

Nova



Instruction manual

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

Manual de usuario

Manual de utilizador

Manuale utente

Bruksanvisning

Instrukcja obsługi

Návod na použití

Návod na použitie

ALL-IN-ONE KITCHEN MACHINE

When **mixing** and **heating** come together!

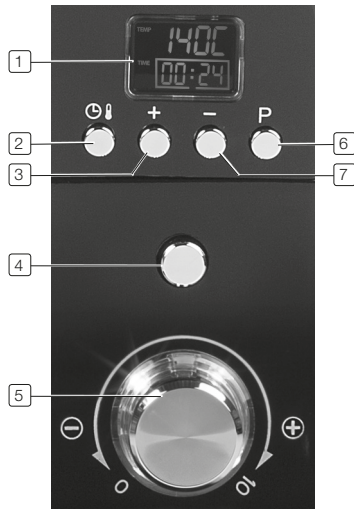
02.220510.01.001

Novu

SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not allow children to use the device without supervision.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the device from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- NOTE: The chopping blades are very sharp, avoid physical contact during emptying and cleaning the device, you can seriously injure.
- CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - o By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - o Bed and breakfast type environments.
 - o Farm houses.

Display



1. Speed/timer/temperature display
2. Timer/Temperature selector button
3. Timer/Temperature increase button
4. Release button
5. Speed control button
6. Pulse button
7. Timer/Temperature decrease button

BEFORE THE FIRST USE

Note: Never use the appliance without any food or liquid in it!

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using the appliance for the first time clean it with a damp cloth.

Caution: the jar contains very sharp blades, handle with care at all times.

- Place the main body of the appliance on a heat-resistant, stable surface.
- While the appliance is operating, keep fingers clear of the stainless steel mixing bowl.
- Do not change accessories until the appliance is at a standstill and it has been unplugged.

USE

Speed levels

Displayed speed level	Function
0	OFF
01	Minimum speed (slow)
10	Maximum speed (fast)
-1	Constant slow speed
-2	Intermittent operation, after work 5 seconds, the appliance will pause for 5 seconds
-3	Intermittent operation, after work 5 seconds, the appliance will pause for 30 seconds

Accessories and recommended speed settings

Accessory	Speed	Max. time	Max. capacity
Kneading Hook	1,2	1.5min at speed 1 and 8 min at speed 2	1500 g flour and 750 ml water
Flat beater	1,2,3	10 min.	Max 1.2Kg
Whisk	10	10 min.	8 egg whites or 6 dl cream
Meat grinder	9,10	10 min.	
Food processing	4,5,6,7	1 min./cycle, Max:5cycle	350g
S-Blade	9,10	20Sec/cycle, Max:5cycle	300g
Citrus juicer	2,3	2.5min/cycle, Max:5cycle	550mL
High temperature flexible beater	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Blender	9,10,P	2 min.	600g carrot +900g water MAX:1500mL

Use the timer function

The timer can be used in any mode. If a countdown time has not been selected timer will automatically count during operating, the appliance will automatically stop working when the appliance runs for 15 minutes.

- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Press the Timer/Temperature button to select the timer. Press the “+” and “-” buttons the time will be increased or decreased by one minute.
- Timer maximum time setting is 60 minutes, the minimum time setting is 1 minute.
- Turn the speed control button to the desired speed, the mixer will start and the timer will count down.
- The mixer operation can be paused at any time by turning the speed

control button to the off position. This will also pause the timer. The timer will continue count down when the mixer is re-started.

- The mixer will automatically stop when the total time has elapsed.
- Press the “+” and “-” buttons at the same time the timer will automatically set to zero then we can re-set the time.

Use the cooking function

NOTE: Make sure the temperature sensors under the bowl and external surface of the bowl base are clean to prevent a poor heating performance.

NOTE: Always use oven gloves to remove the bowl and tools after heating.

NOTE: Do not immerse the bowl in any liquid and do not clean it by running water. Clean the outside surface of the bowl by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the outside surface of bowl is heavily soiled.

- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Press the Timer/Temperature button to select the temperature setting, Press the “+” and “-” buttons until the desired temperature is displayed, (Temperature range: 25°C-140°C)
- Set time, please refer “Use the timer function”.
- Turn the speed control button to the desired speed, the mixer will start and heating. The mixer operation can be paused at any time by turning the speed control button to the off position, this will also pause the heating. The mixing and heating will continue when the mixer is re-started.
- If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C, The mixer must be switched off and on.
- Press the “+” and “-” buttons at the same time and the temperature will automatically set to zero.

PULSE BUTTON

- The pulse button can only be used when the speed control button is in the off position.
- Press the pulse button and the mixer will run at maximum speed for as long as the button is held in this position. If the bowl content is above 60°C, the speed is automatically limited.

MIXER FUNCTION

Important

- Do not operate the appliance for more than 10 min. continuously when the dough hook, flat beater, or whisk are working. Running the appliance continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After 10 min. of working allow the appliance to cool down for at least 40-45 minutes.
- If the swivel arm will be raised during operation, the mixer will automatically stop and it will not re-start when the swivel arm will be lowered. To re-start the mixer turn the speed control button to the off "0" position and then re-select a speed.
- After 10 minutes of no interaction the display will turn in sleep modus. If any button or control knob will be touched, the display will resume.

Installing and use

- Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
- Ensure that the protective cover for the meat grinder and blender are fitted in place.



- Press the arm release button at the same time lift the swivel arm by hand until it locks into place, the swivel arm is now in the upwards position.
- Fit the lid onto the swivel arm, so that it locks into position securely.
- Place the food in the mixing bowl, fit the tabs on the mixing bowl in the recess on the motor house. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.
- Place the splash guard onto the kneading hook as shown in the picture. Turn and fix the hook. The splash guard prevents the dough from rising above the top of the hook.



- Fit the required accessory onto the motor spindle on the underside of the swivel arm.
- Place the accessory so that the tabs on the spindle are aligned with the recesses on the accessory, press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the accessory locks into position securely.
- Press the arm release button and press down the swivel arm by hand until it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl, otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.
- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Turn the speed control button to the desired and recommended speed setting, time and capacity shown in the table above.
- The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time while the mixer is operating.
- If you need to scrape the inside of the bowl, wait until the accessory

has stopped completely. Use a spatula. Do not use your fingers.

- Stop the mixer by returning the speed control button to the off position. Unplug it from the mains electrical supply before you change the accessories, or before you take the appliance.
- Press the arm release button at the same time lift the swivel arm by hand until it locks into place.
- Detach the accessory by turning it clockwise.
- Remove the mixing bowl by turning it anti-clockwise.

MEAT GRINDER FUNCTION

- Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
- Remove the protective cover for the meat grinder.
- Ensure that the protective cover for blender is fitted in place.



Safety

- Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.
- Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.
- Never run the meat grinder continuously for more than 10 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 10 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

Fit the grinder body

- Fit the meat grinder body in the accessory socket, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it to the vertical position, so the arrow is aligned with the arrow.



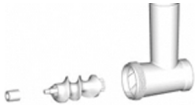
- Fit the meat tray onto the meat grinder body so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance. Place a container under the meat grinder body opening.



- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Turn the speed control button to the desired and recommended speed setting, time and capacity shown in the table above.
- The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time while the mixer is operating.
- Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.
- Put the pieces onto the tray. The meat pieces will go down in the feeding tube. Push down carefully with the tamper. Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

Grinding

- Fit the scroll in the meat grinder body with the pen pointed outwards, press it firmly into place. Fit the silicon coupling onto the scroll pen.



- Fit the cutter onto the scroll connection. The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disc.



- Fit one of the three mincing discs on top of the cutter. Turn the mincing disc so the two recesses are aligned with the tabs on the meat grinder body. Select the mincing disc for the required consistency, you can choose fine, medium and coarse.

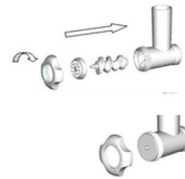


- Fit the ring nut over the mincing disc on the meat grinder body, turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disc securely in place but do not over tighten.



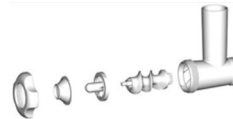
Pasta screen

- Fit the scroll in the meat grinder body with the pen pointed outwards, press it firmly into place. Fit a pasta screen, turn the screen so the two recesses are aligned with the tabs on the meat grinder body.
- Fit the ring nut over the screen and turn clockwise to lock. The ring nut must hold the screen securely in place. But do not over tighten.



Kibbe canister

- Fit the scroll in the meat grinder body with the pen pointed outwards, press it firmly into place. Fit the meat spreader and the Kibbe canister so the two recesses are aligned with the tabs on the meat grinder body.
- Fit the ring nut over the Kibbe canister and turn clockwise to lock. The ring nut must hold the it securely in place. But do not over tighten.



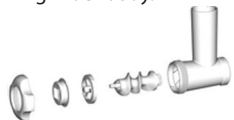
Sausage canister

- Fit the scroll in the meat grinder body with the pen pointed outwards, press it firmly into place. Fit the dough spreader and the sausage canister so the two recesses are aligned with the tabs on the meat grinder body.
- Fit the ring nut over the sausage canister and turn clockwise to lock. The ring nut must hold the screen securely in place. But do not over tighten.

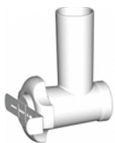


Dough spreader

- Fit the scroll in the meat grinder body with the pen pointed outwards, press it firmly into place. Fit the dough spreader and round metal holder so the two recesses are aligned with the tabs on the meat grinder body.



- Fit the patterned flat metal strip into the metal holder. Push the metal strip back or forward to select the pattern.



BLENDER

Safety instructions

- To achieve the best results when blending solid ingredients, put small portions into the jar one by one instead of putting a large quantity all at once.
- If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
- Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
- Operate the motor for a maximum of 2 minutes to prevent overheating or consequent damage.
- The water level can not be higher than 1.75L after adding material and water.

Installing the blender jar

- Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
- Remove the protective cover for the blender.
- Ensure that the protective cover for meat grinder is fitted in place.



- Place the Joint washer and cutting blade onto the cup base. Handle the cutting blades with care, they are extremely sharp.
- Place the cup base assembly on the glass jar and turn it clockwise to lock.
- Put your ingredients in the jar and place the lid on the jar.



- Place the jar assembly on the motor house and turn it clockwise to lock and release the safety switch, makes sure the arrows are aligned.



- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Turn the Speed control button to the desired and recommended speed setting, time and capacity shown in the table above.
- The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time while the mixer is operating.

FOOD PROCESSOR

Safety

- Keep hands and utensils out of the bowl whilst the mixer is connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the cover.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired.
- Capability of food processor bowl: Meat MAX 300g.

Installing the mixer bowl

- Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
- Remove the protective cover for the blender.

- Ensure that the protective cover for meat grinder is fitted in place.



- Remove the cover from the food processor bowl by rotates it anti-clockwise.
- Place the food processor bowl onto the food processor connector ensuring that the arrow in the bowl is aligned with the arrow on the connector, hold the bowl and turn the connector clockwise until it locks into position.



- Place the food processor assembly on the motor house, so the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.

Cutting plate

Note: 1 min ON + 2 min. OFF in a cycle, continuing to work 5 cycles, stop 40 min.

Note: Capability of food processor bowl: Max 350g

- Place the desired cutting plate onto the connector driver. The preferred cutting side must face upwards. Handle the cutting plates with care, they are extremely sharp. Hold the plates by the center grip.

- Fit the cover onto the bowl, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.



- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Turn the Speed control button to the desired and recommended speed setting, time and capacity shown in the table above.

S-blade assembly

Note: 20 sec ON + 2 min. OFF in a cycle, continuing to work 5 cycles, stop 40 min.

Note: Capability of food processor bowl: Meat MAX 300g.

- Place the S-blade onto the connector driver. Handle the S-blade with care, it's extremely sharp. Hold the plates by the center grip.



- Cut the food in small pieces and place it into the bowl ensuring it is evenly distributed.
- Fit the cover onto the bowl, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.
- Connect the mixer to the power supply. The display will light up and beep.
- Turn the speed control button to the desired and recommended speed setting, time and capacity shown in the table above.

Citrus juicer

Note: 2 .5min. ON + 2 min. OFF in a cycle, continuing to work 5 cycles, stop 40 min.

Note: Capability of food processor bowl 550ml.

- Place the sieve in the bowl. So the arrow in the bowl is aligned with the arrow on the sieve.
- Place the citrus juicer connector onto the sieve.
- Fit the squeezer.



CLEANING

- Remove plug from the mains electrical supply and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section and mixing bowl in water or other liquids and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Disassemble and clean all the accessories separately. Accessories can be washed in warm soapy water or in the dishwasher. Make sure the accessory parts are not placed firmly in the dishwasher as this may change their shape.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if it is damp.
- After washing and drying store the appliance with its accessories in a dry, safe place out of the reach of children.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimize the risk of rust and discoloration.
- Do not immerse in any liquid to clean the outside surface of glass jar assembly or the bowl and Do not clean it by running water. Clean the outside surface of glass jar assembly or the bowl by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the outside surface of glass jar assembly is heavily soiled.



DISPOSAL

■ If you want to dispose of equipment with this symbol on the appliance and/or in the user manual, follow the below procedure: Make sure that the appliance is processed in a responsible manner at the end of its service life to guarantee the maximum reuse of (parts of) the appliance. Do not dispose of the appliance with unsorted waste, but hand it in at the store or take it to a recognised collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area. Make sure that the appliance is reused if you want to dispose of the appliance while it is still in good working order or needs only a minor repair.

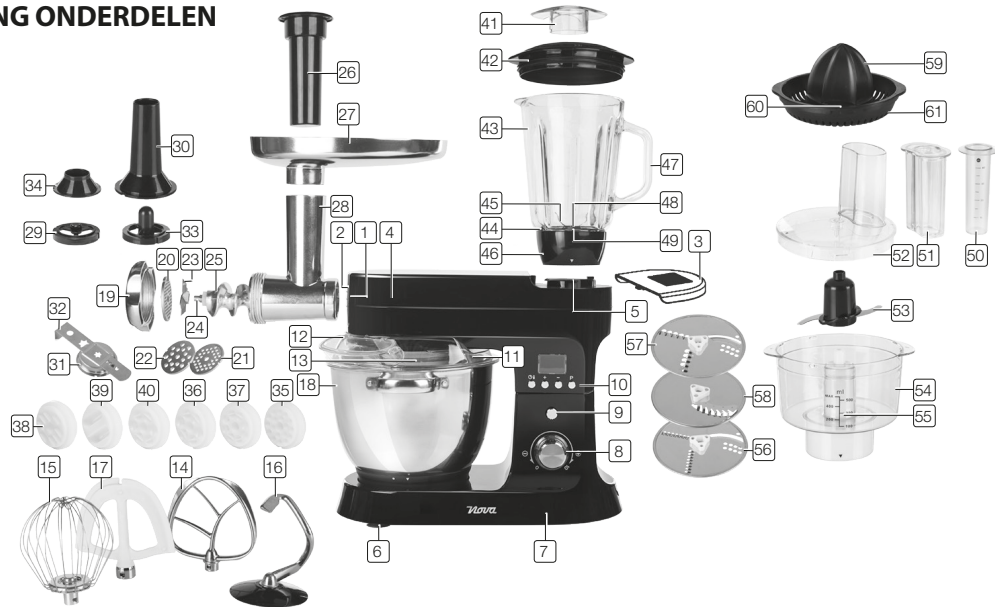
GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: service.nova-int.com *Ficia niminis volestis atur aut lam nusa que arum et facessi dolo delles volorit, ut volut voloren istiasin cusciis di ut quam unt officta tinum, ut fugiand untions enitium quatet, sequodipis maxim autaturia none volupta quuntium quatque quae. Ut ma coneseditate corectota sit aut la necus estetur? Ne pelitature, illaut maiorrovitam aut reped quo il iditatus volupta dolo magnate cum ipsunt eserum ea venti te nim digniti oratemq uosapic iliquam que omni coruptat mos illore que sam, nostrum demodignit et lame este voluptatem sintionse velique odit, ommodipit explitat.*
- *Alia dolent ra voluptatque voluptatem. Pis ellant, tem sit ut fuga. At eseped et vel mini omnis aturehe ndelis dolore verepudae vendi te*

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

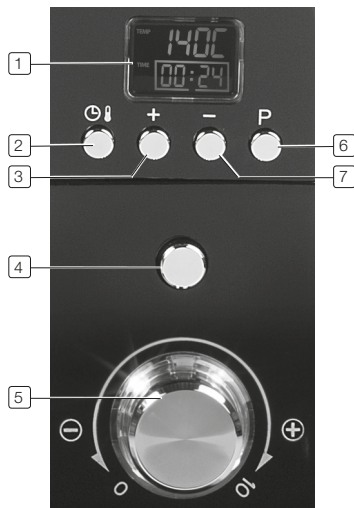
- Door het negeren van de veiligheidsinstructies kan de fabrikant niet verantwoordelijk gehouden worden voor de schade.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken en zorg ervoor dat het netsnoer niet in de knoop kan komen.
- Het apparaat dient op een stabiele, vlakke ondergrond geplaatst te worden.
- De gebruiker dient het apparaat niet onbeheerd te laten wanneer het is aangesloten op de netspanning.
- Dit apparaat mag alleen voor huishoudelijke doeleinden gebruikt worden en alleen voor het doel waar het voor is ontworpen.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het reinigen en onderhouden mag niet gedaan worden door kinderen tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dan alleen onder toezicht.
- Om uzelf te beschermen tegen een elektrische schok, dompelt u het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat kinderen het apparaat niet gebruiken zonder toezicht.
- Zet het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires verwisselt of u de onderdelen benadert die bewegen als het apparaat in bedrijf is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd blijft en voor het uit elkaar halen, in elkaar zetten of afwassen.
- Het is absoluut noodzakelijk om het apparaat altijd schoon te houden omdat het in direct contact komt met voedsel.
- LET OP: De messen zijn erg scherp, voorkom lichamelijk contact tijdens het legen en afwassen van het apparaat. U kunt zichzelf hier flink aan verwonden.
- VOORZICHTIG: Zorg dat de blender is uitgezet voor u deze van de voet verwijdert.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijke toepassingen zoals:
 - o Personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkplekken.
 - o Door gasten in hotels, motels en overige verblijfsmogelijkheden.
 - o Bed and breakfast-achtige accommodaties.
 - o Boerderijen.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN



- | | | | | | |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Aansluiting voor accessoires | 11. Deksel | 22. Grove maalschijf | 33. Vleesspreider | 45. Snijmes | 54. Keukenmachine kom aansluiting |
| 2. Afdekkapje | 12. Deksel vultrechter | 23. Snijmes | 34. Kebbe hulpstuk | 46. Basis voor blender | 55. Keukenmachine |
| 3. Afdekkapje blender | 13. Spatdeksel | 24. Siliconen koppeling | 35. Spaghetti | 47. Handvat | 56. Dunne snijmes/rasp |
| 4. Zwenkarm | 14. Deegklopper | 25. Wormschroef | 36. Macaroni | 48. Messen koppelstuk | 57. Dikke snijmes/rasp |
| 5. Motoras | 15. Garde | 26. Stopper | 37. Rigatoni | 49. Onderste koppeling | 58. Dunne (julienne) rasp |
| 6. Voetje | 16. Kneedhaak | 27. Vleesschaal | 38. Tagliatelle | 50. Keukenmachine kleine stopper | 59. Grote pers |
| 7. Motorbehuizing | 17. Flexibele klopper voor hoge temperatuur | 28. Behuizing vleesmolen | 39. Lasagne | 51. Keukenmachine grote stopper | 60. Citruspers aansluiting |
| 8. Snelheidsregelaar | 18. Kom | 29. Deegspreider | 40. Grote macaroni | 52. Keukenmachine kom afdekking | 61. Citruspers zeef |
| 9. Ontgrendelknop | 19. Moer | 30. Worstvulhulpstuk | 41. Navul cup | 53. S-vormig mes | |
| 10. Timer/temperatuurregelaar | 20. Fijne maalschijf | 32. Platte metalen strip met patroon | 42. Deksel blender | | |
| | 21. Gemiddelde maalschijf | | 43. Glazen blenderkan | | |
| | | | 44. Rubberen afsluitring | | |

Scherf



1. Snelheid/timer/temperatuur scherm
2. Timer/Temperatuurregel knop
3. Timer/Temperatuur verhogen knop
4. Ontgrendelknop
5. Snelheidsregelaar
6. Pulsknop
7. Timer/Temperatuur verlagen knop

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Let op: Gebruik het apparaat nooit zonder voedsel of vloeistof er in!

- Neem het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder stickers, beschermende folie of plastic van het apparaat.
- Voordat u apparaat de eerste keer gaat gebruiken, dient u het met een vochtige doek te reinigen.

Pas op: de kan bevat erg scherpe messen, wees altijd voorzichtig hiermee.

- Plaats de behuizing van het apparaat op een hittebestendige, stabiele ondergrond.
- Als het apparaat in gebruik is dient u uw vingers uit de buurt van de roestvrij stalen mengkom te houden.
- Wissel geen accessoires tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en de stekker uit het stopcontact verwijderd is.

GEBRUIK

Snelheden

Getoonde snelheden	Functie
0	UIT
01	Minimum snelheid (langzaam)
10	Maximum snelheid (snel)
-1	Constante langzame snelheid
-2	Onderbroken werking, na 5 seconden aan pauzeert het apparaat 5 seconden
-3	Onderbroken werking, na 5 seconden aan pauzeert het apparaat 30 seconden

Accessoires en aanbevolen snelheidsinstellingen

Accessoires	Snelheid	Tijd	Capaciteit
Kneedhaak	1,2	1,5 min met snelheid 1 en 8 min met snelheid 2	1500 g bloem en 750 ml water
Deegklopper	1,2,3	10 min.	Max 1.2Kg
Garde	10	10 min.	8 eiwitten of 6 dl room
Vleesmolen	9,10	10 min.	
Keukenmachine	4,5,6,7	1 min./cyclus, max: 5 cycli	350g
S-vormig mes	9,10	20 sec/cyclus, max: 5 cycli	300g
Citruspers	2,3	2,5 min./cyclus, max: 5 cycli	550mL
Flexibele klopper voor hoge temperatuur	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Blender	9,10,P	2 min.	600g wortel +900 g water Max: 1500 ml

Gebruiken van de timer

De timer kan in iedere stand gebruikt worden. Als er geen aflopende tijd geselecteerd is zal de timer automatisch tellen tijdens het gebruik, het apparaat zal automatisch stoppen als het 15 minuten gelopen heeft.

- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Druk op de timer/temperatuurknop om de timer te selecteren. Druk op de "+" en "-" knoppen en de tijd zal verlengd of verkort worden per minuut.
- De maximale tijdsinstelling van de timer is 60 minuten en de minimale tijdsinstelling is 1 minuut.
- Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid, de mixer start en het aftellen begint.
- De mixer kan gepauzeerd worden wanneer u wilt door de snelheidsregeling op "uit" te zetten. Dit pauzeert tevens de timer. De

timer gaat verder met aftellen als de mixer weer gestart wordt.

- De mixer stopt automatisch als de ingestelde tijd verlopen is.
- Druk tegelijk op de "+" en "-" knoppen en de timer gaat automatisch op nul en vervolgens kunt u de tijd opnieuw instellen

Gebruiken van de kookfunctie

LET OP: Zorg dat de temperatuursensoren onder de kom en het externe oppervlak waar de kom op staat schoon zijn zodat de verhitting optimaal is.

LET OP: Gebruik altijd ovenhandschoenen om de kom en keukengerei te verwijderen na het verwarmen.

LET OP: Dompel de kom niet in een vloeistof en was hem niet af onder stromend water. Reinig de buitenkant van de kom alleen met een vochtige doek. Een beetje afwasmiddel kan gebruikt worden als de buitenkant van de kom sterk vervuild is.

- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Druk op de timer/temperatuur knop om de temperatuurregeling te selecteren, - Druk op de "+" en "-" knoppen tot de gewenste temperatuur wordt getoond: (temperatuurbereik: 25°C-140°C)
- Voor het instellen van de timer zie "Het gebruiken van de timer".
- Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid, de mixer start en het verwarmen begint. De mixer kan gepauzeerd worden wanneer u wilt door de snelheidsregeling op "uit" te zetten, dit pauzeert ook het verwarmen. Het mixen en verwarmen gaan verder als de mixer weer gestart wordt.
- Als de temperatuur van de kom hoger wordt dan 60°C wordt om veiligheidsredenen de snelheid beperkt zelfs als er een hogere snelheid gekozen is. De snelheid gaat niet automatisch weer omhoog als de temperatuur onder de 60°C komt. De mixer moet dan uit- en weer aangezet worden.
- Druk tegelijk op de "+" en "-" knoppen en de temperatuur gaat automatisch op nul.

PULSKNOP

- De pulsknop kan alleen gebruikt worden als de snelheidsregelaar op "uit" staat.
- Druk op de pulsknop en de mixer zal op maximum snelheid draaien zolang de knop is ingedrukt. Als de inhoud van de kom boven de 60°C komt, wordt de snelheid automatisch beperkt.

MIXER FUNCTIE

Belangrijk

- Laat het apparaat niet langer dan 10 minuten onafgebroken draaien als de deeghaak, de bisschop of de garde worden gebruikt. Het te lang laten draaien van het apparaat zonder pauze kan de levensduur van het apparaat verminderen. Na 10 minuten te hebben aangestaan dient u het apparaat tenminste 40-45 minuten af te laten koelen.
- Als de zwenkarm omhoog wordt gehaald tijdens het mengen, zal de mixer automatisch stoppen en pas weer starten als de zwenkarm weer omlaag gezet is. Om de mixer opnieuw te starten zet u de snelheidsregeling op "0" en kiest u opnieuw een snelheid.
- Na 10 minuten geen interactie zal het scherm in de slaapstand gaan. Als er weer een knop of regelaar wordt aangeraakt, zal het scherm weer oplichten.

Installeren en gebruik

- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.
- Zorg dat het afdekkapje voor de vleesmolen en blender op hun plaats zitten.



- Druk de ontgrendelknop van de arm in en beweeg met de hand de zwenkarm tegelijk omhoog tot deze op zijn plaats vergrendelt. De zwenkarm staat nu omhoog.
- Plaats het deksel op de zwenkarm zodat deze in positie vergrendelt.
- Plaats het voedsel in de mengkom en plaats de nokjes op de mengkom in de uitsparingen op de motorbehuizing. Draai de mengkom een klein stukje rechtsom zodat deze op zijn plaats vergrendelt.
- Plaats het spatscherm op de kneedhaak zoals getoond op de afbeelding. Draai en vergrendel de haak. Het spatscherm voorkomt dat het deeg naar boven wordt gewerkt door de haak.



- Plaats de benodigde accessoire op de motoras aan de onderkant van de zwenkarm.
- Plaats de accessoire zo dat de nokjes op de as overeenkomen met de inkepingen in de accessoire, druk de accessoire tegen de zwenkarm en draai deze tegelijk linksom tot de accessoire op zijn plaats vergrendelt.
- Druk de ontgrendelknop van de arm in en beweeg met de hand de zwenkarm tegelijk omlaag tot deze op zijn plaats vergrendelt. Het

deksel dient stevig op de mengkom te passen, anders zit het niet goed op zijn plaats. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste en aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.
- De timer telt op met steeds 1 seconde. De snelheid kan gewijzigd worden wanneer u wilt terwijl de mixer aan staat.
- Als u de binnenkant van de kom schoon wilt schrapen, wacht u tot de accessoire volledig tot stilstand gekomen is. Gebruik een spatel. Gebruik niet uw vingers.
- De mixer kan gestopt worden door de snelheidsregeling op "uit" te zetten. Haal de stekker uit het stopcontact voor u de accessoires wisselt of voor u het apparaat verplaatst.
- Druk de ontgrendelknop van de arm in en beweeg met de hand de zwenkarm tegelijk omhoog tot deze op zijn plaats vergrendelt.
- Verwijder de accessoire door deze rechtsom te draaien.
- Verwijder de mengkom door deze linksom te draaien.

VLEESMOLEN FUNCTIE

- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.
- Verwijder het afdekkapje voor de vleesmolen.
- Zorg dat het afdekkapje voor de blender op zijn plaats zit.



Veiligheid

- Verwijder altijd botjes, kraakbeen, pezen en zwoerd voor u het vlees maalt.
- Bevroren voedsel dient helemaal ontdooid te zijn voor het malen.
- Laat de vleesmolen nooit langer dan 10 minuten onafgebroken draaien. Het te lang laten draaien van de vleesmolen zonder pauze kan de levensduur van het apparaat verminderen. Nadat u het apparaat gedurende 10 minuten gebruikt hebt dient u tenminste 30 minuten te wachten voor u het weer gebruikt.

De vleesmolen plaatsen

- Plaats de behuizing van de vleesmolen in de aansluiting voor de accessoires zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai naar een verticale positie zodat de pijl in lijn ligt met de pijl.



- Plaats de vleesschaal op de vleesmolenbehuizing zodat het brede deel boven de motorbehuizing zit. Plaats een schaal onder de opening van de vleesmolen.



- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste en aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.

Nova Gebruiksaanwijzing

- De timer telt op met steeds 1 seconde. De snelheid kan gewijzigd worden wanneer u wilt terwijl de mixer aan staat.
- Snijd het vlees in kleine stukjes zodat deze door de vultrechter passen. Snijd het vlees in blokjes of reepjes van ong. 2,5 cm breed.
- Leg de stukjes op de vleesschaal. De stukjes vlees gaan naar beneden via de vultrechter. Druk ze voorzichtig omlaag met de stopper. Druk niet te hard, anders kunt u het apparaat beschadigen.

Malen

- Plaats de wormschroef in de vleesmolen met de pen naar buiten gericht, en druk deze stevig op zijn plaats. Plaats de siliconen koppeling op de pen van de wormschroef.



- Plaats het snijmes op de verbinding van de wormschroef. De scherpe kanten van het mes dienen in de richting van de maalschijf te wijzen.



- Plaats een van de drie maalschijven bovenop het mes. Draai de maalschijf zo dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen. Kies de maalschijf voor de gewenste consistentie, u kunt kiezen uit fijn, gemiddeld en grof.

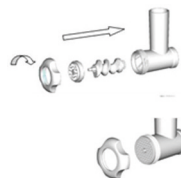


- Plaats de ringmoer over de maalschijf op de behuizing en draai deze rechtsom om te vergrendelen. De moer moet de maalschijf stevig op zijn plaats houden, maar draai deze niet te strak aan.



Rooster

- Plaats de wormschroef in de vleesmolen met de pen naar buiten gericht, en druk deze stevig op zijn plaats. Plaats een rooster, draai het rooster zo dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen.
- Plaats de ringmoer over het rooster en draai deze rechtsom om te vergrendelen. De ringmoer dient het hulpstuk stevig op zijn plaats te houden. Draai niet te vast.



Kebbe hulpstuk

- Plaats de wormschroef in de vleesmolen met de pen naar buiten gericht, en druk deze stevig op zijn plaats. Plaats de vleesspreider en het kebbe hulpstuk zo dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen.
- Plaats de ringmoer over het kebbe hulpstuk op de behuizing en draai deze rechtsom om te vergrendelen. De ringmoer dient het hulpstuk stevig op zijn plaats te houden. Draai niet te vast.



Worstvulhulpstuk

- Plaats de wormschroef in de vleesmolen met de pen naar buiten gericht, en druk deze stevig op zijn plaats. Plaats de deegspreider en het worstvulhulpstuk zo dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen.
- Plaats de ringmoer over het worstvulhulpstuk en draai deze rechtsom om te vergrendelen. De ringmoer dient het hulpstuk stevig op zijn plaats te houden. Draai niet te vast.

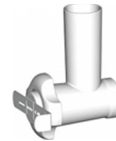


Deegspreider

- Plaats de wormschroef in de vleesmolen met de pen naar buiten gericht, en druk deze stevig op zijn plaats. Plaats de deegspreider en de ronde metalen houder zo dat de twee uitsparingen gelijk liggen met de nokjes op de behuizing van de vleesmolen.



- Plaats de platte metalen strip met patroon in de metalen houder. Beweeg de metalen strip naar voren of naar achteren om het patroon te selecteren.



BLENDER

Veiligheidsinstructies

- Om de beste resultaten te verkrijgen bij het mengen van vaste ingrediënten, dient u kleine porties in de kan te doen, een voor een in plaats van een grote hoeveelheid ineens.
- Als u met vaste ingrediënten werkt kunt u deze het best in stukjes van 2 - 3 cm snijden.
- Leg altijd uw hand bovenop de blender wanneer u deze gebruikt.
- Laat de motor maximaal 2 minuten draaien om oververhitting te voorkomen.
- Het waterniveau mag niet hoger zijn dan de 1,75 l markering na het toevoegen van alle ingrediënten.

Installeren van de mengbeker

- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.
- Verwijder het afdekkapje voor de blender.
- Zorg dat het afdekkapje voor de vleesmolen op zijn plaats zit.



- Plaats de pakking en snijmes op de basis van de blenderkan. Hanteer de messen voorzichtig, deze zijn zeer scherp.
- Plaats de complete basis op de kan en draai het rechtsom om vast te zetten.
- Doe de ingrediënten in de kan en plaats het deksel.



- Plaats de kan op de motorbehuizing en draai rechtsom om te vergrendelen en de veiligheidsschakelaar te ontgrendelen. Zorg dat de pijlen tegenover elkaar liggen.



- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste en aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.
- De timer telt op met steeds 1 seconde. De snelheid kan gewijzigd worden wanneer u wilt terwijl de mixer aan staat.

KEUKENMACHINE

Veiligheid

- Houd handen en keukengerei uit de kom wanneer de stekker van de mixer in het stopcontact zit.
- Gebruik nooit uw vingers om het voedsel door de vultrechter naar beneden te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stopper(s).
- Meng geen vloeibare ingrediënten omdat deze langs het deksel kunnen lekken.
- Gebruik nooit een beschadigde accessoire. Laat het nakijken of repareren.
- Keukenmachine kom capaciteit: Vlees: max 300g.

Plaatsen van de mengkom

- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.
- Verwijder het afdekkapje voor de blender.
- Zorg dat het afdekkapje voor de vleesmolen op zijn plaats zit.



- Verwijder het deksel van de mengkom door deze linksom te draaien.
- Plaats de mengkom op de keukenmachine aansluiting en zorg ervoor dat

de pijl in de kom gelijk ligt met de pijl op de aansluiting. Houd de kom vast en draai de aansluiting rechtsom tot deze op zijn plaats vergrendelt.



- Plaats de complete keukenmachine op de motorbehuizing zodat de pijl gelijk ligt met de cirkel. Draai rechtsom zodat de pijl in lijn ligt met de pijl.

Snijplaat

Let op: 1 min AAN + 2 min UIT in een cyclus, gebruik de machine 5 cycli, stop 40 min.

Let op: Keukenmachine kom capaciteit: Max 350g

- Plaats de gewenste snijplaat op de aansluiting. De gewenste snijkant dient omhoog te wijzen. Hanteer de snijplaten voorzichtig, deze zijn zeer scherp. Pak de platen vast aan de centrale greep.
- Plaats het deksel op de kom zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai rechtsom zodat de pijl in lijn ligt met de pijl.



- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste en aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.

S-vormig mes monteren

Let op: 20 sec AAN + 2 min UIT in een cyclus, gebruik de machine 5 cycli, stop 40 min.

Let op: Keukenmachine kom capaciteit: Vlees: max 300g.

- Plaats het s-vormige mes op de aansluiting. Hanteer het s-vormige mes zeer voorzichtig, het is uitermate scherp. Pak de platen vast aan de centrale greep.



- Snijd het voedsel in kleine stukjes en plaats deze in de kom. Zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.
- Plaats het deksel op de kom zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai rechtsom zodat de pijl in lijn ligt met de pijl.
- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Het scherm zal oplichten en een pieptoon laten horen.
- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste en aanbevolen stand, tijd en capaciteit zijn getoond in bovenstaande tabel.

Citruspers

Let op: 2,5 min. AAN + 2 min. UIT in een cyclus, gebruik de machine 5 cycli, stop 40 min.

Let op: Keukenmachine kom capaciteit 550 ml.

- Plaats de zeef in de kom. Zodat de pijl in de kom in lijn ligt met de pijl op de zeef.
- Plaats de citruspers aansluiting op de zeef.
- Plaats de pers.



REINIGEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- Dompel het motorgedeelte en mengkom nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg dat er geen water in het apparaat binnendringt.
- Reinig het motorgedeelte met een vochtige doek. Een beetje afwasmiddel kan gebruikt worden als het apparaat sterk vervuild is.
- Gebruik geen schuursponsjes, staalwol of iets soortgelijks, sterke oplosmiddelen of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen omdat deze de buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.
- Demonteer en reinig alle accessoires afzonderlijk. Accessoires kunnen in warm water met zeep of in de vaatwasser worden gereinigd. Let op dat de accessoires niet klem staan in de vaatwasser omdat dat de onderdelen kan vervormen.
- Pas op dat u de messen of scherpe delen niet aanraakt tijdens het gebruik of bij het reinigen.
- Laat volledig drogen na het reinigen alvorens weer te gebruiken. Gebruik het apparaat niet als het vochtig is.
- Na reinigen en drogen bergt u het apparaat en de accessoires op een droge, veilige plaats op buiten bereik van kinderen.
- We bevelen aan de vleesroosters in te vetten met plantaardige olie na het reinigen, en ze op te bergen in vetvrij papier om het risico op roest en verkleuren te minimaliseren.
- Dompel de glazen kan of mengkom niet onder in een vloeistof om de buitenkant te reinigen en was deze niet af onder stromend water. Reinig de buitenkant van de kom of de kan alleen met een vochtige doek. Een beetje afwasmiddel kan gebruikt worden als de buitenkant van de kom of de kan sterk vervuild is.



VERWIJDERING

Als u apparatuur met dit symbool op het toestel en/of in de gebruikershandleiding wilt weggooien, volg de onderstaande procedure: Zorg ervoor dat het toestel aan het einde van zijn levensduur op een verantwoorde wijze wordt verwerkt om een maximaal hergebruik van (onderdelen van) het toestel te garanderen. Gooi het toestel niet met ongesorteerd afval weg, maar lever het in bij de winkel of breng het naar een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de inname- en inzamelsystemen in uw omgeving. Zorg ervoor dat het toestel wordt hergebruikt als u het toestel wilt weggooien terwijl het nog steeds in goede staat verkeert of slechts een kleine reparatie nodig heeft.

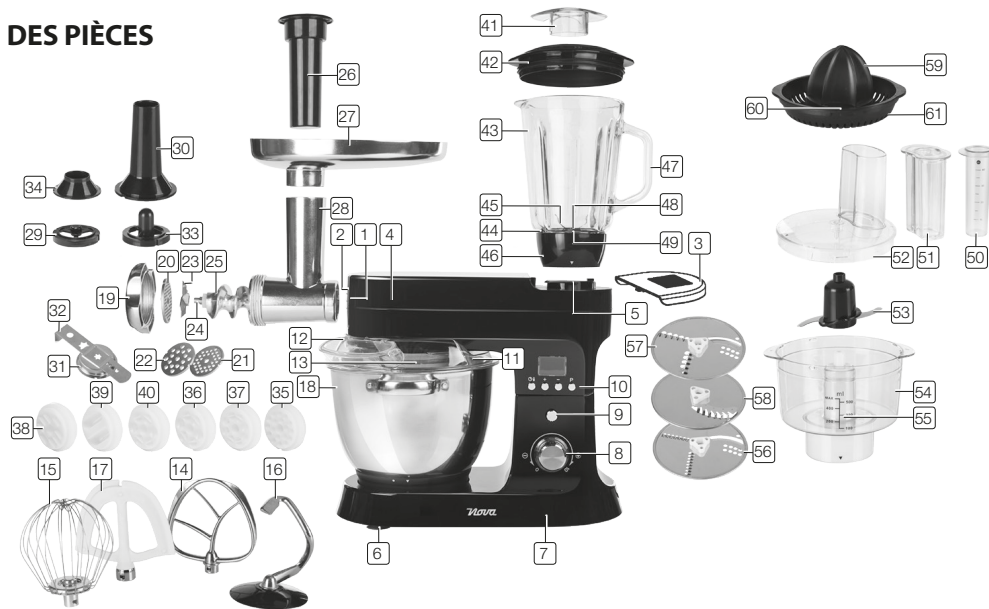
GARANTIE

- Op dit product zit een garantie van 24 maanden. U garantie is geldig als het product wordt gebruikt volgens de instructies en voor het doel waar het voor gemaakt is. Daarnaast dient het origineel van de factuur, rekening of bon meegestuurd te worden, met de datum van aankoop, de naam van de leverancier en het productnummer van het artikel.
- Voor gedetailleerde garantievoorwaarden kunt u onze website raadplegen: service.nova-int.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

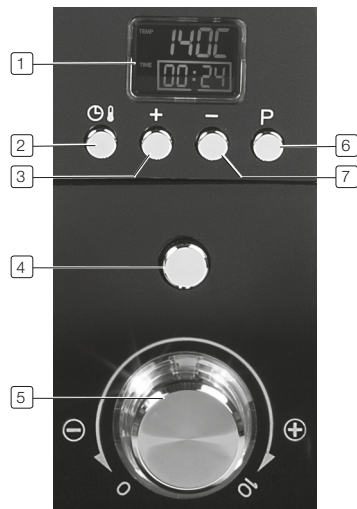
- Si vous ignorez ces consignes de sécurité, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes agréées afin d'éviter un danger.
- Le cordon d'alimentation n'est pas une poignée de transport. Veillez à ce qu'il ne s'em mêle pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et, plate.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans supervision tant qu'il est branché sur le secteur.
- Cet appareil est réservé à une utilisation familiale et seulement pour son utilisation prévue.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins d'être âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Pour vous protéger contre un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer d'accessoires ou d'approcher des éléments mobiles durant l'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est laissé sans supervision et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Il est primordial de préserver la propreté de cet appareil à tout moment car il entre directement en contact avec des aliments.
- REMARQUE : Les lames du hachoir sont très tranchantes. Évitez tout contact physique pendant le vidage et le nettoyage de l'appareil. Vous pouvez vous blesser gravement.
- ATTENTION : Veillez à ce que le mixeur soit éteint avant de le retirer du socle.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications semblables, notamment :
 - o Les zones de cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - o Les clients des hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel ;
 - o Les environnements de type chambres d'hôtes ;
 - o Les fermes.

DESCRIPTION DES PIÈCES



- | | | | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Prise d'accessoire | 10. Bouton de commande de programmation/ température | 20. Disque haché fin | 33. Spatule à viande | 47. Poignée | 57. Trancheur épais/hachoir |
| 2. Cache de protection | 11. Couvercle | 21. Disque haché moyen | 34. Tube pour Kibbe | 48. Bloc lame | 58. Hachoir fin (style Julienne) |
| 3. Cache de protection du mixeur | 12. Couvercle de tube d'alimentation | 22. Disque haché grossier | 35. Spaghetti | 49. Coupleur inférieur | 59. Grand presseur |
| 4. Bras pivotant | 13. Pare-éclaboussures | 23. Lame | 36. Macaroni | 50. Petit poussoir du robot ménager | 60. Connecteur de presse-citron |
| 5. Axe du moteur | 14. Batteur plat | 24. Coupleur silicone | 37. Rigatoni | 51. Grand poussoir du robot ménager | 61. Passoire de presse-citron |
| 6. Patin de pied | 15. Fouet | 25. Vis sans fin | 38. Tagliatelle | 52. Couvercle du bol du robot ménager | |
| 7. Bloc moteur | 16. Crochet à pâte | 26. Poussoir | 39. Lasagne | 53. Lame en S | |
| 8. Bouton de commande de vitesse | 17. Batteur flexible haute température | 27. Plat à viande | 40. Macaroni long | 54. Bol du robot ménager | |
| 9. Bouton de déverrouillage | 18. Bol | 28. Bloc hachoir à viande | 41. Recharge tasse | 55. Connecteur du robot ménager | |
| | 19. Rondelle | 29. Spatule à biscuits | 42. Couvercle du mixeur | 56. Trancheur fin/hachoir | |
| | | 30. Tube à saucisse | 43. Verre & gobelet | | |
| | | 31. Coupelle ronde à viande | 44. Rondelle joint | | |
| | | 32. Lamelle plate métallique à motifs | 45. Lame de coupe | | |
| | | | 46. Socle de bol | | |

Écran



1. Affichage vitesse/programmation/température
2. Sélecteur programmation/température
3. Bouton programmation/Augmenter la température
4. Bouton de déverrouillage
5. Bouton de commande de vitesse
6. Bouton Pulse
7. Bouton programmation/Réduire la température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans aliment ou liquide à l'intérieur !

