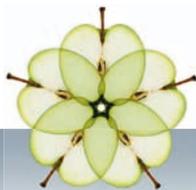


**TUR MIX**



BEDIENUNGSANLEITUNG HANDMIXER

MODE D'EMPLOI BATTEUR MIXER

ISTRUZIONI PER L'USO BATITORE A MANO

USER GUIDE HAND MIXER

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 

[WWW.TURMIX.COM](http://WWW.TURMIX.COM)



DIE NEUEN TURMIX KÜCHENGERÄTE WURDEN VON FÜHRENDEN SCHWEIZER INGENIEUREN UND DESIGNERN ENTWICKELT. SIE WERDEN MIT GRÖSSTER SORGFALT IN DER SCHWEIZ GEFERTIGT.

Die neue Gerätelinie bringt die Qualitätsphilosophie von TURMIX in aller Konsequenz zum Ausdruck. Der Anspruch «best in class» erfüllt sich in allen Kriterien, die den Nutzen eines Küchengeräts ausmachen: TURMIX Küchengeräte sind nach ergonomischen Gesichtspunkten konzipiert, bieten höchstmöglichen Anwendungskomfort und sind äusserst leise. Eine raffinierte, für jeden Gerätetyp speziell entwickelte Technik sorgt dafür, dass die jeweilige Funktion effizient ausgeführt wird. Zahlreiche TURMIX Eigenentwicklungen sind patentiert. Manche dieser Lösungen basieren auf altbewährten TURMIX Technologien, die unter Einbezug neuer Erkenntnisse perfektioniert wurden. In TURMIX Küchengeräten verbinden sich schweizerisches Qualitätsverständnis und jahrzehntelange Erfahrung mit Innovationsfreude. Für ein leidenschaftliches Kocherlebnis.



## VEREHRTE KUNDIN, VEREHRTER KUNDE

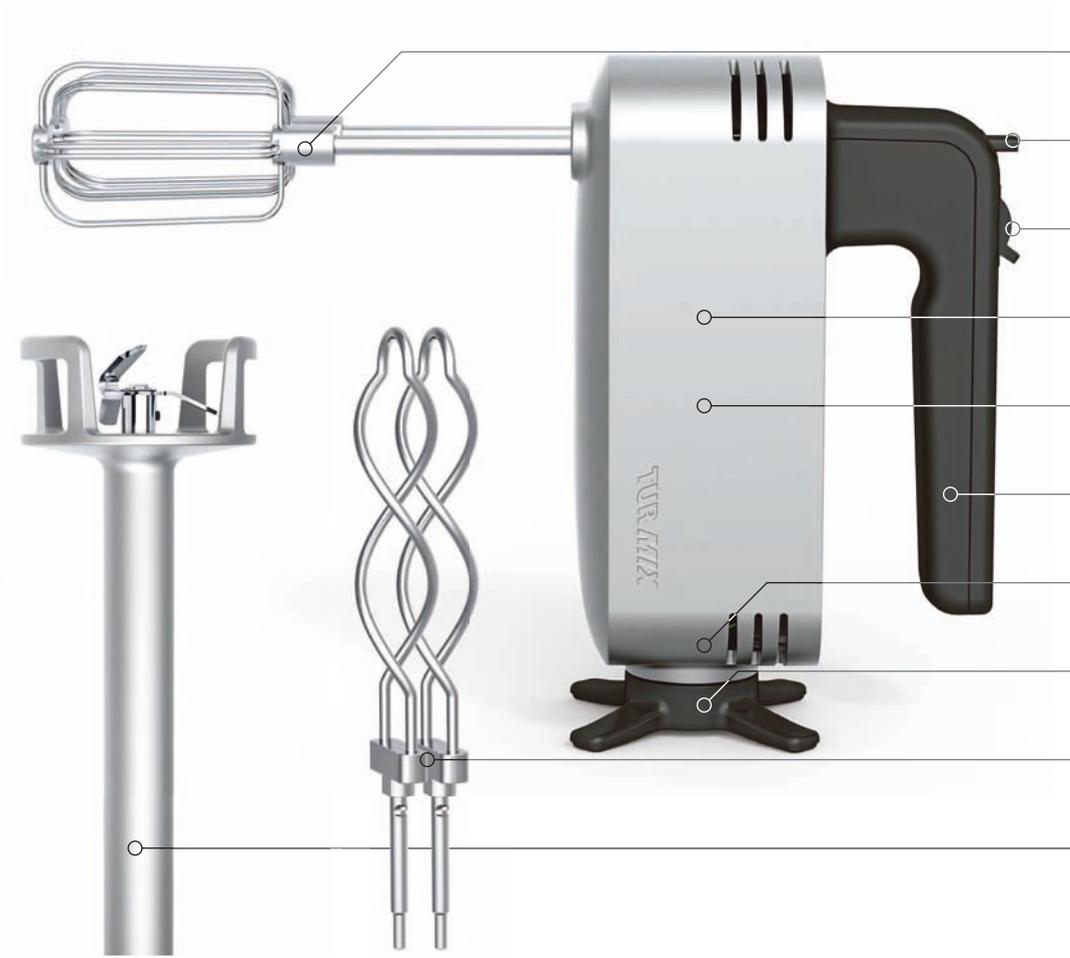
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen TURMIX Handmixers. Sie werden viel Freude und kulinarische Erlebnisse zusammen haben. Ihr neuer Handmixer wurde von führenden Schweizer Ingenieuren und Designern entwickelt und wird mit grösster Sorgfalt in der Schweiz gefertigt.

