

Nova

Mix Power Deluxe
Article 220130



• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso •



Nederlands

1

English

6

Français

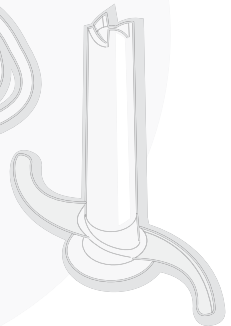
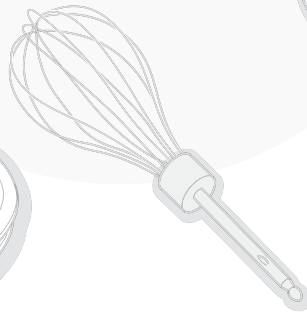
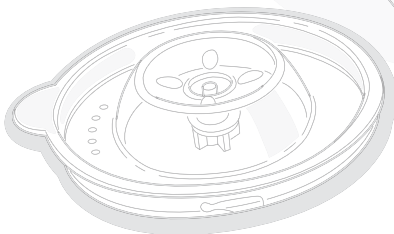
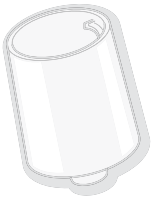
11

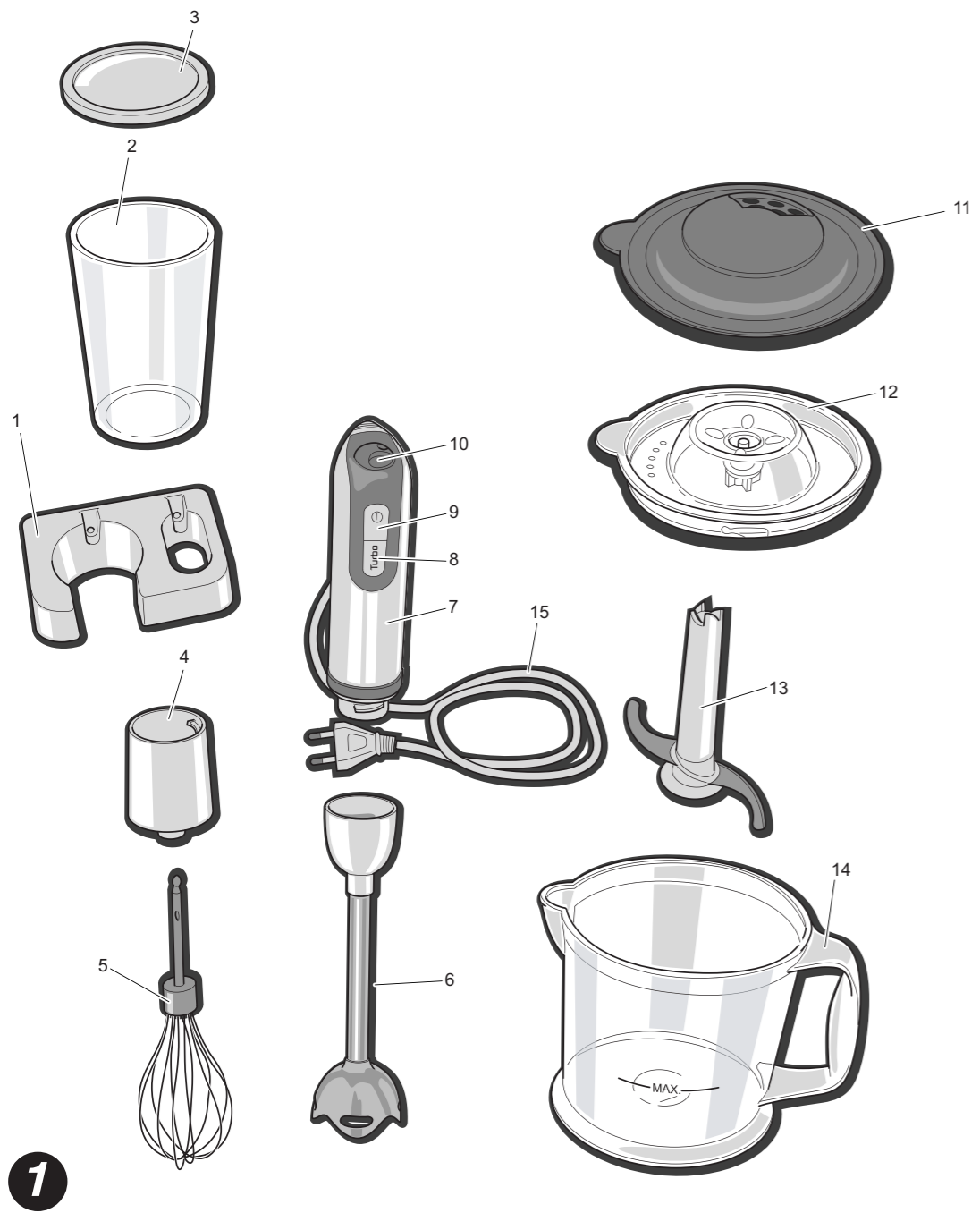
Deutsch

16

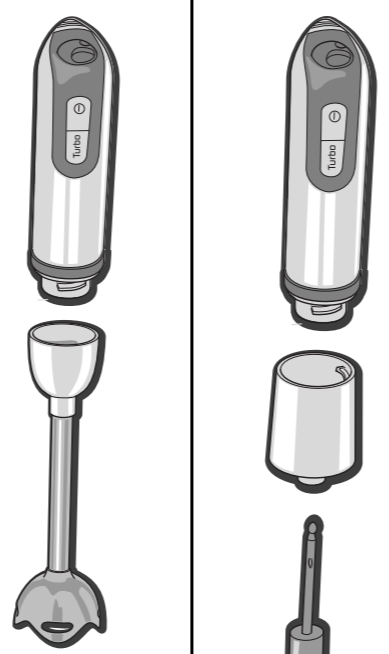
Español

21





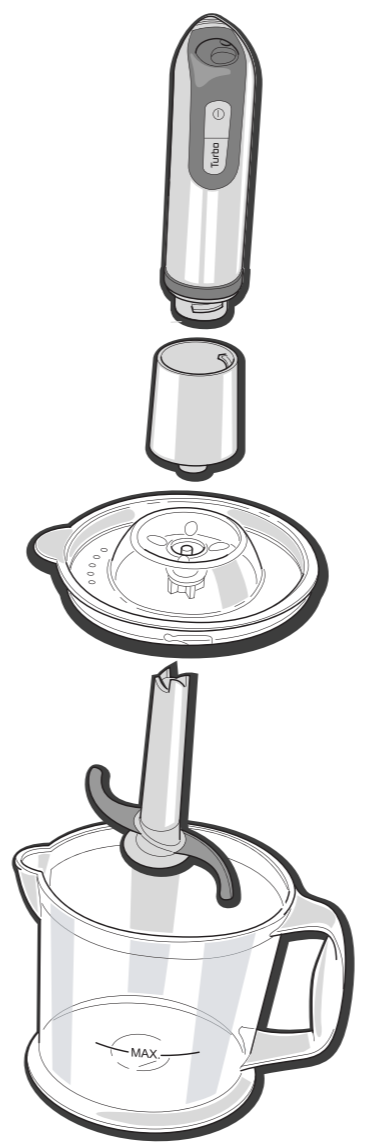
2



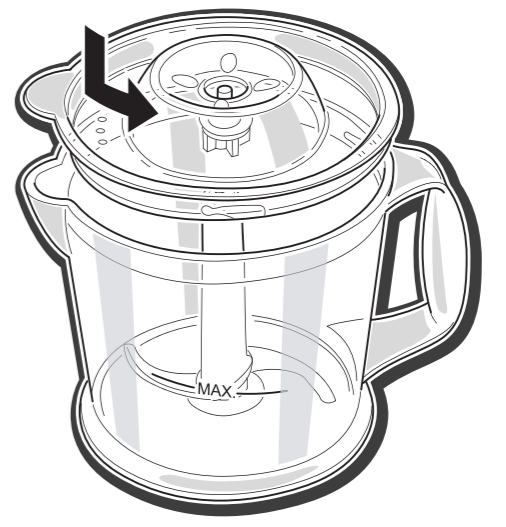
3



4



5





Algemeen

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze krachtige en multifunctionele NOVA mixer.

U kunt de mixer gebruiken als:

- staafblender voor het mengen en pureren van ingrediënten;
- handmixer met een garde voor het mengen, roeren en kloppen van ingrediënten;
- universele hakmolen voor het fijnsnijden van ingrediënten.

Deze mixer wordt geleverd met een handige muurbevestiging en een mengbeker.



Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bestaat uit de volgende onderdelen:

- 1 Muurbevestiging
- 2 Mengbeker met maataanduiding
- 3 Deksel mengbeker
- 4 Overbrenging
- 5 Garde
- 6 Staafblender
- 7 Motorhuis en handgreep
- 8 Turbo aan/uit-schakelaar
- 9 Aan/uit-schakelaar
- 10 Instelknop toerental
- 11 Deksel hakmolen
- 12 Verbindingsdeksel hakmolen
- 13 Draaiax met hakmessen
- 14 Kan hakmolen
- 15 Snoer en stekker

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- 2 Reinig het apparaat (zie 'Onderhoud en reinigen').

Gebruik als staafblender

Zie figuur 2.

- 1 Plaats de staafblender op het motorhuis en draai het linksom (tegen de klok in), zodat het vastklikt.
- 2 Doe de ingrediënten in de mengbeker of in een schaal. De schaal moet voldoende hoog opstaande randen hebben om wegsplatten van de ingrediënten te voorkomen. Bij gebruik van vloeibare ingrediënten mag de schaal voor maximaal 50% worden gevuld, om wegsplatten van de ingrediënten te voorkomen.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Stel het toerental in met de instelknop.
- 5 Dompel de staafblender zo diep mogelijk in de mengbeker of in de schaal en schakel het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar. (Niet andersom, want anders is er kans op wegsplatten van de ingrediënten.) Voor extra snelheid gebruikt u de turbo aan/uit-schakelaar in plaats van de gewone aan/uit-schakelaar.
- 6 Beweeg de staafblender voorzichtig op en neer door de ingrediënten, maar zorg ervoor dat de messen niet boven de oppervlakte van de ingrediënten komen. (Anders is er kans op wegsplatten van de ingrediënten.) De blender werkt erg snel. In enkele seconden zullen de ingrediënten vermalen zijn. Hoe langer u de blender ingeschakeld houdt, des te fijner de ingrediënten worden vermalen.
- 7 Schakel het apparaat uit als u het gewenste eindresultaat heeft bereikt.
- 8 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 9 Verwijder de staafblender van het motorhuis door het rechtsom te draaien (met de klok mee).