- Retirez l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirez les étiquettes, l'aluminium ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyez-le avec un chiffon humide.

Attention : Le bol contient des lames très tranchantes. Manipulez-les toujours avec soin.

- Posez le bloc principal de l'appareil sur une surface thermorésistante et, stable.
- Gardez les doigts à l'écart du bol mixeur en acier inoxydable pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne changez pas d'accessoire tant que l'appareil n'est pas arrêté et débranché.

UTILISATION

Niveaux de vitesses

Niveau de vitesse affiché	Fonction
0	Arrêt (OFF)
01	Vitesse minimum (lente)
10	Vitesse maximum (rapide)
-1	Vitesse lente constante
-2	Opération intermittente : après 5 secondes de fonctionnement, l'appareil est en pause 5 secondes.
-3	Opération intermittente : après 5 secondes de fonctionnement, l'appareil est en pause 30 secondes.

Accessoires et réglages recommandés de vitesse

Accessoires	Vitesse	Durée	Capacité
Crochet à pâte	1,2	1,50 min sur vitesse 1 et 8 min sur vitesse 2	1500 g de farine et 750 ml d'eau
Batteur plat	1,2,3	10 min.	Max 1.2Kg
Fouet	10	10 min.	8 blancs d'œufs ou 6 dl de crème
Hachoir à viande	9,10	10 min.	
Traitement d'aliments	4,5,6,7	Cycle 1 min./, Max: 5 cycles	350g
Lame en S	9,10	Cycle 20 Sec/, Max: 5 cycles	300g
Presse-citron	2,3	2,50 min/, Max : 5 cycles	550mL
Batteur flexible haute température	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Mixeur	9,10,P	2 min.	600 g de carottes + 900 g d'eau Max: 1500 ml

Utilisation de la fonction programmation

La programmation peut être utilisée dans tous les modes. Si une durée de minuterie n'a pas été sélectionnée, la programmation lance un compte à rebours automatique pendant le fonctionnement. L'appareil s'arrête automatiquement après avoir fonctionné durant 15 minutes.

- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Appuyez sur le bouton Programmation/Température pour sélectionner la minuterie. En appuyant sur les boutons '+' et '-', la minuterie augmente ou diminue d'une minute.
- Le réglage maximum de programmation de la minuterie est de 60 minutes et, le réglage de durée minimum de '1 minute.
- Tournez le bouton de commande de vitesse sur la vitesse désirée. Le mixeur démarre et la minuterie lance le compte à rebours.

- Le processus de mixage peut être mis en pause à tout moment en tournant le bouton de commande de vitesse sur la position arrêt (Off). La minuterie est ainsi également mise en pause. La minuterie poursuit le compte à rebours lorsque le mixeur redémarre.
- Le mixeur s'arrête automatiquement lorsque la durée totale s'est écoulée.
- En appuyant simultanément sur les boutons '+' et '-', la minuterie est automatiquement remise à zéro. La durée peut alors être réglée à nouveau.

Utilisation de la fonction de cuisson

REMARQUE : Veillez à ce que les capteurs de température sous le bol et la surface externe du socle du bol soient propres afin d'éviter de mauvaises performances de chauffage.

REMARQUE : Utilisez toujours des gants pour retirer le bol et les accessoires après le chauffage.

REMARQUE : N'immergez pas le bol dans des liquides et ne le nettoyez pas sous le robinet. Nettoyez la surface extérieure du bol en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si la surface extérieure du bol est très sale.

- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Appuyez sur le bouton Programmation/Température pour sélectionner le réglage de température. Appuyez sur les boutons '+' et '-' jusqu'à ce que la température souhaitée soit affichée. (Fourchette de température : 25°C à 140°C)
- Pour régler la durée, veuillez consulter 'Utilisation de la fonction de programmation'.
- Tournez le bouton de commande de vitesse sur la vitesse désirée. Le mixeur démarre et chauffe. Le processus de mixage peut être mis en pause à tout moment en tournant le bouton de commande de vitesse sur la position d'arrêt (Off). Le chauffage est ainsi également mis en pause. Le mixage et le chauffage continuent lorsque le mixeur redémarre.
- Si la température du bol dépasse 60°C, la vitesse est automatiquement limitée par sécurité même si une vitesse supérieure a été sélectionnée.

La vitesse n'augmente pas automatiquement lorsque la température descend en dessous de 60°C. Le mixeur doit être arrêté et allumé.

- Appuyez simultanément sur les boutons '+' et '-' et la température se règle automatiquement sur zéro.

BOUTON PULSE

- Le bouton pulse peut être utilisé uniquement lorsque le bouton de commande de vitesse est sur la position d'arrêt (Off).
- Appuyez sur le bouton Pulse et le mixeur fonctionne à vitesse maximum tant que le bouton n'est pas relâché. Si le contenu du bol est à plus de 60°C, la vitesse est automatiquement limitée.

FONCTION MIXEUR

Important

- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 min. lorsque le crochet à pâte, le batteur plat, ou le fouet est en marche. Le fonctionnement continu de l'appareil pendant une durée trop longue sans interruption peut réduire la durée de vie de l'appareil. Après 10 minutes d'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 40 à 45 minutes.
- Si le bras pivotant est relevé pendant l'utilisation, le mixeur s'arrête automatiquement et ne redémarre pas lorsque le bras pivotant est abaissé. Pour redémarrer le mixeur tournez le bouton de commande de vitesse sur la position '0' (Off) et puis sélectionnez à nouveau une vitesse.
- Après 10 minutes d'inaction l'écran passe en mode de veille. Si un bouton ou le bouton de commande est actionné, l'écran se rallume.

Installation et utilisation

- Mettez l'appareil sur une surface plate, ex : un comptoir de cuisine, et veillez à ce qu'il tienne fermement.
- Veillez à ce que le cache de protection du hachoir à viande et du mixeur soient fixés en position.



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bras tout en relevant le bras pivotant avec la main jusqu'à ce qu'il se verrouille en position. Le bras pivotant est maintenant en position élevée.
- Fixez le couvercle sur le bras pivotant afin qu'il soit fermement verrouillé en position.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur puis, placez les languettes sur le bol mixeur dans les 'encoches du bloc moteur. Tournez à peine le bol mixeur dans le sens horaire afin qu'il se verrouille en position.
- Mettez le pare-éclaboussures dans le crochet à pâte comme illustré. Tournez et fixez le crochet. Le pare-éclaboussures empêche la pâte de monter au-dessus du haut du crochet.



- Placez l'accessoire nécessaire sur la tige du moteur sous le bras pivotant.
- Positionnez l'accessoire afin que les languettes de la tige s'alignent avec les encoches de l'accessoire, appuyez-le contre le bras pivotant et tournez-le simultanément dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille fermement en place.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bras et appuyez en baissant avec la main sur le bras pivotant jusqu'à ce qu'il se verrouille en position par un déclic. Le couvercle doit être fermement placé avec le bol mixeur sinon il est mal positionné. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Tournez le bouton de commande de Vitesse sur le réglage de vitesse, de durée et de capacité souhaité et recommandé, indiqué dans le tableau ci-dessus.
- La minuterie effectue un décompte croissant par intervalle de 1 seconde. La vitesse peut être modifiée à tout moment durant le fonctionnement du mixeur.
- Si l'intérieur du bol doit être récuré, attendez l'arrêt complet de l'accessoire. Utilisez une spatule. N'utilisez pas vos doigts.
- Arrêtez le mixeur en remettant le bouton de commande de vitesse sur la position d'arrêt (Off). Débranchez-le de l'alimentation électrique du secteur avant de changer d'accessoires, ou de prendre l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bras tout en relevant le bras pivotant avec la main jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
- Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire.
- Retirez le bol mixeur en le tournant dans le sens antihoraire.

FUNCTION HACHOIR À VIANDE

- Mettez l'appareil sur une surface plate, ex : un comptoir de cuisine, et veillez à ce qu'il tienne fermement.
- Retirez le cache de protection du hachoir à viande
- Veillez à ce que le cache de protection du mixeur soit fixé en position.



Sécurité

- Retirez toujours les os, le gras, les tendons et la peau avant de hacher la viande.
- Les aliments congelés doivent être complètement décongelés avant d'être hachés.
- Ne faites jamais fonctionner le hachoir à viande en continu pendant plus de 10 minutes. Le fonctionnement continu du hachoir à viande pendant une durée trop longue sans interruption peut diminuer la durée de vie de l'appareil. Après avoir utilisé l'appareil pendant 10 minutes, faites une pause et attendez au moins 30 minutes avant de le réutiliser.

Installation du bloc hachoir

- Mettez le bloc du hachoir à viande dans l'encoche d'accessoire, afin que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez-le en position verticale afin que la flèche soit alignée avec la flèche.



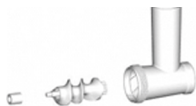
- Fixez le plateau à viande sur le bloc du hachoir à viande afin que la partie large soit positionnée sur le bloc moteur de l'appareil. Placez une boîte sous l'orifice du bloc du hachoir à viande.



- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Tournez le bouton de commande de Vitesse sur le réglage de vitesse, de durée et de capacité souhaité et recommandé, indiqué dans le tableau ci-dessus.
- La minuterie effectue un décompte croissant par intervalle de 1 seconde. La vitesse peut être modifiée à tout moment durant le fonctionnement du mixeur.
- Découpez votre viande en plus petits morceaux afin qu'ils rentrent dans le tube d'alimentation. Découpez en dés ou en lamelles d'une largeur d'environ 2,5 cm.
- Mettez les morceaux sur le plateau. Les morceaux de viande descendent dans le tube d'alimentation. Poussez soigneusement avec le poussoir. N'appuyez pas trop fort, autrement l'appareil peut être endommagé.

Hacher

- Placez la vis sans fin dans le bloc du hachoir à viande avec la pointe dirigée vers l'extérieur. Appuyez fermement dessus pour le mettre en place. Placez le coupleur silicone sur la pointe de la vis sans fin.



- Insérez la lame dans la connexion de la vis sans fin. Les bords tranchants de la lame doivent être dirigés vers le disque hachoir.



- Positionnez l'un des trois disques hachoir sur le haut de la lame. Tournez le disque hachoir afin que les deux encoches soient alignées avec les onglets du bloc du hachoir à viande. Sélectionnez le disque hachoir pour la consistance requise. Vous pouvez choisir entre fin, moyen et grossier.



- Placez la rondelle sur le disque hachoir du bloc du hachoir à viande et tournez dans le sens horaire pour verrouiller. La rondelle doit maintenir le disque hachoir in position sécurisée mais sans trop serrer.



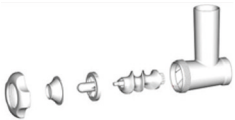
Crépine

- Placez la vis sans fin dans le bloc du hachoir à viande avec la pointe dirigée vers l'extérieur. Appuyez fermement dessus pour le mettre en place. Placez une crépine et tournez-la afin que les deux encoches soient alignées avec les languettes du bloc du hachoir à viande.
- Placez la rondelle sur la crépine et tournez dans le sens horaire pour verrouiller. La rondelle doit maintenir la crépine en position sécurisée mais sans trop serrer.



Tube pour Kibbe

- Placez la vis sans fin dans le bloc du hachoir à viande avec la pointe dirigée vers l'extérieur et appuyez fermement dessus pour la mettre en place. Placez la spatule à viande et le tube à Kibbe afin que les deux encoches soient alignées avec les languettes du bloc du hachoir à viande.
- Placez la rondelle sur le tube à Kibbe et tournez dans le sens horaire pour verrouiller. La rondelle doit maintenir la crépine en position sécurisée mais sans trop serrer.



Tube à saucisse

- Placez la vis sans fin dans le bloc du hachoir à viande avec la pointe dirigée vers l'extérieur et, appuyez fermement dessus pour la mettre en place. Placez la spatule à pâte et le tube à saucisses afin que les deux encoches soient alignées avec les languettes du bloc du hachoir à viande.
- Placez la rondelle sur le tube à saucisses et tournez dans le sens horaire pour verrouiller. La rondelle doit maintenir la crépine en position sécurisée mais sans trop serrer.

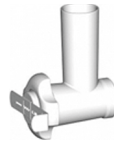


Spatule à pâte

- Placez la vis sans fin dans le bloc du hachoir à viande avec la pointe dirigée vers l'extérieur et appuyez fermement dessus pour la mettre en place. Placez la spatule à pâte et la coupelle ronde à viande afin que les deux encoches soient alignées avec les languettes du bloc du hachoir à viande.



- Positionnez la lamelle métallique plate à motifs dans la coupelle ronde à viande. Poussez la lamelle métallique vers l'arrière ou vers l'avant pour sélectionner le motif.s.



MIXEUR

Consignes de sécurité

- Pour obtenir les meilleurs résultats lors du mixage d'ingrédients durs, placez de petites portions dans le bol, une par une et non une grande quantité à la fois.
- Si vous traitez des ingrédients durs, coupez-les d'abord en petits morceaux (2 à 3 cm).
- Posez toujours votre main sur le mixeur lorsque vous utilisez l'appareil.
- Utilisez le moteur pendant un maximum de 2 minutes pour éviter toute surchauffe ou de graves dégâts.
- Le niveau d'eau ne doit pas être supérieur à 1,75 l après avoir ajouté les ingrédients et l'eau.

Installation de la carafe du mixeur

- Mettez l'appareil sur une surface plate, ex : un comptoir de cuisine, et veillez à ce qu'il tienne fermement.
- Retirez le cache de protection du mixeur.
- Veillez à ce que le cache de protection du hachoir à viande soit fixé en position.



- Placez la rondelle joint et la lame de coupe dans le socle du bol. Manipulez les lames de coupe avec soin car elles sont extrêmement tranchantes.
- Mettez l'ensemble du socle du bol sur la carafe en verre et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

- Mettez vos ingrédients dans la carafe et mettez le couvercle sur la carafe.



- Positionnez l'ensemble de la carafe sur le boîtier moteur, tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller et déverrouillez le bouton de sécurité en veillant à ce que les flèches soient alignées.



- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Tournez le bouton de commande de Vitesse sur le réglage de vitesse, de durée et de capacité souhaité et recommandé, indiqué dans le tableau ci-dessus.
- La minuterie effectue un décompte croissant par intervalle de 1 seconde. La vitesse peut être modifiée à tout moment durant le fonctionnement du mixeur.

ROBOT MÉNAGER

Sécurité

- Maintenez les mains et les ustensiles hors du bol tant que le mixeur est branché à l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments vers le bas du tube d'alimentation. Utilisez toujours le ou les poussoirs fournis.
- Ne mélangez pas des ingrédients liquides car ils peuvent déborder autour du couvercle.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
- Capacité du bol du robot ménager : Viande MAX. 300g.

Installation du bol mixeur

- Mettez l'appareil sur une surface plate, ex : un comptoir de cuisine, et veillez à ce qu'il tienne fermement.
- Retirez le cache de protection du mixeur.
- Veillez à ce que le cache de protection du hachoir à viande soit fixé en position.



- Retirez le cache du bol du robot ménager en le faisant tourner dans le sens antihoraire.
- Posez le bol du robot ménager sur le connecteur du robot ménager en veillant à ce que la flèche dans le bol soit alignée avec celle du connecteur. Tenez le bol et tournez le connecteur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position.



- Mettez l'ensemble du robot ménager sur le bloc moteur, afin que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez-le dans le sens horaire, afin que la flèche soit alignée avec la flèche.

Plaque de coupe

Remarque : 1 min allumé (On) + 2 min arrêté (Off) dans un cycle, en continuant de fonctionner durant 5 cycles, arrêt à 40 min.

Remarque : Capacité du bol du robot ménager : Max. 350g

- Posez la plaque de coupe souhaitée sur la tige du connecteur. Le côté préféré de coupe doit être dirigé vers le haut. Manipulez les plaques de coupe avec soin car elles sont extrêmement tranchantes. Tenez les plaques par la prise centrale.
- Mettez le cache sur le bol afin que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez-le dans le sens horaire afin que la flèche soit alignée avec la flèche.



- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Tournez le bouton de commande de Vitesse sur le réglage de vitesse, de durée et de capacité souhaité et recommandé, indiqué dans le tableau ci-dessus.

Montage lame S

Remarque : 20 sec allumé (On) + 2 min arrêté (Off) dans un cycle, en continuant de fonctionner durant 5 cycles, arrêt à 40 min.

Remarque : Capacité du bol du robot ménager : Viande MAX. 300g.

- Placez la lame S sur la tige du connecteur. Manipulez la lame S avec soin car elle est extrêmement tranchante. Tenez les plaques par la prise centrale.



- Coupez les aliments en petits morceaux et mettez-les dans le bol en veillant à ce qu'ils soient répartis uniformément.
- Mettez le cache sur le bol afin que la flèche soit alignée avec le cercle.
- Tournez-le dans le sens horaire afin que la flèche soit alignée avec la flèche.
- Branchez le mixeur à la prise électrique. L'écran s'allume et clignote.
- Tournez le bouton de commande de Vitesse sur le réglage de vitesse, de durée et de capacité souhaité et recommandé, indiqué dans le tableau ci-dessus.

Presse-citron

Remarque : 2,5 min. Allumé (On) + 2 min arrêté (Off) dans un cycle, en continuant de fonctionner durant 5 cycles, arrêt à 40 min.

Remarque : Capacité de 550 ml du bol du robot ménager.

- Mettez la passoire dans le bol afin que la flèche dans le bol soit alignée avec celle de la passoire.
- Placez le connecteur du presse-citron dans la passoire.

- Placez le presseoir.



NETTOYAGE

- Retirez la fiche de l'alimentation électrique du secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- N'immergez pas la partie moteur et le bol mixeur dans l'eau ou autres liquides et veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Nettoyez la partie moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou, en laine d'acier ou toutes formes de diluant fort, voire des détergents abrasifs, pour nettoyer l'appareil. En effet, ils peuvent endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Démontez et nettoyez tous les accessoires individuellement. Les accessoires peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Veillez à ce que les éléments accessoires ne soient pas bloqués dans le lave-vaisselle car ils pourraient se déformer.
- Abstenez-vous de toucher les lames ou les parties tranchantes durant l'utilisation et le nettoyage.
- Laissez sécher complètement après le nettoyage avant de réutiliser à nouveau. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.
- Après le lavage et le séchage, rangez l'appareil avec ses accessoires dans un lieu sec, sûr et hors de portée des enfants.
- Nous vous recommandons de lubrifier les crépines à viande avec de

l'huile végétale après le nettoyage et de les ranger dans du papier sulfurisé pour réduire le risque de rouille et de décoloration.

- N'immergez pas dans des liquides pour nettoyer la surface extérieure de l'ensemble de la carafe en verre ou du bol et ne nettoyez pas sous le robinet. Nettoyez la surface extérieure de l'ensemble de la carafe en verre ou du bol en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si la surface extérieure de l'ensemble de la carafe en verre est très sale.



MISE AU REBUT

■ Si vous souhaitez mettre au rebut un appareil comportant ce symbole sur sa surface ou dans son mode d'emploi, suivez la procédure ci-dessous : Vérifiez que l'appareil est traité de manière responsable à la fin de sa durée de vie, afin de garantir une réutilisation maximale de ces pièces. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers, mais apportez-le au point d'achat ou à un site de collecte reconnu. Contactez votre municipalité pour savoir où sont les sites de collecte locaux. Vérifiez que l'appareil est réutilisé si vous souhaitez vous en débarrasser alors qu'il est encore en bon état de marche ou s'il nécessite seulement une petite réparation.

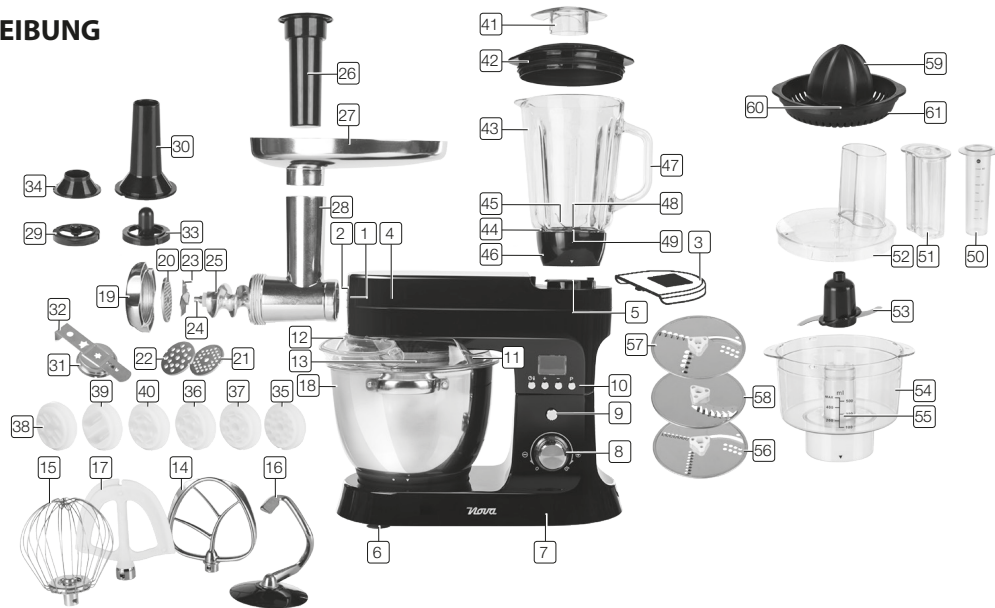
GARANTIE

- Ce produit est garanti 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé conformément aux instructions et aux fins pour lesquelles il a été prévu. De plus, la preuve d'achat originale (factures, ticket de caisse ou reçu) doit être soumise avec la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'identification du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site web d'assistance : service.nova-int.com

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

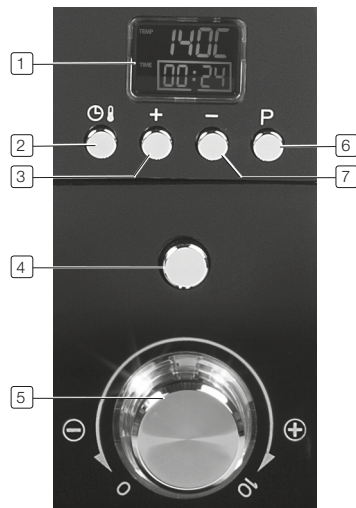
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstvertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel bewegen und sicherstellen, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einen stabilen, ebenen Untergrund gestellt werden.
- Der Benutzer darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es mit Strom verbunden ist.
- Dieses Gerät darf nur für den privaten Gebrauch und den dafür bestimmten Zweck benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringertem physischen, sensorischen oder geistigen Leistungsvermögen oder einem Mangel an Erfahrung und Fachkenntnis verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie dieses Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder auf Teile zugreifen, die sich im Betrieb bewegen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist oder bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
- Es ist absolut notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, weil es in direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln kommt.
- HINWEIS: Die Schneidmesser sind sehr scharf, vermeiden Sie beim Leeren und Reinigen des Geräts physischen Kontakt, sonst können Sie sich ernsthaft verletzen.
- VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet wurde, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.
- Dieses Gerät dient nur dem Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, z. B.
 - o Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen.
 - o Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern.
 - o Umfeldern vom Bed and Breakfast-Typ.
 - o Bauernhäusern.

