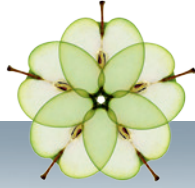
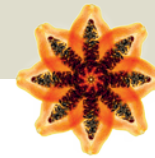


TUR MIX



Руководство по эксплуатации Ручной миксер



Новое кухонное оборудование компании TURMIX создано ведущими швейцарскими инженерами и дизайнерами. Оно изготовлено в Швейцарии и отличается высокой точностью сборки.

Новая линейка приборов в полной мере отражает философию качества компании TURMIX. Требование быть лучшим в своем классе соблюдается применительно ко всем критериям, заложенным в основу работы кухонной техники: кухонные приборы созданы с учетом эргономичности, обеспечивают максимальное удобство в использовании и отличаются минимальным уровнем шума. В каждом типе приборов оптимальным образом реализована особая технология, позволяющая эффективно пользоваться соответствующими функциями. Многочисленные разработки самой компании TURMIX запатентованы. Многие из таких решений основаны на испытанных технологиях компании TURMIX, которые доведены до совершенства с учетом новейших знаний. Кухонное оборудование компании TURMIX является воплощением швейцарского качества, подкрепленного десятилетиями активного внедрения инноваций, и отлично подходит для кухонных энтузиастов.

Уважаемый покупатель!

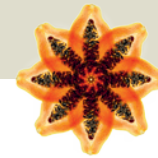
От души поздравляем Вас с покупкой нового ручного миксера TURMIX. Он подарит Вам много радостных впечатлений на кулинарном поприще. Ваш новый ручной миксер создан ведущими швейцарскими инженерами и дизайнерами. Он отличается высокой точностью сборки и изготовлен в Швейцарии.

В ручном миксере TURMIX предусмотрена функция и ручного миксера, и погружного блендера, и тестомешалки. Он удобно помещается в руке, обеспечивает великолепные результаты и прост в очистке. Незаменимый прибор на кухне. Потому что он готов исполнить любые желания.

Вся оснастка ручного миксера TURMIX изготовлена из высококачественной стали, с применением особой технологии TURMIX. Каркас венчиков TURMIX из двух проволок содержит восемь контуров вместо четырех. Насадки TURMIX с двумя спиралями для замеса теста обеспечивают плавный, но при этом интенсивный замес. При этом благодаря особо подобранной скорости вращения прибор позволяет добиться отличных результатов во всех случаях.

Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с указаниями по безопасности. Желаем Вам приятной работы с новым ручным миксером TURMIX.

Обзор	5
Применение	7
Рецепты	8
Чистка	13
Указания по безопасности	15
Утилизация/гарантия/технические характеристики/веб-сайт	17



Ваш новый ручной миксер TURMIX в деталях



Оригинальные каркасы венчиков из двух проволок TURMIX позволяют взбивать, смешивать и доводить до пюреобразного состояния

Кнопка извлечения насадок соблюдается аккуратность при отсоединении насадок

трехступенчатый механический переключатель скорости вращения позволяет легко выбрать нужную скорость вращения

Точно заданный центр тяжести прибора для максимального удобства в работе

Плавающий механизм специального электродвигателя TURMIX сводит к минимуму вибрации и шума

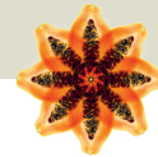
Эргономичная ручка Soft-Touch для удобства использования

Закрываемый внизу корпус предельно простая очистка

Опорная стойка TURMIX 2 в 1: механизм сматывания шнура и колпачок насадки для погружного блендера

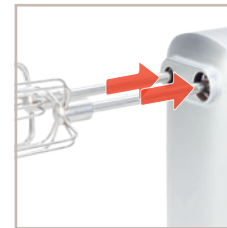
Оригинальные спирали для замеса TURMIX замена тестомешалке

Блендерная насадка TURMIX замена погружному блендеру; доводит до пюреобразного состояния, размалывает, работает как миксер, перемешивает



Применение

Это важно Для снятия/смены насадки необходимо вынуть вилку сетевого шнура из розетки.