Der TURMIX Handmixer vereinigt die Funktionen eines Handmixers, eines Stabmixers und einer Teigknetmaschine in einem Gerät. Er liegt gut in der Hand, sichert perfekte Resultate und ist einfach zu reinigen. Ein Küchengerät, das sich unentbehrlich macht. Weil es alles kann, was man sich wünscht.

Alle Werkzeuge für den TURMIX Handmixer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und beruhen auf ausgeklügelter TURMIX Technologie. Die TURMIX Doppeldraht-rührbesen sind 8-fach statt 4-fach ausgeführt. Die TURMIX Doppelwendelnethaken sind so ausgelegt, dass der Teig sanft, aber intensiv geknetet wird. So arbeitet das Gerät bei angepasster Drehzahl wirkungsvoll und effizient für alle Anwendungen.

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung Ihres neuen TURMIX Handmixers.

Übersicht	5
Anwendung	7
Rezepte	8
Reinigung	13
Sicherheitshinweise	15
Entsorgung / Garantie / Technische Daten / Website	17





## IHR NEUER TURMIX HANDMIXER IM DETAIL

DIE ORIGINALEN TURMIX DOPPELDRAHTRÜHRBESEN  
zum Schlagen, Mischen, Quirlen und Pürieren

AUSWERFTASTE FÜR ARBEITSWERKZEUGE  
für die saubere Werkzeugentnahme

3-STUFIGER, MECHANISCHER GESCHWINDIGKEITSWAHLSCHALTER  
für die einfache Wahl der richtigen Geschwindigkeit

IDEALER GERÄTESCHWERPUNKT  
für höchsten Anwendungskomfort

SCHWIMMENDE MOTORENAUFNAHME UND SPEZIELLER TURMIX-MOTOR  
für minimale Vibration und Geräuscentwicklung

ERGONOMISCHER SOFT-TOUCH-GRIFF  
für eine angenehme Bedienung

NACH UNTEN GESCHLOSSENES GEHÄUSE  
für einfachste Reinigung

DER TURMIX STANDFUSS  
2 in 1: Kabelaufwicklung und Verschlusskappe für den Stabmixeraufsatz

DIE ORIGINALEN TURMIX-KNETSPIRALEN  
ersetzen die Teigmaschine

DER TURMIX MIXSTAB  
ersetzt den Stabmixer; zum Pürieren, Mahlen, Mixen und Mischen

DE





## ANWENDUNG

**WICHTIG** Zum Entfernen /Wechseln des Zubehörs muss der Netzstecker gezogen sein.

DE



**KNETSPIRALEN ODER DOPPELDRAHTRÜHRBESEN EINSETZEN**  
Stecken Sie das Zubehör in die Öffnungen, bis sie mit einem Klick-Geräusch einrasten. Durch die spezielle Konstruktion der Öffnungen können Sie die Knetspiralen nur in je eine der beiden Öffnungen stecken. Lässt sich eine Knetspirale nicht einführen, wählen Sie die andere Öffnung. Entfernen Sie das Zubehör, indem Sie den Auswerfkopf drücken. Das Zubehör gleitet durch das Eigengewicht aus den Öffnungen.