TEILEBESCHREIBUNG



- | | | | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|
| 1. Anschluss für Zubehör | 15. Schneebesens | 29. Teig-Spritzvorrichtung | 44. Dichtring | 56. Dünne Schneide-/Häckselscheibe |
| 2. Schutzabdeckung | 16. Knethaken | 30. Wurstbehälter | 45. Schermesser | 57. Dicke Schneide-/Häckselscheibe |
| 3. Schutzabdeckung des Mixers | 17. Flexibler Rührbesen für hohe Temperaturen | 31. Halter für runde Kekse | 46. Sockel des Glasbehälters | 58. Dünne Häckselscheibe (für Julienne) |
| 4. Schwenkarm | 18. Schüssel | 32. Gemusterter flacher Metalstreifen | 47. Griff | 59. Große Saftpresse |
| 5. Motorspindel | 19. Gewinding | 33. Fleisch-Spritzvorrichtung | 48. Messereinheit | 60. Anschluss Zitruspress |
| 6. Gummifuß | 20. Feine Hackscheibe | 34. Behälter für Kibbe | 49. Unterer Koppler | 61. Sieb für Zitrusaft |
| 7. Motorgehäuse | 21. Mittlere Hackscheibe | 35. Spaghetti | 50. Kleiner Stopfer der Küchenmaschine | |
| 8. Taste für die Geschwindigkeitssteuerung | 22. Grobe Hackscheibe | 36. Maccaroni | 51. Großer Drücker der Küchenmaschine | |
| 9. Auslösetaste | 23. Schneidevorrichtung | 37. Rigatoni | 52. Schüsselabdeckung der Küchenmaschine | |
| 10. Taste für Timer/Temperaturregler | 24. Siliziumkupplung | 38. Tagliatelle | 53. S-Messer | |
| 11. Deckel | 25. Schnecke | 39. Lasagne | 54. Schüssel der Küchenmaschine | |
| 12. Deckel des Einfüllschachtes | 26. Stopfer | 40. Große Maccaroni | 55. Anschluss der Küchenmaschine | |
| 13. Spritzschutz | 27. Fleisch-Ablage | 41. Refill-Tasse | | |
| 14. Flacher Rührbesen | 28. Fleischwolf-Gehäuse | 42. Deckel des Mixbehälters | | |
| | | 43. Glasbehälter | | |

Display



1. Geschwindigkeits-/Timer-/Temperaturanzeige
2. Wähltaste Timer/Temperatur
3. Taste für die Timer-/Temperatur-Erhöhung
4. Auslösetaste
5. Taste für die Geschwindigkeitssteuerung
6. Impulstaste
7. Taste für die Timer-/Temperatur-Verringerung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Hinweis: Verwenden Sie das Gerät nie, ohne dass Lebensmittel oder eine Flüssigkeit darin enthalten sind!

- Entnehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie Aufkleber, Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

Vorsicht: Das Gefäß enthält sehr scharfe Schneiden, seien Sie jederzeit vorsichtig.

- Platzieren Sie das Hauptgehäuse des Gerätes auf eine hitzefeste, stabile Oberfläche.
- Halten Sie während der Verwendung des Gerätes Ihre Finger aus der Edelstahl-Rührschüssel heraus.
- Wechseln Sie das Zubehör erst aus, wenn das Gerät still steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

BENUTZUNG

Geschwindigkeitsstufen

Angezeigte Geschwindigkeitsstufe	Funktion
0	OFF
01	Mindestgeschwindigkeit (langsam)
10	Höchstgeschwindigkeit (schnell)
-1	Konstante langsame Geschwindigkeit
-2	Intermittierender Betrieb, 5 Sekunden Betrieb, dann 5 Sekunden Pause
-3	Intermittierender Betrieb, 5 Sekunden Betrieb, dann 30 Sekunden Pause

Zubehör und empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen

Zubehör	Geschwindigkeit	Zeit	Kapazität
Knethaken	1,2	1,5 Minuten auf Geschwindigkeit 1 und 8 Minuten auf Geschwindigkeit 2	1500 g Mehl und 750 ml Wasser
Flacher Rührbesen	1,2,3	10 Minuten	Max 1.2Kg
Schneebesen	10	10 Minuten	8 Eiweiß oder 6 dl Sahne
Fleischwolf	9,10	10 Minuten	
Küchenmaschine	4,5,6,7	1 Min./Durchlauf; Max. 5 Durchläufe	350g
S-Messer	9,10	20 Sek./Durchlauf; Max. 5 Durchläufe	300g
Zitruspresse	2,3	2,5 Min./Durchlauf; Max. 5 Durchläufe	550mL
Flexibler Rührbesen für hohe Temperaturen	-3,-2,-1,1	60 Minuten	Max 3L
Mixer	9,10,P	2 Minuten	600 g Karotten + 900 g Wasser Max. 1500 ml

Verwendung der Timer-Funktion

Der Timer kann in jedem Modus verwendet werden. Wenn keine Zeit ausgewählt wurde, zählt der Timer während des Betriebs automatisch. Das Gerät hört nach 15 Minuten automatisch auf.

- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Drücken Sie die Timer-/Temperatur-Taste, um den Timer auszuwählen. Wenn Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken, erhöht bzw. verringert sich die Zeit um je eine Minute.
- Die maximal einstellbare Zeit des Timers beträgt 60 Minuten, die

minimal einstellbare Zeit ist 1 Minute.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein; die Küchenmaschine startet und der Timer zählt rückwärts.
- Der Betrieb der Küchenmaschine kann jederzeit unterbrochen werden, indem man den Geschwindigkeitsregler in Position "OFF" bringt. Dadurch wird auch der Timer angehalten. Wenn die Küchenmaschine wieder gestartet wird, beginnt auch der Timer wieder mit dem Countdown.
- Wenn die Gesamtzeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch.
- Wenn Sie gleichzeitig auf "+" und "-" drücken, stellt sich der Timer automatisch auf Null und die Zeit kann erneut eingegeben werden.

Verwendung der Koch-Funktion

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass die Temperaturfühler unter der Schüssel und an der Außenfläche des Schüsselssockels sauber sind, damit es nicht zu schlechter Heizleistung kommt.

HINWEIS: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um die Schüssel und Werkzeuge nach dem Aufheizen zu entnehmen.

HINWEIS: Tauchen Sie die Schüssel in keine Flüssigkeit und reinigen Sie sie nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie die Außenseite der Schüssel, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Wenn die Außenfläche der Schüssel stark verschmutzt ist, kann etwas Spülmittel verwendet werden.

- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Drücken Sie die Timer-/Temperatur-Taste, um die Temperatureinstellung auszuwählen. Drücken Sie die "+"- und "-"-Tasten, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird (Temperaturbereich: 25°C - 140°C).
- Stellen Sie die Zeit ein und schauen Sie dafür unter "Verwendung der Timer-Funktion" nach.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein; das Gerät startet und heizt auf. Der Betrieb der Küchenmaschine kann jederzeit unterbrochen werden, indem man den Geschwindigkeitsregler in Position "OFF" bringt; dadurch wird auch der Heizvorgang unterbrochen. Wenn das Gerät wieder gestartet

wird, beginnt das Mixen und Heizen erneut.

- Wenn die Temperatur der Schüssel 60°C überschreitet, wird die Geschwindigkeit aus Sicherheitsgründen automatisch begrenzt, auch wenn eine höhere Geschwindigkeit ausgewählt worden war. Der Geschwindigkeit wird nicht wieder automatisch erhöht, wenn die Temperatur unter 60°C sinkt. Das Gerät muss dazu aus- und wieder eingeschaltet werden.
- Wenn Sie gleichzeitig auf "+" und "-" drücken, stellt sich die Temperatur automatisch auf Null.

IMPULSTASTE

- Die Impulstaste kann nur verwendet werden, wenn sich der Geschwindigkeitsregler in der Position "Off" befindet.
- Wenn Sie die Impulstaste drücken, läuft das Gerät so lange bei Maximalgeschwindigkeit, wie Sie die Taste in dieser Position halten. Wenn der Schüsselinhalt heißer ist als 60°C, wird die Geschwindigkeit automatisch begrenzt.

MIXER-FUNKTION

Wichtig

- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten durchgehend laufen, wenn der Knethaken, der flache Rührbesen oder der Schneebesen im Einsatz sind. Wenn Sie das Gerät ohne Pause zu lange laufen lassen, könnten Sie dadurch die Lebensdauer des Gerätes verringern. Lassen Sie das Gerät nach 10-minütigem Betrieb mindestens 40-45 Minuten lang abkühlen.
- Wenn der Schwenkarm während des Betriebs angehoben wird, stoppt die Küchenmaschine automatisch und beginnt nicht wieder neu, wenn der Schwenkarm gesenkt wird. Um das Gerät wieder zu starten, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler ausschalten (Position "0") und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen.

- Wenn 10 Minuten lang nichts verändert wurde, schaltet das Display in den Schlafmodus. Das Display wird wieder aktiv, wenn eine beliebige Taste oder ein Regler berührt wird.

Installation und Verwendung

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache Unterlage, z.B. eine Küchenarbeitsplatte und vergewissern Sie sich, dass es fest steht.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckungen für den Fleischwolf und den Mixer am Platz sind.



- Drücken Sie die Auslösetaste des Armes und heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm manuell hoch, bis er einrastet; der Schwenkarm befindet sich nun in der oberen Position.
- Befestigen Sie den Deckel auf dem Schwenkarm, so dass er sicher einrastet.
- Geben Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel und lassen Sie die Laschen der Schüssel in die Aussparung am Motorgehäuse einrasten. Drehen Sie die Rührschüssel leicht im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- Befestigen Sie den Spritzschutz am Knethaken, wie in der Abbildung dargestellt. Drehen und befestigen Sie den Haken. Der Spritzschutz hindert den Teig daran, über den Haken hinaus zu steigen.



- Befestigen Sie das gewünschte Zubehörteil an der Motorspindel auf der Unterseite des Schwenkarms.

- Platzieren Sie das Zubehörteil so, dass die Laschen auf der Spindel mit den Aussparungen am Zubehörteil auf einer Linie liegen; drücken Sie das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis das Teil einrastet.
- Drücken Sie die Auslösetaste des Armes und drücken Sie den Schwenkarm hinunter, bis er mit einem Klick einrastet. Der Deckel muss fest auf der Rührschüssel sitzen, sonst sitzt er nicht richtig. Das Gerät ist jetzt zur Verwendung bereit.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte und empfohlene Geschwindigkeit ein; Zeit und Kapazität entnehmen Sie bitte obenstehender Tabelle.
- Der Timer zählt in 1-Sekunden-Intervallen. Während der Mixer läuft, kann jederzeit die Geschwindigkeit verändert werden.
- Wenn Sie das Innere der Schüssel auskratzen müssen, warten Sie damit, bis das Zubehörteil vollständig zum Stillstand gekommen ist. Verwenden Sie einen Teigschaber. Verwenden Sie nicht Ihre Finger.
- Halten Sie das Gerät an, indem Sie den Geschwindigkeitsregler wieder in Position "OFF" bringen. Trennen Sie es von der Stromquelle, bevor Sie das Zubehör auswechseln oder bevor Sie das Gerät tragen.
- Drücken Sie die Auslösetaste des Armes und heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm manuell hoch, bis er einrastet.
- Nehmen Sie das Zubehörteil ab, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
- Nehmen Sie die Rührschüssel heraus, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

FLEISCHWOLF-FUNKTION

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache Unterlage, z.B. eine Küchenarbeitsplatte und vergewissern Sie sich, dass es fest steht.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung für den Fleischwolf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung für den Mixer am Platz ist.



Sicherheit

- Entfernen Sie stets Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarte, bevor Sie das Fleisch durch den Wolf drehen.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung vollständig aufgetaut werden.
- Lassen Sie den Fleischwolf niemals durchgängig für mehr als 10 Minuten laufen. Wenn Sie den Fleischwolf ohne Pause zu lange laufen lassen, könnten Sie dadurch die Lebensdauer des Gerätes verringern. Wenn Sie das Gerät 10 Minuten lang verwendet haben, legen Sie eine Pause ein und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie es erneut verwenden.

Aufsetzen des Fleischwolf-Gehäuses

- Stecken Sie das Fleischwolf-Gehäuse so in die Zubehörbuchse, dass der Pfeil mit dem Kreis auf einer Linie liegt. Drehen Sie es in eine senkrechte Position, so dass der Pfeil am Pfeil ausgerichtet ist.



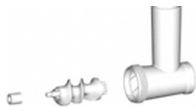
- Stecken Sie die Fleisch-Ablage auf das Fleischwolf-Gehäuse, so dass der breite Teil über dem Motorgehäuse des Gerätes liegt. Stellen Sie einen Behälter unter die Öffnung des Fleischwolf-Gehäuses.



- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte und empfohlene Geschwindigkeit ein; Zeit und Kapazität entnehmen Sie bitte obenstehender Tabelle.
- Der Timer zählt in 1-Sekunden-Intervallen. Während das Gerät läuft, kann jederzeit die Geschwindigkeit verändert werden.
- Schneiden Sie Ihr Fleisch in kleinere Stücke, so dass diese in den Einfüllschacht passen. Bitte würfeln oder in Streifen mit einer Breite von etwa 2,5 cm schneiden.
- Legen Sie die Stücke auf die Ablage. Die Fleischstücke gehen durch den Einfüllschacht. Drücken Sie sie vorsichtig mit dem Stopfer hinunter. Drücken Sie nicht zu stark, da sonst das Gerät beschädigt werden könnte.

Bedienung des Fleischwolfes

- Setzen Sie die Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein, so dass der Stift nach außen zeigt und drücken Sie sie fest an ihren Platz. Stecken Sie die Siliziumkupplung auf den Stift der Schnecke.



- Befestigen Sie die Schneidevorrichtung am Anschluss der Schnecke. Die scharfen Ränder der Schneidevorrichtung sollten in Richtung der Hackscheibe zeigen.



- Befestigen Sie eine der drei Hackscheiben oben auf der Schneidevorrichtung. Drehen Sie die Hackscheibe so, dass die zwei Aussparungen mit den Laschen am Fleischwolf-Gehäuse auf einer Linie liegen. Wählen Sie die Hackscheibe je nach gewünschter Konsistenz aus; sie können zwischen fein, mittel und grob wählen.



- Befestigen Sie den Gewinderring über der Hackscheibe am Fleischwolf-Gehäuse und drehen Sie ihn zum Einrasten im Uhrzeigersinn. Der Gewinderring muss die Hackscheibe sicher am Platz halten, doch ziehen Sie ihn nicht zu fest.



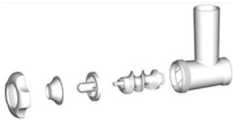
Sieb

- Setzen Sie die Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein, so dass der Stift nach außen zeigt und drücken Sie ihn fest an seinen Platz. Setzen Sie ein Sieb ein, drehen Sie das Sieb, so dass die zwei Aussparungen mit den Laschen am Fleischwolf-Gehäuse auf einer Linie liegen.
- Befestigen Sie den Gewinding über dem Sieb und drehen Sie ihn zum Einrasten im Uhrzeigersinn. Der Gewinding muss das Sieb sicher am Platz halten. Drehen Sie ihn jedoch nicht zu fest.



Behälter für Kibbe

- Setzen Sie die Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein, so dass der Stift nach außen zeigt und drücken Sie sie fest an ihren Platz. Setzen Sie die Fleisch-Spritzvorrichtung und den Behälter für Kibbe ein, so dass die zwei Aussparungen mit den Laschen am Fleischwolf-Gehäuse auf einer Linie liegen.
- Befestigen Sie den Gewinding über dem Behälter für Kibbe und drehen Sie ihn zum Einrasten im Uhrzeigersinn. Der Gewinding muss das Sieb sicher am Platz halten. Drehen Sie ihn jedoch nicht zu fest.



Wurstbehälter

- Setzen Sie die Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein, so dass der Stift nach außen zeigt und drücken Sie sie fest an ihren Platz. Setzen Sie die Teig-Spritzvorrichtung und den Wurstbehälter ein, so dass die zwei Aussparungen mit den Laschen am Fleischwolf-Gehäuse auf einer Linie liegen.
- Befestigen Sie den Gewinding über dem Wurstbehälter und drehen Sie ihn zum Einrasten im Uhrzeigersinn. Der Gewinding muss das Sieb sicher am Platz halten. Drehen Sie ihn jedoch nicht zu fest.

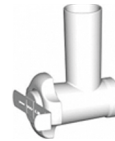


Teig-Spritzvorrichtung

- Setzen Sie die Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein, so dass der Stift nach außen zeigt und drücken Sie sie fest an ihren Platz. Setzen Sie die Teig-Spritzvorrichtung und den runden Fleischhalter ein, so dass die zwei Aussparungen mit den Laschen am Fleischwolf-Gehäuse auf einer Linie liegen



- Setzen Sie den gemusterten flachen Metallstreifen in den Metallhalter ein. Schieben Sie den Metallstreifen vor oder zurück, um das Muster auszuwählen.



MIXER

Sicherheitsanweisungen

- Um beim Mixen fester Zutaten die besten Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nacheinander kleine Portionen in das Glas, anstatt große Mengen gleichzeitig hineinzugeben.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese zuerst in kleine Stücke (2-3 cm).
- Legen Sie die Hand immer oben auf den Mixer, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Lassen Sie den Motor maximal 2 Minuten laufen, um Überhitzen und mögliche Schädigung zu vermeiden.
- Der Wasserstand darf nicht höher als 1,75 Liter sein, nachdem Zutaten und Wasser hinzugefügt wurden.

Aufsetzen des Mixbehälters

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache Unterlage, z.B. eine Küchenarbeitsplatte und vergewissern Sie sich, dass es fest steht.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung für den Mixer.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung für den Fleischwolf am Platz ist.



- Setzen Sie den Dichtring und das Schermesser auf den Sockel des Glasbehälters. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Schneiden; sie sind extrem scharf.
- Setzen Sie den Glasbehälter auf die Sockel-Baugruppe und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

- Geben Sie Ihre Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Deckel auf den Behälter.



- Setzen Sie die Baugruppe Glasbehälter auf das Motorgehäuse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. Lassen Sie den Sicherheitsschalter los und vergewissern Sie sich, dass die Pfeile auf einer Linie liegen.



- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte und empfohlene Geschwindigkeit ein; Zeit und Kapazität entnehmen Sie bitte obestehender Tabelle.
- Der Timer zählt in 1-Sekunden-Intervallen nach oben. Während der Mixer läuft, kann jederzeit die Geschwindigkeit verändert werden.

KÜCHENMASCHINE

Sicherheit

- Halten Sie Hände und Utensilien aus der Schüssel heraus, während die Küchenmaschine an der Stromversorgung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger, um Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu schieben. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.

- Mixen Sie keine flüssigen Zutaten, da diese durch die Abdeckung sickern könnten.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Zusatzteil. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
- Kapazität der Küchenmaschine: Fleisch max. 300g.

Einsetzen der Rührschüssel

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache Unterlage, z.B. eine Küchenarbeitsplatte und vergewissern Sie sich, dass es fest steht.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung für den Mixer.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung für den Fleischwolf am Platz ist.



- Nehmen Sie die Abdeckung von der Schüssel der Küchenmaschine, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie die Schüssel der Küchenmaschine auf den Anschluss der Küchenmaschine und stellen Sie sicher, dass sich der Pfeil in der Schüssel auf einer Linie mit dem Pfeil auf dem Anschluss befindet; halten Sie die Schüssel und drehen Sie den Anschluss im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



- Setzen Sie die Baugruppe Küchenmaschine auf das Motorgehäuse, so dass der Pfeil mit dem Kreis auf einer Linie liegt. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am Pfeil ausgerichtet ist.

Schneidscheibe

Hinweis: 1 Minute ON + 2 Minuten OFF pro Durchgang; führen Sie 5 Durchgänge durch und machen Sie dann 40 Minuten Pause.

Hinweis: Kapazität der Schüssel der Küchenmaschine: Max. 350g.

- Setzen Sie die gewünschte Schneidscheibe auf den Antrieb des Anschlusses. Die gewünschte Schneidseite muss nach oben zeigen. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Schneidscheiben; sie sind extrem scharf. Halten Sie die Scheiben am Mittelgriff.
- Stecken Sie den Deckel auf die Schüssel, dass der Pfeil mit dem Kreis auf einer Linie liegt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am Pfeil ausgerichtet ist.



- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte und empfohlene Geschwindigkeit ein; Zeit und Kapazität entnehmen Sie bitte obenstehender Tabelle.

Zusammenbau des S-Messers

Hinweis: 20 Sekunden ON + 2 Minuten OFF pro Durchgang; führen Sie 5 Durchgänge durch und machen Sie dann 40 Minuten Pause.

Hinweis: Kapazität der Schüssel der Küchenmaschine: Fleisch max. 300g.

- Setzen Sie das S-Messer auf den Antrieb des Anschlusses. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem S-Messer; es ist extrem scharf. Halten Sie die Scheiben am Mittelgriff.



- Schneiden Sie das Essen in kleine Stücke und geben Sie es in die Schüssel, so dass es gleichmäßig verteilt ist.
- Stecken Sie den Deckel auf die Schüssel, dass der Pfeil mit dem Kreis auf einer Linie liegt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am Pfeil ausgerichtet ist.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromquelle an. Das Display leuchtet auf und piept.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte und empfohlene Geschwindigkeit ein; Zeit und Kapazität entnehmen Sie bitte obenstehender Tabelle.

Zitruspresse

Hinweis: 2,5 Minuten ON + 2 Minuten OFF pro Durchgang; führen Sie 5 Durchgänge durch und machen Sie dann 40 Minuten Pause.

Hinweis: Kapazität der Schüssel der Küchenmaschine: Max. 550ml.

- Setzen Sie das Sieb in die Schüssel, so dass der Pfeil in der Schüssel mit dem Pfeil auf dem Sieb auf einer Linie liegt.
- Stellen Sie den Anschluss für die Zitruspresse auf das Sieb.

- Befestigen Sie die Saftpresse.



REINIGUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie Motorblock und Rührschüssel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in das Gerät hineinkommt.
- Reinigen Sie den Motorblock, indem Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, kann etwas Spülmittel verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder starke Lösungsmittel oder scheuernde Putzmittel, um das Gerät zu reinigen, da diese die Außenflächen des Gerätes beschädigen könnten.
- Bauen Sie die Zubehörteile ab und reinigen Sie sie einzeln. Zubehör kann in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Pressen Sie die Zubehörteile nicht fest in den Geschirrspüler, da dadurch ihre Form verändert werden könnte.
- Passen Sie auf, dass Sie während Verwendung und Reinigung nicht die Klingen oder scharfen Teile berühren.
- Lassen Sie die Teile vor der erneuten Verwendung vollständig trocknen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Bewahren Sie das Gerät mit den Zubehörteilen nach dem Reinigen und

Trocknen an einem trockenen, sicheren Platz und außer der Reichweite von Kindern auf.

- Wir empfehlen, die Fleischsiebe nach dem Reinigen mit Speiseöl zu reinigen und sie in fettbeständigem Papier aufzubewahren, um das Risiko des Rostens und der Verfärbung zu minimieren.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten, um die Außenfläche des Glasbehälters oder der Schüssel zu reinigen und spülen Sie die Teile nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie die Außenseite des Glasbehälters oder der Schüssel, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Wenn die Außenfläche des Glasbehälters stark verschmutzt ist, kann etwas Spülmittel verwendet werden.



ENTSORGUNG

■ Wenn Sie die Ausrüstung mit diesem Symbol auf dem Gerät und/oder in der Bedienungsanleitung entsorgen möchten, befolgen Sie das nachstehende Verfahren: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf verantwortungsvolle Weise am Ende der Lebensdauer verarbeitet wird, um die maximale Wiederverwendung von (Teilen des) dem Gerät zu garantieren. Entsorgen Sie das Gerät nicht mit unsortiertem Abfall, sondern geben Sie es im Geschäft ab oder bringen Sie es zu einem anerkannten Sammelpunkt. Kontaktieren Sie Ihre Stadt für Informationen über die Empfangs- und Sammelsysteme in Ihrem Gebiet. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wiederverwendet wird, wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, während es in gutem Betriebszustand ist oder nur eine geringe Reparatur benötigt.

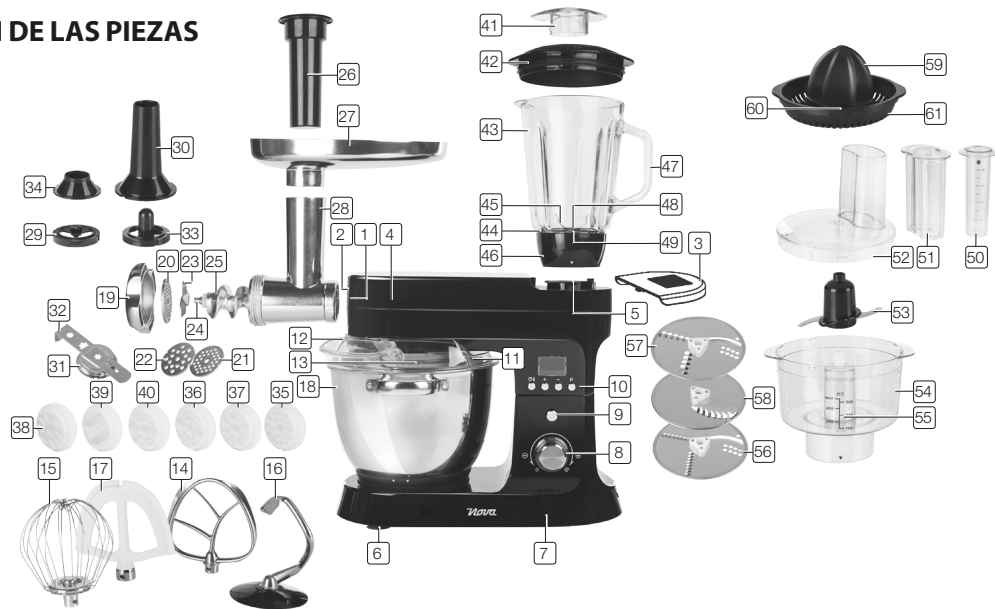
GARANTIE

- Dieses Produkt besitzt eine 24-monatige Garantie. Ihre Garantie ist gültig, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und für die Zwecke, für die es geschaffen wurde, benutzt wird. Darüber hinaus muss der ursprüngliche Kaufbeleg (Rechnung, Kassenbon oder Quittung) mit dem Kaufdatum, dem Namen des Händlers und der Artikelnummer des Produkts eingereicht werden.
- Detaillierte Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte unserer Service-Webseite: service.nova-int.com

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

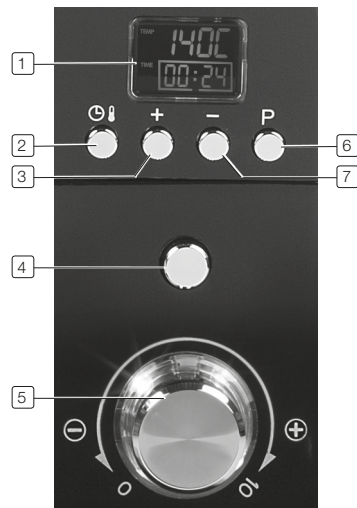
- Si se ignoran las instrucciones de seguridad, no se puede considerar responsable de los daños al fabricante.
- Si el cable de corriente estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas de cualificación similar para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y plana.
- El usuario no debe dejar desatendido el aparato mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato sólo debe utilizarse para uso doméstico y únicamente para el fin al que está destinado.
- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, solamente si están supervisados o si se les han proporcionado instrucciones sobre el uso del aparato y entienden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben hacer la limpieza ni el mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni cualquier otro líquido.
- No permita que ningún niño utilice el dispositivo sin supervisión.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Si deja el dispositivo desatendido, o antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo, desconecte siempre el aparato de la alimentación.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos.
- **NOTA:** Las palas de trocear están muy afiladas, evite el contacto físico cuando vacíe y limpie el dispositivo, podría lesionarse gravemente.
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.
- Este aparato ha sido diseñado para su uso en hogares y emplazamientos similares, como por ejemplo:
 - o Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - o Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - o Entornos tipo motel o albergue.
 - o Casas rurales.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



- | | | | | | |
|--|--|------------------------------------|---------------------------------------|---|--|
| 1. Conector de accesorios | 11. Tapa | 22. Disco picador grueso | 32. Banda metálica plana con patrones | 44. Arandela de unión | 54. Recipiente del procesador de alimentos |
| 2. Cubierta protectora | 12. Tapa del conducto alimentador | 23. Cortador | 33. Aplanador de carne | 45. Cuchilla de corte | 55. Conector del procesador de alimentos |
| 3. Cubierta protectora de la licuadora | 13. Protector contra salpicaduras | 24. Unión de silicona | 34. Recipiente para albóndigas | 46. Base con ventosa | 56. Rebanador/picador fino |
| 4. Brazo giratorio | 14. Batidor plano | 25. Barrena | 35. Espagueti | 47. Asa | 57. Rebanador/picador grueso |
| 5. Eje motriz | 15. Varilla | 26. Removedor | 36. Macarrones | 48. Unidad de cuchillas | 58. Cortador fino (estilo juliana) |
| 6. Almohadilla de pie | 16. Gancho para masa | 27. Bandeja para carne | 37. Rigatoni | 49. Conector inferior | 59. Exprimidor grande |
| 7. Compartimento del motor | 17. Batidor flexible de alta temperatura | 28. Cuerpo de la picadora de carne | 38. Tallarines | 50. Prensa pequeña para procesador de alimentos | 60. Conector para exprimidor de cítricos |
| 8. Botón de control de velocidad | 18. Recipiente de batir | 29. Aplanador de masa salchichas | 39. Lasaña | 51. Prensa grande para procesador de alimentos | 61. Colador para exprimidor de cítricos |
| 9. Botón de apertura | 19. Tuerca | 30. Recipiente para galletas | 40. Macarrones grandes | 52. Cubierta del recipiente del procesador de alimentos | |
| 10. Botón del temporizador/control de la temperatura | 20. Disco picador fino | | 41. Taza de relleno | 53. Cuchilla con forma de S | |
| | 21. Disco picador mediano | | 42. Tapa de la licuadora | | |
| | | | 43. Jarra de vidrio | | |

Pantalla



1. Pantalla de velocidad/temporizador/temperatura
2. Botón selector del temporizador/de la temperatura
3. Botón de aumento de temporizador/temperatura
4. Botón de apertura
5. Botón de control de velocidad
6. Botón de impulso
7. Botón de disminuir temporizador/temperatura

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Nota: ¡No utilice la licuadora sin alimentos o líquido en ella!

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, la película protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo.

Precaución: La jarra contiene unas palas muy afiladas, manéjela con cuidado en todo momento.

- Coloque el cuerpo principal del aparato en una superficie estable y resistente al calor.
- Mientras el aparato está en funcionamiento, mantenga los dedos alejados del recipiente de batir de acero inoxidable.
- No cambie los accesorios hasta que el aparato esté detenido y se haya desenchufado.

USO

Nivel de velocidad

Nivel de velocidad en pantalla	Función
0	APAGADO
01	Velocidad mínima (lento)
10	Velocidad máxima (rápido)
-1	Velocidad lenta constante
-2	Funcionamiento intermitente; pasados 5 segundos de trabajo, el aparato se detendrá 5 segundos
-3	Funcionamiento intermitente; pasados 5 segundos de trabajo, el aparato se detendrá 30 segundos

Accesorios y parámetros recomendados de velocidad

Accesorios	Velocidad	Tiempo	Capacidad
Gancho para masa	1,2	1,5 min. al velocidad 1 y 8 min. al velocidad 2	1500 g de harina y 750 ml de agua
Batidor plano	1,2,3	10 min.	Máx. 1,2 kg
Varilla	10	10 min.	8 claras de huevo o 6 dl de nata
Picadora de carne	9,10	10 min.	
Procesado de alimentos	4,5,6,7	1min./ciclo,Máx: 5 ciclos	350g
Cuchilla con forma de S	9,10	20 seg./ciclo, Máx: 5 ciclos	300g
Exprimidor de cítricos	2,3	2,5 min./ciclo, Máx: 5 ciclos	550mL
Batidor flexible de alta temperatura	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Licuada	9,10,P	2 min.	600 g de zanahorias + 900 g de agua MÁX: 1500 ml

Utilizar la función de temporizador

Se puede utilizar el temporizador en cualquier modo. Si todavía no se ha seleccionado una cuenta atrás, el temporizador llevará automáticamente la cuenta y se detendrá solo pasados 15 minutos.

- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Pulse el botón de Temporizador/Temperatura para seleccionar el temporizador. Pulse los botones "+" y "-" para aumentar o disminuir el tiempo en un minuto.
- El temporizador puede configurarse a un máximo de 60 minutos; el tiempo mínimo es de 1 minuto.
- Gire el botón de control de velocidad a la velocidad deseada; la batidora

se pondrá en marcha y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

- El funcionamiento de la batidora puede pausarse en cualquier momento si gira el botón de control de velocidad a la posición de apagado. De este modo también pausará el temporizador. El temporizador continuará la cuenta atrás cuando la batidora se vuelva a poner en marcha.
- La batidora se detendrá automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo total.
- Pulse los botones "+" y "-" al mismo tiempo. El temporizador se pondrá automáticamente a cero y entonces se podrá reconfigurar el tiempo.

Utilizar la función de cocinar

NOTA: Asegúrese de que los sensores de temperatura bajo el recipiente y bajo la superficie externa de la base del recipiente estén limpios para favorecer un correcto calentamiento.

NOTA: Use siempre manoplas para retirar el recipiente y los accesorios después de calentar.

NOTA: No sumerja el recipiente en ningún líquido ni lo limpie con agua corriente. Limpie la superficie exterior del recipiente con un paño húmedo. Puede añadir algo de detergente si la superficie exterior del recipiente estuviera muy sucia.

- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Pulse el botón de Temporizador/Temperatura para seleccionar los ajustes de temperatura. Presione los botones "+" y "" hasta que se muestre la temperatura deseada (Intervalo de temperatura: 25°C-140°C)
- Ajuste el tiempo. Consulte "Utilizar la función de temporizador".
- Gire el botón de control de velocidad a la velocidad deseada; la batidora se pondrá en marcha y empezará a calentar. El funcionamiento de la batidora puede pausarse en cualquier momento si gira el botón de control de velocidad hasta la posición de apagado. De este modo pausará también el calentamiento. Cuando se vuelva a poner en marcha la batidora, continuará batiendo y calentando.
- Si la temperatura del recipiente supera los 60°C, la velocidad se limita

automáticamente incluso aunque se haya seleccionado una velocidad mayor, por motivos de seguridad. La velocidad no aumentará automáticamente cuando la temperatura baje de 60°C. Es preciso apagar y encender de nuevo la batidora.

- Presione los botones "+" y "-" al mismo tiempo y la temperatura se pondrá automáticamente a cero.

BOTÓN DE IMPULSO

- El botón de impulso solo se puede usar cuando el botón de control de velocidad esté en la posición de apagado.
- Pulse el botón de impulso para que la batidora se ponga en marcha a velocidad máxima el tiempo que el botón se mantenga presionado en esta posición. Si los contenidos del recipiente estuvieran por encima de 60°C, la velocidad se limitará automáticamente.

FUNCIÓN DE BATIDORA

Importante

- No haga funcionar el aparato más de 10 min. seguidos cuando utilice el gancho para masa, el batidor plano o la varilla. Si pone en marcha el aparato de forma continuada y durante mucho tiempo, sin pausas, se podría reducir su vida útil. Pasados 10 min. de trabajo, deje que el aparato se enfríe al menos 40-45 minutos.
- Si se eleva el brazo giratorio durante el funcionamiento, la batidora se detendrá automáticamente y no volverá a ponerse en marcha hasta que el brazo se baje. Para volver a poner en marcha la batidora, gire el botón de control de velocidad a la posición "0" y vuelva a seleccionar una velocidad.
- Pasados 10 minutos sin interacción, la pantalla pasará al modo dormir. Si se toca cualquier botón o mando, la pantalla volverá a encenderse.

Instalación y uso

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, p. ej. una encimera, y asegúrese de que se sujeta firmemente.
- Compruebe que la cubierta protectora de la picadora de carne y de la licuadora esté colocada en su lugar.



- Pulse el botón de apertura del brazo y al mismo tiempo suba el brazo giratorio manualmente hasta que encaje en su sitio. El brazo giratorio deberá estar ahora en posición vertical.
- Coloque la tapa sobre el brazo giratorio, de modo que se quede firmemente en posición.
- Ponga la comida en el recipiente de batir, fije las pestañas del recipiente en el hueco del compartimento del motor. Gire suavemente el recipiente de batir en el sentido de las agujas del reloj para que encaje correctamente.
- Sitúe el protector contra salpicaduras sobre el gancho para masa tal como se indica en la imagen. Gire e instale el gancho. El protector contra salpicaduras impide que la masa salga por encima del gancho.



- Instale el accesorio requerido sobre el eje motriz en el lado inferior del brazo giratorio.
- Coloque el accesorio de manera que las pestañas se alineen con los huecos del accesorio. Presiónelo contra el brazo giratorio y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj al mismo tiempo hasta que se quede firmemente fijo.

- Pulse el botón de apertura del brazo y al mismo tiempo suba el brazo giratorio manualmente hasta que encaje con un clic. La tapa debe encajar firmemente con el recipiente de batir; si no, está mal encajado. El aparato estará ahora listo para usarse.
- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Gire el botón de control de velocidad al nivel deseado y recomendado; el tiempo y la capacidad se muestran en la tabla de arriba.
- El temporizador contará en intervalos de 1 segundo. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras funciona la batidora.
- Si necesita raspar el interior del recipiente, espere a que el accesorio se haya detenido completamente. Utilice una espátula. No utilice los dedos.
- Detenga la batidora poniendo de nuevo el botón de control de velocidad en la posición de apagado. Desenchúfela de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios, o antes de coger el aparato.
- Pulse el botón de apertura del brazo y al mismo tiempo suba el brazo giratorio manualmente hasta que encaje en su sitio.
- Desconecte el accesorio girándolo en sentido de las agujas del reloj.
- Retire el recipiente girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

FUNCIÓN DE PICADORA DE CARNE

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, p. ej. una encimera, y asegúrese de que se sujeta firmemente.
- Retire la cubierta protectora de la picadora de carne.
- Compruebe que la cubierta protectora de la licuadora está colocada en su lugar.



Seguridad

- Quite siempre los huesos, cartílagos, tendones y los bordes antes de picar la carne.
- Debe descongelar totalmente la comida congelada antes de picarla.
- Nunca ponga en marcha la picadora más de 10 minutos seguidos. Si pone en marcha la picadora de forma continuada y durante mucho tiempo, sin pausas, se podría reducir su vida útil. Después de usar el aparato durante 10 minutos, debe darle una pausa de 30 minutos al menos antes de volver a usarlo.

Colocar el cuerpo de la picadora

- Coloque el cuerpo de la picadora en el conector de accesorios de modo que la flecha se quede alineada con el círculo. Póngalo en posición vertical de modo que la flecha se quede alineada con la flecha.



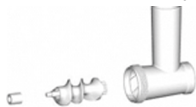
- Coloque la bandeja de carne sobre el cuerpo de la picadora de forma que la parte ancha se quede sobre la carcasa del motor del aparato. Coloque un recipiente bajo la apertura del cuerpo de la picadora.



- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Gire el botón de control de velocidad al nivel deseado y recomendado; el tiempo y la capacidad se muestran en la tabla de arriba.
- El temporizador contará en intervalos de 1 segundo. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras funciona la batidora.
- Corte la carne en trozos pequeños para que encajen en el tubo alimentador. Hágalos cubos o tiras con un ancho aprox. de 2,5 cm.
- Ponga los trozos en la bandeja. Los trozos de carne entrarán en el tubo alimentador. Presione hacia abajo suavemente con el removedor. No presione demasiado fuerte o podría dañar el aparato.

Moler

- Coloque barrena en el cuerpo de la picadora con el puntero apuntando hacia fuera. Presione para que encaje firmemente. Coloque la unión de silicona sobre el puntero de la barrena.



- Coloque el cortador sobre la conexión de la barrena. Los extremos afilados del cortador deben apuntar hacia el disco picador.



- Coloque uno de los tres discos picadores sobre el cortador. Gire el disco picador para que los dos huecos estén alineados con las pestañas sobre el cuerpo picador. Seleccione el disco picador según la consistencia requerida. Puede escoger entre fino, mediano y grueso.



- Coloque la tuerca sobre el disco picador en el cuerpo de la picadora de carne y gire en sentido de las agujas del reloj para encajarlo. La tuerca debe sostener firmemente el disco picador, pero sin estar demasiado apretado.



Pantalla

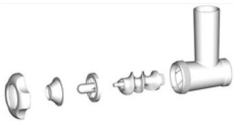
- Coloque la barrena en el cuerpo de la picadora con el puntero apuntando hacia fuera. Presione para que encaje firmemente. Coloque una pantalla. Gire la pantalla para que los dos huecos se alineen con las pestañas del cuerpo de la picadora.

- Coloque la tuerca sobre la pantalla y gire en sentido de las agujas del reloj para ajustar. La tuerca debe sostener firmemente la pantalla. No apriete excesivamente.



Recipiente para albóndigas

- Coloque la barrena en el cuerpo de la picadora con el puntero apuntando hacia fuera. Presione para que encaje firmemente. Coloque el aplanador de carne y el recipiente para albóndigas de modo que los dos huecos se alineen con las pestañas del cuerpo de la picadora.
- Coloque la tuerca sobre el recipiente para albóndigas y gire en sentido de las agujas del reloj para ajustar. La tuerca debe sostener firmemente la pantalla. No apriete excesivamente.



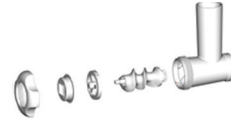
Recipiente para salchichas

- Coloque la barrena en el cuerpo de la picadora con el puntero apuntando hacia fuera. Presione para que encaje firmemente. Coloque el aplanador de masa y el recipiente para salchichas de modo que los dos huecos se alineen con las pestañas del cuerpo de la picadora.
- Coloque la tuerca sobre el recipiente para salchichas y gire en sentido de las agujas del reloj para ajustar. La tuerca debe sostener firmemente la pantalla. No apriete excesivamente.

