



NOVA NOVACHEF

NOTHING COMPARES TO NOVA

- NOVA NOVACHEF
- Type MI-125
- 220-240V / 350W

**Gebbruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Manual de instrucciones**

Nova

Nova

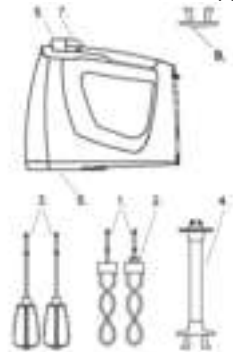
NL	Gebruiksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	5
F	Mode d'emploi	7
D	Anleitung	8
E	Manual de instrucciones	9

Lees de gebruiksaanwijzing door en bewaar deze voor latere raadpleging. Controleer voor het aansluiten of de netspanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met die in uw woning. Deze mixer heeft 2 functies:

1. handmixer met gardes en kneedhaken, voor mengen, roeren, mixen en kloppen.
2. staafmixer voor mengen en pureren

BESCHRIJVING

1. kneedhaken
2. ring
3. gardes
4. mixerstaaf
5. ontgrendelingsknop voor gardes/ kneedhaken
6. klepje
7. schakelaar voor staaf-/ handmixer
8. mengbeker
9. adapterbescherming



HANDMIXER

Zet de snelheidsschakelaar op '0'. Trek de stekker uit het stopcontact. Steek de gardes (3) / kneedhaken (1) één voor één in de openingen aan de onderzijde van de mixer. Druk deze stevig aan tot u een klik hoort. Let op: de rechter en linker kneedhaak zijn niet hetzelfde. De rechter is van 2 nokjes (2) voorzien, de linker heeft geen nokjes. De kneedhaken zijn maar op één manier te positioneren!

Snelheidskeuze

De handmixer is traploos instelbaar. Door de schakelaar rustig naar rechts te bewegen kunnen verschillende snelheden worden ingesteld. Onderstaande snelheden kunnen worden bereikt door de snelheid langzaam op de voeren vanaf stand '0' tot de maximale stand.

1. MENGEN dit is een goede snelheid voor grof of droog voedsel zoals meel, boter en babyvoeding
2. ROEREN beginsnelheid voor vloeibare ingrediënten zoals saladedressings
3. MIXEN voor het mixen van bijv. cakebeslag
4. ROMIG voor het romig kloppen van boter en suiker, desserts en andere zoetigheden
5. KLOPPEN voor het kloppen van eieren, glazuur, aardappelpuree, slagroom, etc.

Verwijderen van de gardes / deeghaken: Zet eerst de snelheidsschakelaar op '0'. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de gardes / deeghaken door op de ontgrendelingsknop (5) te drukken.

STAAF MIXER

Haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de gardes / deeghaken. Schuif het klepje (6) aan de onderzijde van de mixer opzij en druk de mixerstaaf (4) met een draaiende beweging in het daarvoor bestemde gat. Let op de juiste positie. Deze is met pijltjes op het huis en de mixerstaaf aangegeven. De mixerstaaf wordt ingeschakeld door de schakelaar (7) naar links te drukken. De mixerstaaf kan NIET bediend worden door de snelheidsschakelaar naar rechts te drukken, deze functie werkt alleen voor de handmixer. De mixerstaaf kan weer verwijderd worden door deze een kwartslag te draaien en dan uit de mixer te trekken. De hoge mengbeker is samen met de staafmixer bijzonder praktisch in gebruik.

De kunststof adaptor (9) kan op de onderzijde van de mixstaaf geklikt worden om de gevoelige bodem van een pan te beschermen.

REINIGING

DOMPEL HET APPARAAT NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF!!

Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de onderdelen. Reinig de mixer met een vochtige doek. De onderdelen (gardes, deeghaken, mixerstaaf) kunnen schoongemaakt worden in een sopje. Goed afspoelen en afdrogen.