- 10 Reinig de gebruikte onderdelen voordat u deze opbergt. (Zie 'Onderhoud en reinigen'.)

Gebruik als handmixer

Zie figuur 3.

- 1 Druk de garde in de overbrenging zodat het vastklikt.
- 2 Plaats de overbrenging met de garde op het motorhuis en draai het linksom (tegen de klok in), zodat het vastklikt.
- 3 Doe de ingrediënten in de mengbeker of in een schaal. De schaal moet voldoende hoog opstaande randen hebben om wegsplatten van de ingrediënten te voorkomen. Bij gebruik van vloeibare ingrediënten mag de schaal voor maximaal 50% worden gevuld, om wegsplatten van de ingrediënten te voorkomen.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Stel het toerental in met de instelknop. Begin met een laag toerental en verhoog het toerental als de garde in de ingrediënten zit. Zo voorkomt u spatten.
- 6 Doe de garde in de ingrediënten en schakel het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
Voor extra snelheid gebruikt u de turbo aan/uit-schakelaar in plaats van de gewone aan/uit-schakelaar.
- 7 Beweeg de ronddraaiende garde door de ingrediënten.
- 8 Schakel het apparaat uit als u het gewenste eindresultaat heeft bereikt.
- 9 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 10 Verwijder de overbrenging van het motorhuis door het rechtsom (met de klok mee) te draaien.
- 11 Verwijder de garde uit de overbrenging door deze eruit te trekken.
- 12 Reinig de gebruikte onderdelen voordat u deze opbergt. (Zie 'Onderhoud en reinigen'.)

Gebruik als universele hakmolen

Zie figuur 4.

- 1 Plaats de kan van de hakmolen op een stabiele ondergrond.
- 2 Pak de hakmessen beet bij de draaias en plaats deze in het midden van de kan.
Zorg ervoor dat de draaias van de hakmessen soepel kan ronddraaien.
- 3 Doe de ingrediënten in de kan, maar niet boven de 'max' indicatielijn uit. Snijd grote stukken eerst klein voordat u ze in de kan doet.
- 4 Zie figuur 5. Plaats de verbingsdeksel op de kan met de schenkstop rechts van de schenktuit. Draai het nu linksom vast (tegen de klok in), zodat de schenkstop de schenktuit afsluit.
- 5 Plaats de overbrenging op het motorhuis en draai het linksom (tegen de klok in), zodat het vastklikt.
- 6 Plaats het motorhuis met de overbrenging passend op de verbingsdeksel, zodat de draaias van de hakmessen goed in de overbrenging zit.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Stel het toerental in met de instelknop en schakel het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
Voor extra snelheid gebruikt u de turbo aan/uit-schakelaar in plaats van de gewone aan/uit-schakelaar.
De hakmolen werkt erg snel. In enkele seconden zullen de ingrediënten vermalen zijn. Hoe langer u de hakmolen ingeschakeld houdt, des te fijner de ingrediënten worden vermalen.
- 9 Voeg tussentijds eventueel extra vloeistof of olie toe door de gaten in het verbingsdeksel.
- 10 Schakel het apparaat uit als u het gewenste eindresultaat heeft bereikt.
- 11 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 12 Verwijder het motorhuis met de overbrenging van het verbingsdeksel.