ODER



### MIXSTAB UND MESSER EINSETZEN

Drehen Sie den Standfuss am hinteren Ende des Gerätes gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und ziehen Sie ihn heraus. Schieben Sie den Mixstab so weit wie möglich in die Öffnung und fixieren Sie ihn, indem Sie ihn am Kunststoffring im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Drücken Sie das Messer ganz auf. Achten Sie darauf, dass der Mitnehmerstift ganz in die Nut eingefahren wird. Entfernen Sie den Mixstab und das Messer auf umgekehrte Weise.



### GERÄT EIN-/AUSSCHALTEN

Stecken Sie vor dem Gebrauch den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf die gewünschte Stufe stellen. Beginnen Sie auf der niedrigsten Stufe, erhöhen Sie nach und nach die Geschwindigkeit. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es aus dem Mixgut nehmen oder Zutaten nachfüllen. und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen.



## MAYONNAISE



Rezept für Doppeldrahtrührbesen

1 FRISCHES EIGELB  
WENIG SALZ,  
PFEFFER, SENF

In kleiner Schüssel gut verrühren.

---

1 - 1½ dl ÖL

Unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben. Wird die Mayonnaise dick, kann das Öl in dünnem Strahl beigefügt werden.

---

½ - 1 KL ZITRONEN-  
SAFT ODER ESSIG

Zugeben, wenn die Mayonnaise dick wird. Abschmecken.

**TIPPS** Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt.

Kein Olivenöl verwenden, es macht die Mayonnaise bitter. Geschlagenes Eiweiss oder 1 - 2 EL Quark oder Joghurt darunterziehen.

Gerinnt die Mayonnaise, ein Eigelb in eine Schüssel geben und die geronnene Mayonnaise unter ständigem Rühren tropfenweise beifügen.

Aus Mayonnaise zubereitete Saucen und Gerichte sofort kühl stellen und rasch verwerten.

Mayonnaise nicht auf Vorrat zubereiten.

Wird die Mayonnaise mit dem Mixstab zubereitet, kann das ganze Ei verwendet und das Öl rascher zugegeben werden.



## KARTOFFELPÜREE



Rezept für Doppeldrahrührbesen

DE

---

5 dl WASSER Aufkochen.

---

1 KL SALZ Würzen.

---

1 kg MEHLIG-KOCHENDE KARTOFFELN Waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden. Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen (Kochzeit 20–25 Min.). Wasser abgiessen. Pfanne ohne Deckel nochmals auf die warme Herdplatte stellen, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.

---

2 dl MILCH In Pfanne geben. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis das Kartoffelpüree luftig und heiss ist. Ist das Püree zu dick, etwas Milch nachgiessen.

---

WENIG SALZ, MUSKAT Abschmecken.

TIPPS Dem fertigen Kartoffelpüree fein geschnittene Kräuter (z. B. glattblättrige Petersilie, Majoran) beifügen.  
1 kg Kartoffeln durch 600 g Kartoffeln und 400 g Broccoli ersetzen.



## BROT GRUNDREZEPT



Rezept für Knetspiralen

---

500 g MEHL In Schüssel geben.

---

1½ KL SALZ Beifügen.

---

½ WÜRFEL Hefe auflösen. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.  
HEFE (CA. 20 g) Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Ist der Teig zu  
3 dl WASSER trocken, etwas Wasser dazugeben. Zugedeckt an der Wärme um das  
Doppelte aufgehen lassen. Ein grosses Brot oder mehrere Brötchen  
formen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals auf-  
gehen lassen. Backen (Untere Ofenhälfte 220 °C, 30–50 Min.).  
Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen.

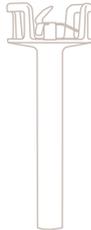
---

WASSER Heisses Brot mit etwas Wasser bestreichen.

TIPPS Einen Teil des Wassers durch Milch ersetzen (ergibt eine dunklere Kruste).  
Brot vor dem Backen kühl stellen.  
100–150 g grob gehackte Baumnusskerne / Haselnüsse oder 100 g Sonnenblumen- / Kürbiskerne unter den fertigen Teig kneten.



## KALTE GURKENSUPPE



Rezept für Mixstab

DE

1 dl WASSER Aufkochen.

---

2 KL GEMÜSE-  
BOUILLON Würzen, abkühlen lassen, in Messbecher geben.

---

1 GURKE, CA. 400 g Schalen, in Stücke schneiden, beifügen.

---

¼ PEPERONCINO Halbieren, entkernen, fein schneiden, zugeben.