Nova

NOVA-RAADGEVINGEN:

1. Gebruik deze mixer alleen voor huishoudelijk gebruik
2. Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof
3. Goed toezicht is noodzakelijk bij het gebruik van dit apparaat door of in de buurt van kinderen. Laat de mixer nooit zonder toezicht liggen op een voor kinderen bereikbare plaats.
4. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, voor het aanbrengen of verwijderen van de onderdelen en voor het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende gedeelten. Houd handen, haar, kleding en gereedschap uit de buurt van de gardes tijdens het mixen. Dit om verwondingen en/of beschadiging van de mixer te voorkomen.
6. Bij beschadiging van het apparaat of het snoer dient u het apparaat niet meer te gebruiken maar terug te brengen naar de winkel voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door de servicedienst met speciaal gereedschap vervangen worden.
7. Het gebruik van andere dan de bijgeleverde accessoires wordt ontraden.
8. Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen, en dat het geen hete oppervlakten raakt.
9. Verwijder de onderdelen vóór het reinigen.
10. Plaats de mixer niet dichtbij warmtebronnen.

NOVA NOVACHEF

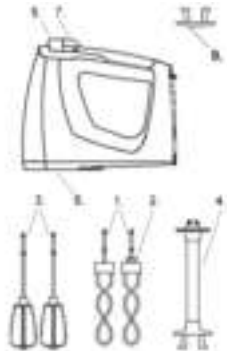
ART. MI-125

Please read the instructions carefully and save for future reference. Before plugging the appliance in, check to make sure the indicated appropriate voltage matches your home power supply. This mixer has 2 functions:

1. hand mixer with whisks and dough hooks for blending, stirring, mixing and beating
2. hand blender for blending and pureeing

DESCRIPTION

1. dough hooks
2. ring
3. whisks
4. blender staff
5. release button for whisks / dough hooks
6. flap
7. switch for staff / hand mixer
8. mixing bowl
9. protective cap



HAND MIXER

Set the speed switch to '0'. Remove the plug from the socket. Attach the whisks (3) / dough hooks (1) one at a time in the openings on the underside of the mixer. Push them in firmly until you hear a click. Note: the right and left kneading hooks are not identical. The right features 2 rings (2), the left does not have a ring. The kneading hooks can only be fitted correctly in one way!

Choice of speed

The hand mixer is fully adjustable. By moving the switch carefully to the right, different speeds can be set. The speeds given below can be reached by gradually increasing the speed from position '0' to the maximum position.

1. BLENDING this is a good speed for coarse or dry ingredients such as flour, butter and baby food
2. STIRRING starting speed for liquid ingredients such as salad dressings
3. MIXING for mixing cake mix, for example
4. CREAMING for creaming butter and sugar, desserts and other sweet foods
5. BEATING for beating eggs, blending frosting, mashing potatoes, whipping cream, etc.

To remove the whisks / dough hooks: First set the speed switch to '0'. Remove the plug from the socket and take out the whisks / dough hooks by pressing the release button (5).

Nova

HAND BLENDER

Remove the plug from the socket. Remove the whisks / dough hooks. Slide the flap on the underside of the mixer to the side and with a turning movement press the blender staff (4) into the hole designed for that purpose. Make sure it's in the correct position. This is shown with arrows on the housing and the mixer staff. The blender staff is operated by turning the switch (7) to the left. The blender staff can NOT be operated by turning the speed switch to the right - this function only works for the hand mixer. The blender staff can be removed by giving it a quarter turn and then pulling it out of the mixer. The tall mixing cup is especially practical when using the hand blender. The plastic adaptor can be clicked onto the bottom of the blender staff in order to protect the sensitive pan base.

CLEANING

NEVER SUBMERGE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!!

Remove the plug from the socket and disengage the accessories. Clean the mixer with a damp cloth. Clean the accessories (whisks, dough hooks, blender staff) with soapy water. Rinse thoroughly and dry.