- 13 Verwijder de overbrenging van het motorhuis door het rechtsom te draaien (met de klok mee).
- 14 Verwijder het verbindingsdeksel van de kan door het rechtsom te draaien (met de klok mee).
- 15 Reinig de gebruikte onderdelen voordat u deze opbergt. (Zie 'Onderhoud en reinigen'.)



Tips gebruik hakmolen

Wortelen

- Maximaal gewicht: 100 gram
- Rasp de wortelen en snijd deze in stukken van 2 cm
- Verwerkingstijd: 15 - 20 seconden

Appel

- Maximaal gewicht: 100 gram
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukken van 2 cm
- Verwerkingstijd: 15 - 20 seconden

Kaas

- Maximaal gewicht: 30 gram
- Snijd de kaas in stukken van 2 cm
- Verwerkingstijd: 15 - 20 seconden

Hardgekookte eieren

- Maximaal 2 eieren
- Pel de eieren en snijd deze in vier gelijke stukken
- Verwerkingstijd: 5 - 10 seconden

Vlees (rauw of gaar)

- Maximaal gewicht: 100 gram
- Snijd het vlees in stukken van 2 cm
- Verwerkingstijd: 15 - 20 seconden.
Rauw vlees moet iets langer worden verwerkt dan gaar vlees.

Walnoten

- Maximaal gewicht: 50 gram
- Halveer de walnoten
- Verwerkingstijd: 10 - 15 seconden

Uien

- Maximaal gewicht: 100 gram
- Pel de uien en snijd deze in vier gelijke stukken
- Verwerkingstijd: 10 - 15 seconden

Peterselie

- Maximaal gewicht: 100 gram
- Zorg ervoor dat de peterselie goed droog is
- Verwerkingstijd: 10 seconden

Deeg

- Ingrediënten: 360 gram bloem, 100 gram poedersuiker en 4 eieren
- Doe de bloem, de poedersuiker en de eieren in de kan
- Verwerkingstijd: 20 seconden op hoge snelheid (turbo)



Onderhoud en reinigen



- **Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.**
 - **Zorg ervoor dat er geen vocht aan de binnenkant van het motorhuis komt.**
 - **Dompel het motorhuis nooit onder in water of een andere vloeistof. Mocht dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.**
 - **Alleen de accessoires kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Niet het motorhuis.**
 - **Gebruik geen schurende of agressieve middelen bij het reinigen.**
- 1 Reinig de buitenzijde van het motorhuis met een zachte vochtige doek.
 - 2 Reinig de accessoires met warm water en afwasmiddel.
 - 3 Reinig vooral de roterende messen goed om te voorkomen dat daar resten achterblijven.

- 4 Maak de onderdelen na het reinigen goed droog.



Veiligheid

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan ervaring en kennis kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

Warmte en elektriciteit

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is.

Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.

- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het motorhuis, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.

Tijdens gebruik

- Wanneer u het apparaat langere tijd ononderbroken laat draaien, zal de motor warm worden. Laat in dat geval de motor afkoelen voordat u het apparaat weer gaat gebruiken.
- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats de hakmolen op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel de hakmolen alleen in als de hakmessen, het verbindingsdeksel en de overbrenging goed zijn bevestigd.
- Schakel de staafblender of handmixer alleen in als de blender of de garde in de mengbeker of een schaal zit.
- Voorkom lichamelijk contact met ronddraaiende en scherpe delen. Zij

kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.

- **Gebruik het apparaat niet voor het blenden en mixen van hete ingrediënten.**
- **Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen').**



Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Geldende Europese richtlijn:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



General information

Congratulations with the purchase of this powerful and multifunctional NOVA mixer. You can use the mixer as:

- A hand blender to blend and puree ingredients.
- A hand mixer with a whisk to mix and beat ingredients.
- A universal mill to finely chop ingredients.

This mixer comes with a handy wall attachment and a mixing bowl.



Operation and controls

See figure 1.

The appliance includes the following:

- 1 Wall attachment
- 2 Mixing bowl with volume indication
- 3 Lid for the mixing bowl
- 4 Drive
- 5 Whisk
- 6 Hand blender
- 7 Motor housing and handle
- 8 Turbo On/Off switch
- 9 On/Off switch
- 10 Speed regulator
- 11 Mill lid
- 12 Sealing lid for the mill
- 13 Chopping knives with rotating shaft
- 14 Mill container
- 15 Power cord and plug

Before using for the first time

- 1 Remove all packaging materials.
- 2 Clean the appliance (see 'Maintenance and cleaning').

Using the hand blender

See figure 2.

- 1 Place the hand blender on the motor housing and rotate it anticlockwise until it clicks into place.
- 2 Place the ingredients in the mixing bowl or in a dish. The dish must have edges that are high enough to prevent the ingredients from splashing. When using liquid ingredients fill mixing bowl for maximum 50% to prevent the ingredients from splashing.
- 3 Insert the plug into the plug socket.
- 4 Use the speed regulator to set the speed.
- 5 Dip the hand blender as deeply as possible into the mixing bowl or the dish, and then turn on the appliance using the On/Off switch. (Not the other way round as this may cause splashing.)

For extra speed, you can use the turbo On/Off switch instead of the normal On/Off switch.

- 6 Move the hand blender up and down gently through the ingredients, but make sure that the blade will not be lifted above the surface of the ingredients. (Otherwise, splashing may occur.)

The blender works very quickly. The ingredients will be blended within a few seconds. The longer the blender is turned on, the finer the ingredients will be blended.

- 7 Turn off the appliance once you have achieved the desired result.
- 8 Remove the plug from the plug socket.
- 9 Rotate the hand blender clockwise to remove it from the motor housing.
- 10 Clean the used parts before storing them (see 'Maintenance and cleaning').

Using the hand mixer

See figure 3.

- 1 Press the whisk into the drive so that it clicks into place.
- 2 Place the drive and the whisk on the motor housing and rotate it anticlockwise until it clicks into place.
- 3 Place the ingredients in the mixing bowl or in a dish. The dish must have edges that are high enough to prevent the ingredients from splashing. When using liquid ingredients fill mixing bowl for maximum 50% to prevent the ingredienst from splashing.
- 4 Insert the plug into the plug socket.
- 5 Use the speed regulator to set the speed. Start at a slow speed and increase the speed once the whisk is in the ingredients. This will prevent splashes.
- 6 Push the whisk into the ingredients and turn on the appliance using the On/Off switch.
For extra speed, you can use the turbo On/Off switch instead of the normal On/Off switch.
- 7 Move the rotating whisk through the ingredients.
- 8 Turn off the appliance once you have achieved the desired result.
- 9 Remove the plug from the plug socket.
- 10 Rotate the driver clockwise to remove it from the motor housing.
- 11 Pull the whisk to remove it from the drive.
- 12 Clean the used parts before storing them (see 'Maintenance and cleaning').

Using the universal mill

See figure 4.

- 1 Place the mill's container on a stable surface.
- 2 Hold the chopping knives by the rotating shaft and place them in the middle of the container.
Make sure the rotating shaft can easily rotate.
- 3 Place the ingredients in the container, but not above the 'MAX.' indicator line.



