

TURMIX

varioTronic 550, 600 & 600 Deluxe

Küchenmaschine
Machine de cuisine
Macchina di cucina



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

Istruzioni d'uso



Bienvenue

FR Chères clientes, chers clients,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit TURMIX. Depuis 1933, nous travaillons dans un seul objectif: votre entière satisfaction grâce à nos appareils. Notre philosophie est basée sur quatre concepts: durée, simplicité, charme et confiance.

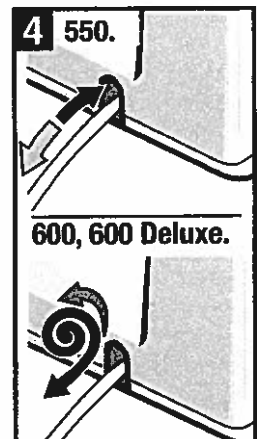
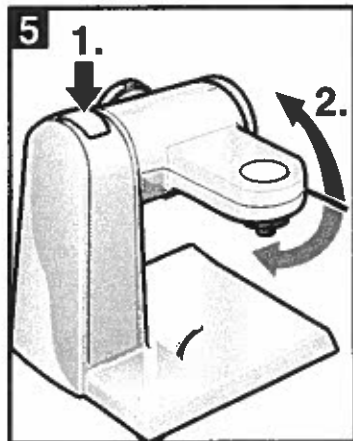
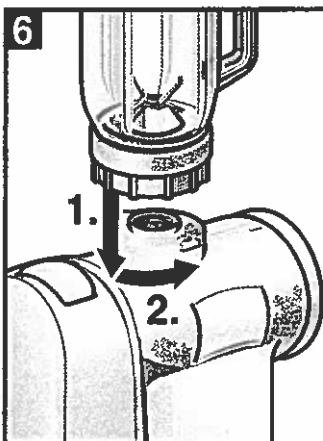
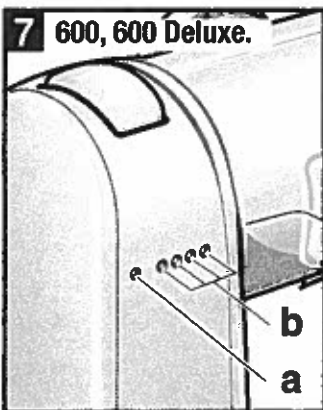
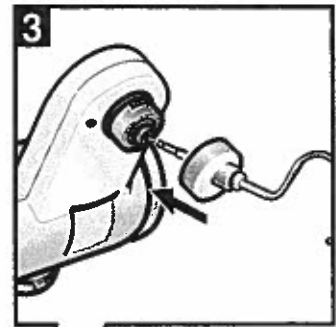
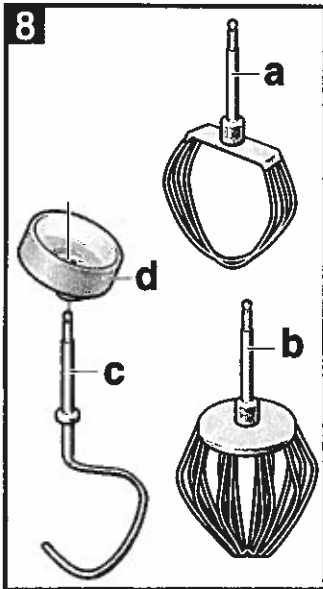
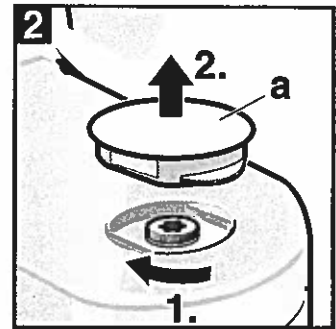
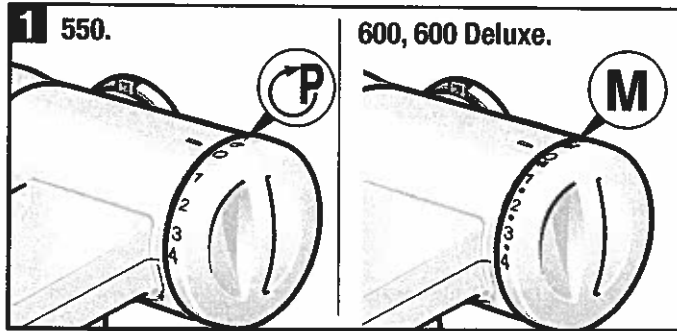
Cela signifie que la qualité, l'ergonomie, la simplicité et le service réparations sont pour nous de prime importance, et nous permettent de vous offrir des produits et des services de qualité optimale.

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

Sommaire

1	Première mise en service	1.1	Vue d'ensemble / appareil de base	34
2	Consignes de sécurité importantes	2.	Consignes de sécurité	35
3	Mise en service appareil de base	3.1	Appareil de base	36
		3.2	Remarques concernant les modèles varioTronic 600 et 600 Deluxe	38
		3.3	Préparatifs	38
		3.4	Positions de marche	39
		3.5	Fouet mixeur, fouet batteur et crochet malaxeur	39
		3.6	Bol mélangeur	40
		3.7	Ajout d'ingrédients	40
		3.8	Après l'utilisation	40
4	Mise en service accessoires	4.1	Mixeur	41
		4.5	Appareil à râper	43
		4.12	Multimixeur	45
		4.22	Hachoir à viande	48
		4.29	Moulin à céréales	49
		4.38	Sorbetière	52
		4.42	Presse-agrumes	54
5	Nettoyage et entretien	5.1	Nettoyage et entretien	55
6	Exemples d'utilisation	6.1	Exemples d'utilisation	57
7	Pièces de rechange / accessoires	7.1	Pièces de rechange/ accessoires	59
		7.2	Vue des fonctions	60
8	Données techniques	8.1	Données techniques	61
9	Elimination	9.1	Recyclage	61
10	Pièces jointes	10.1	Garantie	94

1. Vue d'ensemble / appareil de base

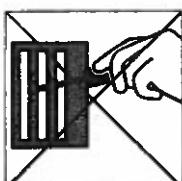
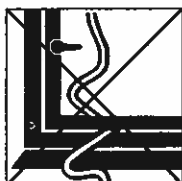


2. Consignes importantes de sécurité



Lors de l'utilisation de l'appareil, vous devez toujours prendre les précautions suivantes:

- Veuillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation.
- L'immersion de l'appareil, de son cordon ou fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide conducteur entraîne un risque d'électrocution.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent. N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation de l'appareil, avant de le nettoyer, lorsque vous quittez la pièce, ou s'il est défectueux.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas sur des arêtes coupantes ou des surfaces chaudes.
- Ne changez les accessoires et les outils qu'une fois l'entraînement à l'arrêt.
- Ne plongez pas l'appareil de base dans l'eau; ne le nettoyez pas sous l'eau courante.
- Une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner pendant quelques secondes.
- Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes. Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.
- Ne pas insérer d'objets dans l'appareil: risque de court-circuit.
- N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu (usage domestique uniquement).
- Après le déballage de l'appareil, veillez à ranger les housses en plastique hors de la portée des enfants (risque d'étouffement).
- Les personnes – y compris les enfants – qui ne sont pas en mesure, du fait de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou en raison de leur inexpérience ou méconnaissance, d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire sans être placées sous la surveillance d'une personne dotée des capacités nécessaires.