NOVA TIPS:

1. This mixer is intended for household use only.
2. Never submerge the appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when operating this appliance around children or when allowing children to use it. Never leave the mixer unattended where children may have access to it.
4. Remove the plug from the outlet when the appliance is not in use, when attaching or removing accessories and for cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, clothes and equipment well away from the blades when in use. This will prevent injury and/or damage to the blender.
6. In case of damage to the appliance or its cord, we advise you to not use the device, but to return it to the store for repair. Only service personnel using special tools may replace a damaged cord.
7. We strongly advise against using other accessories not included with the appliance.
8. Make sure that the cord, or extension cord if necessary, is placed where no one can stumble over it and away from hot surfaces.
9. Remove the accessories prior to cleaning.
10. Do not place the mixer near heat sources.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS


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

BLUE-neutral
BROWN-LIVE

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.

NEITHER CORE should be connected to the earth terminal of a three pin plug marked with the letter E or  or coloured green and yellow.

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

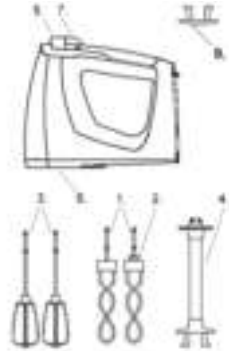


Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du courant (indiquée sous de l'appareil) corresponde bien à celle du domicile. Ce mixeur a deux fonctions :

1. mixeur avec fouets et batteurs, pour pétrir, malaxer, mélanger et battre.
2. mixeur plongeant pour mélanger et mettre en purée

DESCRIPTION

1. batteurs
2. anneau
3. fouets
4. tige du mixeur
5. bouton de déblocage pour les fouets/batteurs
6. clapet
7. commutateur pour les fonctions du mixeur
8. bol mélangeur
9. protection plastique



MIXEUR

Régler le variateur de vitesse sur "O". Débrancher la fiche de la prise électrique. Enfoncer les fouets (3) / batteurs (1) un à un dans les orifices prévus sous le mixeur. Enfoncer bien à fond jusqu'au déclic. Attention : Les batteurs gauche et droit ne sont pas identiques. Le batteur droit est pourvu de deux butées (2) et le gauche n'en a pas. Il n'existe qu'une seule façon de mettre en place les batteurs !

Choix de la vitesse

La vitesse du mixeur à main est réglable à l'aide d'un variateur linéaire. Faire glisser doucement le variateur vers la droite pour faire varier la vitesse. On obtient les vitesses ci-dessous en augmentant progressivement la vitesse depuis la position '0' jusqu'à la position maximale.

1. MELANGER vitesse qui convient pour les aliments grossiers ou secs comme la farine, le beurre et les aliments pour bébés
2. TOURNER vitesse de départ pour les ingrédients liquides comme la salade et les sauces
3. MALAXER pour malaxer un mélange à cake par exemple
4. BATTRE EN CREME pour battre en crème du beurre et du sucre, des desserts et autres sucreries
5. BATTRE pour battre des oeufs, un glaçage, de la purée de pommes de terre, de la crème chantilly etc.

Pour retirer les fouets / batteurs : Mettre d'abord le variateur de vitesse sur "O". Débrancher la prise de courant et retirer les fouets / batteurs en appuyant sur le bouton de déblocage (5).

MIXEUR PLONGEANT

Débrancher l'appareil de la prise de courant. Retirer les fouets / batteurs. Faire glisser sur le côté le petit clapet (6) qui se trouve sous le mixeur et enfoncer d'un mouvement rotatif le mixeur plongeant (4) dans l'orifice prévu à cet effet. Veillez au positionnement correct. Des flèches marquées sur le boîtier et sur le mixeur plongeant indiquent la bonne position. Mettre en marche le mixeur plongeant en poussant le commutateur (7) vers la gauche. Le mixeur plongeant ne se commande PAS en poussant le variateur de vitesse vers la droite ; cette fonction ne sert qu'avec le mixeur à main. Pour enlever le mixeur plongeant, le dévisser d'un quart de tour puis le tirer du corps du mixeur. Le récipient mélangeur haut est particulièrement adapté pour être utilisé avec le mixeur plongeant.

La protection en plastique (9) qui s'emboîte sous le mixeur plongeant sert à protéger le fond fragile des casseroles.

NETTOYAGE :

NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

Débrancher la fiche de la prise de courant et détacher les éléments. Nettoyer le mixeur avec un chiffon humide. Nettoyer les accessoires (fouets, batteurs, mixeur plongeant) dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle. Bien rincer et sécher.