Tips for using the mill

Carrots

- Maximum weight: 100 grams.
- Grate the carrots and cut them into 2 cm pieces.
- Processing time: 15 - 20 seconds.

- 4 See figure 5. Place the sealing lid on the container so that the spout stop is next to the spout and slightly to the right of it. Rotate it anticlockwise until it clicks into place. Now the spout stop closes off the spout completely.
- 5 Place the drive on the motor housing and rotate it anticlockwise until it clicks into place.
- 6 Place the motor housing and the drive on the sealing lid so that the rotating shaft sits in the drive.
- 7 Insert the plug into the plug socket.
- 8 Use the speed regulator to set the speed and turn on the appliance using the On/Off switch.
For extra speed, you can use the turbo On/Off switch instead of the normal On/Off switch.
The mill works very quickly. The ingredients will be ground within a few seconds. The longer the mill is turned on, the finer the ingredients will be ground.
- 9 Add any liquid or oil through the holes in the sealing lid.
- 10 Turn off the appliance once you have achieved the desired result.
- 11 Remove the plug from the plug socket.
- 12 Remove the motor housing and the drive from the sealing lid.
- 13 Rotate the drive clockwise to remove it from the motor housing.
- 14 Rotate the sealing lid clockwise to remove it from the container.
- 15 Clean the used parts before storing them (see 'Maintenance and cleaning').

Apples

- Maximum weight: 100 grams.
- Peel the apples, remove the core and cut them into 2 cm pieces.
- Processing time: 15 - 20 seconds.

Cheese

- Maximum weight: 30 grams.
- Cut the cheese into 2 cm pieces.
- Processing time: 15 - 20 seconds.

Hard-boiled eggs

- Maximum: 2 eggs.
- Remove the shell and cut them into four equal pieces.
- Processing time: 5 - 10 seconds.

Meat (raw or cooked)

- Maximum weight: 100 grams.
- Cut the meat into 2 cm pieces.
- Processing time: 15 - 20 seconds. Raw meat requires a slightly longer processing time than cooked meat.

Walnuts

- Maximum weight: 50 grams.
- Cut the walnuts in two.
- Processing time: 10 - 15 seconds.

Onions

- Maximum weight: 100 grams.
- Peel the onions and cut them into four equal pieces.
- Processing time: 10 - 15 seconds.

Parsley

- Maximum weight: 100 grams.
- Make sure the parsley is dry.
- Processing time: 10 seconds.

Dough

- Ingredients: 360 grams of flour, 100 grams of icing sugar and 4 eggs.
- Place the flour, the icing sugar and the eggs in the container.
- Processing time: 20 seconds at the highest speed (turbo).



Maintenance and cleaning



- **Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.**
 - **Make sure no moisture gets into the motor housing.**
 - **Do not immerse the motor housing in water or in other liquids. If this does happen, do not use the appliance again. For safety reasons, dispose of the appliance.**
 - **Only the accessories may be cleaned in a dishwasher, not the motor housing.**
 - **Never use abrasive or aggressive cleaning products.**
- 1 Clean the exterior of the motor housing with a soft, damp cloth.
 - 2 Clean the accessories with warm soapy water.
 - 3 Thoroughly clean the chopping knives, in particular, and make sure you remove all the food from them.
 - 4 Dry the components thoroughly after they have been cleaned.



Safety

General information

- **Read these instructions carefully and keep them for future reference.**
- **Only use this appliance in accordance with these instructions.**
- **Only use this appliance for domestic purposes.**

- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or persons who lack the necessary knowledge and experience may result in a dangerous situation. Persons responsible for their safety must give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Make sure children do not play with the appliance.
- Repairs may only be carried out by a qualified service technician. Never try to repair the appliance yourself.

Heat and electricity

- Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the appliance's type plate.
- Always remove the plug from the plug socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the plug socket by pulling the plug, not the power cord.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. For your own safety, return the appliance to our service department. A damaged power cord may only be replaced by our service department using the special tools required for the repair.
- Make sure the appliance and the power cord do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or a naked flame.
- Make sure the motor housing, the power cord and the plug do not come into contact with water.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the plug socket immediately. Do not use the appliance again.

During use

- The motor will become hot if the appliance is used continuously for a long time. If this happens, allow the motor to cool down before using the appliance again.
- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the mill on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Only turn on the mill once the chopping knives, the sealing lid and the drive have been attached.
- Only turn on the hand blender or the hand mixer once the blender or the whisk have been placed in the mixing bowl or a dish.
- Do not touch rotating or sharp components. These can cause serious injuries.
- Do not use the appliance to blend or mix hot ingredients.
- Switch off the appliance and remove the plug from the plug socket in the event of a malfunction during use and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Maintenance and cleaning').

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- **BLUE** **NEUTRAL**
- **BROWN** **LIVE**
- **GREEN/YELLOW** **EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured black.
- The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured red.
- The wire which is coloured **GREEN/YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter **E** or (earth symbol) and is coloured **GREEN** or **GREEN/YELLOW**



The environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, ensure that the appliance is recycled.



When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with normal household waste, but hand it over to a recycling collection point. Contact your local authority for information about available disposal and collection systems in your area.

Applicable European guidelines:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

With this appliance, if a 13A plug is used a 3A fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15A fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.



Généralités

Nous vous félicitons de votre achat! Votre mixeur NOVA est un appareil puissant et multifonctions. Votre mixeur vous servira comme :

- mixeur plongeant pour mélanger vos ingrédients et les passer en purée ;
- mixeur à main pour mélanger, remuer et battre vos ingrédients ;
- hachoir universel pour hacher vos ingrédients.

Le mixeur est accompagné d'un support mural pratique et d'un bol mélangeur.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :

- 1 Support mural
- 2 Bol verseur gradué
- 3 Couvercle du bol mélangeur
- 4 Transmission
- 5 Fouet
- 6 Mixeur plongeant
- 7 Bloc moteur et poignée
- 8 Interrupteur marche/arrêt de la fonction Turbo
- 9 Interrupteur marche/arrêt
- 10 Réglage de la vitesse du moteur (nombre de tours)
- 11 Couvercle du hachoir
- 12 Couvercle adaptateur du hachoir
- 13 Axe et lames
- 14 Bol verseur du hachoir
- 15 Cordon et fiche

Avant la première utilisation

- 1 Enlevez tout l'emballage.
- 2 Nettoyez l'appareil (voir 'Nettoyage et entretien').

Utilisation comme mixeur plongeant

Voir la figure 2.

- 1 Posez le mixeur plongeant sur le bloc moteur et tournez vers la gauche (jusqu'au dé clic) pour le fixer.
- 2 Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ou autre récipient. Le récipient aura un bord assez haut pour empêcher le contenu de gicler. Si les ingrédients sont liquides, le récipient ne doit pas être rempli à plus de 50% pour éviter les éclaboussures.
- 3 Branchez la fiche.
- 4 Réglez la vitesse au moyen du bouton de réglage du nombre de tours.
- 5 Enfoncez le mixeur le plus profondément possible dans le récipient et mettez l'appareil en marche au moyen de l'interrupteur marche/arrêt. Respectez cet ordre pour éviter les éclaboussures.