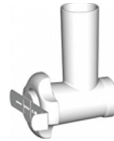


Aplanador de masa

- Coloque la barrena en el cuerpo de la picadora con el puntero apuntando hacia fuera. Presione para que encaje firmemente. Coloque el aplanador de masa y el soporte redondo para carne de modo que los dos huecos se alineen con las pestañas del cuerpo de la picadora.



- Coloque la banda metálica plana con patrones en el soporte metálico. Presione la banda metálica hacia atrás o hacia delante para elegir el patrón.



LICUADORA

Instrucciones de seguridad

- Para lograr los mejores resultados cuando licúe ingredientes sólidos, coloque porciones pequeñas en el recipiente una a una, en lugar de poner una cantidad grande a la vez.
- Si procesa ingredientes sólidos, córtelos en trozos pequeños (2-3 cm) primero.
- Coloque siempre la mano sobre la licuadora cuando maneje el aparato.
- No haga funcionar el motor más de 2 minutos con el fin de que no se sobrecaliente o sufra daños.

- El nivel de agua no debe superar los 1,75l después de añadir los ingredientes y el agua.

Instalar la jarra de la licuadora

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, p. ej. una encimera, y asegúrese de que se sujeta firmemente.
- Retire la cubierta protectora de la licuadora.
- Compruebe que la cubierta protectora de la picadora de carne esté colocada en su lugar.



- Coloque la arandela de junta y la hoja de corte sobre la base con ventosa. Maneje las hojas de corte con cuidado, puesto que están muy afiladas.
- Coloque el conjunto de la base con ventosa en la jarra de vidrio y gire en sentido de las agujas del reloj para encajar.
- Coloque los ingredientes en la jarra y ponga la tapa sobre ella.



- Coloque en conjunto de la jarra sobre la carcasa del motor y gire en sentido de las agujas del reloj para encajar y soltar el seguro; compruebe que las flechas estén alineadas.



- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Gire el botón de control de velocidad al nivel deseado y recomendado; el tiempo y la capacidad se muestran en la tabla de arriba.
- El temporizador contará en intervalos de 1 segundo. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras funciona la batidora.

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Seguridad

- Mantenga las manos y los utensilios alejados del recipiente mientras la batidora esté conectada a la toma.
- Nunca utilice los dedos para empujar los ingredientes hacia el tubo alimentador. Utilice siempre la/s prensa/s que se suministran.
- No licúe ingredientes líquidos puesto que podrían salirse por la cubierta.
- Nunca utilice accesorios dañados. Haga que lo comprueben o que lo reparen.
- Capacidad del recipiente del procesador de alimentos: Carne MÁX 300 g.

Instalar el recipiente de batir

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, p. ej. una encimera, y asegúrese de que se sujeta firmemente.
- Retire la cubierta protectora de la licuadora.

- Compruebe que la cubierta protectora de la picadora de carne esté colocada en su lugar.



- Retire el recipiente girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque el recipiente del procesador de alimentos sobre el conector del procesador, asegurándose de que la flecha del recipiente esté alineada con la del conector. Sostenga el recipiente y gire el conector en sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.



- Coloque el conjunto del procesador de alimentos sobre la carcasa del motor, de manera que la flecha se alinee con el círculo. Gire en sentido de las agujas del reloj, para que la flecha se alinee con la flecha.

Placa de corte

Nota: 1 min. ENCENDIDO + 2 min. APAGADO en ciclo, así hasta 5 ciclos de trabajo y una parada de 40 minutos.

- **Nota:** Capacidad del recipiente del procesador de alimentos: Máx. 350 g.
- Coloque la placa de corte deseada en el conector motriz.. El lado de corte preferido deberá ir hacia arriba. Maneje las placas de corte con cuidado, puesto que están muy afiladas. Sujete las placas por el asa central.

- Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que la flecha se quede alineada con el círculo. Gire en sentido de las agujas del reloj, para que la flecha se alinee con la flecha.



- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Gire el botón de control de velocidad al nivel deseado y recomendado; el tiempo y la capacidad se muestran en la tabla de arriba.

Montaje de la hoja con forma de S

Nota: 20 seg. ENCENDIDO + 2 min. APAGADO en ciclo, así hasta 5 ciclos de trabajo y una parada de 40 minutos.

Nota: Capacidad del recipiente del procesador de alimentos: Carne MÁX 300 g.

- Coloque la hoja con forma de S en el conector motriz.. Maneje la hoja con forma de S con cuidado, puesto que está muy afilada. Sujete las placas por el asa central.



- Corte los alimentos en trozos pequeños y colóquelos en el recipiente asegurándose de que los distribuye homogéneamente.
- Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que la flecha se quede alineada con el círculo. Gire en sentido de las agujas del reloj, para que la flecha se alinee con la flecha.

- Conecte la batidora a la toma de corriente. La pantalla se encenderá y pitará.
- Gire el botón de control de velocidad al nivel deseado y recomendado; el tiempo y la capacidad se muestran en la tabla de arriba.

Exprimidor de cítricos

Nota: 2 seg. ENCENDIDO + 2 min. APAGADO en ciclo, así hasta 5 ciclos de trabajo y una parada de 40 minutos.

Nota: Capacidad del recipiente del procesador de alimentos: 550 ml.

- Coloque el colador en el recipiente, de modo que la flecha del recipiente se alinee con la flecha del colador.
- Coloque el conector para exprimidor de cítricos en el colador.
- Coloque el exprimidor pequeño o el pequeño + grande. Nota: El exprimidor pequeño sirve para obtener zumo de limón y frutas de tamaño parecido. El exprimidor grande sirve para obtener zumo de naranja y frutas de tamaño parecido.



LIMPIEZA

- Desconecte el enchufe de la fuente de alimentación de la red y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja la parte del motor ni el recipiente de batir en agua ni otros líquidos y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- Limpie la parte del motor pasándole un paño húmedo. Puede añadir algo de detergente si el aparato estuviera muy sucio.
- No utilice estropajos ni lana de acero, ni ninguna clase de disolventes

fuertes o agentes limpiadores abrasivos para limpiar el aparato, ya que podrían dañar la superficie exterior.

- Desmonte y limpie todos los accesorios por separado. Los accesorios se pueden lavar con agua tibia con jabón o en el lavavajillas. Compruebe que los accesorios no estén colocados con demasiada firmeza en el lavavajillas, puesto que podría alterarse su forma.
- Tenga cuidado y no toque las hojas ni las piezas afiladas durante el uso y limpieza.
- Permita que se sequen totalmente después de limpiarlas antes de volver a usarlas. No use el aparato mientras esté húmedo.
- Después de lavarlo y secarlo, guarde el aparato con sus accesorios en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.
- Recomendamos que lubrique las pantallas para carne con aceite vegetal después de limpiarlas y que las guarde en papel resistente al aceite para minimizar el riesgo de que aparezcan óxido y manchas.
- No sumerja el exterior del conjunto de la jarra de vidrio ni el recipiente en ningún líquido ni los limpie con agua corriente. Limpie la superficie exterior del conjunto de la jarra de vidrio o del recipiente con un paño húmedo. Puede añadir algo de detergente si la superficie exterior del conjunto de la jarra de vidrio estuviera muy sucia.



ELIMINACIÓN

■ Si desea desechar el equipo con este símbolo en el aparato y/o en el manual de usuario, siga el siguiente procedimiento: Asegúrese de que el aparato se procesa de manera responsable al final de su vida útil para garantizar la máxima reutilización del aparato o de piezas del mismo. No deseche el aparato con la basura sin clasificar, llévelo a una tienda o en un punto de recogida reconocido. Póngase en contacto con el municipio para obtener información acerca de los sistemas de recepción y de recogida en su zona. Asegúrese de que el aparato se reutiliza si desea desechar el aparato mientras está todavía en buen estado de funcionamiento o sólo necesita una reparación menor.

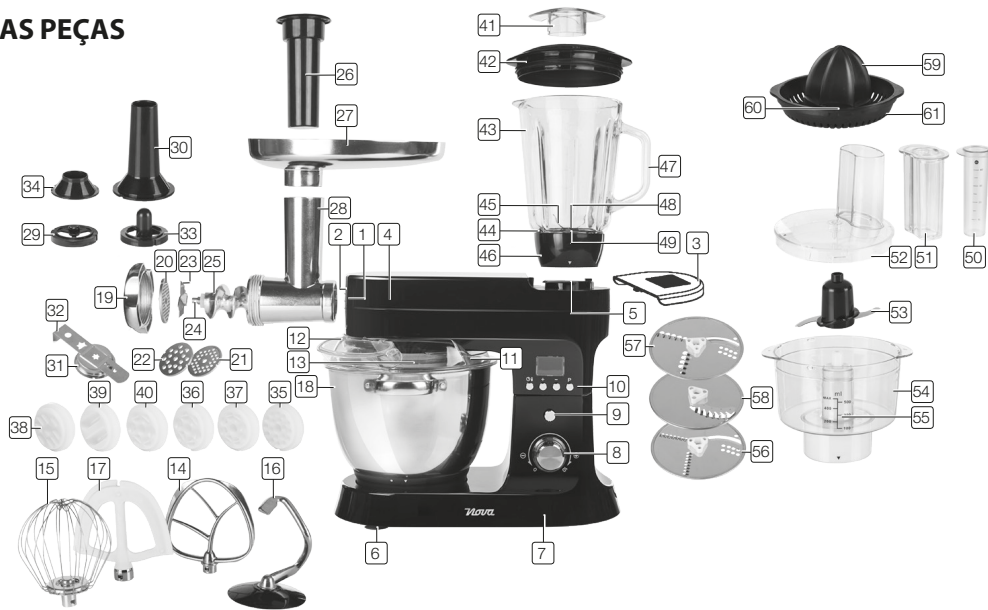
GARANTÍA

- Este producto está garantizado durante 24 meses. La garantía es válida si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones y para el fin para el que fue creado. Además, se debe enviar la factura, comprobante o recibo originales de compra con la fecha de compra, el nombre de la tienda y el número de artículo del producto.
- Para conocer las condiciones detalladas de la garantía, consulte la página web de servicio: service.nova-int.com

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

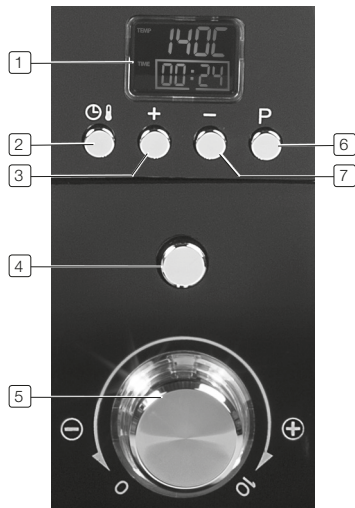
- Se as instruções de segurança não forem respeitadas, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Se o cabo de alimentação se danificar, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu representante ou por um técnico qualificado, de modo a evitar acidentes pessoais.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- O utilizador não deve deixar o aparelho sozinho enquanto este estiver ligado.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e para o fim para o qual foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência, se estiverem sob supervisão ou foram previamente instruídas no que se refere à utilização segura do aparelho e compreendem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e estejam sob vigilância.
- Para se proteger de choques eléctricos, nunca mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Desligue o aparelho e desligue da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem e limpeza.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- NOTA: As lâminas de corte estão muito afiadas, evite tocar-lhes durante o esvaziamento e a limpeza do aparelho, caso contrário, pode ferir-se com gravidade.
- ATENÇÃO: Certifique-se de que a liquidificadora está desligada antes de a retirar da base.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
 - o Áreas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - o Por clientes de hotéis, residências e outros tipos de alojamento.
 - o Em alojamentos de meia-pensão.
 - o Em residências rurais.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



- | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|--|---|
| 1. Ranhura para acessório | 11. Tampa | 23. Cortador | 34. Recipiente para almôndegas | 47. Manipulo | 57. Triturador/cortador espesso |
| 2. Tampa de proteção | 12. Tampa da tremonha de alimentação | 24. Acoplamento em silicone | 35. Espaguete | 48. Manipulo da lâmina | 58. Estilhaçadora fina (estilo juliana) |
| 3. Tampa de proteção do misturador | 13. Proteção contra salpicos | 25. Rolo | 36. Macarrão | 49. Acoplador inferior | 59. Espremedor grande |
| 4. Braço articulado | 14. Batedor plano | 26. Calcadeira | 37. Rigatoni | 50. Calçador pequeno do liquidificador | 60. Conetor do espremedor de citrinos |
| 5. Eixo de motor | 15. Batedeira | 27. Tabuleiro de carne | 38. Tagliatelle | 51. Calçador grande do liquidificador | 61. Coador do espremedor de citrinos |
| 6. Base do pé | 16. Gancho do batedor | 28. Estrutura do moedor de carne | 39. Lasanha | 52. Tampa da taça do liquidificador | |
| 7. Compartimento do motor | 17. Batedor flexível de alta temperatura | 29. Espátula da massa | 40. Macarrão grande | 53. Lâmina S | |
| 8. Botão de controlo de velocidade | 18. Taça | 30. Recipiente para salsichas | 41. Copo de medida | 54. Taça do liquidificador | |
| 9. Botão de desbloqueio | 19. Porca de anel | 31. Suporte de carne redondo | 42. Tampa do misturador | 55. Conetor do liquidificador | |
| 10. Botão de controlo de Temperatura/Temporizador | 20. Disco de trituração fina | 32. Fita de metal plana estampada | 43. Copo | 56. Triturador/cortador fino | |
| | 21. Disco de trituração média | 33. Espátula de carne | 44. Arruela de junção | | |
| | 22. Disco de trituração grossa | | 45. Lâmina de corte | | |
| | | | 46. Base do copo | | |

Visor



1. Visor de velocidade/temporizador/temperatura
2. Botão de seleção de Temperatura/Temporizador
3. Botão de aumento controlo de Temperatura/Temporizador
4. Botão de desbloqueio
5. Botão de controlo de velocidade
6. Botão de impulso
7. Botão de diminuição de Temperatura/Temporizador

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Nota: Nunca utilize o aparelho sem alimentos ou líquidos dentro do mesmo!

- Retire o aparelho e acessórios da caixa. Retire os autocolantes e a película protetora ou plástico do dispositivo.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o com um pano húmido.

Atenção: o jarro contém lâminas muito afiadas, pelo que manuseie sempre com cuidado.

- Coloque o corpo principal do aparelho numa superfície estável e resistente ao calor.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, mantenha os dedos afastados da taça mistura em aço inoxidável.
- Não mude os acessórios até o aparelho ficar parado e estar desligado.

UTILIZAÇÃO

Níveis de velocidade

Nível de velocidade apresentado	Função
0	DESLIGADO
01	Velocidade mínima (lento)
10	Velocidade máxima (rápido)
-1	Velocidade lenta constante
-2	Funcionamento intermitente, após 5 segundos em funcionamento, o aparelho parará durante 5 segundos
-3	Funcionamento intermitente, após 5 segundos em funcionamento, o aparelho parará durante 30 segundos

Definições de velocidade recomendadas e acessórios

Acessórios	Velocidade	Tempo	Capacidade
Gancho do Batedor	1,2	1,5 min. no botão 1 e 8 min. no botão 2	1500 g de farinha e 750 ml de água
Batedor plano	1,2,3	10 min.	1,2 Kg máx.
Batedeira	10	10 min.	8 claras de ovos ou 6 dl de natas
Moedor de carne	9,10	10 min.	
Processamento de alimentos	4,5,6,7	1 min./ciclo, Máx.: 5 ciclos	350g
Lâmina S	9,10	20 seg./ciclo, Máx.: 5 ciclos	300g
Espremedor de citrinos	2,3	2,5 min./ciclo, Máx.: 5 ciclos	550mL
Batedor flexível de alta temperatura	-3,-2,-1,1	60 min.	Máx. 3L
Misturador	9,10,P	2 min.	600g de cenouras + 900g de água MÁX.: 1500mL

Utilizar a função de temporizador

O temporizador pode ser usado em qualquer modo. Se não tiver sido selecionado um tempo decrescente, o temporizador efetuará a contagem automaticamente durante o funcionamento e o aparelho parará de funcionar automaticamente depois de ter estado em funcionamento durante 15 minutos.

- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Prima o botão Temporizador/Temperatura para selecionar o temporizador. Prima os botões “+” e “-” para aumentar ou diminuir o tempo um minuto.
- A definição de tempo máxima do temporizador é de 60 minutos e a

definição de tempo mínima é de 1 minuto.

- Rode o botão de controlo de velocidade para a velocidade pretendida, o misturador começará a funcionar e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- O funcionamento do misturador pode ser pausado em qualquer altura, rodando o botão de controlo de velocidade para a posição de desligamento. Isto também irá pausar o temporizador. O temporizador irá continuar a contagem decrescente quando o misturador for reiniciado.
- O misturador parará automaticamente quando o tempo total tiver decorrido.
- Prima os botões “+” e “-” ao mesmo tempo para o temporizador ficar automaticamente definido como zero e, em seguida, será possível redefinir o tempo.

Utilizar a função de confeção

NOTA: Certifique-se de que os sensores de temperatura debaixo da taça e superfície externa da base da taça estão limpos para evitar um aquecimento fraco.

NOTA: Use sempre luvas de forno para retirar a taça e as ferramentas após o aquecimento.

NOTA: Não mergulhe a taça em nenhum líquido e não o limpe com água corrente. Limpe a superfície exterior da taça com um pano húmido. Pode adicionar um pouco de detergente se a superfície exterior da taça estiver muito suja.

- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Prima o botão Temporizador/Temperatura para selecionar a definição de temperatura. Prima os botões “+” e “-” até ser apresentada a temperatura pretendida (Faixa de temperatura: 25°C-140°C)
- Defina o tempo, consulte “Usar a função do temporizador”.
- Rode o botão de controlo de velocidade para a velocidade pretendida, o misturador começará a funcionar e aquecerá. O funcionamento do

misturador pode ser pausado em qualquer altura, rodando o botão de controlo de velocidade para a posição de desligamento, o que também irá pausar o aquecimento. O misturador e aquecimento continuarão quando o misturador for reiniciado.

- Se a temperatura da taça exceder os 60°C, por motivos de segurança, a velocidade será automaticamente limitada, mesmo se tiver sido selecionada uma velocidade mais elevada. A velocidade aumentará automaticamente quando a temperatura descer abaixo dos 60°C. O misturador tem de ser desligado e ligado novamente.
- Prima os botões “+” e “-” ao mesmo tempo para definir automaticamente a temperatura como zero.

BOTÃO DE IMPULSO

- O botão de impulso só pode ser usado quando o botão de controlo de velocidade estiver na posição de desligamento.
- Prima o botão de impulso e o misturador funcionará à velocidade máxima enquanto o botão estiver nesta posição. Se o conteúdo da taça estiver acima dos 60°C, a velocidade ficará automaticamente limitada.

FUNÇÃO DO MISTURADOR

Importante

- A temperatura da água que será adicionada à massa tem de estar entre os 40+/-5°C graus.
- Não opere o aparelho durante mais do que 10 min. continuamente quando o gancho da massa, batedor plano ou batedeira estiver em funcionamento. O funcionamento contínuo do aparelho durante demasiado tempo sem parar, poderá reduzir a vida útil do mesmo. Após 10 min. de funcionamento, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 40-45 minutos.
- Se o braço articulado for levantado durante o funcionamento, o misturador parará automaticamente e não reiniciará quando for

baixado. Para reiniciar o misturador, rode o botão de controlo de velocidade para a posição de desligamento “0” e, em seguida, selecione novamente a velocidade.

- Após 10 minutos sem interação, o visor entrará no modo de suspensão. Se tocar em qualquer botão ou controlo, o visor ficará ativo.

Instalação e utilização

- Coloque o aparelho numa superfície plana como, por ex., a bancada da cozinha, e certifique-se de que está firme.
- Certifique-se de que a tampa protetora do moedor de carne e misturador está corretamente colocada.



- Prima o botão de desbloqueio do braço e, ao mesmo tempo, levante o braço articulado com a mão, até encaixar no respetivo lugar. O braço articulado está agora na posição vertical.
- Coloque a tampa no braço articulado para encaixar na respetiva posição de forma segura.
- Coloque os alimentos na taça de mistura e encaixe as patilhas na taça de mistura, na folga do compartimento do motor. Rode ligeiramente a taça de mistura no sentido dos ponteiros do relógio para encaixar na respetiva posição.
- Coloque a proteção contra salpicos no gancho do batedor, conforme ilustrado na imagem. Rode e fixe o gancho. A proteção contra salpicos impede que a massa suba acima da parte superior do gancho.



- Coloque o acessório necessário no eixo do motor, na parte inferior do braço articulado.
- Coloque o acessório de modo a que as patilhas no eixo fiquem alinhadas com as folgas no acessório, prima o acessório contra o braço articulado e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio ao mesmo tempo, até o acessório encaixar na respetiva posição de forma segura.
- Prima o botão de desbloqueio do braço e pressione o braço articulado para baixo com a mão, até encaixar na respetiva com um clique. A tampa tem de ficar encaixada firmemente com a taça de mistura, caso contrário, ficará incorretamente encaixada. O aparelho está agora pronto para ser usado.
- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Rode o botão de controlo de velocidade para a definição de velocidade, tempo e capacidade pretendida e recomendada, apresentada na tabela acima.
- O temporizador irá contar até intervalos de 1 segundo. A velocidade pode ser alterada em qualquer altura enquanto o misturador estiver em funcionamento.
- Se necessitar de raspar o interior da taça, aguarde até o acessório parar completamente. Use uma espátula. Não use os dedos.
- Pare o misturador rodando o botão de controlo de velocidade novamente para a posição de desligamento. Desligue-o da fonte de alimentação elétrica antes de mudar de acessório ou antes de transportar o aparelho.
- Prima o botão de desbloqueio do braço e, ao mesmo tempo, levante o braço articulado com a mão, até encaixar no respetivo lugar.
- Separe o acessório rodando-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Remova a taça de mistura rodando-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

FUNÇÃO DO MOEDOR DE CARNE

- Coloque o aparelho numa superfície plana como, por ex., a bancada da cozinha, e certifique-se de que está firme.
- Remova a tampa protetora do moedor de carne.
- Certifique-se de que a tampa protetora do misturador está corretamente colocada.