PRIÈRE DE CONSERVER CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

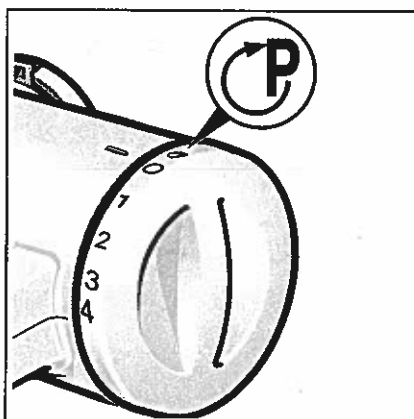
3. Mise en service appareil de base



Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

- Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
- Cet appareil ne requiert pas d'entretien.
- La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, page 60).
- Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.
- N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.

1.1 VarioTronic 550



1.1

Interrupteur rotatif (1.1)

O/off = Arrêt

P = Arrêt momentané

Maintenez l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise; l'accessoire se trouve en position de basculement.

Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

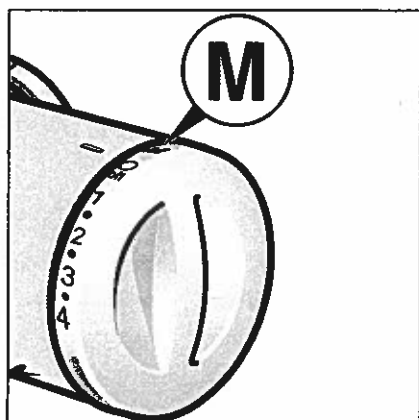
Positions 1-4 = Vitesse de travail

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – rapide

En cas de coupure de courant, l'appareil reste enclenché. Il redémarre une fois le courant rétabli.

1.2 VarioTronic 600 et 600 Deluxe



1.2

Interrupteur rotatif (1.2)

O/off = Arrêt

M = Marche momentanée

En maintenant l'interrupteur dans cette position, vous obtenez la vitesse la plus élevée.

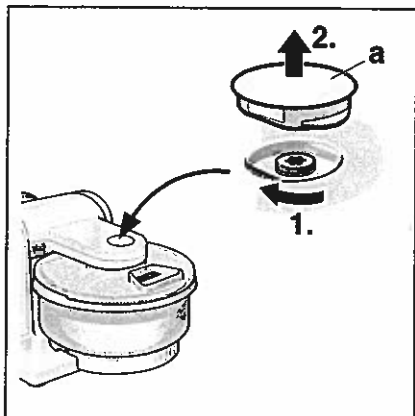
Positions 1-4 = Vitesse de travail

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – rapide

En cas de coupure de courant, l'appareil reste enclenché. Une fois le courant rétabli, ramenez l'appareil sur O/off puis à nouveau sur la position choisie.

L'appareil comporte une sécurité anti-réenclenchement qui le protège en cas de surcharge. La position de rangement s'enclenche automatiquement. Une fois éteint (position O/off), l'appareil se met automatiquement en position de pivotement.



2

Entraînement (2)

Destiné au moulin à céréales (en acier), à l'accessoire râpe/éminceur et au presse-agrumes. Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

a Couvercle de protection de l'entraînement

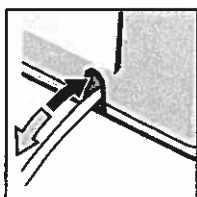
Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, toumez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.



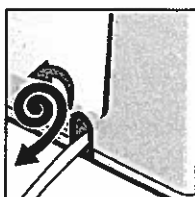
3

Entraînement (3)

Destiné aux fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur et à l'accessoire malaxeur de la sorbetière, rabattu pour le hachoir à viande et relevé pour le moulin à céréales (en pierre).

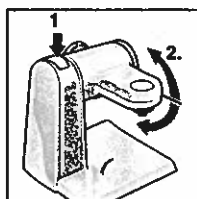


4



Rangement du cordon d'alimentation (4)

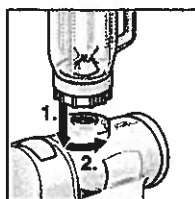
- VarioTronic 550: Rangez le cordon dans le compartiment.
- VarioTronic 600 et 600 Deluxe: Enrouleur automatique de cordon.



5

Touche de déverrouillage (5)

Appuyez sur cette touche pour déplacer le bras pivotant.

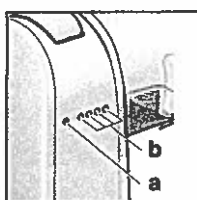


6

Entraînement (6)

Destiné aux mixeur et multimixeur.

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.



7

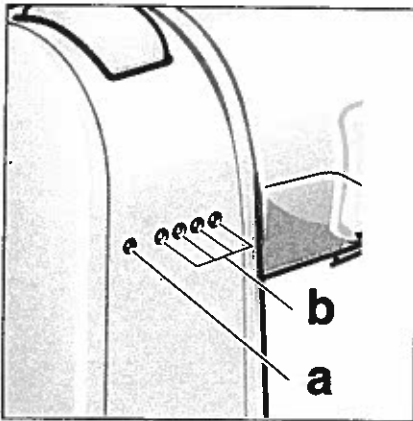
Voyants de fonctionnement (7)

(seulement sur les modèles varioTronic 600 et 600 Deluxe)

a Voyant de veille

b Voyants de fonctionnement

3.2. Utilisation: Remarques concernant les modèles 600 et 600 Deluxe



8

Les modèles varioTronic 600 et 600 Deluxe présentent en outre des voyants de fonctionnement signalant que l'appareil est en veille et les différentes positions de l'interrupteur rotatif lorsque l'entraînement marche. Le voyant de veille s'allume en rouge lorsque le robot ménager est sous tension (fiche mâle branchée dans une prise de courant).

Lorsque vous amenez l'interrupteur rotatif sur l'une des positions ou positions intermédiaires, le voyant de fonctionnement correspondant s'allume (8). Les voyants de fonctionnement clignotent dans les cas suivants:

- Après une coupure de courant.
- Surcharge du robot ménager.

Lorsque les voyants de fonctionnement clignotent, ramenez l'appareil sur 0/off. En cas de surcharge, laissez l'appareil refroidir, réduisez la quantité en préparation ou enlevez prudemment les aliments qui obstruent l'appareil. Ramenez ensuite l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Les modèles varioTronic 600 et 600 Deluxe correspondent à la description ci-après:

Attention!

Utilisez l'appareil uniquement avec ses accessoires/son mécanisme en position de travail. Ne le faites pas fonctionner seul.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».
- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Déroulez/tirez le cordon. Si votre appareil possède un enrouleur automatique de cordon:
 - Tirez le cordon d'un seul coup jusqu'à la longueur voulue (1 mètre max.), puis relâchez-le lentement; le cordon se bloque.
 - Pour réduire la longueur du cordon: Tirez légèrement sur le cordon puis laissez-le s'enrouler sur la longueur voulue. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon puis relâchez-le lentement; le cordon se bloque.


Attention!


















Ne tordez pas ou n'enfoncez pas manuellement le cordon, car vous ne pourriez pas l'enrouler entièrement. S'il se coince, sortez-le entièrement puis laissez-le s'enrouler à nouveau.

- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant.

3.3. Préparatifs

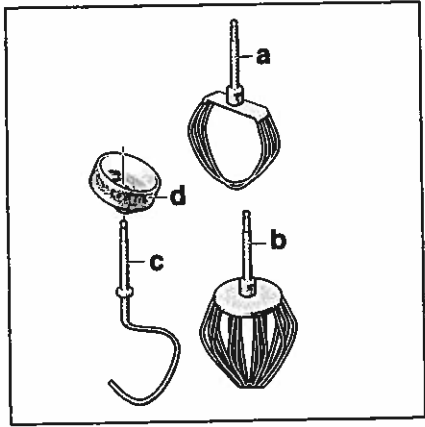
3.4. Positions de marche

 **Attention: Utilisez l'appareil uniquement avec le mécanisme/les accessoires indiqués dans ce tableau, et installez ces derniers en position de travail.**

Position	
1	   
2	  
3	  
4	 
5	 
6	 Mise en place/enlèvement du fouet batteur, fouet mixeur et crochet malaxeur
7	  Ajout de grosses quantités d'aliments

Remarque: si vous préparez de grosses quantités d'aliments avec le hachoir à viande, vous pouvez également sélectionner la position 7.

3.5. Fouet mixeur, fouet batteur et crochet malaxeur



Fouet mixeur (a)
 Pour mixer les pâtes, par ex. la pâte levée.

Fouet batteur (b)
 Pour monter les blancs en neige, battre la crème et les pâtes légères, par ex. la pâte à biscuit.

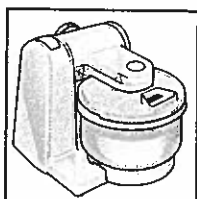
Crochet malaxeur (c) avec déflecteur de pâte (d)
 Pour malaxer les pâtes épaisses et pour incorporer les ingrédients que vous ne voulez pas broyer (par ex. les raisins secs, les tablettes de chocolat).

3. Mise en service appareil de base

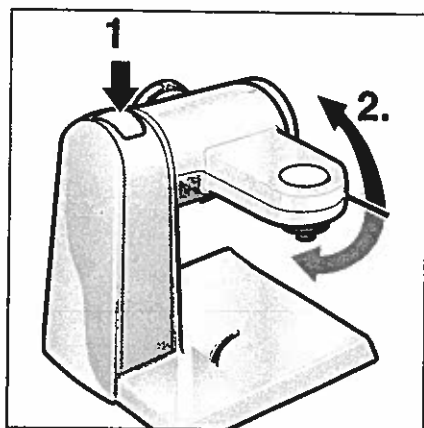
3.6. Mise en service bol mélangeur



Risque de blessure avec les accessoires en rotation!



10



1

Lorsque l'appareil fonctionne, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement immobilisé. Une fois l'appareil éteint, l'entraînement continue de tourner pendant quelques secondes. Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent les entraînements qui ne servent pas.

- Si votre appareil possède la position rangement, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise. Si l'entraînement ne bouge pas, l'accessoire avait déjà atteint la position de pivotement.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Mettez le bol mélangeur en place en enfonçant son socle dans l'évidement ménagé dans l'appareil de base.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il soit encliqueté dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet malaxeur, tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet soit encliqueté.
- Versez les ingrédients à mixer dans le bol mélangeur.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.

3.7. Ajout d'ingrédients

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Si votre appareil possède la position de rangement, réglez l'interrupteur rotatif sur P; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 7.
- Ajoutez les ingrédients ou bien
- Versez les ingrédients par l'ouverture pour ajout du couvercle.

3.8. Après l'utilisation

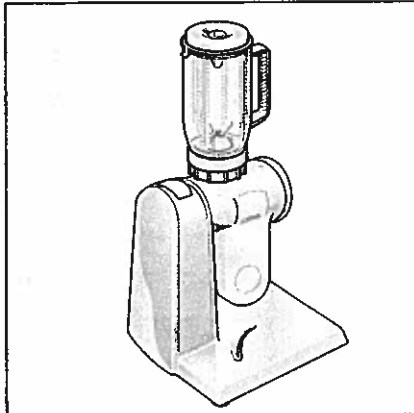
- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Si votre appareil possède la position de rangement, réglez l'interrupteur rotatif sur P; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Démontez les accessoires de l'entraînement.
- Enlevez le bol mélangeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

4. Mise en service accessoires

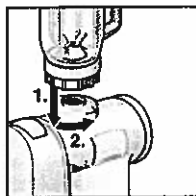
4.1. Mise en service du mixeur



**Risque de blessure avec les lames tranchantes/
l'entraînement en rotation!**



12



13

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur installé! Ne retirez/posez le mixeur qu'une fois l'entraînement immobilisé.

N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Lorsque vous mixez des aliments chauds, de la vapeur sort par l'entonnoir du couvercle. Ne versez au maximum que 0.5 litre de liquide chaud ou moussant:

Attention! Risque de vous ébouillanter!

Attention!

Pour mixer des aliments liquides dans le mixeur en verre (disponible chez votre revendeur spécialisé): réglez l'appareil sur la position 3 maximum.

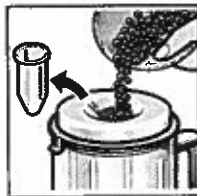
Ne versez au maximum que 0.5 litre de liquide chaud ou moussant.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (13).

4.2. Versez/ajoutez les ingrédients



14



15



16

Quantité maximum:

- de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre,
 - dans les mixeurs en verre = 0.75 litre; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0.5 litre;
 - Quantité optimale préparable: entre 50 et 100 grammes de matière ferme;
 - Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.
 - Amenez l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.

- Retirez le couvercle puis versez les ingrédients (14)

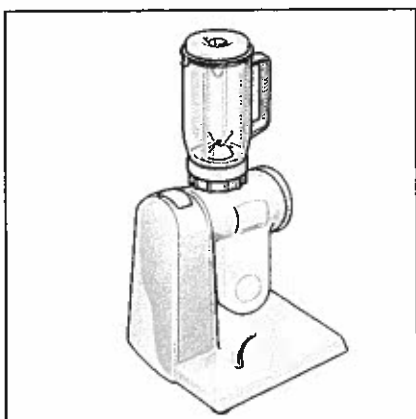
ou bien

- Retirez l'entonnoir puis rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout (15)

ou bien

- Retirez l'entonnoir puis rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout (16)

4.3. Utilisation:



17

– **Mixage de liquides**

Pour préparer des boissons à base de fruits mélangés, ajoutez le liquide pendant le mixage. Mettez en plus des cubes de glace pour les boissons frappées.

– **Réduction en purée de fruits et légumes**

La purée de pomme de terre ne se prépare pas dans ce verre, mais dans le bol mélangeur, avec le fouet mélangeur. Pour la compote de pommes crues, ajoutez de l'eau équivalant au moins à la moitié du poids des pommes.

Pour réduire en purée les denrées coupées en gros morceaux (p.ex. lait de bananes, soupe aux légumes, etc.), procédez de la façon suivante: enclenchez la machine pendant 10 secondes sans ajouter de liquide, puis versez celui-ci dans le verre-mixer, d'abord sur position 2, puis sur position 3. Mettez en plus des cubes de glace pour les boissons frappées.