Применение спиралей для замеса или двухпро-
волочных венчиков

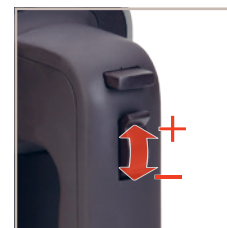
Вставьте насадку в отверстие, задвинув ее до щелчка. Специальная конструкция позволяет вставлять спирали для замеса только в одно из двух отверстий. Если спираль для замеса не вставляется, выберите другое отверстие. Насадка снимается нажатием на кнопку извлечения насадок. Насадка под собственным весом выскользнет из отверстий.

или



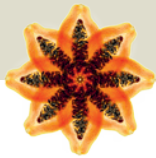
Вставка блендерной насадки и ножа

Поверните опорную стойку в задней части прибора против часовой стрелки до упора и вытащите ее. Максимально глубоко задвиньте блендерную насадку в отверстие и зафиксируйте ее, повернув ее в пластиковом кольце по часовой стрелке до упора. Прижмите к ней ножевую насадку. При этом поводок должен должным образом войти в паз. Снятие блендерной насадки и ножа производится в обратном порядке.

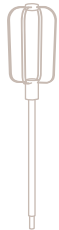


Включение/выключение прибора

Перед использованием вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Включите прибор, выбрав нужную ступень на переключателе. Начните с минимальной скорости вращения, затем постепенно ее повышайте. Выключайте прибор и вынимайте вилку сетевого шнура из розетки перед извлечением насадки из смеси или добавлением ингредиентов. Прежде чем убрать прибор на хранение дайте ему остыть.



Майонез



Рецепт с использованием венчиков из двух проволок

1 свежий яичный желток, щепотка соли, перца, горчицы

Хорошо перемешать в небольшой миске.

0,1–0,15 л масла

Добавлять каплями, постоянно помешивая. Если майонез получается густой, масло можно добавлять тонкой струей.

1/2–1 ч. ложка лимонного сока или уксуса

Добавить, если майонез получается густым. Попробовать на вкус.

Рекомендации

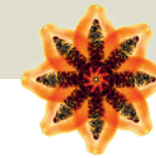
Чтобы майонез не свертывался, лимоны должны быть комнатной температуры.

Не используйте оливковое масло — майонез от него горчит. Добавить взбитый белок или 1–2 ст. ложки творога или йогурта. Если майонез свернулся, нужно положить в миску желток и добавлять в него каплями свернувшийся майонез, постоянно помешивая.

Соусы и блюда, приготовленные из майонеза, необходимо поставить в прохладное место и сразу употребить.

Не приготавливайте майонез про запас.

Если майонез готовится с помощью блендерной насадки, можно использовать целое яйцо и быстрее добавить масло.



Картофельное пюре



Рецепт с использованием венчиков из двух проволок

0,5 л воды Довести до кипения.

1 ч. ложка соли Посолить.

1 кг мучнистого картофеля для варки

Вымыть, почистить, промыть, нарезать крупными кусками. Варить на небольшом огне под крышкой (время варки 20–25 мин.). Воду слить. Сковородку без крышки опять поставить на несильно нагретую конфорку, выпаривать воду до тех пор, пока картофель не подсушится.

0,2 л молока 30 г масла

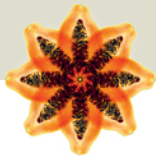
Выложить на сковороду. Интенсивно помешивать на небольшом огне, чтобы картофельное пюре стало воздушным и нагрелось. Если пюре густое, добавить немного молока.

щепотка соли, мускатного ореха

Попробовать на вкус.

Рекомендации

Посыпать картофельное пюре мелко нарезанной зеленью (например, петрушкой гладколистной, майораном). 1 кг картофеля заменить на 600 г картофеля и 400 г брокколи.



Основной рецепт приготовления хлеба



Рецепт с использованием спиральной насадки

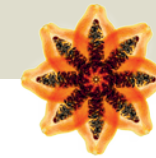
500 г муки Всыпать в миску.