CONSEILS NOVA :

1. Utiliser ce mixeur uniquement pour un usage domestique.
2. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. Exercer une surveillance lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence. Ne jamais laisser le mixeur sans surveillance dans un endroit accessible aux enfants.
4. Débrancher toujours la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, et pour insérer ou enlever les accessoires et pour les nettoyer.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles. Tenir éloignés les mains, les cheveux, les vêtements, les outils des fouets quand l'appareil fonctionne. Ceci afin d'éviter toute blessure corporelle et/ou détérioration du mixeur.
6. Si l'appareil ou le cordon est endommagé, ne plus utiliser l'appareil et le rapporter au magasin pour le faire réparer. Le remplacement du cordon ne peut être effectué qu'avec un outillage spécial par le service après-vente.
7. Il est déconseillé d'utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
8. Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou une rallonge éventuelle. Veillez également à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
9. Enlever les accessoires avant de procéder au nettoyage.
10. Ne pas poser le mixeur à proximité de sources de chaleur.

NOVA NOVACHEF

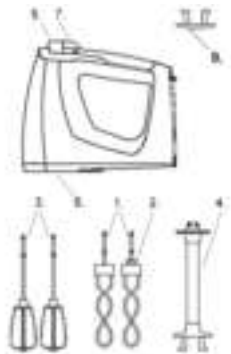
ART. MI-125

Die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Vor dem Anschließen überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Netzspannung der in Ihrer Wohnung entspricht. Dieser Mixer hat 2 Funktionen:

1. Handmixer mit Quirlen und Knethaken zum Mischen, Rühren, Mixen und Schlagen
2. Stabmixer zum Mixen und Pürieren

ELEMENTE

1. Knethaken
2. Ring
3. Quirle
4. Mixstab
5. Freigabetaste für Quirle / Knethaken
6. Schieber
7. Schalter für Stab- und Handmixer
8. Mixbecher
9. Adapterschutz



HANDMIXER

Den Geschwindigkeitsschalter auf „0“ stellen. Den Netzstecker ziehen. Die Quirle (3) / Knethaken (1) nacheinander in die Öffnungen auf der Unterseite des Mixers stecken. Fest hineindrücken, bis ein Klicken zu hören ist. Achtung: Der rechte Knethaken unterscheidet sich vom linken. Der rechte Knethaken ist mit zwei Zapfen (2) versehen, der linke hat nur einen Zapfen. Es gibt nur eine Möglichkeit, die Knethaken einzusetzen!

Geschwindigkeitseinstellung

Der Handmixer ist stufenlos einstellbar. Durch langsames Bewegen des Geschwindigkeitsschalters nach rechts lassen sich verschiedene Geschwindigkeiten einstellen. Indem die Geschwindigkeit allmählich von Stand „0“ bis zur Maximaleinstellung erhöht wird, sind die folgenden Verarbeitungen möglich:

Nova

1. MISCHEN ist eine geeignete Geschwindigkeit für grobe oder trockene Lebensmittel wie Mehl, Butter und Babynahrung.
2. RÜHREN ist die Anfangsgeschwindigkeit für flüssige Zutaten wie Salatdressings.
3. MIXEN zum Mixen von beispielsweise Rührteig.
4. SAHNIG für das sahnig Schlagen von Butter und Zucker, Desserts und andere Süßigkeiten.
5. SCHLAGEN zum Schlagen von Eiern, Glasur, Kartoffelpüree, Schlagsahne usw.

Entfernen der Quirle / Knethaken: Zuerst den Geschwindigkeitsschalter auf „0“ stellen. Den Netzstecker ziehen und die Quirle / Knethaken durch Drücken der Freigabetaste (5) entfernen.