– **Hachage de fruits et légumes et concassage de noix et pain sec (chapelure).**

Pour les denrées sèches comme les noix ou le pain rassis, on obtient les meilleurs résultats en travaillant par quantités de 50 à 100 g.

– **Préparation de la mayonnaise et de sauces**

Pour la mayonnaise, mélangez tous les ingrédients - sauf l'huile - pendant quelques secondes à la vitesse 2, puis versez l'huile rapidement en un épais filet régulier.

Sélectionnez les vitesses 2, 3 ou 4 en fonction de vos besoins (par ex. degré de finesse, quantité). Les produits liquides se travaillent jusqu'à la vitesse 3 au maximum.

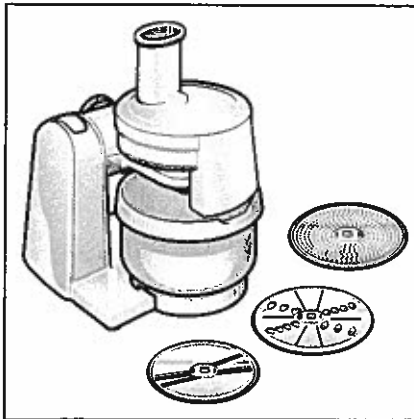
Ne dépassez pas la graduation de remplissage maximum du verre-mixer. La durée du mixage dépend de la quantité versée et du degré de finesse recherché.

Si, une fois enclenché, le verre-mixer ne démarre pas même à la puissance maximum (bourdonnement), c'est que le contenu coince les couteaux. Dans ce cas, déclenchez le robot, retirez le verre-mixer et remuez le contenu pour l'aérer.

4.4. Après utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Un conseil: nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation (voir page 56).

4.5. Mise en service de l'appareil à râper



18

4.6. Assemblage

4.7. Utilisation

Se compose:

poussoir, partie supérieure avec goulotte de remplissage, partie inférieure avec écoulement, axe d'entraînement avec fourche d'entraînement, disque éminceur épais/mince, disque à röst/râpe grossière, disque fin pour râper.



Consignes de sécurité particulières

- N'utilisez jamais l'appareil à râper sans la partie supérieure.
- Ne montez ou ne retirez jamais un disque quand le robot fonctionne.
- Ne plongez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage, utilisez le poussoir.
- N'enfilez jamais les doigts dans l'orifice d'écoulement quand le robot fonctionne.
- **Prudence:** les disques pour râper et émincer sont tranchants.

Avant la première utilisation, rincez bien toutes les pièces à l'eau chaude.

Assemblez les pièces dans l'ordre suivant:

- 13.1 partie inférieure
- 13.2 axe et fourche d'entraînement
- 13.3 disque à râper
- 13.4 partie supérieure
- 13.5 poussoir

Assemblez les parties supérieures et inférieures de telle sorte que les deux repères (triangles) coïncident. Tournez ensuite la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à encliquetage.

Poser l'appareil à râper sur l'entraînement (position 2) et bloquez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Mettre la machine en marche.

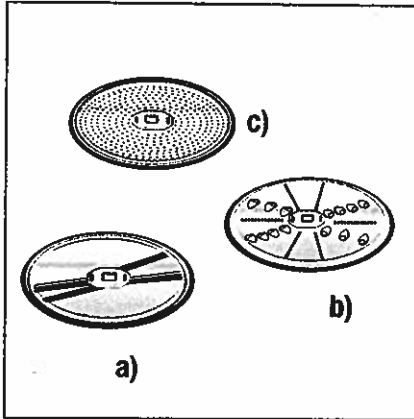
Versez le produit dans la goulotte de remplissage et enfoncez-le avec le poussoir. Pour effectuer un râpage régulier des légumes à chair fine (par ex. carottes), les introduire verticalement plusieurs à la fois dans la goulotte.

Si le produit se coince dans la goulotte de remplissage, arrêtez le robot, ôtez la partie supérieure, dégagez la goulotte de remplissage et jetez les morceaux trop petits.



Evitez que l'aliment haché ne remonte dans l'orifice d'écoulement.

4.8. Choix des disques à râper



19

Disque éminceur réversible (épais/mince) (a)

Par ex. pour les légumes et les fruits.

Attention: ne convient pas pour les fromages durs, le pain ou le chocolat.

Disque à rôsti/râpe grossière réversible (b)

Pour les légumes et les fruits.

Attention: côté «gros» ne convient pas pour les noix, les fromages durs (parmesan); côté rosti ne convient pas pour les fromages à pâte molle.

Conseil: travaillez les produits mous ou friables uniquement à la vitesse 2 ou I, avec une pression légère du poussoir.

Avec les carottes ou légumes similaires, la coupe sera régulière si vous les introduisez verticalement plusieurs à la fois dans la goulotte.

Disque râpe fine (c)

Pour râper les carottes crues, les fromages durs et les noix/noisettes/aman- des.

Attention: ne convient pas pour les fromages à pâtes molle et mi-dure.

Conseil: le chocolat et autres aliments de consistance grasse ou molle doivent être conservés au réfrigérateur pour les raffermir avant de les râper, seulement à la vitesse 1 et avec une légère pression du poussoir.

4.9. Démontage et désassemblage

Tournez le sélecteur sur «0». Enlevez l'appareil à râper en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enlevez la partie supérieure en la tournant aussi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour enle- ver l'accessoire, saisissez l'axe d'entraînement et tirez-le vers le haut.

4.10. Nettoyage

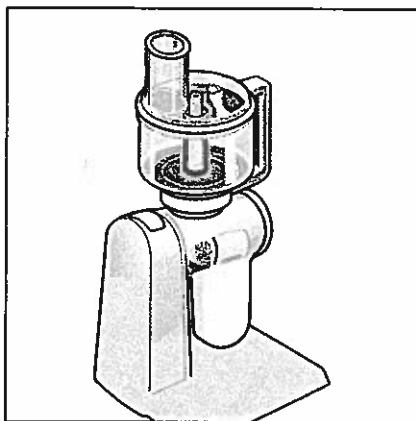
Toutes les pièces peuvent se laver en machine.

Pour nettoyer le dépôt rougeâtre de carotène après le râpage des carottes, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon et frottez la face interne du disque, puis rincez-le.

4.11. Pièce de rupture forcée

Une pièce de rupture forcée protège le dispositif d'entraînement en se brisant en cas de surcharge consécutive à un mauvais emploi du robot contraire aux indications de ce mode d'emploi (par ex. utilisation du disque éminceur pour couper du fromage dur, du pain ou des légumes trop fibreux) ainsi qu'en cas de bourrage dans l'ouverture d'écoulement.

4.12. Mise en service du multimixeur



20

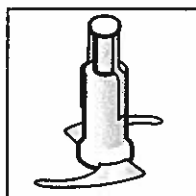
Se compose: support-entraîneur, bol, broyeur à lames, couvercle avec goulotte de remplissage



Consignes de sécurité particulières

- Retirez le multimixeur uniquement lorsque le robot est complètement arrêté.
- **Prudence:** après avoir enlevé le couvercle, retirez le broyeur toujours par le porte-lames, car les lames sont très tranchantes.
- **Prudence:** après avoir enlevé le couvercle, retirez le disque avec le porte-disques; les disques sont tranchants.
- **Ne plongez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage quand le robot fonctionne.**
- **N'assemblez pas le multimixeur directement sur l'appareil de base.**
- **Prudence:** maintenez les enfants éloignés du robot quand il fonctionne.