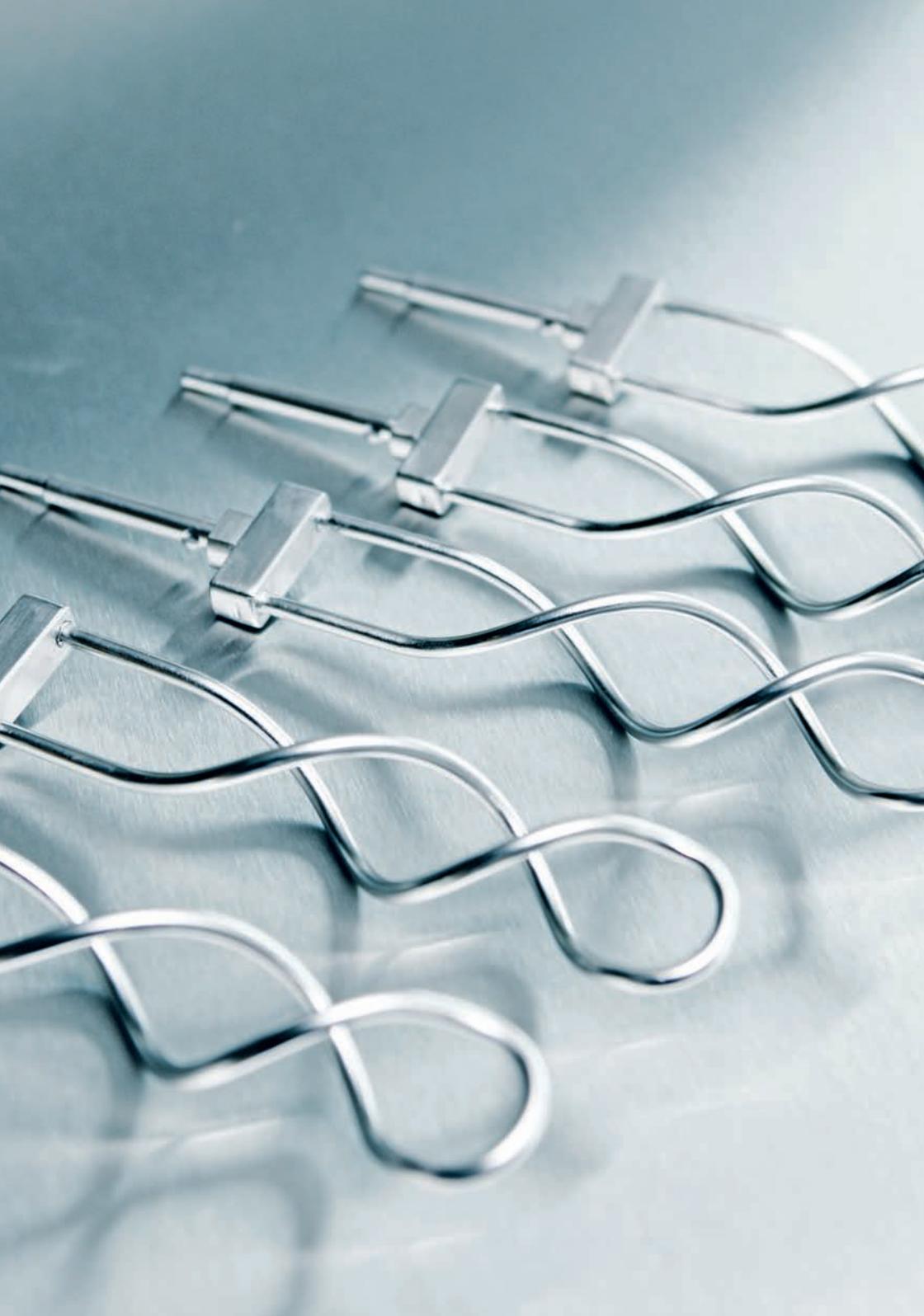
---

3 dl SAUERMILCH Beifügen.  
180 g JOGHURT  
NATURE

---

WENIG SALZ, Würzen, mixen. Kühl stellen. Suppe anrichten.  
PFEFFER, DILL

TIPPS Suppe mit klein geschnittenen Gurkenwürfelchen und Dill garnieren.  
Knoblauch-, Kräuterbrot, Knusperstäbchen oder pikante Chips dazu servieren.





## REINIGUNG

**WICHTIG** Ziehen Sie vor der Reinigung / Demontage den Netzstecker.

DE



### KNETSPIRALEN / DOPPELDRAHRÜHRBESEN

Entfernen Sie das Zubehör, indem Sie den Auswerfknopf drücken. Das Zubehör gleitet durch das Eigengewicht aus den Öffnungen. Waschen Sie die Haken unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Sie können das Zubehör auch in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel.



