

TUR MIX

Raffelgerät Appareil à râper



Gebrauchsanleitung:

Zubehör für die Küchenmaschine CX 950

Mode d'emploi:

Accessoire pour la machine de cuisine CX 950



Gebrauchsanleitung Raffelgerät

DE Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen TURMIX-Küchengeräts. Sie haben sich für ein hochwertiges und modernes Küchengerät entschieden. Weitere Informationen zu diesem und zu weiteren Produkten finden Sie im Internet auf www.turmix.com.

Dieser Vorsatz für die Küchenmaschine CX 950 ist zum Raffeln, Reiben, Mahlen und Schneiden von Gemüse, Früchten, Nüssen, Käse, Schokolade, Brot usw. in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nichtgewerblichen** Anwendungen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur für haushaltübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten. Das Gerät ist wartungsfrei.

Diese Gebrauchsanleitung ist nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung der zugehörigen Küchenmaschine CX 950 gültig.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts beide Gebrauchsanleitungen und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und immer mit dem Gerät auf.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

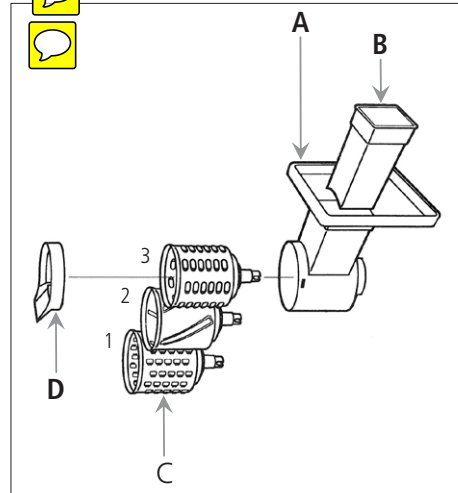
Die Schneiden der Trommeln sind sehr scharf! Handhaben Sie die Trommeln vorsichtig.

VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Raffelgerät greifen.
- Führen Sie das Schneidgut niemals von Hand zu. Verwenden Sie immer den Stopfer **B**.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den TURMIX-Kundendienst ausgeführt werden.

Lieferumfang

- Gehäuse mit Einfülltrichter **A**
- Stopfer **B**
- Trommeln Nr. 1, 2 und 3 **C**
- Frontring **D**
- Gebrauchsanleitung

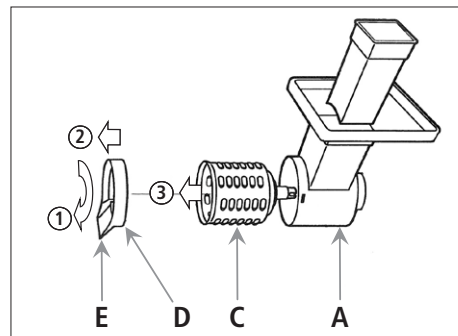


Trommeln austauschen

VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Die Schneiden der Trommeln sind sehr scharf! Handhaben Sie die Trommeln vorsichtig.

- 1 Drehen Sie den Frontring **D** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 2 Nehmen Sie den Frontring vom Gehäuse **A** ab.
- 3 Entnehmen Sie die Trommel **C** vorsichtig aus dem Gehäuse.



- Der Einbau der Trommel erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Der Auslauf **E** des Frontrings muss nach unten zeigen.



Lebensmittel verarbeiten

VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Raffelgerät greifen.
- Führen Sie das Schneidgut niemals von Hand zu. Verwenden Sie immer den Stopfer **B**.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie alle Bestandteile des Raffelgeräts gründlich (siehe Abschnitt **Reinigung**).
- Bedienung der Küchenmaschine siehe Gebrauchsanleitung Küchenmaschine CX 950.
- Füllen Sie das zu verarbeitende Lebensmittel portionsweise in die Einfüllöffnung des Raffelgeräts ein. Schieben Sie mit dem Stopfer **B** nach.

Reinigung

VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Die Schneiden der Trommeln sind sehr scharf! Handhaben Sie die Trommeln vorsichtig.

HINWEIS Beschädigung durch Spülmaschine!

Vorsätze  sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Vorsätze nur mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.

Nehmen Sie das Raffelgerät vor dem Reinigen von der Küchenmaschine ab.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung, trocken, staubfrei, kühl und für Kinder unzugänglich auf.

Verwendung der Trommeln

Bezeichnung	
Nr. 1	Bircher-Trommel Für Karotten, Käse, Äpfel, Nüsse, Rote Beete, Sellerie, Rettich, Radieschen, Kohlrabi.
Nr. 2	Scheiben-Trommel Für Kraut, Kohl, Gurken, Rettich, Radieschen, Karotten, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Zucchini, Birnen, Äpfel, Nüsse.
Nr. 3	Grob-Trommel Für Käse, Kartoffeln zu Rösti, Kohl, Kraut, Karotten, Gurken, Sellerie, Rote Bete, Zucchini, Suppengemüse, Äpfel, Birnen, Zwiebeln.

Garantie

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler.

Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen.

Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.