1½ ч. ложки соли Добавить.

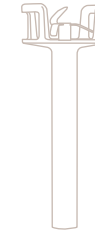
½ кубика дрожжей (около 20 г)
0,3 л воды
Растворить дрожжи. Смешать муку с влитой в середину водой. Хорошо замесить тесто, чтобы оно получилось гладким и мягким. Если тесто суховато, добавить немного воды. Накрыть крышкой и поставить в теплое место, где оно должно увеличиться в два раза. Приготовить хлеб или несколько булочек нужной формы. Выложить на выстеленный бумагой для выпечки противень. Дать тесту еще взойти. Выпекать (в нижней половине духовки при температуре 220 °С в теч. 30–50 мин.). При постукивании по нижней стороне хлеба звук должен быть таким, как будто внутри пусто.

вода Горячий хлеб смазать небольшим количеством воды.

Рекомендации Заменить часть воды молоком (образуется темная корочка). Перед выпеканием хлеб поставить в прохладное место. 100–150 г крупно нарезанных грецких/лесных орехов или 100 г семян подсолнечника/тыквенных семечек вмять в готовое тесто.



Холодный огуречный суп



Рецепт с использованием блендерной насадки

0,1 л воды Довести до кипения.

2 ч. ложки овощного бульона Приправить, дать остыть, перелить в мерный стакан.

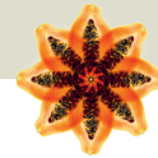
1 огурец, около 400 г Очистить от кожуры, нарезать на кусочки, добавить.

¼ пеперончино Разрезать пополам, удалить сердцевину, мелко нарезать, всыпать.

0,3 л простокваши
180 г йогурта nature
Добавить.

щепотка соли, перца, укроп Приправить, перемешать. Поставить в прохладное место. Суп можно подавать.

Рекомендации Суп украсить мелко нарезанными огуречными кубиками и укропом. Подавать с чесночным хлебом, хлебом с добавлением измельченной сырой пивной дробины, кориандра и любистока, с хрустящими скрученными хлебными палочками или с пикантными чипсами.



Чистка

Это важно Перед чисткой/разборкой выньте из розетки вилку сетевого шнура.



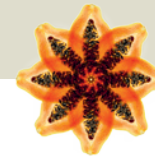
Спиральи для замеса/двухпроводочные венчики
Насадка снимается нажатием на кнопку извлечения насадок. Насадка под собственным весом выскользнет из отверстий. Тщательно вымойте насадку для замеса теста под струей воды с небольшим количеством моющего средства. Эту насадку можно также вымыть в посудомоечной машине. Нельзя использовать абразивные/едкие вспомогательные/моющие средства.



Блендерная насадка и нож
Чтобы извлечь нож, просто потяните его на себя. Поверните блендерную насадку против часовой стрелки до упора и вытащите ее. Вставьте опорную стойку в отверстие и поверните ее по часовой стрелке до упора. Блендерную насадку нельзя мыть в посудомоечной машине. Тщательно вымойте ее под струей воды с небольшим количеством моющего средства. Нельзя использовать абразивные/едкие вспомогательные/моющие средства.



Корпус
Убедитесь в том, что вилка сетевого шнура отсоединена от розетки. Протрите корпус влажной мягкой тряпкой и дайте ему высохнуть. Нельзя подставлять корпус под струю воды.



Указания по безопасности

Не допускается эксплуатация данного прибора лицами (вкл. детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, без контроля или предварительного инструктажа со стороны лица, отвечающего за их безопасность. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.

Прибор предназначен только для бытовых целей, а не для коммерческих. Нельзя эксплуатировать прибор на неровных поверхностях и/или на открытом воздухе.

Не оставляйте прибор без присмотра. При неиспользовании выключайте прибор и вынимайте вилку сетевого шнура из розетки. Прежде чем убрать прибор на хранение дайте ему остыть.