### MIXSTAB UND MESSER

Entfernen Sie das Messer durch einfaches Ziehen. Drehen Sie den Mixstab gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und ziehen Sie ihn heraus. Setzen Sie den Standfuss in die Öffnung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Mixstab ist nicht spülmaschinenfest. Waschen Sie ihn unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gründlich ab. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel.



### GEHÄUSE

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht mehr eingesteckt ist. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab und trocknen Sie es. Das Gehäuse darf nie mit fließendem Wasser in Berührung kommen.



TUR MIX



## SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Betreiben Sie das Gerät nie auf unebenen Flächen und /oder im Freien.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt stehen. Schalten Sie das unbenutzte Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen.

Betreiben Sie das Gerät nur an fachgerecht installierten Steckdosen mit den korrekten Leistungsdaten (siehe Typenschild am Gerät), am besten an einem FI-Schutzschalter (max. 30 mA). Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Betreiben Sie nie beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel). Öffnen Sie das Gerät nicht selber, sämtliche Reparaturen dürfen nur durch Fachleute ausgeführt werden. Unsere Servicestellen finden Sie unter [www.TURMIX.com](http://www.TURMIX.com).

Lassen Sie das Netzkabel nie herunterhängen, ziehen Sie es nicht am Kabel oder mit nassen Händen heraus, legen Sie es nie über heiße Flächen und bringen Sie es nicht mit Ölen in Verbindung.

Berühren Sie nie unter Spannung stehende Teile.

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile entfernen / anbringen, vor der Reinigung / Wartung oder wenn das Gerät nicht richtig läuft.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller empfohlenes / verkauftes Zubehör.

Löschen Sie brennende Geräte ausschliesslich mit einer Löschdecke.

Berühren Sie niemals sich drehende Teile / Messer. Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den kompletten Stillstand ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile im Innern des Gerätes berühren. Es besteht Verletzungsgefahr!

Messer ist scharf! Gehen Sie auch bei ausgeschaltetem Gerät / beim Reinigen mit äusserster Vorsicht vor.

Stecken Sie keine Gegenstände und /oder Finger in Geräteöffnungen.

Decken Sie die Geräteöffnungen / Lüftungsschlitze nicht ab, dies kann zu Überhitzung führen.

Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Wasser / anderen Flüssigkeiten (Badewannen, Waschbecken etc.) und setzen Sie es nicht Regen / Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät ins Wasser / Flüssigkeiten fallen, ziehen Sie vor dem Herausnehmen den Netzstecker. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Verwenden Sie beim Gebrauch auf empfindlichen Möbeln eine schützende Unterlage.

Waschen Sie nur Teile in der Spülmaschine, die als spülmaschinenfest angegeben sind. Lesen Sie dazu das Kapitel «Reinigung».

Wenn Sie das Gerät zweckentfremdet verwenden, falsch bedienen / reinigen oder nicht fachgerecht reparieren, übernehmen wir keine Haftung für auftretende Schäden und der Garantieanspruch entfällt.





## ENTSORGUNG

Machen Sie das Gerät vor dem Entsorgen unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden. Dieses Gerät ist kein Hausmüll. Entsorgen Sie es gemäss den örtlichen Vorschriften.

DE

## GARANTIE

Auf TURMIX Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

## TECHNISCHE DATEN

Leistung	250 W
Schalldruckpegel	CA. 75 DBA
Gewicht	CA. 1,5 KG
Abmessungen (B x H x L)	CA. 75 X 130 X 190 MM
Kabellänge	CA. 1,2 M

## WEBSITE

Besuchen Sie unsere Website und erfahren Sie mehr über die Welt von TURMIX.

[WWW.TURMIX.COM](http://WWW.TURMIX.COM)



**TUR MIX**



THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 



**TUR MIX**



DKB HOUSEHOLD SWITZERLAND AG · EGGBÜHLSTRASSE 28 · POSTFACH  
8052 ZÜRICH · SCHWEIZ  
T +41 44 306 11 11 · F +41 44 306 11 12 · HOUSEHOLD@DKBRANDS.COM

DKB HOUSEHOLD AUSTRIA GMBH · DÜCKEGASSE 15 / TOP 2  
1220 WIEN · ÖSTERREICH  
T +43 (0)1 203 56 00 · F +43 (0)1 203 5600-19

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 