4.13. Avant la première utilisation



21

Nettoyez l'appareil selon point «Nettoyage».

Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le. Saisissez toujours le broyeur à lames par son support. **Prudence:** les lames sont très tranchantes. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le en le soulevant du support-entraîneur.

4.14. Utilisation

Placez le bol sur le support-entraîneur (position 3) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette soit encliquetée dans la poignée. (C'est seulement ainsi que le couvercle pourra être posé à la fin.) Mettez le broyeur à lames en place. **Attention, les lames sont très tranchantes!**

Versez l'aliment à broyer. Posez le couvercle en faisant coïncider les repères (flèche sur le couvercle et sur la poignée) et faites-le tourner pour enfiler le tenon du couvercle dans la fente de verrouillage.

Le couvercle doit être tourné jusqu'en butée pour que le multimixeur puisse être placé sur l'appareil de base et fonctionner; si nécessaire, maintenez le tenon du couvercle pressé avec le pouce.

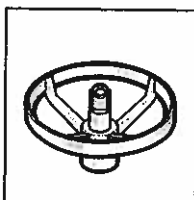
Posez le multimixeur sur le système d'entraînement supérieur et tournez-le jusqu'en butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le couvercle ne peut plus se retirer aussi longtemps que le multimixeur est monté sur le robot. Pour rajouter un aliment, il faut le verser par la goulotte de remplissage; pour les liquides, utilisez de préférence un entonnoir.

4.15. Travail avec un disque

Montage du disque.

Permet d'émincer, de râper des produits mous et durs (légumes, fromages, etc.). Posez le porte-disques sur le support-entraîneur et posez dessus le disque avec la face de travail dirigée vers le haut, de manière que les deux ergots du porte-disques s'engagent dans les orifices correspondants du disque. Posez le couvercle comme décrit plus haut.

4.16. Démontage ou remplacement du disque



22


Enlevez toujours le porte-disque avec le disque monté en le saisissant par la partie de préhension.

Pour émincer, râper, travaillez au maximum à la vitesse 3.

Introduisez le produit en poussant légèrement à l'aide du poussoir.

4.17. Niveau de remplissage

Remplissez au maximum jusqu'au niveau de l'épaule du porte-disque.

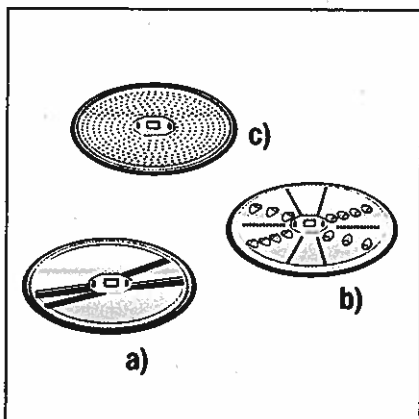


Ne plongez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage!

Pour travailler les restes éventuels, effectuez plusieurs va-et-vient avec le poussoir.

Si des morceaux restent coincés dans la goulotte, arrêtez le robot, enlevez le multimixeur, ouvrez le couvercle et ôtez les morceaux à la main.

4.18. Choix des disques



23

Disque éminceur réversible (épais/mince) (a)

Par ex. pour les légumes et les fruits.

Attention: ne convient pas pour les fromages durs, le pain ou le chocolat.

Disque à rosti/râpe grossière réversible (b)

Par ex. pour les légumes, fruits ou fromage. **Attention:** côté «gros» ne convient pas pour les noix, les fromages durs (parmesan); côté rosti ne convient pas pour les fromages à pâte molle.

Conseil: travaillez les produits mous ou friables uniquement à la vitesse 2 ou 1, avec une pression légère du poussoir. Avec les carottes ou légumes similaires, la coupe sera régulière si vous les introduisez verticalement plusieurs à la fois dans la goulotte.

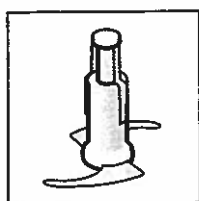
Disque râpe fine (c)

Pour râper les carottes crues, les fromages durs et les noix/noisettes/aman- des. **Attention:** ne convient pas pour les fromages à pâtes molle et mi-dure. **Conseil:** le chocolat et autres aliments de consistance grasse ou molle doivent être conservés au réfrigérateur pour les raffermir avant de les râper, seulement à la vitesse 1 et avec une légère pression du poussoir.

4.19. Pièce de rupture forcée

Une pièce de rupture forcée protège le système d'entraînement en se brisant en cas de surcharge consécutive à un mauvais emploi du robot contraire aux indications de ce mode d'emploi (par ex. utilisation du disque éminceur pour couper du fromage dur, du pain ou des légumes trop fibreux) ainsi qu'en cas de bourrage dans l'ouverture d'écoulement.

4.20. Broyeur à lames



24

Pour hacher, réduire en purée, mixer, préparer des aliments légers et des boissons mixtes.

Conseil: préparez les aliments comme à l'habitude lavés séchés, épluchés) et débitez-les en gros morceaux pour les introduire dans la goulotte. Selon le résultat recherché et les goûts individuels, faites fonctionner le robot plus ou moins longtemps. Avec de petites quantités ou pour un hachage grossier, durée de fonctionnement courte; avec de plus grandes quantités ou pour un hachage fin, durée de fonctionnement plus longue.

Conseil: pour réaliser des hachis de viande, des farces et de la chair à pâté (bœuf, porc, veau, volaille, poisson), versez ensemble tous les ingrédients et les épices dans le bol et travaillez la masse en pâte lisse à la vitesse maximum. Utilisations: pour la viande hachée, boulettes de viande, farces pour pâtes et légumes, adjonctions aux soupes, etc.

Mixage: lait frappé (Milk Shake) jusqu'à 0.5 l. Sauces, dressing pour salades, potages veloutés, crèmes au séré jusqu'à 375 g.

Pétrissage et malaxage de la pâte: le multimixeur peut être utilisé si la quantité de pâte est réduite (jusqu'à 340 g de farine).

Normalement, nous recommandons l'utilisation du bol malaxeur avec les ustensiles correspondants.

4.21. Nettoyage

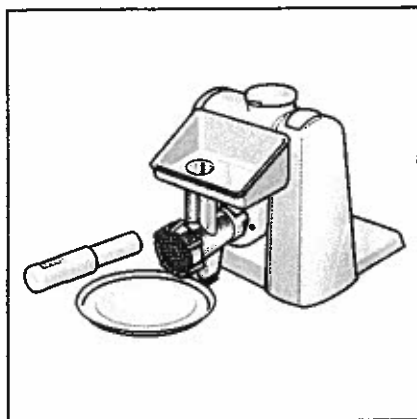
Le bol et son couvercle, le broyeur à lames, les disques et le porte-disques sont lavables en machine.

Nettoyez le support entraîneur seulement avec un chiffon humide.



Dans la machine, ne posez pas le bol et son couvercle directement au-dessus du serpentin chauffant. Posez le broyeur à lames, ouverture conique au-dessus, de sorte que les lames ne puissent abîmer les autres pièces.