Допускается подключение прибора только к должным образом смонтированным сетевым розеткам с подходящими характеристиками (согласно данным, приведенным на заводской табличке прибора), лучше с применением устройства защитного отключения (макс. ток 30 мА). Не используйте удлинитель.

Нельзя эксплуатировать неисправный прибор (вкл. сетевой шнур). Не вскрывайте прибор самостоятельно, все ремонтные работы должны выполняться только специалистами. Наши сервисные центры приведены на веб-сайте www.TURMIX.com.

Не допускайте провисания сетевого шнура, нельзя выдергивать вилку, берясь нее мокрыми руками или берясь за сам сетевой шнур, не кладите сетевой шнур на горячую поверхность и не допускайте его контакта с маслами.

Выньте вилку сетевого шнура из розетки перед тем как извлечь/установить отдельные детали, перед чисткой/обслуживанием или если нарушена работа прибора.

Нельзя касаться деталей, находящихся под напряжением.

В целях безопасности используйте только рекомендованные заводом-изготовителем/приобретенные у него принадлежности.

Горячие приборы можно тушить только пламегасящим покрывалом.

Ни в коем случае не касайтесь вращающихся деталей/режущей части. Выключите прибор, дождитесь его полной остановки и выньте вилку сетевого шнура из розетки перед тем как касаться деталей внутри прибора. Риск получения травмы!

Нож острый! Даже при выключенном приборе/во время чистки проявляйте максимальную осторожность.

Не вставляйте в отверстия прибора какие-либо предметы и/или пальцы.

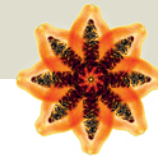
Нельзя закрывать отверстия прибора/вентиляционные щели, так как возможен перегрев.

Нельзя использовать прибор вблизи воды/других жидкостей (ванн, раковин и т. д.). Не подвергайте его воздействию дождя/влаги. При попадании прибора в воду/жидкость выньте вилку сетевого шнура из розетки перед тем как его оттуда достать. Перед последующим использованием прибор нужно проверить у специалиста.

Если необходимо защитить поверхность мебели, установите защитную подставку.

Мыть в посудомоечной машине можно только те детали, о которых сообщается, что допускается их мойка таким способом. Об этом прочтите главу «Чистка».

При использовании прибора не по назначению, при нарушении порядка его эксплуатации/чистки или при его неквалифицированном ремонте мы не несем ответственность за возникающие повреждения, а право на гарантийный ремонт утрачивается.



Утилизация

Перед утилизацией приведите прибор в нерабочее состояние, отрезав сетевой шнур. Данный прибор нельзя выбрасывать с обычным бытовым мусором. Его необходимо утилизировать в соответствии с установленными в вашей местности предписаниями.

Гарантия

На электробытовые приборы TURMIX мы предоставляем двухлетнюю гарантию с даты их приобретения. При ненадлежащем обращении или вмешательстве со стороны третьих лиц гарантия утрачивается. Бережно сохраняйте полученную при покупке квитанцию, которая служит доказательством действия гарантии.

Технические характеристики

Мощность	250 Вт
Уровень шума	около 75 дБА
Вес	прибл. 1,5 кг
Габариты (Ш x В x Д)	прибл. 75 130 190 мм
Длина шнура	прибл. 1,2 м