Pour utiliser la vitesse supplémentaire de la fonction Turbo, vous actionnez l'interrupteur marche/arrêt Turbo au lieu de l'interrupteur marche/arrêt normal.

- 6 Passez le mixeur plongeant dans la masse d'ingrédients, de haut en bas et de bas en haut, avec précaution, et en veillant à ce que les lames ne sortent pas de la masse d'ingrédients. Vous évitez ainsi les éclaboussures. Cet appareil est très rapide. Vos ingrédients seront traités en quelques secondes. Plus vous laissez le mixeur plongeant tourner longtemps, plus les ingrédients seront broyés menu.
- 7 Une fois que le résultat voulu est obtenu, vous éteignez l'appareil.
- 8 Débranchez la fiche.
- 9 Retirez le mixeur plongeant du bloc moteur en le faisant pivoter vers la gauche.

10 Nettoyez les composants de l'appareil que vous avez utilisés avant le rangement. Voir 'Nettoyage et entretien'.

Utilisation comme mixeur à main

Voir la figure 3.

- 1 Enfoncez le fouet dans la transmission, jusqu'au déclic.
- 2 Posez la transmission avec le fouet sur le bloc moteur et tournez vers la gauche (jusqu'au déclic) pour les fixer.
- 3 Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur ou autre récipient. Le récipient aura un bord assez haut pour empêcher le contenu de gicler. Si les ingrédients sont liquides, le récipient ne doit pas être rempli à plus de 50% pour éviter les éclaboussures.
- 4 Branchez la fiche.
- 5 Réglez la vitesse au moyen du bouton de réglage du nombre de tours. Commencez à faible vitesse, et augmentez progressivement le nombre de tours une fois que le fouet est enfoncé dans la masse d'ingrédients. Vous éviterez ainsi les éclaboussures.
- 6 Enfoncez le fouet dans les ingrédients et mettez l'appareil en marche au moyen de l'interrupteur marche/arrêt. Pour utiliser la vitesse supplémentaire de la fonction Turbo, vous actionnez l'interrupteur marche/arrêt Turbo au lieu de interrupteur marche/arrêt normal.
- 7 Passez le fouet en mouvement dans la masse d'ingrédients.
- 8 Une fois que le résultat voulu est obtenu, vous éteignez l'appareil.
- 9 Débranchez la fiche.
- 10 Retirez du bloc moteur la transmission avec le fouet, en la faisant pivoter vers la gauche.
- 11 Attirez à vous le fouet pour le sortir de la transmission.
- 12 Nettoyez les composants de l'appareil que vous avez utilisés avant le rangement. Voir 'Nettoyage et entretien'.

Utilisation comme hachoir universel

Voir la figure 4.

- 1 Posez le bol verseur du hachoir sur une surface plane et stable.
- 2 Saisissez les lames au niveau de l'axe et positionnez-les au centre du bol. L'axe des lames doit pouvoir tourner librement.
- 3 Mettez les ingrédients dans le bol verseur, en veillant à ne pas dépasser la marque 'max'. Coupez les gros morceaux en plusieurs pièces avant de les ajouter au bol verseur.
- 4 Voir la figure 5. Posez le couvercle adaptateur sur le bol, en positionnant le bouchon à la droite du bec verseur. Tournez vers la gauche de façon à ce que le bouchon ferme le bec verseur.
- 5 Posez la transmission sur le bloc moteur et tournez vers la gauche (jusqu'au déclic) pour la fixer.
- 6 Posez le bloc moteur avec la transmission sur le couvercle adaptateur, en l'emboîtant bien sur l'axe qui actionnera les lames.
- 7 Branchez la fiche.
- 8 Réglez la vitesse au moyen du bouton de réglage du nombre de tours, et mettez l'appareil en marche au moyen de l'interrupteur marche/arrêt. Pour utiliser la vitesse supplémentaire de la fonction Turbo, vous actionnez l'interrupteur marche/arrêt Turbo au lieu de interrupteur marche/arrêt normal. Cet appareil broie très vite. Vos ingrédients seront traités en quelques secondes. Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus les ingrédients seront broyés menu.
- 9 S'il est nécessaire d'ajouter du liquide ou de l'huile pendant la préparation, vous en verserez par les trous du couvercle adaptateur.
- 10 Une fois que le résultat voulu est obtenu, vous éteignez l'appareil.
- 11 Débranchez la fiche.
- 12 Retirez du bloc moteur la transmission et le couvercle adaptateur.

- 13 Pour retirer la transmission du bloc moteur, vous la faites pivoter vers la gauche.
- 14 Pour retirer la transmission du bol verseur, vous la faites pivoter vers la droite.
- 15 Nettoyez les composants de l'appareil que vous avez utilisés avant le rangement. Voir 'Nettoyage et entretien'.

Cerneaux de noix

- Quantité maximale : 50 grammes
- Divisez les noix en cerneaux
- Durée de préparation : 10 - 15 secondes

Oignons

- Quantité maximale : 100 grammes
- Épluchez les oignons et coupez-les en quatre
- Durée de préparation : 10 - 15 secondes

Persil

- Quantité maximale : 100 grammes
- Le persil doit être bien sec.
- Durée de préparation : 10 secondes

Pâte

- Ingrédients : 360 grammes de farine blanche, 100 gram de sucre glace et 4 oeufs
- Mettez la farine, le sucre glace et les oeufs dans le bol verseur
- Durée de préparation : 20 secondes à vitesse Turbo



Conseils d'utilisation du hachoir

Carottes

- Quantité maximale : 100 grammes
- Nettoyez les carottes et coupez en tronçons de 2 cm
- Durée de préparation : 15 - 20 secondes

Pomme

- Quantité maximale : 100 grammes
- Épluchez la pomme, enlevez le coeur et coupez en tronçons de 2 cm
- Durée de préparation : 15 - 20 secondes

Fromage

- Quantité maximale : 30 grammes
- Coupez le fromage en morceaux de 2 cm
- Durée de préparation : 15 - 20 secondes

Oeufs durs

- 2 oeufs au maximum
- Enlevez la coquille des oeufs durs et coupez-les en quatre
- Durée de préparation : 5 - 10 secondes

Viande (crue ou cuite)

- Quantité maximale : 100 grammes
- Coupez la viande en morceaux de 2 cm
- Durée de préparation : 15 - 20 secondes
La viande crue prend un peu plus long que la viande cuite



Entretien et nettoyage



- **L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur du bloc moteur.**
- **N'immergez jamais le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **Seuls les accessoires peuvent être mises au lave-vaisselle. Le bloc moteur, non.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants pour le nettoyage.**

- 1 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
- 2 Nettoyez les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle.
- 3 Nettoyez avec un soin particulier les lames rotatives, pour ne pas y laisser de restes.
- 4 Séchez bien tous les composants après le nettoyage.



Sécurité

Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le avec soin.
 - Utilisez cet appareil uniquement suivant les indications de ce mode d'emploi.
 - L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.
 - Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les responsables de la sécurité de telles personnes doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
 - Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
 - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Éviter tout risque d'électrocution, renvoyez-le à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.
 - Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
 - Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
 - Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.