STABMIXER

Den Netzstecker ziehen. Die Quirle / Knethaken entfernen. Den Schieber (6) auf der Unterseite des Mixers zur Seite schieben und den Mixstab (4) mit einer drehenden Bewegung in die dafür bestimmte Öffnung drücken. Auf die richtige Position achten. Diese ist mit Pfeilen am Gehäuse und am Mixstab angegeben. Wenn der Schalter (7) nach links gedrückt wird, schaltet sich der Mixstab ein. Der Mixstab kann NICHT bedient werden, indem der Geschwindigkeitsschalter nach rechts gedrückt wird. Diese Funktion ist nur für den Handmixer vorgesehen. Zum Entfernen des Mixstabs mit diesem eine Vierteldrehung ausführen und ihn anschließend aus dem Mixer ziehen. Der hohe Mixbecher ist besonders praktisch in Verwendung mit dem Stabmixer. Der Kunststoffadapter (9) kann an die Unterseite des Mixstabs geklickt werden, um den empfindlichen Boden eines Topfes zu schützen.

REINIGUNG

DAS GERÄT NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

Den Netzstecker ziehen und die Zubehörteile entfernen. Den Mixer mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Zubehörteile (Quirle, Knethaken, Mixstab) können in Seifenwasser gereinigt werden. Gut abspülen und abtrocknen.

NOVA-TIPPS:

1. Dieser Mixer ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
2. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Kinder dieses Gerät nie unbeaufsichtigt benutzen lassen und in der Nähe von Kindern besonders vorsichtig bei der Benutzung sein. Den Mixer nie unbeaufsichtigt an einer Stelle liegen lassen, die Kindern zugänglich ist.
4. Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, vor dem Anbringen oder Entfernen von Zubehörteilen sowie vor dem Reinigen.
5. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Küchengeräte während des Mixens nicht in die Nähe der Quirle kommen, um Verletzungen und/oder Beschädigungen des Mixers zu vermeiden.
6. Bei einer Beschädigung von Gerät oder Kabel das Gerät nicht mehr benutzen, sondern zur Reparatur zurück ins Geschäft bringen. Ein beschädigtes Kabel kann nur vom Kundendienst mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.
7. Nur die mitgelieferten Zubehörteile verwenden!
8. Das Kabel oder ein eventuelles Verlängerungskabel so hinlegen, dass niemand darüber fallen kann und es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
9. Vor dem Reinigen die Zubehörteile entfernen.
10. Der Mixer darf sich nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen befinden.

NOVACHEF DE NOVA

ART. MI-125

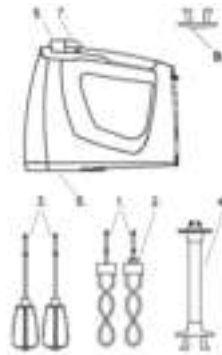
Por favor, lea detenidamente estas instrucciones y consérvelas para cuando las necesite. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje indicado coincida con el de suministro de corriente de su domicilio. Esta batidora tiene 2 funciones:

1. batidora de mano con varillas y espirales para remover, mezclar, amasar y batir.
2. mezclador de mano para remover y hacer puré.

Nova

DESCRIPCIÓN

1. espirales para amasar
2. anillo
3. varillas para batir
4. brazo mezclador
5. botón de desenganche de las varillas y las espirales
6. cierre
7. botón para el brazo / batidora de mano
8. recipiente mezclador
9. tapón protector



BATIDORA DE MANO

Ponga el botón de velocidad en "0". Desenchúfela de la toma de corriente. Enganche las varillas para batir (3) o los espirales para amasar (1) en las aberturas de la parte inferior de la batidora. Encájelos firmemente hasta que oiga un clic. Nota: los espirales para amasar derecho e izquierdo no son iguales. El derecho tiene 2 anillos (2) y el izquierdo ninguno. ¡Los espirales para amasar sólo se pueden colocar correctamente en una posición!

Selección de velocidad

La batidora de mano se puede ajustar totalmente. Moviendo el botón hacia la derecha se pueden seleccionar varias velocidades. Las velocidades indicadas a continuación aumentan gradualmente pasando de la posición "0" a la posición máxima.