4.22. Mise en service du hachoir à viande



25

Se compose:

carter, coupelle de remplissage, poussoir, vis sans fin avec fourche d'entraînement, couteaux, disque perforé Ø 4,5 mm, bague de serrage



Consignes de sécurité particulières:

- N'assemblez jamais le hachoir à viande directement sur l'appareil de base.
- Ne plongez jamais les doigts dans l'orifice de la coupelle de remplissage, utilisez le poussoir.
- Ne montez ou ne retirez jamais le hachoir à viande quand le robot fonctionne.
- N'utilisez pas le hachoir à viande sans le disque perforé ni la bague de serrage.
- **Prudence:** les couteaux sont tranchants.
- **Prudence:** maintenez les enfants éloignés de l'appareil en marche.

4.23. Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil selon point «Nettoyage».

4.24. Assemblage

Assemblez les pièces dans le carter en respectant l'ordre indiqué.

1. vis sans fin
2. couteaux utilisables des deux côtés
3. disque perforé, évidemment vers le bord du carter
4. bague de serrage légèrement vissée

4.25. Utilisation

Introduisez la fourche d'entraînement du hachoir dans la fente d'entraînement (position 4), appuyez-la contre l'entraînement et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Tenez compte de la flèche de direction et de l'inscription (auf/zu = ouvrir/fermer) sur le carter du hachoir. Vissez à fond la bague de serrage, puis mettez en place la coupelle de remplissage.

Travaillez à la vitesse 4. Utilisez toujours le poussoir pour faire descendre les morceaux de viande dans la goulotte. Posez une assiette ou un plat sous l'orifice d'écoulement du hachoir. Si vous devez poser un plat plus grand, vous pouvez faire pivoter le bras polyvalent pour écarter plus le hachoir du robot.

Pour la passer au hachoir, tranchez la viande en lamelles plutôt qu'en morceaux. Veillez à ce que la viande ne contienne pas d'os. Pour le steak tartare, faites passer deux fois la viande.



La coupelle de remplissage doit être placée correctement.

4.26. Démontage et désassemblage

Tournez le sélecteur sur «0».

Tournez le hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le du robot.

Dévissez la bague de serrage et enlevez le disque perforé, les couteaux et la vis sans fin.

4.27. Nettoyage

Rincez toutes les pièces à la main, sans produit abrasif.

Après la rinçage, séchez aussitôt le disque perforé et les couteaux et enduisez-les d'huile alimentaire.

4.28. Pièce de rupture forcée

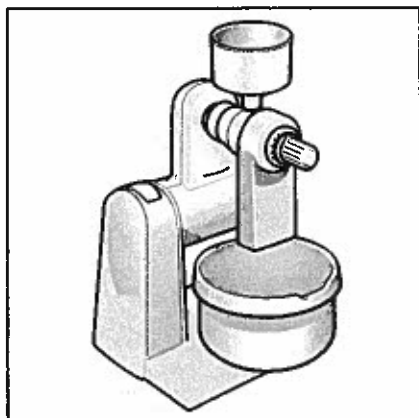
La pièce de rupture forcée intégrée protège le système d'entraînement en se brisant en cas de surcharge.

Cette pièce peut se remplacer facilement. Dévissez la vis de fixation, remplacez la fourche d'entraînement et revissez la vis.

4.29. Mise en service du moulin à céréales

Se compose:

carter, bague de réglage de la mouture, broyeur conique, bague du broyeur, entonnoir de remplissage, fourche d'entraînement



26



Consignes de sécurité particulières:

- N'assemblez jamais le moulin à céréales directement sur l'appareil de base.
- Utilisez le moulin uniquement s'il est entièrement assemblé.
- Ne plongez pas les doigts dans l'entonnoir de remplissage.
- Ne montez ou ne retirez jamais le moulin à céréales quand le robot fonctionne.
- Ce moulin est conçu pour des quantités de ménage, non pour l'utilisation commerciale.
- Utilisez seulement des céréales propres, sans impuretés telles que débris de métal, sable ou petites pierres.
- Ne laissez pas tourner le moulin à vide.
- Prudence: maintenez les enfants éloignés de l'appareil en marche.

4.30. Avant la première utilisation

Nettoyez l'accessoire selon point «Nettoyage».

4.31. Désassemblage

Enlevez l'entonnoir de remplissage et tournez la bague de réglage de la mouture dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Le double triangle doit coïncider avec le trait de repère.

Dans cette position, vous pouvez retirer la bague du broyeur et le broyeur conique.

4.32. Assemblage

Vérifiez que le double triangle de la bague de réglage coïncide avec le repère.

Emboîtez le broyeur conique sur l'arbre carré de l'entraînement sur le carter. Mettez en place la bague du broyeur en veillant à ce que le repère qu'elle porte coïncide avec les deux repères du carter et de la bague de réglage. C'est la seule manière de la mettre correctement en place.

Appuyez év. légèrement sur la bague du broyeur et tournez la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir le degré de mouture désiré.

Emboîtez l'entonnoir de remplissage par dessus.

Présentez le moulin sur le bras bloqué à l'horizontale (position 2), écoulement vers la droite, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Posez le couvercle sur le récipient pour empêcher la poussière de mouture de s'échapper. Le remplissage s'effectue par l'orifice du couvercle.

4.33. Finesse de mouture

Versez au maximum 750 g de grains dans le récipient (les graduations sont indicatives et se réfèrent au froment).

Mettez l'appareil en marche.

Réglez le degré de mouture en tournant la bague de réglage:

1 = fin jusqu'à 6 = gros

Le réglage peut s'effectuer en continu et pendant que le moulin fonctionne. Pour régler de «gros» à «fin», procédez seulement par petits ajustements successifs, afin de prévenir le bourrage des grains dans le broyeur.

La mouture s'effectue normalement à la vitesse 4. Pour une mouture très fine, vous pouvez choisir la vitesse 3, ce qui évitera la trop forte élévation de température des grains.

Le moulin à céréales est conçu pour toutes les céréales (sauf le maïs) et les graines de pavot, de lin, de sésame, etc. Les fines herbes, certaines herbes condimentaires et le café peuvent aussi être moulus dans ce moulin.

4.34 Rendement de mouture à la vitesse 4

Vous pouvez moudre jusqu'à 2 kg de céréales en un cycle de mouture. Pour éviter de surcharger le moteur, vous devez ensuite observer une phase de refroidissement de 1 heure.

Type de céréale	Mouture fine	Mouture grossière
Froment	80 g/min	270 g/min
Seigle	70 g/min	230 g/min
Sarrasin	80 g/min	190 g/min
Orge	80 g/min	300 g/min
Millet	80 g/min	200 g/min
Riz	70 g/min	190 g/min
Graines de lin	15 g/min *)	—
Pavot	70 g/min *)	—

*) Les graines de lin et de pavot sont oléagineuses; un réglage trop fin donne un faible rendement. Vous obtiendrez un meilleur résultat en moudant ces graines au sortir du réfrigérateur, où vous les aurez gardées un certain temps.

Pour la pâtisserie, vous pouvez moudre rapidement et finement les graines de lin après les avoir préalablement mélangées aux autres céréales.

Les indications de ce tableau sont approximatives et peuvent varier selon la teneur en humidité des céréales.

Les céréales doivent être parfaitement sèches, au risque de coller à l'intérieur du moulin. Conservez la farine dans un endroit sec et dont la température n'excède pas 40 °C.