Segurança

- Retire sempre os ossos, gorduras, tendões e crostas antes de moer a carne.
- Os alimentos congelados têm de estar totalmente descongelados antes de moer.
- Nunca opere o moedor de carne continuamente durante mais do que 10 minutos. O funcionamento contínuo do moedor de carne durante demasiado tempo sem parar, poderá reduzir a vida útil do aparelho. Depois de usar o aparelho durante 10 minutos, faça uma pausa e aguarde, pelo menos, 30 minutos antes de o usar novamente.

Colocar a estrutura do moedor

- Coloque a estrutura do moedor de carne na ranhura do acessório de modo a que a seta fique alinhada com o círculo. Rode-a para a posição vertical, de modo a que a seta fique alinhada com a seta.



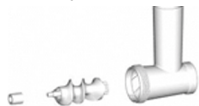
- Coloque o tabuleiro de carne na estrutura do moedor de carne, de modo a que a parte mais larga fique posicionada sobre o compartimento do motor do aparelho. Coloque um recipiente debaixo da abertura da estrutura do moedor de carne.



- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Rode o botão de controlo de velocidade para a definição de velocidade, tempo e capacidade pretendida e recomendada, apresentada na tabela acima.
- O temporizador irá contar até intervalos de 1 segundo. A velocidade pode ser alterada em qualquer altura enquanto o misturador estiver em funcionamento.
- Corte a carne em pedaços pequenos, de modo a passarem pelo tubo de alimentação. Corte em cubos ou fatias com uma largura de aprox. 2,5 cm.
- Coloque os pedaços no tabuleiro. Os pedaços de carne descerão pelo tubo de alimentação. Empurre cuidadosamente com a calcadeira. Não empurre com muita força, uma vez que poderá danificar o aparelho.

Triturar

- Coloque o rolo na estrutura do moedor de carne com a caneta virada para fora e prima-o firmemente na respectiva posição. Coloque o acoplamento em silicone na caneta do rolo.



- Coloque o cortador na ligação do rolo. As extremidades afiadas do cortador deverão apontar em direção ao disco de trituração.



- Coloque um dos três discos de trituração na parte superior do cortador. Rode o disco de trituração de forma a que as duas folgas fiquem alinhadas com as patilhas na estrutura do moedor de carne. Selecione o disco de trituração para obter a consistência necessária. É possível escolher entre fino, médio e grosso.



- Coloque a porca de anel sobre o disco de trituração na estrutura do moedor de carne e rode na direção dos ponteiros do relógio para trancar. A porca de anel tem de segurar o disco de trituração de forma segura mas não demasiado apertado.



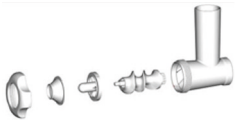
Visor

- Coloque o rolo na estrutura do moedor de carne com a caneta virada para fora e prima-o firmemente na respectiva posição. Coloque um visor e rode o visor de forma a que as duas folgas fiquem alinhadas com as patilhas na estrutura do moedor de carne.
- Coloque a porca de anel sobre o ecrã e rode no sentido dos ponteiros do relógio para trancar. A porca de anel tem de segurar o visor de forma segura no respetivo lugar. No entanto, não aperte demasiado.



Recipiente para almôndegas

- Coloque o rolo na estrutura do moedor de carne com a caneta virada para fora e prima-o firmemente na respectiva posição. Coloque a espátula de carne e o recipiente de almôndegas de forma a que as duas folgas fiquem alinhadas com as patilhas na estrutura do moedor de carne.
- Coloque a porca de anel sobre o recipiente para almôndegas e rode no sentido dos ponteiros do relógio para trancar. A porca de anel tem de segurar o visor de forma segura no respetivo lugar. No entanto, não aperte demasiado.



Recipiente para salsichas

- Coloque o rolo na estrutura do moedor de carne com a caneta virada para fora e prima-o firmemente na respectiva posição. Coloque a espátula de massa e o recipiente para salsichas de forma a que as duas folgas fiquem alinhadas com as patilhas na estrutura do moedor de carne.
- Coloque a porca de anel sobre o recipiente para salsichas e rode no sentido dos ponteiros do relógio para trancar. A porca de anel tem de segurar o visor de forma segura no respetivo lugar. No entanto, não aperte demasiado.

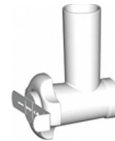


Espátula da massa

- Coloque o rolo na estrutura do moedor de carne com a caneta virada para fora e prima-o firmemente na respectiva posição. Coloque a espátula de massa e o suporte metálico redondo de forma a que as duas folgas fiquem alinhadas com as patilhas na suporte do moedor de carne.



- Coloque a fita de metal estampada no suporte metálico. Empurre a fita de metal para trás ou para a frente para selecionar o padrão.



MISTURADOR

Instruções de segurança

- Para obter os melhores resultados ao misturar ingredientes sólidos, coloque pequenas quantidades no jarro, uma a uma, em vez de colocar uma grande quantidade de uma só vez.
- Se estiver a processar ingredientes sólidos, corte-os primeiro em pedaços pequenos (2-3 cm).

- Coloque sempre a mão na parte superior do misturador quando estiver a operar o dispositivo.
- Opere o motor durante um máximo de 2 minutos para evitar sobreaquecimento ou danos consequentes.
- O nível da água não pode ser superior a 1,75L depois de adicionar os ingredientes e a água.

Instalação do jarro do misturador

- Coloque o aparelho numa superfície plana como, por ex., a bancada da cozinha, e certifique-se de que está firme.
- Remova a tampa protetora do misturador.
- Certifique-se de que a tampa protetora do moedor de carne está corretamente colocada.



- Coloque a arruela de junção e a lâmina de corte na base do copo. Manuseie as lâminas de corte com cuidado uma vez que são extremamente afiadas.
- Coloque a base do copo no jarro de vidro e rode no sentido dos ponteiros do relógio para trancar.
- Coloque os ingredientes no jarro e coloque a tampa no jarro.



- Coloque o jarro no compartimento do motor, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para trancar e liberte o interruptor de segurança, certificando-se de que as setas estão alinhadas.



- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Rode o botão de controlo de velocidade para a definição de velocidade, tempo e capacidade pretendida e recomendada, apresentada na tabela acima.
- O temporizador irá contar até intervalos de 1 segundo. A velocidade pode ser alterada em qualquer altura enquanto o misturador estiver em funcionamento.

LIQUIDIFICADOR

Segurança

- Mantenha as mãos e os utensílios fora da taça enquanto o misturador estiver ligado à fonte de alimentação.
- Nunca use os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Use sempre o calcador fornecido.
- Não misture ingredientes líquidos, uma vez poderá sair à volta da tampa.
- Nunca use um acessório danificado. Leve-o para inspeção ou reparação.
- Capacidade da taça do liquidificador: Carne MÁX. 300g.

Instalação da taça misturadora

- Coloque o aparelho numa superfície plana como, por ex., a bancada da cozinha, e certifique-se de que está firme.
- Remova a tampa protetora do misturador.
- Certifique-se de que a tampa protetora do moedor de carne está corretamente colocada.



- Remova a tampa da taça do liquidificador rodando-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque a taça do liquidificador no conetor do liquidificador certificando-se de que a seta na taça fica alinhada com a seta no conetor, segura a taça e rode o conetor no sentido dos ponteiros do relógio, até encaixar na respetiva posição.



- Coloque o liquidificador no compartimento do motor de modo a que a seta fique alinhada com o círculo. Rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que a seta fique alinhada com a seta.

Placa de corte

Nota: 1 min. LIGADO + 2 min. DESLIGADO num ciclo, continuando a funcionar em 5 ciclos e parando 40 min.

Nota: Capacidade da taça do liquidificador: Máx. 350g

- Coloque a placa de corte pretendida no controlador do conetor. O lado de corte preferido tem de ficar virado para cima. Manuseie as placas de corte com cuidado uma vez que são extremamente afiadas. Segure as placas pelo punho central.
- Coloque a tampa na taça de modo a que a seta fique alinhada com o círculo. Rode-a no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que a seta fique alinhada com a seta.



- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Rode o botão de controlo de velocidade para a definição de velocidade, tempo e capacidade pretendida e recomendada, apresentada na tabela acima.

Montagem da lâmina em S

Nota: 20 seg. LIGADO + 2 min. DESLIGADO num ciclo, continuando a funcionar em 5 ciclos e parando 40 min.

Nota: Capacidade da taça do liquidificador: Carne MÁX. de 300g.

- Coloque a lâmina em S no controlador do conetor. Manuseie a lâmina em S com cuidado uma vez que é extremamente afiada. Segure as placas pelo punho central.



- Corte os alimentos em pedaços pequenos e coloque-os na taça, certificando-se de que ficam distribuídos uniformemente.
- Coloque a tampa na taça de modo a que a seta fique alinhada com o círculo. Rode-a no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que a seta fique alinhada com a seta.
- Ligue o misturador à fonte de alimentação. O visor acenderá e emitirá um som.
- Rode o botão de controlo de velocidade para a definição de velocidade, tempo e capacidade pretendida e recomendada, apresentada na tabela acima.

Espremedor de citrinos

Nota: 2,5min. LIGADO + 2 min. DESLIGADO num ciclo, continuando a funcionar em 5 ciclos e parando 40 min.

Nota: Capacidade da taça do liquidificador de 550ml.

- Coloque o coador na taça. Alinhe a seta na taça com a seta no coador.
- Coloque o conector do espremedor de citrinos no coador.
- Encaixe o espremedor.



LIMPEZA

- Retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Não mergulhe a seção do motor e taça de mistura na água ou outros líquidos e certifique-se de que não entra água no aparelho.
- Limpe a seção do motor com um pano húmido. Pode adicionar um pouco de detergente se o aparelho estiver muito sujo.
- Não use esfregões, palhas de aço nem outra forma de solventes fortes nem agentes de limpeza abrasivos, uma vez que poderão danificar as superfícies exteriores do aparelho.
- Desmonte e limpe todos os acessórios em separado. Os acessórios podem ser lavados com água quente e detergente ou na máquina. Certifique-se de que os acessórios não ficam colocados firmemente na máquina, uma vez que a respetiva forma poderá ficar danificada.
- Tenha cuidado para não tocar nas lâminas nem nas peças afiadas durante a utilização e limpeza.
- Deixe secar totalmente de pois de limpar e antes de usar novamente. Não utilize o aparelho se o mesmo estiver húmido.
- Depois de lavar e secar, guarde o aparelho com os respetivos acessórios num local seco, seguro e longe do alcance das crianças.
- Recomendamos que lubrifique os visores de carne com óleo vegetal depois de limpar e os guarde em papel à prova de gordura, para minimizar o risco de ferrugem e descoloração.
- Não mergulhe em nenhum líquido para limpar a superfície exterior do jarro de vidro ou a taça e não limpe em água corrente. Limpe a superfície exterior do jarro de vidro ou da taça com um pano húmido. Pode adicionar um pouco de detergente se a superfície exterior do jarro de vidro estiver muito suja.



COMO E ONDE DEITAR FORA O EQUIPAMENTO

Se quiser deitar fora equipamento que possua este símbolo, quer no aparelho ou no manual, proceda da seguinte maneira: Certifique-se de que, no final da sua vida útil, o equipamento é processado de uma maneira responsável para garantir a máxima reutilização do aparelho (ou das suas peças). Não deite fora o aparelho juntamente com o lixo doméstico; em vez disso, entregue-o na loja ou num ponto de recolha. Contacte o seu município para obter informações acerca dos processos de receção e de recolha existentes na sua área. Assegure-se de que o equipamento é reutilizado se pretender deitá-lo fora ainda a funcionar ou se apenas necessita de uma pequena reparação.

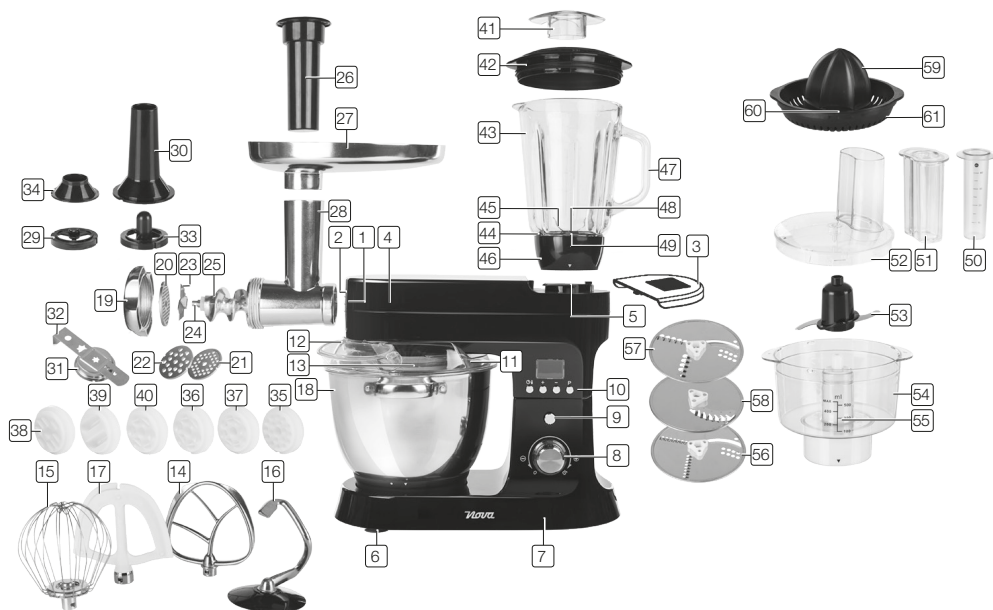
GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A garantia apenas é válida se o produto for utilizado de acordo com as instruções e para os fins para o qual foi concebido. Além disso, o comprovativo original da compra (fatura, talão ou recibo) deve vir com a data da compra, o nome do comerciante e o código do produto.
- Para consultar mais detalhes sobre as condições da garantia, visite o nosso website: service.nova-int.com

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W przypadku zignorowania instrukcji bezpieczeństwa, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia należy oddać go do wymiany przez producenta, autoryzowany punkt serwisowy lub inną wykwalifikowaną osobę.
- Nigdy nie przesuwać urządzenia ciągnąc za kabel i dopilnować, aby się nie zaplątał.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Użytkownikowi nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użycia w gospodarstwie domowym, zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci. Urządzenie wraz z przewodem trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z tego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z kontaktu przed wymianą końcówek lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Absolutnie konieczne jest utrzymywanie urządzenia w czystości przez cały czas, ponieważ ma bezpośredni kontakt z jedzeniem.
- UWAGA: Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia - możesz się poważnie zranić.
- PRZESTROGA: Przed zdjęciem blendera z podstawy upewnij się, że jest on wyłączony.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.:
 - o w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy.
 - o dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania.
 - o w zajazdach.
 - o w gospodarstwach wiejskich.

OPIS CZĘŚCI



1. Gniazdo na akcesoria
2. Pokrywa ochronna
3. Pokrywa ochronna blendera
4. Ramię obrotowe
5. Wrzeciono silnika
6. Stopa
7. Obudowa silnika
8. Przycisk sterowania prędkością
9. Przycisk zwalnający
10. Przycisk sterowania timerem/temperaturą
11. Pokrywa

12. Pokrywa korytka zsypanego
13. Osłona przeciwbryzgowa
14. Ubijak płaski
15. Końcówka do ubijania
16. Końcówka do ugniatania
17. Elastyczna ubijaczka do wysokich temperatur
18. Miska
19. Nakrętka pierścieniowa
20. Tarcza drobno mieląca
21. Tarcza średnio mieląca
22. Tarcza grubo mieląca
23. Nóż
24. Złącze silikonowe

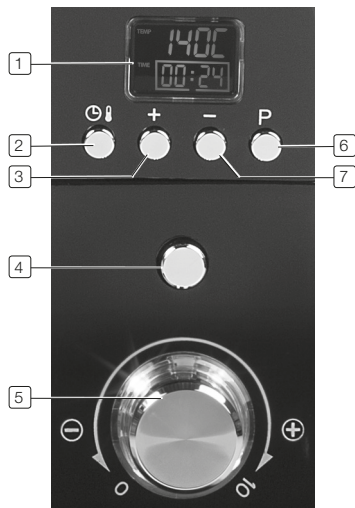
25. Spirala
26. Popychacz
27. Tacka na mięso
28. Korpus maszynki do mięsa
29. Końcówka do rozprawiania ciasta
30. Tuleja do kiełbasek
31. Okrągły metalowy uchwyt
32. Wzorzysta płaska metalowa taśma
33. Końcówka do rozprawiania mięsa
34. Tuleja do pulpetów
35. Końcówka do spaghetti

36. Końcówka do makaronu rurki
37. Końcówka do rigatoni
38. Końcówka do makaronu wstążki
39. Końcówka do lasagne
40. Końcówka do makaronu rurki duże
41. Miarka
42. Pokrywa blendera
43. Szklany dzbanek
44. Podkładka łącząca
45. Ostrze tnące
46. Podstawka dzbanka
47. Uchwyt

48. Uchwyt ostrza
49. Złączka dolna
50. Mały popychacz robota kuchennego
51. Duży popychacz robota kuchennego
52. Pokrywa miski robota kuchennego
53. Ostrze typu S
54. Miska robota kuchennego
55. Łącznik robota kuchennego
56. Krajalnica/szatkwonica cienka
57. Krajalnica/szatkwonica gruba

58. Szatkownica do julienne
59. Wyciskarka duża
60. Łącznik wyciskarki do cytrusów
61. Sitko wyciskarki do cytrusów

Wyświetlacz



1. Wyświetlacz prędkość/timer/temperatura
2. Przycisk wyboru timera/temperatury
3. Przycisk zwiększania timera/temperatury
4. Przycisk zwalnijący
5. Przycisk sterowania prędkością
6. Przycisk trybu pulsacyjnego
7. Przycisk zmniejszania timera/temperatury

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez żywności lub cieczy w środku!

- Wyciągnij urządzenie i akcesoria z pudełka. Usuń nalepki, folię ochronną lub plastik z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem, należy wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką.

Uwaga: pojemnik zawiera bardzo ostre ostrza, zawsze obchodź się z nimi ostrożnie.

- Umieść główny korpus urządzenia na żaroodpornej, stabilnej powierzchni.
- Podczas pracy urządzenia, należy trzymać palce z dala od miski ze stali nierdzewnej.
- Nie wolno zmieniać akcesoriów do czasu aż urządzenie zostanie unieruchomione i odłączone.

UŻYTKOWANIE

Poziomy prędkości

Wyświetlany poziom prędkości	Funkcja
0	WYŁĄCZENIE
01	Minimalna prędkość (niska)
10	Maksymalna prędkość (wysoka)
-1	Stała niska prędkość
-2	Praca przerywana, po pracy przez 5 sekund urządzenie wyłączy się na 5 sekund
-3	Praca przerywana, po pracy przez 5 sekund urządzenie wyłączy się na 30 sekund

Akcesoria i zalecane ustawienia prędkości

Akcesoria	Prędkość	Czas	Pojemność
Końcówka do ugniatania	1,2	1,5 min - przycisk 1, 8 min - przycisk 2	1500 g mąki i 750 ml wody
Ubijak płaski	1,2,3	10 min.	maks. 1,2 kg
Końcówka do ubijania	10	10 min.	8 białek lub 6 dl śmietanki
Maszynka do mięsa	9,10	10 min.	
Przetwarzanie żywności	4,5,6,7	1 min/cykl, maks: 5 cykli	350g
Ostrze typu S	9,10	1 min/cykl, maks: 5 cykli	300g
Wyciskarka do cytrusów	2,3	2,5 min/cykl, maks: 5 cykli	550mL
Elastyczna ubijaczka do wysokich temperatur	-3,-2,-1,1	60 min.	maks. 3 l
Blender	9,10,P	2 min.	600 g marchwi + 900 g wody Maks: 1500 ml

Korzystanie z funkcji timera

Z timera można korzystać w każdym trybie. Jeśli czas odliczania nie został wybrany, timer automatycznie odlicza w trakcie pracy. Urządzenie automatycznie przestaje pracować, gdy pracuje bez przerwy przez 15 minut.

- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświetli się i wyda dźwięk.
- Naciśnij przycisk timer/temperatura, aby wybrać opcję Timer. Naciskaj przyciski „+” i „-” - czas będzie się zwiększał lub zmniejszał po jednej minucie.
- Maksymalne ustawienie czasu timera wynosi 60 minut, a czas minimalny to 1 minuta.

- Przekręć przycisk sterowania prędkością do żądanej prędkości - mikser uruchomi się, a timer zacznie odliczać.
- Pracę miksera można przerwać w dowolnej chwili poprzez przekręcenie przycisku sterowania prędkością do położenia OFF (wyłącz). Spowoduje to również zatrzymanie timera. Timer będzie kontynuował odliczanie, gdy mikser zostanie ponownie uruchomiony.
- Mikser wyłączy się automatycznie, gdy całkowity czas upłynie.
- Wciśnij przyciski „+” i „-” jednocześnie - timer automatycznie wyzeruje się i możliwe będzie ponowne ustawienie czasu.

Korzystanie z funkcji gotowania

UWAGA: Sprawdź, czy czujniki temperatury ułożone pod miską i powierzchnią zewnętrzną podstawy miski są czyste, aby nie dopuścić do osłabienia wydajności grzania.

UWAGA: Zawsze stosuj rękawice kuchenne, gdy wyjmiesz miskę i narzędzia po podgrzaniu.