Pendant l'utilisation

Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous faites tourner l'appareil longtemps sans interruption, le moteur s'échauffe. Il faut alors laisser le moteur se refroidir avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez le hachoir sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Ne mettez le hachoir en marche qu'après avoir bien fixé et vérifié les

lames, le couvercle adaptateur et la transmission.

- **Ne mettez le mixeur plongeant ou le mixeur à main en marche que lorsqu'ils sont plongés dans un bol mélangeur ou autre récipient.**
- **Ne touchez jamais, avec aucune partie du corps, les parties en mouvement de l'appareil, ni les lames. Elles peuvent causer des blessures graves.**
- **N'utilisez pas l'appareil pour remuer et mixer des ingrédients chauds.**
- **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.**
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**

retraitement, contactez les autorités communales.

Directive européenne en vigueur :

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de



Allgemein

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses kraftvollen Multifunktionsmixers von NOVA. Sie können den Mixer wie folgt verwenden:

- als Stabmixer zum Mixen und Pürieren von Zutaten;
- als Handmixer mit einem Rührquirl zum Mixen, Rühren und Schlagen von Zutaten;
- als Universalmühle zum Feinschneiden von Zutaten.

Dieser Mixer wird mit einer praktischen Wandhalterung und einem Mixbecher geliefert:



Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

- 1 Wandhalterung
- 2 Mixbehälter mit Maßanzeige
- 3 Deckel des Mixbehälters
- 4 Getriebe
- 5 Rührquirl
- 6 Stabmixer
- 7 Motorgehäuse und Griff
- 8 Turbo-Ein/Aus-Schalter
- 9 Ein/Aus-Schalter
- 10 Einstellknopf für Umdrehungen
- 11 Deckel d. Mühle
- 12 Verbindungsdeckel d. Mühle
- 13 Drehachse mit Hackmessern
- 14 Behälter d. Mühle
- 15 Kabel und Stecker

Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- 2 Reinigen Sie das Gerät (siehe „Reinigung und Wartung“).

Verwendung als Stabmixer

Siehe Abbildung 2.

- 1 Bringen Sie den Stabmixer auf dem Motorgehäuse an und drehen Sie ihn links herum (gegen den Uhrzeigersinn), sodass dieser einrastet.
- 2 Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter oder in eine Schüssel. Die Ränder der Schüssel müssen ausreichend hoch sein, um ein Wegspritzen der Zutaten zu verhindern. Bei Verwendung von flüssigen Zutaten darf die Schüssel höchstens zur Hälfte gefüllt werden, um ein Wegspritzen der Zutaten zu verhindern.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 4 Stellen Sie die Drehzahl mit dem Einstellknopf ein.
- 5 Drücken Sie den Stabmixer möglichst tief in den Mixbehälter oder in die Schale und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ein. (Nicht andersherum, denn ansonsten können die Zutaten wegspritzen.) Benutzen Sie für eine extra hohe Geschwindigkeit den Turbo-Ein/Aus-Schalter anstelle des normalen Ein/Aus-Schalters.
- 6 Bewegen Sie den Stabmixer mit Auf- und Abwärtsbewegungen vorsichtig durch die Zutaten, aber achten Sie darauf, dass die Messer sich nicht überhalb der Zutaten bewegen. (Ansonsten können die Zutaten wegspritzen.) Der Mixer arbeitet sehr schnell. Die Produkte sind in wenigen Sekunden bereits zermahlen. Je länger der Mixer eingeschaltet ist, desto feiner werden die Produkte zermahlen.

- 7 Schalten Sie das Gerät aus, wenn das gewünschte Endergebnis erreicht ist.
- 8 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 9 Nehmen Sie den Stabmixer vom Motorgehäuse herunter, indem Sie ihn rechts herum drehen (im Uhrzeigersinn).
- 10 Reinigen Sie die benutzten Teile, bevor Sie sie verstauen. (Siehe „Pflege und Reinigung“.)

Verwendung als Handmixer

Siehe Abbildung 3.

- 1 Drücken Sie den Rührquirl in das Getriebe, sodass dieser einrastet.
- 2 Bringen Sie das Getriebe mit dem Rührquirl auf dem Motorgehäuse an und drehen Sie es links herum (gegen den Uhrzeigersinn), sodass es einrastet.
- 3 Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter oder in eine Schüssel. Die Ränder der Schüssel müssen ausreichend hoch sein, um ein Wegspritzen der Zutaten zu verhindern. Bei Verwendung von flüssigen Zutaten darf die Schüssel höchstens zur Hälfte gefüllt werden, um ein Wegspritzen der Zutaten zu verhindern.
- 4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 5 Stellen Sie die Drehzahl mit dem Einstellknopf ein. Fangen Sie mit einer niedrigen Umdrehung an und erhöhen Sie diese, wenn sich der Rührquirl in den Zutaten befindet. So verhindern Sie, dass es spritzt.
- 6 Halten Sie den Rührquirl in die Zutaten und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ein. Benutzen Sie für eine extra hohe Geschwindigkeit den Turbo-Ein/Aus-Schalter anstelle des normalen Ein/Aus-Schalters.
- 7 Bewegen Sie den rotierenden Rührquirl durch die Zutaten.

- 8 Schalten Sie das Gerät aus, wenn das gewünschte Endergebnis erreicht ist.
- 9 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 10 Nehmen Sie das Gehäuse vom Motorgehäuse herunter, indem Sie es rechts herum drehen (im Uhrzeigersinn).
- 11 Entfernen Sie den Rührquirl aus dem Getriebe, indem Sie ihn herausziehen.
- 12 Reinigen Sie die benutzten Teile, bevor Sie sie verstauen. (Siehe „Pflege und Reinigung“.)

Verwendung als Universalmühle

Siehe Abbildung 4.

- 1 Stellen Sie den Behälter der Mühle auf einen stabilen Untergrund.
- 2 Fassen Sie die Hackmesser an der Drehachse an und bringen Sie diese in der Mitte des Behälters an. Sorgen Sie dafür, dass sich die Drehachse der Hackmesser leicht drehen kann.
- 3 Geben Sie die Zutaten in den Behälter, aber füllen Sie diesen nicht über die „max“-Anzeige hinaus. Schneiden Sie große Stücke erst klein, bevor Sie sie in den Behälter geben.
- 4 Siehe Abbildung 5. Legen Sie den Verbindungsdeckel auf den Behälter mit dem Ausgießstopp rechts vom Ausguss. Drehen Sie ihn links herum fest (gegen den Uhrzeigersinn), sodass der Ausgießstopp mit dem Ausguss abschließt.
- 5 Bringen Sie das Getriebe auf dem Motorgehäuse an und drehen Sie es links herum (gegen den Uhrzeigersinn), sodass es einrastet.
- 6 Setzen Sie das Motorgehäuse mit dem Getriebe passend auf den Verbindungsdeckel, sodass die Drehachse der Hackmesser richtig im Getriebe sitzt.
- 7 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- 8 Stellen Sie die Drehzahl mit dem Einstellknopf ein, schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ein. Benutzen Sie für eine extra hohe Geschwindigkeit den Turbo-Ein/Aus-Schalter anstelle des normalen Ein/Aus-Schalters. Die Mühle arbeitet sehr schnell. Die Produkte sind in wenigen Sekunden bereits zermahlen. Je länger die Mühle eingeschaltet ist, desto feiner werden die Produkte zermahlen.
- 9 Geben Sie zwischendurch eventuell zusätzliche Flüssigkeit oder Öl durch die Öffnungen im Verbindungsdeckel dazu.
- 10 Schalten Sie das Gerät aus, wenn das gewünschte Endergebnis erreicht ist.
- 11 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 12 Entfernen Sie das Motorgehäuse mit dem Getriebe vom Verbindungsdeckel.
- 13 Nehmen Sie das Gehäuse vom Motorgehäuse herunter, indem Sie es rechts herum drehen (im Uhrzeigersinn).
- 14 Nehmen Sie den Verbindungsdeckel vom Behälter herunter, indem Sie ihn rechts herum drehen (im Uhrzeigersinn).
- 15 Reinigen Sie die benutzten Teile, bevor Sie sie verstauen. (Siehe „Pflege und Reinigung“.)