1. BLENDING (REMOVER) es una velocidad correcta para ingredientes gruesos o secos como harina, mantequilla o comida para bebés.
2. STIRRING (MEZCLAR) es una velocidad para ingredientes líquidos como aliños para ensaladas.
3. MIXING (AMASAR) para amasar la masa de un bizcocho, por ejemplo.
4. CREAMING (HACER CREMA) para mezclar mantequilla y azúcar, postres y otros ingredientes dulces.
5. BEATING (BATIR) para batir huevos, remover pasta de azúcar, triturar patatas, montar crema, etc.

Para desenganchar las varillas y las espirales: Primero ponga el botón de velocidad en "0". Desenchúfela de la corriente y retire las varillas y las espirales pulsando el botón de desenganche (5).

MEZCLADORA DE MANO

Desenchúfela de la toma de corriente. Retire las varillas y las espirales. Desplace a un lado el cierre de la parte inferior de la batidora y mediante un movimiento giratorio inserte el brazo mezclador (4) en el orificio que le corresponde. Asegúrese de que está colocado en su posición correcta (está indicada mediante flechas en la carcasa y el brazo mezclador). El brazo mezclador se activa girando el botón (7) hacia la izquierda. El brazo mezclador NO funciona con el botón de velocidad (éste sólo funciona para la batidora de mano). El brazo mezclador se puede desenganchar dándole un cuarto de vuelta y tirando de la batidora. El vaso mezclador alto es especialmente práctico cuando se usa la mezcladora de mano. El protector de plástico se puede encajar en la parte inferior del brazo mezclador para proteger la parte delicada de la base.

LIMPIEZA

¡NO SUMERJA NUNCA EL APARTO EN EL AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!

Desenchúfela de la toma de corriente y desenganche los accesorios. Limpie la batidora con un paño húmedo. Limpie los accesorios (varillas para batir, espirales para amasar, brazo mezclador) con agua y jabón. Enjuáguelos bien y séquelos.

SUGERENCIAS NOVA:

1. Esta batidora se ha fabricado para uso exclusivamente doméstico.
2. ¡No sumerja nunca el aparato en el agua ni en cualquier otro líquido!
3. Extreme las precauciones cuando utilice el aparato cerca de niños o cuando los niños lo estén usando. No pierda nunca de vista el aparato cuando haya niños cerca.

Nova

4. Desenchúfelo siempre de la toma de corriente cuando no lo use, cuando conecte o desconecte accesorios y cuando vaya a limpiarlo.
5. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, la ropa y los utensilios fuera de las hojas cuando lo esté usando. De este modo evitará daños personales y en las hojas.
6. Si se dañara el aparato o el cable, aconsejamos que no lo use y lo lleve a un establecimiento para su reparación. Sólo personal técnico con las herramientas adecuadas puede cambiar un cable dañado.
7. Desaconsejamos totalmente el uso de accesorios no incluidos con el aparato.
8. Asegúrese de que el cable, o el cable alargador en caso necesario, no se encuentra donde alguien pudiera tropezar con el mismo o cerca de superficies calientes.
9. Retire los accesorios antes de limpiarlo.
10. No coloque la batidora cerca de superficies calientes.



NOVA Garantie

- Garantieraparaties worden uitgevoerd indien het recht op garantie is aangetoond door middel van een aankoopbewijs en een ingevuld garantiebewijs. Voor informatie over reparatiekosten buiten de garantie gelieve contact op te nemen met de Nova Servicedienst.
- Op door de Nova Servicedienst uitgevoerde reparaties wordt een garantie van 3 maanden gegeven. Wanneer een artikel al eerder ter reparatie aangeboden is, verzoeken wij u de oude reparatiebon bij te sluiten.
- Indien een artikel direct na reparatie onder garantie dezelfde storing vertoont, wordt dit omgeruild voor een nieuw artikel. Gelieve dit duidelijk te vermelden.
- De garantie vervalt wanneer het apparaat defect is ten gevolge van verkeerd gebruik.

NOVA Warranty

- Repairs will be carried out under guarantee if proof of the guarantee period can be produced in the form of a receipt and a completed guarantee form. For information concerning the cost of repairs outside of the guarantee period, please contact your dealer.
- A guarantee of three months duration is given on all repairs carried out by Nova Service. If an article has been previously repaired please include the old repair receipt.
- If an article repaired under guarantee immediately malfunctions due to the same fault, it will be replaced with a new article. We request you to state this clearly.
- The guarantee does not cover articles which malfunction due to misuse.