Les céréales humides provoquent une élévation exagérée de la température pendant la mouture. Celle-ci se reconnaît au fait que de la poussière de farine se dépose en quantité accrue sur le cône du moulin et qu'il n'est plus possible d'obtenir une mouture fine.

4.35. Test d'humidité

Ecraser les grains à moudre entre deux objets durs. Les grains humides s'aplatissent en flocons sans craquer.

Vous pouvez aussi placer un échantillon de céréales pendant quelques heures au réfrigérateur, puis le soumettre ensuite à une mouture fine. Si le résultat est très fin, c'est le signe évident que les graines étaient humides avant d'être placées au froid.

C'est aussi une indication que les conditions de stockage des céréales doivent être améliorées.

4.36. Démontage et nettoyage

Tournez le sélecteur sur «0». Tournez le moulin dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Vous devez nettoyer le moulin après chaque utilisation, si vous ne l'utilisez pas tous les jours. Avec les graines oléagineuses (par ex. graines de lin), le nettoyage est nécessaire après chaque mouture.

Frottez le broyeur conique avec une brosse sèche. La partie inférieure de l'écoulement peut s'abaisser pour la nettoyer.

Ne lavez pas les pièces à l'eau bouillante et ne plongez pas le carter dans l'eau; contentez-vous de nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide. Rangez le moulin dans un endroit sec.

4.37. Pièce de rupture forcée

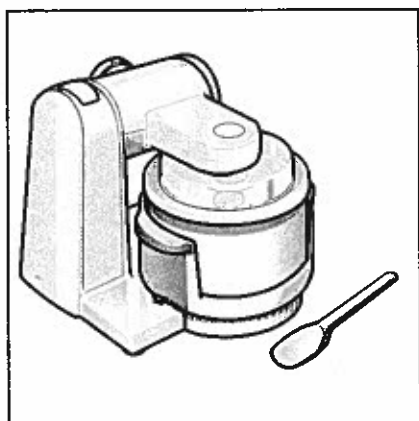
La pièce de rupture forcée intégrée protège le système d'entraînement en se brisant en cas de surcharge. Cette pièce peut se remplacer facilement.

Tournez la bague de réglage vers la droite jusqu'à la butée. Saisissez par ses méplats la fourche d'entraînement avec une pince plate, tournez vers la droite. Remise en place dans le sens inverse.

4.38. Mise en service de la sorbetière

Se compose:

couvercle, bras mélangeur et fourche d'entraînement, cuve à glace, support de la cuve, spatule en plastique



27

**Consignes de sécurité particulières:**

- N'assemblez jamais la sorbetière directement sur l'appareil de base.
- Ne montez ou ne retirez jamais la sorbetière quand le robot fonctionne.
- Cette sorbetière est conçue pour des quantités de ménage, non pour l'utilisation commerciale.
- N'introduisez pas d'ustensile dans la sorbetière quand elle fonctionne.

4.39. Avant la première utilisation

Nettoyez l'accessoire selon point «Nettoyage et entretien».

4.40. Utilisation

Retirez la cuve à glace de son support. Pour la préparation de la glace, la cuve doit être absolument propre. Il est préférable de l'essuyer avec un chiffon humide, puis de la sécher avant de l'employer. Laissez ensuite la cuve pendant environ 8 heures ou plus posée debout dans le congélateur *** de votre réfrigérateur ou dans un bahut de congélation (à -18°C ou plus bas). Elle peut aussi rester en permanence dans votre congélateur pour être immédiatement utilisable.

Pour préparer de la glace, sortez la cuve du congélateur, posez-la dans son support, placez le bras mélangeur dans la cuve et le couvercle par-dessus. Posez la sorbetière sur le socle du robot varioTronic (fente arrondie) et abaissez le bras polyvalent jusqu'à encliquetage (position 1).

Préparez les ingrédients et la recette de glace (des suggestions sont fournies avec la cuve).

Mélangez bien les ingrédients, qui doivent tous être à la température du réfrigérateur et dont les proportions doivent être exactement respectées. Afin d'éviter le durcissement instantané de la masse dans la cuve, vous devez l'ajouter alors que le bras mélangeur fonctionne. N'arrêtez la sorbetière que brièvement pendant le mixage de la glace.

Opérez avec le sélecteur à la vitesse 1. Normalement, la glace est prête après 30 minutes environ et vous pouvez arrêter le robot. Voir les recettes pour les durées de préparation.

Si le bras mélangeur se trouve bloqué dans la masse gelée, la fourche d'entraînement empêche le moteur de caler. Ce phénomène se signale par un craquement sonore.



Si ce craquement retentit avant la fin du temps indiqué, c'est que la glace a pris plus rapidement que prévu.

Retirez le bras mélangeur de la masse et laissez-la reposer quelques instants dans la cuve pour qu'elle termine de durcir.

Pour retirer la glace de la cuve, utilisez la spatule fournie. **Attention:** ne rayez pas l'intérieur de la cuve et n'utilisez jamais de spatule en métal.

4.41. Nettoyage et entretien

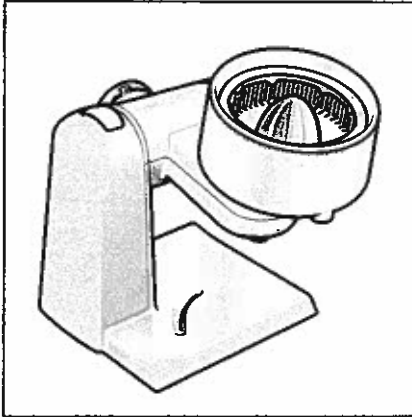
L'hygiène est essentielle dans la fabrication des glaces. Nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact avec la glace.

Le couvercle, le bras mélangeur et le support de la cuve peuvent se laver en machine. Posez le bras mélangeur fourche d'entraînement vers le bas dans le lave-vaisselle.

Nettoyez la cuve avec un chiffon doux et à l'eau tiède additionnée de liquide-vaisselle. **Attention:** ne rayez pas l'intérieur de la cuve.

Évitez de réchauffer fortement la cuve de la sorbetière!

4.42. Mise en service du presse-agrumes



28

Se compose:
récipient avec goulotte d'écoulement, tamis avec cône de pressage et anneau

4.43. Avant la première utilisation

Nettoyez l'accessoire selon point «Nettoyage».

4.44. Assemblage

Amenez le bras polyvalent à la position 5. Si vous utilisez un pichet pour recueillir le jus, vous pouvez aussi amener le bras à l'horizontale (position 2). Posez le récipient, goulotte d'écoulement vers la droite, sur l'entraînement du bras et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Posez le tamis avec le cône.

4.45. Utilisation

Le presse-agrumes vous permet de presser des oranges, citrons et pamplemousses.

Posez un récipient approprié pour recueillir le jus sous la goulotte.

Réglez le robot sur la vitesse 2. Une fois les fruits pressés, soumettez la pulpe à une centrifugation en passant à la vitesse 4 pour obtenir le jus résiduel.

Vous pouvez presser jusqu'à 1 kg d'agrumes en un cycle de travail.

Pour retirer le cône de pressage, passez deux doigts sous le bord du tamis et tirez dessus.