- Schälen Sie den Apfel, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie den Apfel in 2 cm große Stücke.
- Verarbeitungszeit: 15 - 20 Sekunden

Käse

- Höchstgewicht: 30 Gramm
- Schneiden Sie den Käse in 2 cm große Stücke.
- Verarbeitungszeit: 15 - 20 Sekunden

Hartgekochte Eier

- Höchstens 2 Eier
- Pellen Sie die Eier und schneiden Sie sie in 4 gleiche Stücke.
- Verarbeitungszeit: 5 - 10 Sekunden

Fleisch (roh of gar)

- Höchstgewicht: 100 Gramm
- Schneiden Sie das Fleisch in 2 cm große Stücke.
- Verarbeitungszeit: 15 - 20 Sekunden
Rohes Fleisch muss etwas länger verarbeitet werden als gares Fleisch.

Walnüsse

- Höchstgewicht: 50 Gramm
- Halbieren Sie die Walnüsse.
- Verarbeitungszeit: 10 - 15 Sekunden

Zwiebeln

- Höchstgewicht: 100 Gramm
- Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in 4 gleiche Stücke.
- Verarbeitungszeit: 10 - 15 Sekunden

Petersilie

- Höchstgewicht: 100 Gramm
- Sorgen Sie dafür, dass die Petersilie richtig trocken ist.
- Verarbeitungszeit: 10 Sekunden

Teig

- Zutaten: 360 g Mehl, 100 g Puderzucker und 4 Eier
- Das Mehl, den Puderzucker und die Eier in den Behälter geben.
- Verarbeitungszeit: 20 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit (Turbo)



Tipps zur Verwendung der Mühle

Möhren

- Höchstgewicht: 100 Gramm
- Raspeln Sie die Möhren und schneiden Sie sie in 2 cm große Stücke.
- Verarbeitungszeit: 15 - 20 Sekunden

Äpfel

- Höchstgewicht: 100 Gramm



Pflege und Reinigung



- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die Innenseite des Motorgehäuses gelangt.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Sollte dies trotzdem passieren, dann verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.
- Nur die Zubehörteile können im Geschirrspüler gereinigt werden. Auf keinen Fall das Motorgehäuse.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
 - 1 Reinigen Sie die Außenseite des Motorgehäuses mit einem weichen, feuchten Tuch.
 - 2 Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Spülmittel.
 - 3 Reinigen Sie vor allem die rotierenden Messer gut, um zu verhindern, dass dort Reste zurückbleiben.
 - 4 Trocknen Sie die Teile nach der Reinigung gründlich ab.



Sicherheit

Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.
- Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

Wärme und Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, Schicken Sie es an unseren Kundendienst, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.

- Sorgen Sie dafür, dass das **Motorgehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung** kommen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.

Bei der Benutzung

- Wenn Sie das Gerät über längere Zeit ununterbrochen verwenden, wird der Motor warm. Lassen Sie in diesem Fall den Motor abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie die Mühle auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo sie nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie die Mühle nur ein, wenn die Hackmesser, der Verbindungsdeckel und das Getriebe richtig befestigt sind.
- Schalten Sie den Stab- oder Handmixer nur ein, wenn sich der Mixer oder der Rührquirl im Mixbehälter oder in einer Schüssel befindet.
- Vermeiden Sie körperlichen Kontakt mit den rotierenden und scharfen Teilen. Diese können ernste Verletzungen verursachen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vermengen und Mixen heißer Zutaten.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Geltende europäische Richtlinie:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Generalidades

Felicitaciones por la compra de esta potente y multifuncional batidora NOVA.

Puede usar la batidora como:

- licuadora manual para mezclar y triturar ingredientes;
- batidora de mano con varillas para mezclar, agitar y batir ingredientes;
- picadora universal para cortar finamente los ingredientes.

Esta batidora viene provista de un útil soporte para fijar a la pared y un vaso para mezclar.



Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato consta de las siguientes partes:

- 1 Soporte para fijar a la pared
- 2 Vaso mezclador con indicación de medidas
- 3 Tapa del vaso mezclador
- 4 Caja de accionamiento
- 5 Varilla batidora
- 6 Licuadora manual
- 7 Unidad del motor y empuñadura
- 8 Interruptor de encendido/apagado (turbo)
- 9 Interruptor de encendido/apagado
- 10 Botón de ajuste de las revoluciones
- 11 Tapa de la picadora
- 12 Tapa de acople de la picadora
- 13 Eje giratorio con cuchillas
- 14 Vaso de la picadora
- 15 Cable con enchufe

Antes del primer uso

- 1 Remueva todo el material de embalaje.
- 2 Limpie el aparato (véase 'Mantenimiento y limpieza').

Uso como licuadora manual

Véase la figura 2.

- 1 Fije la licuadora manual a la unidad del motor y gírela a la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que ajuste con un clic.
- 2 Vierta los ingredientes en el vaso mezclador o en un bol. El bol debe ser lo suficientemente profundo para evitar la salpicadura de los ingredientes. Si usa ingredientes líquidos sólo debe llenar el bol hasta un 50% para evitar la salpicadura de los ingredientes.
- 3 Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- 4 Ajuste las revoluciones mediante el botón correspondiente.
- 5 Introduzca la licuadora manual en los ingredientes, lo más profundamente posible, y ponga en marcha el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado (No al contrario, ya que correrá el riesgo de que los ingredientes salpiquen.)
Para una mayor velocidad use el interruptor turbo de encendido/apagado en lugar del interruptor corriente.
- 6 Mueva la licuadora manual cuidadosamente hacia arriba y hacia abajo en los ingredientes, teniendo cuidado de no sacar las cuchillas por encima de los mismos. (De lo contrario correrá el riesgo de que los ingredientes salpiquen.)
La licuadora funciona a gran velocidad. Los ingredientes se trituran en unos cuantos segundos. Mientras más tiempo deje funcionar la licuadora, más finamente se licuarán los ingredientes.
- 7 Apague el aparato cuando haya alcanzado el resultado final deseado.
- 8 Retire el enchufe de la toma de corriente.