Веб-сайт

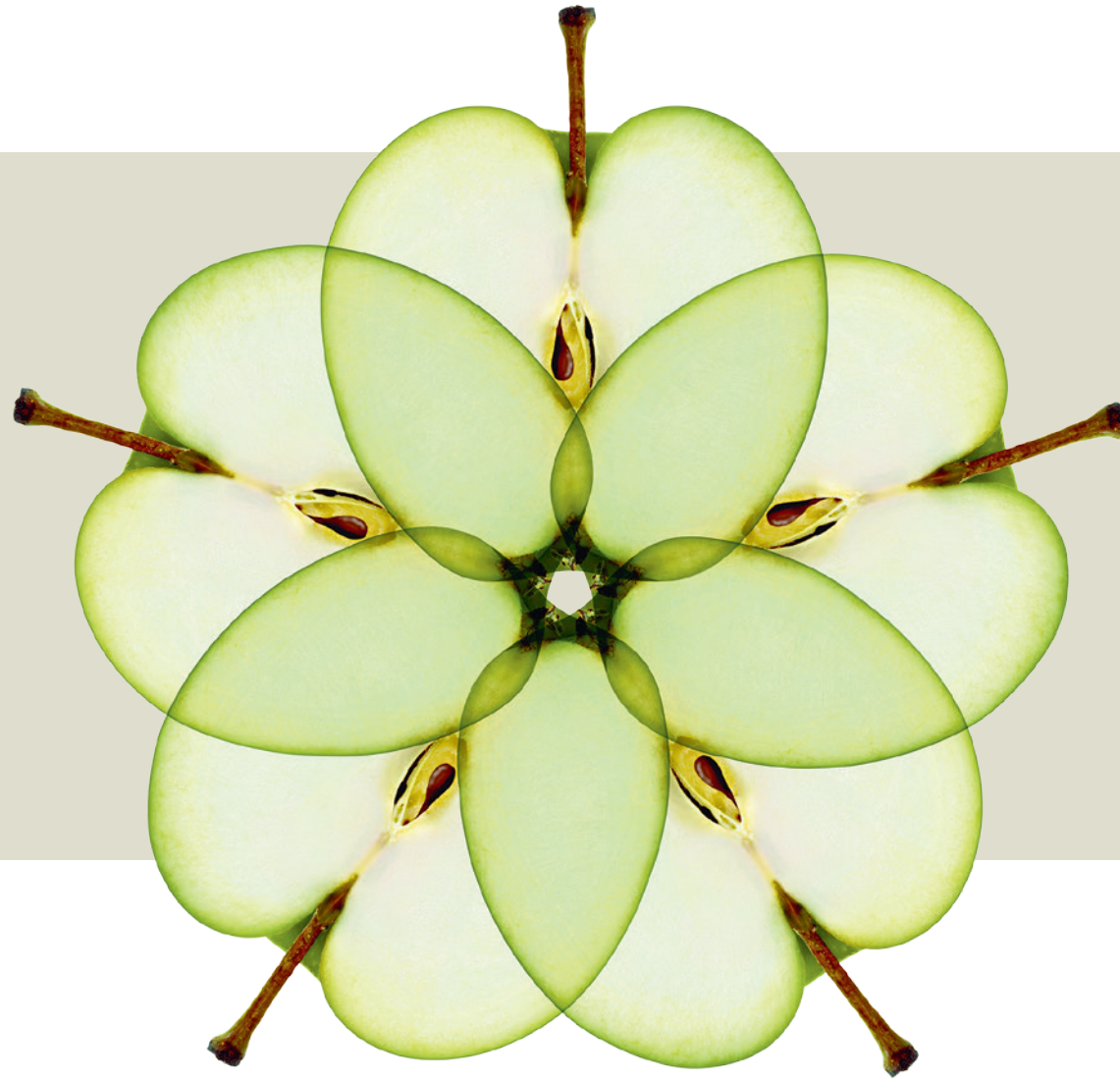
Посетите наш веб-сайт, где приведено много интересной информации о продукции компании TURMIX.

www.TURMIX.com

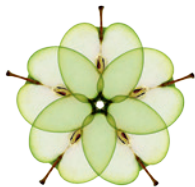


TUR MIX

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE 



TUR MIX



DKB Household Switzerland AG · eggbühlstrasse 28 · postfach
8052 zürich · schweiz / Швейцария
Тел.: +41 44 306 11 11 · факс: +41 44 306 11 12 · household@dkbrands.com

DKB Household Austria GmbH · dückegasse 15/top 2
1220 wien · österreich / Австрия
Тел.: +43 (0)1 203 56 00 · факс: +43 (0)1 203 5600-19