Mode d'emploi de l'appareil à râper

FR Félicitations pour votre achat de ce nouvel appareil ménager TURMIX. Avec lui, vous avez choisi un appareil de qualité et moderne. Vous trouverez plus d'informations à son sujet et sur nos autres produits sur Internet à l'adresse www.turmix.com.

Cet accessoire de la machine de cuisine CX 950 sert à râper grossièrement et finement, émincer et couper des légumes, des fruits, des noix, du fromage, du chocolat, du pain etc. en quantités usuelles d'un usage privé ou d'applications similaires, **autres que professionnelles**.

N'utilisez cet appareil que pour des quantités et des durées habituelles à un usage privé. L'appareil est sans entretien.

Ce mode d'emploi n'a de valeur que conjointement au mode d'emploi de la machine de cuisine CX 950 qui lui correspond.

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez son mode d'emploi et ses consignes de sécurité avec attention.

Conservez le mode d'emploi avec soin et toujours avec l'appareil.

Instructions importantes pour votre sécurité


ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

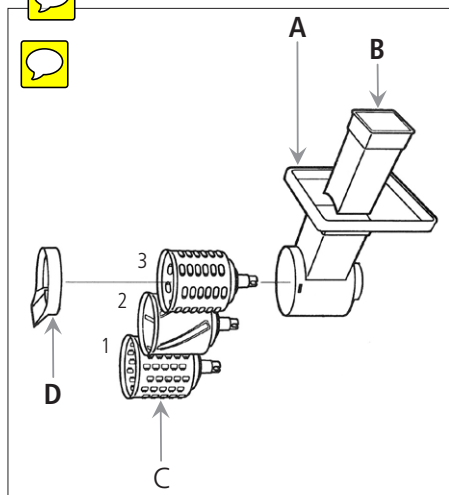
Les lames des tambours sont très aiguisées ! Manipulez les tambours avec précaution.

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !

- Ne saisissez pas l'appareil à râper quand le moteur est en marche.
- Ne guidez jamais l'aliment à couper à la main. Utilisez toujours le poussoir **B**.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires sur l'appareil et compris les risques potentiels de son utilisation.
- Seul le service après-vente de TURMIX est habilité à effectuer des réparations sur l'appareil.

Éléments fournis

- Boîtier avec entonnoir **A**
- Poussoir **B**
- Tambours n° 1, 2 et 3 **C**
- Bague frontale **D**
-  d'emploi

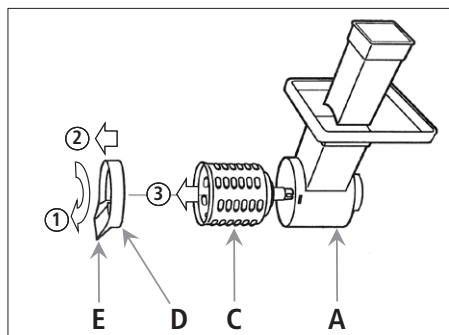


Changement de tambour

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Les lames des tambours sont très aiguisées ! Manipulez les tambours avec précaution.

- 1 Tournez la bague frontale **D** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- 2 Retirez la bague frontale du boîtier **A**.
- 3 Sortez le tambour **C** du boîtier avec précaution.



- L'installation du tambour se fait dans le sens inverse.
- La vidange **E** de la bague frontale doit se trouver en bas.





Traitement des aliments

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !


- Ne saisissez pas l'appareil à râper quand le moteur est en marche.
- Ne guidez jamais l'aliment à couper à la main. Utilisez toujours le poussoir **B**.
- Avant leur première utilisation, nettoyez soigneusement tous les éléments de l'appareil à râper (voir la section **Nettoyage**).
- Pour l'utilisation de la machine de cuisine, reportez-vous au mode d'emploi de la machine de cuisine CX 950.
- Placez les aliments à travailler portion par portion dans l'ouverture de remplissage de l'appareil à râper. Poussez-les avec le poussoir **B**.

Nettoyage

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Les lames des tambours sont très aiguisées ! Manipulez les tambours avec précaution.

NOTE Détérioration due à un passage au lave-vaisselle !

ppareil à râper n'est pas adapté au lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil à râper à l'eau chaude et au produit nettoyant.

Retirez l'appareil à râper de la machine de cuisine avant de le nettoyer.

Rangement

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine au sec, à l'abri de la poussière, au frais et hors d'atteinte des enfants.

Utilisation des tambours

Identification

n° 1	Tambour râpeur Pour les carottes, le fromage, les pommes, les noix, les betteraves, le céleri, les radis, le chou-rave.
n° 2	Tambour à tranches Pour les herbes, le chou, les courgettes, les radis d'été et d'hiver, les carottes, les oignons, les pommes de terre crues, les courgettes, les poires, les pommes, les noix.
n° 3	Tambour râpeur Pour le fromage, les pommes de terre à rösti, le chou, les herbes, les carottes, les oignons, le céleri, les betteraves, les courgettes, les légumes secs, les pommes, les poires, les oignons.

Garantie

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau.

L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie.

Veillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.









DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach

 8052 Zürich
www.turmix.com

DKB Household Austria GmbH
Dückerstrasse 15 / Top 2
A - 1220 Wien
www.turmix.com


Welcome home

www.dkbrands.com