4.46. Nettoyage

Lavez les pièces à l'eau additionnée de liquide-vaisselle usuel ou au lave-vaisselle. Veillez à ne pas placer les pièces directement au-dessus du serpentin chauffant et à ne pas les coincer entre les tiges du panier à vaisselle. N'utilisez pas de produit abrasif.

L'anneau du tamis peut s'enlever pour faciliter le nettoyage.

5. Nettoyage et entretien

5.1. Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau courante.

Attention!

N'utilisez jamais de détergents récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.
- Séchez ensuite l'appareil avec une serviette de cuisine.

5.2. Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

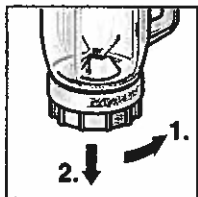
Toutes les pièces peuvent se nettoyer au lave-vaisselle. Ne les coincez pas dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer.

5.3. Nettoyage/démontage du mixeur

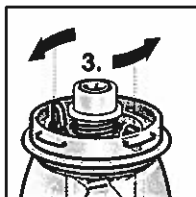


Risque de blessure avec les lames tranchantes!

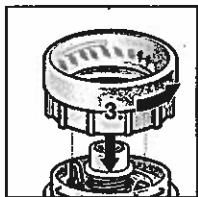
Ne touchez pas les lames du mixeur les mains nues. Le mixeur se démonte pour le nettoyer.



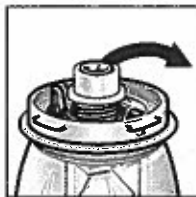
29



30



31



32



33

Attention!

N'utilisez jamais de détergents récurants.

Le porte-lames ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement sous l'eau courante.

Un conseil: si vous avez mixé des aliments liquides, vous n'avez généralement pas besoin de démonter le mixeur pour le nettoyer. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, réglez-le sur la position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez à l'eau propre.

- Tournez le socle du bol mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le (29).
- Tournez le porte-lames par ses ailettes en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débloquer (31).
- Enlevez le porte-lames ainsi que la bague d'étanchéité (33).

5.4. Montage du mixeur



Risque de blessure!

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Placez la bague d'étanchéité sur le porte-lames .
- Placez le porte-lames dans le bol mixeur en l'introduisant par le dessous.
- A l'aide du socle, vissez le porte-lames à fond.
- Vissez à fond le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

5.5. Problèmes et remèdes

En présence d'un problème, veuillez vous adresser à notre service après-vente (voir page 94).

6. Exemples d'utilisation

6.1. Exemples d'utilisation



Crème Chantilly

100 g – 600 g

- A l'aide du fouet batteur, battez la crème sur la position 4 pendant une minute et demi à 4 minutes (en fonction de la quantité et de la nature de la crème).



Œufs à la neige

1 à 8 blancs d'œuf

- A l'aide du fouet batteur, battez les blancs sur la position 4 pendant 4 à 6 minutes.



Pâte à biscuit

Recette de base

2 œufs

2 à 3 cuillers à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

Levure chimique facultative

- A l'aide du fouet batteur, mélangez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) pendant 4 à 6 minutes sur la position 4, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 2 puis ajoutez la farine et la fécule tamisée, en alternant une cuiller de chaque, pendant 30 secondes à une minute.

Quantité maximale: deux fois la recette de base



Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre (à la température de la pièce)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

- A l'aide du fouet mixeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 3 à 4 minutes sur la position 3.

Quantité maximale: une fois et demie à 2 fois la recette de base



Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre (à la température de la pièce)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

Du zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

Levure chimique facultative

- A l'aide du fouet mixeur ou du crochet malaxeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 2 à 3 minutes sur la position 2.

Quantité maximale: deux fois la recette de base



Pâte levée

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température de la pièce)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

Une pincée de sel

- A l'aide du crochet malaxeur, malaxez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 3 à 6 minutes sur la position 2.

Quantité maximale: une fois et demie la recette de base



Mayonnaise

2 œufs

2 cuillers à café de moutarde

250 ml d'huile

2 cuillers à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Ces ingrédients doivent se trouver à la même température.

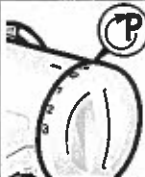

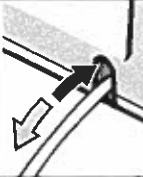



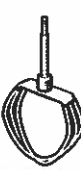



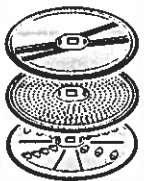

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

7. Pièces de rechange / accessoires

Nous vous prions d'indiquer le numéro d'article des pièces de rechange ou accessoires que vous désirez commander pour varioTronic 550, 600 et 600 Deluxe.

Désignation pièces de rechange:	N° d'article
Bol mélangeur en plastique	3340.40000
Pare-poussière du bol mélangeur	3340.46350
Fouet	3340.47349
Fouet mélangeur	3340.00030
Crochet malaxeur	3340.00040
Refoule-pâte du crochet mélangeur	3340.50003
Porte-couteaux compl.	3340.00070
Poussoir (appareil à râper)	3340.00152
Fourche d'entraînement (app. à râper)	3340.00153
Disque râpe fine	3340.00150
Disque éminceur épais/mince	3340.00860
Disque à rösti/râpe grossière	3340.00870
Disque perforé, trous de 4,5 mm	3340.00190
Disque perforé, trous de 3 mm	3340.80003
Couteaux (hachoir à viande)	3340.00200
Accessoires spéciaux:	
Bol mélangeur en plastique	33450
Verre-mixer	33452
Appareil à râper	33453
Hachoir à viande	33454
Disque à pommes frites	33456
Moulin à céréales	33457
Disque Julienne	33458
Multimixeur	33459
Gobelet-mixeur	33460
Presse-agrumes	33467
Bol mélangeur en acier inox	33478
Sorbetière	33466

7.2. Vue des fonctions

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

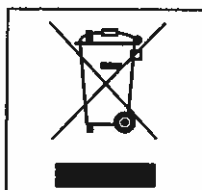
8. Données techniques

Tension nominale	220 – 240 V / 50 Hz
Puissance nominale	550 W (varioTronic 550) resp. 600 W (varioTronic 600 et 600 Deluxe)
Moteur	à collecteur
Fixation	directement sur le bras multifonctionnel avec des fixations séparées. Pivotable dans 5 positions
Vitesse de rotation	24 jusqu'à 11'492 U/min
Réglage	4 vitesses principales et 3 vitesses intermédiaires, interrupteur instantané (varioTronic 600 et 600 Deluxe avec arrêt fixe automatique)
Dimension	(LxHxP) 230x280x230 mm
Poids	appareil de base 3.1 kg
Matériaux	carter: mat. synthétique ABS bol mélangeur: mat. synthétique PP (varioTronic 550 et 600) bol mélangeur: en acier (varioTronic 600 Deluxe) crochet et fouets: acier inox
Bol mélangeur	contenance 2 kg, avec pare-poussière et projections, lavable en machine
Fonctionnement en continu	possible pour l'usage ménager, mais exclu pour l'usage commercial
Sécurité	capuchons de l'entraînements, sécurité antisurcharge électronique du moteur

Changements sans avis préalable possible. Pour des données plus précises, vérifiez sur la plaque de l'appareil.

9. Elimination

9.1 Elimination (recyclage)



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