- 9 Retire la licuadora manual de la unidad del motor girándola hacia la derecha (en dirección de las agujas del reloj).
- 10 Limpie los accesorios utilizados antes de guardarlos. (Véase 'Limpieza y mantenimiento'.)

Uso como batidora de mano

Véase la figura 3.

- 1 Introduzca la varilla batidora en la caja de accionamiento hasta que ajuste con un clic.
- 2 Fije la caja de accionamiento y la varilla batidora a la unidad del motor y gírela a la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que ajuste con un clic.
- 3 Vierta los ingredientes en el vaso mezclador o en un bol. El bol debe ser lo suficientemente profundo para evitar la salpicadura de los ingredientes. Si usa ingredientes líquidos sólo debe llenar el bol hasta un 50% para evitar la salpicadura de los ingredientes.
- 4 Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- 5 Ajuste las revoluciones mediante el botón correspondiente. Empiece con una revolución baja y aumentela cuando haya introducido la varilla en los ingredientes. De esta forma evita las salpicaduras.
- 6 Introduzca la varilla en los ingredientes y ponga en marcha el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado. Para una mayor velocidad use el interruptor turbo de encendido/apagado en lugar del interruptor corriente.
- 7 Desplace la varilla batidora en movimiento por los ingredientes.
- 8 Apague el aparato cuando haya alcanzado el resultado final deseado.
- 9 Retire el enchufe de la toma de corriente.
- 10 Retire la caja de accionamiento de la unidad del motor girándola hacia la derecha (en dirección de las agujas del reloj).

- 11 Retire la varilla de la caja de accionamiento tirando de ella.
- 12 Limpie los accesorios utilizados antes de guardarlos. (Véase 'Limpieza y mantenimiento'.)

Uso como picadora universal

Véase la figura 4.

- 1 Coloque el vaso de la picadora sobre una superficie estable.
- 2 Tome las cuchillas por el eje y colóquelas en el centro del vaso. Verifique que el eje de las cuchillas gira fácilmente.
- 3 Vierta los ingredientes en el vaso sin sobrepasar la indicación de nivel 'máx'. Corte los ingredientes en trozos pequeños antes de introducirlos en el vaso.
- 4 Ver figura 5. Coloque la tapa de acople en el vaso con la boca de vertido hacia la derecha de la boca de vertido del vaso. Apriétela girando hacia la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) de manera que la boca de vertido quede cerrada.
- 5 Fije la caja de accionamiento a la unidad del motor y gírela a la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que ajuste con un clic.
- 6 Coloque la unidad del motor y la caja de accionamiento en la tapa de unión de manera que el eje giratorio de las cuchillas ajuste en la caja de accionamiento.
- 7 Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- 8 Ajuste las revoluciones mediante el botón correspondiente y ponga en marcha el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado. Para una mayor velocidad use el interruptor turbo de encendido/apagado en lugar del interruptor corriente. La picadora funciona a gran velocidad. Los ingredientes se trituran en unos cuantos segundos. Mientras más

- tiempo deje funcionar la picadora, más finamente se trituran los ingredientes.
- 9 Añada regularmente un poco de líquido o aceite a través de los orificios de la tapa de acople (si procede).
 - 10 Apague el aparato cuando haya alcanzado el resultado final deseado.
 - 11 Retire el enchufe de la toma de corriente.
 - 12 Retire la unidad del motor y la caja de accionamiento de la tapa de acople.
 - 13 Retire la caja de accionamiento de la unidad del motor girándola hacia la derecha (en dirección de las agujas del reloj).
 - 14 Retire la tapa de acople del vaso girándola hacia la derecha (en dirección de las agujas del reloj).
 - 15 Limpie los accesorios utilizados antes de guardarlos. (Véase 'Limpieza y mantenimiento').

Huevos cocidos

- Máximo 2 huevos
- Pele los huevos y córtelos en 4 partes iguales
- Tiempo de preparación: 5 -10 segundos

Carne (cruda o cocida)

- Peso máximo: 100 g
- Corte la carne en trozos de 2 cm
- Tiempo de preparación: 15 - 20 segundos La carne cruda toma más tiempo en cortar que la carne cocida.

Nueces

- Peso máximo: 50 g
- Parta las nueces a la mitad
- Tiempo de preparación: 10 -15 segundos

Cebolla

- Peso máximo: 100 g
- Pele la cebolla y pártala en 4 partes iguales
- Tiempo de preparación: 10 -15 segundos

Perejil

- Peso máximo: 100 g
- Asegúrese de que el perejil está bien seco
- Tiempo de preparación: 10 segundos

Masa

- Ingredientes: 360 g de harina, 100 g de azúcar y 4 huevos
- Vierta la harina, el azúcar y los huevos en el vaso
- Tiempo de preparación: 20 segundos a alta velocidad (turbo)



Consejos para el uso de la picadora

Zanahoria

- Peso máximo: 100 g
- Raspe la zanahoria y córtela en trozos de 2 cm
- Tiempo de preparación: 15 -20 segundos

Manzana

- Peso máximo: 100 g
- Pele la manzana, quítele el corazón y córtela en trozos de 2 cm
- Tiempo de preparación: 15 -20 segundos

Queso

- Peso máximo: 30 g
- Corte el queso en trozos de 2 cm
- Tiempo de preparación: 15 -20 segundos



Mantenimiento y limpieza



- **Asegúrese de que el aparato no está conectado a la toma de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**

- Asegúrese de que ningún líquido pueda entrar al interior de la unidad del motor.
 - No sumerja nunca la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.
 - Únicamente los accesorios se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico, no la unidad del motor.
 - No use productos abrasivos o agresivos para limpiarlo.
- 1 Limpie la parte externa de la unidad del motor con un paño suave y húmedo.
 - 2 Lave los accesorios con agua caliente y un detergente líquido.
 - 3 Limpie principalmente las cuchillas giratorias para evitar que queden restos de alimentos.
 - 4 Después de lavar las partes, séquelas bien.



Seguridad

Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
 - Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
 - Use este aparato únicamente para fines domésticos.
 - El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo deben ser reparados por nuestro servicio técnico usando herramientas especiales.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad del motor, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.

Durante el uso

- El motor se calienta si se deja funcionar el aparato durante mucho tiempo sin interrupciones. En este caso, deje enfriar primero el motor antes de volver a usar el aparato.
- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use el aparato en lugares húmedos.

- **Coloque la picadora sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.**
- **No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.**
- **Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.**
- **Ponga en marcha la picadora sólo después de haber ajustado bien las cuchillas, la tapa de unión y la caja de accionamiento.**
- **Ponga en marcha la licuadora manual o la batidora de mano únicamente si la varilla de batir o de mezclar está introducida en el vaso.**
- **Evite el contacto físico con las partes giratorias y cortantes del aparato. Éstas pueden causar lesiones graves.**
- **No use el aparato para batir o mezclar ingredientes calientes.**
- **Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.**
- **No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.**
- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').**

asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor,

