 22 05, Fax 055 224 22 11
E-Mail info@turmix.ch, www.turmix.ch

Préparation

- Allumez la machine. Faites-la tourner à la vitesse 1.
- Introduisez un morceau de pâte gros comme une noix environ dans l'entonnoir.
- Sitôt que les pâtes ont atteint la longueur désirée, coupez-les avec un couteau tranchant. Étendez-les soigneusement.
- Si la pâte reste bloquée ou si aucune pâte ne sort, éteignez la machine. Avec la clé, retirez la bague de fermeture et sortez la pâte qui bloque. Si les embouts restent collés, utilisez l'outil de nettoyage pour les dégager. N'utilisez jamais de couteau ni d'objets tranchants pour nettoyer l'accessoire à pâtes ou les embouts.
- Si vous voulez changer d'embout, éteignez la machine et retirez la bague de fermeture. N'oubliez pas de bien la revisser ensuite.
- Si la bague de fermeture ne se laisse pas ouvrir, par exemple parce qu'elle est encombrée de pâte, utilisez la clé pour l'ouvrir.

Nettoyage

Toutes les pièces supportent le lave-vaisselle.

Dans l'intérêt de l'avance technique, des changements demeurent réservés dans la conception ou la fabrication de l'appareil.

TURMIX SA

Buechstrasse 20

8645 Jona

Tél. 055 224 22 06, fax 055 224 22 11

E-mail info@turmix.ch, www.turmix.ch

Preparazione

- Accendete l'apparecchio. Mettetelo in funzione al livello 1.
- Inserite nel contenitore di riempimento una porzione di pasta grande circa quanto una noce.
- Non appena la pasta ha raggiunto la lunghezza desiderata, tagliatela con un coltello affilato e posatela con cura.
- Se dovesse accadere che la pasta rimanga attaccata o non fuoriesca dalla trafila, spegnete l'apparecchio. Svitare l'anello di chiusura con l'apposita chiave e rimuovete la pasta attaccata. Se le trafile sono rimaste incollate, per aprirle utilizzate l'apposito accessorio per la pulizia. Non utilizzate mai coltelli o oggetti appuntiti per pulire il dispositivo e le trafile.
- Se desiderate sostituire la trafila, spegnete l'apparecchio e rimuovete l'anello di chiusura. Non dimenticate in seguito di riavvitare con cura.
- Se l'anello di chiusura non dovesse aprirsi perché, ad esempio, è rimasto incollato alla pasta, utilizzate la chiave per aprirlo.

Pulizia

Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche delle caratteristiche costruttive ed esecutive dell'apparecchio, nell'interesse dello sviluppo tecnico.

TURMIX SA

Buechstrasse 20

8645 Jona

Tel. 055 224 22 06, fax 055 224 22 11

E-mail info@turmix.ch, www.turmix.ch