NOVA Garantie

- Les réparations dans le cadre de la garantie seront effectuées si le droit à la garantie peut être établi par un titre d'achat et un certificat de garantie dûment rempli. Pour tout renseignement relatif aux frais de réparation hors garantie, veuillez contacter le revendeur de Nova.
- Une garantie de 3 mois est accordée sur les réparations effectuées par le Service après-vente de Nova. Si un article a déjà été donné en réparation antérieure, veuillez joindre le bon de réparation correspondant.
- Si aussitôt après avoir été réparé dans le cadre de la garantie un article présente les mêmes symptômes de dysfonctionnement, cet article sera échangé par un neuf. Veuillez le mentionner clairement.
- La garantie est annulée si l'appareil a été endommagé suite à une utilisation non conforme.

NOVA Garantie

- Garantieraparaties werden ausgeführt, wenn das Recht auf Garantie mittels eines Einkaufsnachweises und eines ausgefüllten Garantiescheins nachgewiesen wird. Informationen zu Kosten von Reparaturen, für die keine Garantie mehr besteht, erteilt der Servicedienst von Ihren Händler.
- Für ausgeführte Reparaturen wird eine Garantie von 3 Monaten gewährt. Wenn ein Gerät vorher schon einmal zur Reparatur gebracht wurde, bitten wir Sie, den alten Reparaturschein beizulegen.
- Wenn ein Gerät sofort nach einer Reparatur im Garantiezeitraum wieder den gleichen Defekt aufweist, wird das Gerät gegen ein neues ausgetauscht. Bitte deutlich erwähnen.
- Die Garantie verfällt, wenn der Defekt des Gerätes auf falsche Benutzung zurückzuführen ist.

Garantía NOVA

- Se realizan reparaciones bajo garantía si se acredita el derecho a garantía a través de un recibo de compra y un certificado de garantía sirvase tomar contacto con el vendedor.
- Las reparaciones realizadas tienen una garantía de 3 meses. Si un artículo ya fue presentado para su reparación anteriormente, le rogamos adjunte la nota de reparación correspondiente.
- Si un artículo presentase la misma avería inmediatamente después de su reparación, será cambiado por un artículo nuevo. Sirvase indicar con claridad este particular.
- La garantía queda anulada cuando el aparato está defectuoso debido a mal uso.

NOVA garantiekarta / NOVA Warranty card / NOVA Bon de Garantie / NOVA Garantiekarte / Tarjeta de garantía NOVA

**Geldig tot 2 jaar na datum van aankoop / Valid for two years after the purchase date / Valable 2 ans à partir de la date d'achat /
Gültig bis 2 Jahre nach Kaufdatum / Válida durante 2 años a partir de la fecha de compra**

Uw naam / Your Name / Votre nom / Ihr Name / Su nombre y apellidos:

Adres / Address / Adresse / Dirección:

Woonplaats / City / Ville / Wohnort / Localidad:

Telefoonnummer / Telephone / Numéro de téléphone / Telefonnummer / Número de teléfono:

Artikelnummer / Article Number / Article numéro / Artikelnummer / Número del artículo:

Artikelomschrijving / Article Name / Désignation de l'article / Artikelname / Nombre del artículo:

Datum van aankoop / Date of purchase / Date d'achat / Kaufdatum / Fecha de compra:

Stempel van de leverancier / Supplier's stamp / Cachet du fournisseur / Stempel des Lieferanten / Sello de proveedor:

Omschrijving van de klacht / Description of the problem / Description de la réclamation / Beschreibung der Beanstandung / Descripción de la reclamación:

Nova Service:

De zaak waar u het Nova artikel gekocht heeft,
zal u van dienst zijn voor reparaties en service.

Nova Service Nederland

Pascal 40, 3241 MB MIDDELHARNIS, NEDERLAND
Tel.: 0187 - 48 86 87 Fax.: 0187 - 48 24 39

NOVA
INTERNATIONAL

Nova

Nova