UWAGA: Nie zanurzaj miski w żadnym płynie i nie myj jej pod bieżącą wodą. Wyczyść zewnętrzną powierzchnię miski wilgotną szmatką. Jeśli zewnętrzna powierzchnia miski jest silnie zabrudzona, można dodać trochę detergentu

- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświetli się i wyda dźwięk.
- Naciśnij przycisk timera/temperatury, aby wybrać ustawienie temperatury. Naciskaj przyciski „+” i „-”, aż do momentu wyświetlenia żądanej temperatury (zakres temperatur: 25°C-140°C)
- Ustaw czas, przeczytaj rozdział „Korzystanie z funkcji timera”.
- Przekręć przycisk sterowania prędkością do żądanej prędkości - mikser uruchomi się i zacznie grzać. Pracę miksera można przerwać w dowolnej chwili poprzez przekręcenie przycisku sterowania prędkością do położenia OFF (wyłącz). Spowoduje to również przerwanie grzania. Mikser będzie kontynuował mieszanie i grzanie, gdy zostanie ponownie uruchomiony.
- Jeżeli temperatura miski przekroczy 60°C, ze względów bezpieczeństwa prędkość zostanie automatycznie ograniczona, nawet

jeśli wybrano wyższą prędkość. Prędkość nie wzrośnie automatycznie, gdy temperatura spadnie poniżej 60°C. Mikser należy wyłączyć i włączyć.

- Wciśnij przyciski „+” i „-” jednocześnie - temperatura automatycznie się wyzeruje.

PRZYCIŚK TRYBU PULSACYJNEGO

- Przycisku trybu pulsacyjnego można użyć tylko wtedy, gdy przycisk sterujący prędkością znajduje się w położeniu wyłączenia.
- Naciśnij przycisk trybu pulsacyjnego - mikser będzie pracował z maksymalną prędkością dopóki przycisk będzie znajdował się w tym położeniu. Jeśli zawartość miski ma temperaturę powyżej 60°C, prędkość zostanie automatycznie ograniczona.

FUNKCJA MIESZANIA

Ważne

- Temperatura wody, która zostanie dodana do ciasta, musi mieścić się w zakresie 40+/-5°C.
- Nie włączaj urządzenia na dłużej niż 10 minut bez przerwy, jeśli używasz końcówki do ugniatania ciasta, ubijaka płaskiego lub końcówki do ubijania. Zbyt długa nieprzerwana praca może skrócić żywotność urządzenia. Po upływie 10 minut pracy pozostaw urządzenie do schłodzenia na przynajmniej 40-45 minut.
- Jeśli ramię obrotowe zostanie podniesione podczas pracy, miksera automatycznie się wyłączy i nie uruchomi ponownie, dopóki ramię nie zostanie opuszczone. Aby ponownie uruchomić mikser, przekręć przycisk sterowania prędkością do położenia „0” (wyłącz), a następnie ponownie wybierz prędkość.
- Po upływie 10 minut bez działania, wyświetlacz przejdzie w tryb uśpienia. Jeśli dotknięty zostanie dowolny przycisk lub pokrętko, wyświetlacz uruchomi się ponownie.

Instalacja i użytkowanie

- Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.
- Upewnij się, że pokrywa ochronna maszyny do mięsa i blendera jest zamontowana na miejscu.



- Naciśnij przycisk zwolnienia ramienia i jednocześnie unieś ramię obrotowe ręką do czasu, aż zablokuje się na swoim miejscu. Ramię obrotowe znajduje się teraz w pozycji uniesionej.
- Załóż pokrywę na ramię obrotowe tak, aby zatrzasknęło się w odpowiedniej pozycji.
- Umieść produkty w misce, zamocuj zakładki na misce w zagłębieniu na obudowie silnika. Przekręć miskę lekko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zatrzasknęła się w odpowiedniej pozycji.
- Umieść osłonę przeciwbryzgową na końcówce do ugniatania ciasta, jak pokazano na rysunku. Przekręć i zamocuj końcówkę. Osłona przeciwbryzgową zapobiega rozpryskiwaniu ciasta powyżej końcówki.



- Zamontuj wymaganą końcówkę na wrzecionie silnika pod ramieniem obrotowym.
- Umieść końcówkę w taki sposób, aby zakładki na wrzecionie były wyrównane z wgłębieniami na końcówce. Dociśnij końcówkę do ramienia obrotowego i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu

wskazówek zegara do momentu zablokowania zablokowania w odpowiednim położeniu.

- Naciśnij przycisk zwalniania ramienia i wciśnij ramię w dół ręką, aż zablokuje się na swoim miejscu (słychać kliknięcie). Pokrywa musi szczelnie zamykać miskę. W przeciwnym wypadku będzie nieprawidłowo zamontowana. Urządzenie jest gotowe do użycia.
- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświecili się i wyda dźwięk.
- Przekręć przycisk sterowania prędkością dożądanego i zalecanego ustawienia prędkości, czasu i pojemności, przedstawionych w powyższej tabeli.
- Timer odlicza w 1-sekundowych odstępach. Prędkość można zmienić w dowolnym momencie, gdy mikser pracuje.
- Jeżeli potrzebujesz wyskrobać wnętrze miski, zaczekaj aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Użyj szpatułki. Nie używaj palców.
- Wyłącz mikser przekręcając przycisk sterowania prędkością do położenia OFF (wyłącz). Odłącz go od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zanim przestawisz urządzenie.
- Naciśnij przycisk zwolnienia ramienia i jednocześnie unieś ramię obrotowe ręką do czasu, aż zablokuje się na swoim miejscu.
- Wymontuj końcówkę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wyjmij miskę obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

FUNKCJA MASZYNY DO MIĘSA

- Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.
- Zdejmij pokrywę ochronną z maszyny do mięsa.
- Upewnij się, że pokrywa ochronna blendera jest zamontowana na miejscu.



Bezpieczeństwo

- Przed zmieleniem mięsa zawsze usuń kości, chrząstki, ścięgna i skórę.
- Mrożoną żywność należy dokładnie rozmrozić przed zmieleniem.
- Maszynka do mięsa nie może pracować bez przerwy dłużej niż przez 10 minut. Zbyt długa nieprzerwana praca maszyny do mięsa może skrócić żywotność urządzenia. Po korzystaniu z urządzenia przez 10 minut zrób przerwę i odczekaj co najmniej 30 minut przed ponownym użyciem.

Montaż korpusu maszyny do mięsa

- Umieść korpus maszyny do mięsa w gnieździe akcesoriów, tak aby strzałka była w jednej linii z kółkiem. Obróć go do pozycji pionowej, aby strzałka znalazła się w jednej linii ze strzałką.



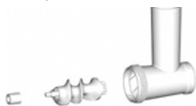
- Zamontuj tackę na mięso na maszynce do mięsa tak, aby szeroka część była umieszczona nad obudową silnika urządzenia. Umieść naczynie pod otworem w maszynce do mięsa.



- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświetli się i wyda dźwięk.
- Przekręć przycisk sterowania prędkością dożądanego i zalecanego ustawienia prędkości, czasu i pojemności, przedstawionych w powyższej tabeli.
- Timer odlicza w 1-sekundowych odstępach. Prędkość można zmienić w dowolnym momencie, gdy mikser pracuje.
- Potnij mięso na mniejsze kawałki, aby mieściły się do rurki podawczej. Potnij w kostkę lub w paski o szerokości ok. 2,5 cm.
- Połóż kawałki mięsa na tacce. Będą się zsuwały do rurki podawczej. Ostrożnie popychaj je popychaczem. Nie naciskaj zbyt mocno, aby nie uszkodzić urządzenia.

Mielenie

- Włóż do maszynki do mięsa spiralę, wystającą końcówką skierowaną na zewnątrz, dociśnij mocno. Zamocuj silikonowy łącznik na końcówce spirali.



- Zamocuj ostrze tnące na łączniku spirali. Ostre krawędzie ostrza powinny być skierowane do tarczy.



- Zamocuj jedną z trzech tarcz na ostrzu. Przekręć tarczę tak, aby dwa wgłębienia znalazły się w jednej linii z wypustkami w korpusie maszynki do mięsa. Wybierz tarczę odpowiednio do wymaganej konsystencji - mięso drobno zmielone, średnio zmielone i grubo zmielone.



- Zamocuj nakrętkę pierścieniową na tarczy i korpusie maszynki do mięsa, przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka powinna trzymać tarczę w sposób pewny, ale nie należy jej dokręcać zbyt mocno.



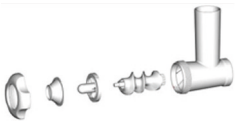
Sitko

- Włóż do maszynki do mięsa spiralę, wystającą końcówką skierowaną na zewnątrz, dociśnij mocno. Zamocuj sitko, przekręć sitko tak, aby dwa wgłębienia znalazły się w jednej linii z wypustkami w korpusie maszynki do mięsa.
- Zamocuj nakrętkę pierścieniową na sitku i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka powinna trzymać sitko w sposób pewny, ale nie należy jej dokręcać zbyt mocno.



Tuleja do pulpetów

- Włóż do maszyny do mięsa spiralę, wystającą końcówką skierowaną na zewnątrz, dociśnij mocno. Zamocuj końcówkę do rozprowadzania mięsa i tuleję do pulpetów tak, aby dwa wgłębienia znalazły się w jednej linii z wypustkami w korpusie maszyny do mięsa.
- Zamocuj nakrętkę pierścieniową na tulei do pulpetów i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka powinna trzymać sitko w sposób pewny, ale nie należy jej dokręcać zbyt mocno.



Tuleja do kielbasek

- Włóż do maszyny do mięsa spiralę, wystającą końcówką skierowaną na zewnątrz, dociśnij mocno. Zamocuj końcówkę do rozprowadzania ciasta i tuleję do kielbasek tak, aby dwa wgłębienia znalazły się w jednej linii z wypustkami w korpusie maszyny do mięsa.
- Zamocuj nakrętkę pierścieniową na tulei do kielbasek i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować. Nakrętka powinna trzymać sitko w sposób pewny, ale nie należy jej dokręcać zbyt mocno.

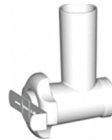


Końcówka do rozprowadzania ciasta

- Włóż do maszyny do mięsa spiralę, wystającą końcówką skierowaną na zewnątrz, dociśnij mocno. Zamocuj końcówkę do rozprowadzania ciasta i okrągły uchwyt do mięsa tak, aby dwa wgłębienia znalazły się w jednej linii z wypustkami w korpusie maszyny do mięsa.



- Zamocuj metalową taśmę w metalowym uchwycie. Przesuwaj metalową taśmę do przodu lub do tyłu, aby wybrać wzór.



BLENDER

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty podczas miksowania składników stałych, wkładaj do dzbanka małe porcje, jedną po drugiej, nie wkładając zbyt dużej ilości na raz.
- Jeśli chcesz zmiksować składniki stałe, pokrój je przedtem na małe kawałki (2-3 cm).
- Podczas pracy urządzenia zawsze trzymaj dłoń na pokrywie blendera.

- Silnik może pracować przez maksymalnie 2 minuty, aby się nie przegrzał lub nie uszkodził.
- Poziom wody nie może być wyższy niż 1,75 l po dodaniu produktów i wody.

Instalacja dzbanka blendera

- Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.
- Zdejmij pokrywę ochronną z blendera.
- Upewnij się, że pokrywa ochronna maszyny do mięsa jest zamontowana na miejscu.



- Umieść podkładkę łączącą i ostrze tnące w podstawce dzbanka. Z ostrzem obchodź się ostrożnie - jest bardzo ostre.
- Umieść podstawkę dzbanka w szklanym dzbanku i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować.
- Umieścić produkty w dzbanku i zamocuj pokrywę na dzbanku.



- Umieść dzbanek na obudowie silnika i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować i zwolnij wyłącznik bezpieczeństwa. Upewnij się, że strzałki znajdują się w jednej linii.



- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświecili się i wyda dźwięk.
- Przekręć przycisk sterowania prędkością dożądanego i zalecanego ustawienia prędkości, czasu i pojemności, przedstawionych w powyższej tabeli.
- Timer odlicza w 1-sekundowych odstępach. Prędkość można zmienić w dowolnym momencie, gdy mikser pracuje.

ROBOT KUCHENNY

Bezpieczeństwo

- Trzymaj dłonie i utensylia poza miską, gdy mikser jest podłączony do źródła zasilania.
- Nigdy nie używaj palców do popchania żywności w dół rurki podawczej. Zawsze używaj załączonego popychacza.
- Nie mieszaj płynnych składników, ponieważ mogą wyciekać wokół pokrywy.
- Nigdy nie używaj uszkodzonych końcówek. Przekaż je do sprawdzenia lub naprawy.
- Pojemność miski robota: Mięso maks. 300 g.

Instalacja miski miksera

- Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym i upewnij się, że stoi stabilnie.
- Zdejmij pokrywę ochronną z blendera.
- Upewnij się, że pokrywa ochronna maszyny do mięsa jest zamontowana na miejscu.



- Zdejmij pokrywę z miski robota przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Umieść miskę robota na łączniku robota zwracając uwagę, aby strzałka w misce znajdowała się w jednej linii ze strzałką na łączniku. Przytrzymaj miskę i przekręć łącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzaśnie.



- Umieść robot na obudowie silnika tak, aby strzałka znajdowała się w jednej linii z kółkiem. Przekręć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby strzałka znalazła się w jednej linii ze strzałką.

Tarcza tnąca

Uwaga: 1 min pracy + 2 min wyłączenia w cyklu. Można wykonać 5 cykli. Przerwa 40 min.

Uwaga: Pojemność miski robota: Maks. 350 g

- Umieść żądaną tarczę tnącą na napędzie łącznika. Preferowana strona tnąca musi być skierowana w górę. Z tarczą tnącą obchodź się ostrożnie - jest bardzo ostra. Przytrzymaj tarczę za uchwyt znajdujący się pośrodku.
- Zamocuj pokrywę na misce tak, aby strzałka była w jednej linii z kółkiem. Przekręć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby strzałka znalazła się w jednej linii ze strzałką.



- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświecili się i wyda dźwięk.
- Przekręć przycisk sterowania prędkością dożądanego i zalecanego ustawienia prędkości, czasu i pojemności, przedstawionych w powyższej tabeli.

Montaż ostrza typu S

Uwaga: 2 sek. pracy + 2 min wyłączenia w cyklu. Można wykonać 5 cykli. Przerwa 40 min.

Uwaga: Pojemność miski robota: Mięso maks. 300 g.

- Umieść ostrze typu S na napędzie łącznika. Z ostrzem typu S obchodź się ostrożnie - jest bardzo ostre. Przytrzymaj tarczę za uchwyt znajdujący się pośrodku.



- Potnij produkty na małe kawałki i umieść je w misce. Dopilnuj aby były równomiernie rozłożone.
- Zamocuj pokrywę na misce tak, aby strzałka była w jednej linii z kółkiem. Przekręć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby strzałka znalazła się w jednej linii ze strzałką.
- Podłącz mikser do zasilania sieciowego. Wyświetlacz rozświetli się i wyda dźwięk.
- Przekręć przycisk sterowania prędkością dożądanego i zalecanego ustawienia prędkości, czasu i pojemności, przedstawionych w powyższej tabeli.

Wyciskarka do cytrusów

Uwaga: 2,5 min pracy + 2 min wyłączenia w cyklu. Można wykonać 5 cykli. Przerwa 40 min.

Uwaga: Pojemność miski robota: 550 ml.

- Umieść sitko w misce. Tak, aby strzałka w misce znajdowała się w jednej linii ze strzałką na sitku.
- Umieść łącznik wyciskacza do cytrusów na sitku.
- Zamocuj wyciskacz .



CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj silnika i miski w wodzie ani innych płynach i dopilnuj, aby woda nie dostała się do urządzenia.
- Wyczyść obudowę silnika wilgotną szmatką. Jeśli urządzenie jest silnie zabrudzone, można dodać trochę detergentu.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj szorowaków, wełny stalowej ani żadnych mocnych rozpuszczalników lub ściernych środków czyszczących - grozi uszkodzeniem zewnętrznej powierzchni urządzenia.
- Zdemontuj i wyczyść wszystkie akcesoria oddzielnie. Akcesoria można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Dopilnuj, aby te elementy nie były zamocowane mocno w zmywarce - grozi odkształceniem.
- Podczas użytkowania i czyszczenia urządzenia należy uważać, aby nie dotykać ostrzy lub ostrych części.
- Po oczyszczeniu i przed ponownym użyciem pozostaw do wyschnięcia. Nie używaj urządzenia, jeśli jest wilgotne.
- Po umyciu i wysuszeniu przechowuj urządzenie wraz z akcesoriami w suchym i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Po wyczyszczeniu zalecamy nasmarowanie sitek do mięsa olejem roślinnym i przechowywanie ich zawiniętych w tłuszczu odpornym papierze, aby zminimalizować ryzyko wystąpienia rdzy i przebarwienia.
- Aby wyczyścić zewnętrzną powierzchnię dzbanka lub miski, nie wolno zanurzać ich w żadnym płynie ani czyścić pod bieżącą wodą. Zewnętrzną powierzchnię dzbanka lub miski czyść wilgotną szmatką. Jeśli zewnętrzna powierzchnia dzbanka lub miski jest silnie zabrudzona, można dodać trochę detergentu.



UTYLIZACJA

■ Jeśli chcesz zutylizować sprzęt posiadający ten symbol na obudowie i/lub w instrukcji obsługi, wykonaj poniższą procedurę: Upewnij się, że urządzenie zostanie po zakończeniu okresu żywotności przetworzone w sposób odpowiedzialny, aby zagwarantować ponowne wykorzystanie (części) urządzenia w maksymalnym stopniu. Nie wyrzucaj urządzenia z niesortowanymi odpadami, lecz przekaż je do sklepu lub do uznanego punktu zbiórki. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje na temat systemu odbioru i zbierania odpadów w Twojej okolicy. Upewnij się, że urządzenie zostanie ponownie użyte, jeśli chcesz poddać je utylizacji, gdy nadal jest w dobrym stanie lub wymaga tylko drobnej naprawy.

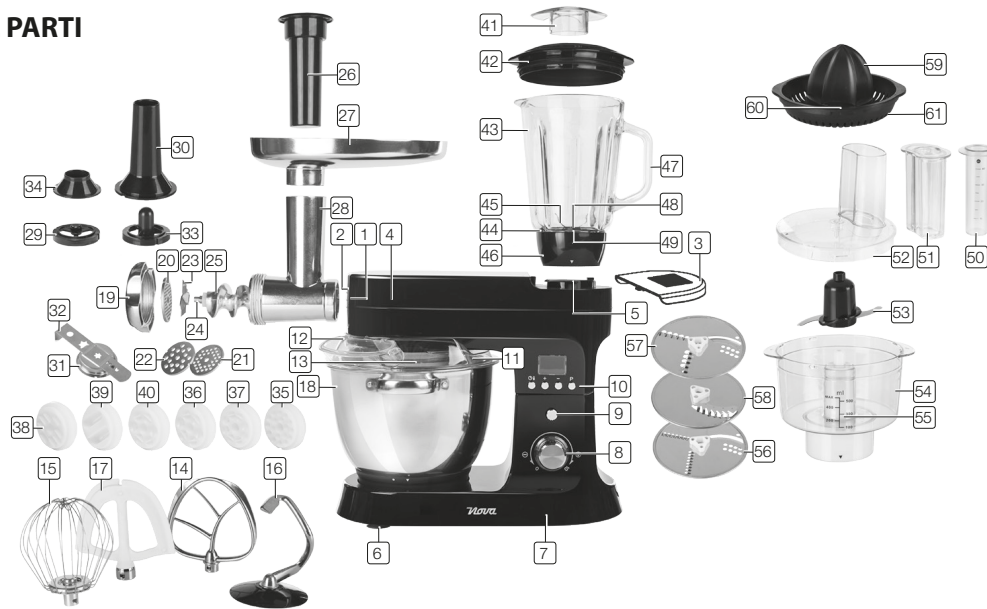
GWARANCJA

- Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja obowiązuje, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami i w tym celu, do którego został stworzony. Ponadto należy przedstawić oryginalny dowód zakupu (faktura, paragon lub rachunek) z datą zakupu, nazwą sprzedawcy i numerem produktu.
- Szczegółowe warunki gwarancji znajdziesz na naszej stronie internetowej: service.nova-int.com

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

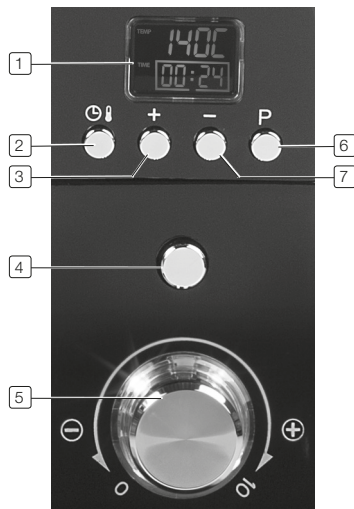
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza o altro tecnico qualificato per evitare pericoli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- L'utente non deve lasciare il dispositivo incustodito mentre è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini dai 0 agli 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza e di conoscenza, se hanno ricevuto la supervisione o istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono gli eventuali pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Pulizia e manutenzione non possono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo senza supervisione.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione elettrica se è lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- È assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che venga in contatto con gli alimenti.
- **NOTA:** Le lame sono molto affilate, evitare il contatto fisico mentre si svuota o si pulisce il dispositivo, ci si può ferire gravemente.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di toglierlo dal supporto.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico ed in applicazioni simili quali:
 - o Cucine per personale in negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi.
 - o Da clienti in hotel, motel ed altri ambienti di tipo residenziale.
 - o Ambienti di tipo bed and breakfast.
 - o Fattorie.

DESCRIZIONE PARTI



- | | | | | | |
|---|---|-------------------------------------|------------------------------|---|---|
| 1. Incavo per accessori | 11. Coperchio | 22. Disco per macinatura grossolana | 34. Contenitore per Kibbe | 48. Unità lama | 56. Affettatrice/ sminuzzatrice sottile |
| 2. Coperchio di protezione | 12. Coperchio dello scivolo | 23. Stampino | 35. Spaghetti | 49. Accoppiatore inferiore | 57. Affettatrice/ sminuzzatrice spessa |
| 3. Coperchio di protezione del frullatore | 13. Paraspruzzi | 24. Raccordo in silicio | 36. Maccheroni | 50. Pressino piccolo del robot da cucina | 58. Mandolina sottile (per taglio a julienne) |
| 4. Braccio orientabile | 14. Battitore piatto | 25. Rotolo | 37. Rigatoni | 51. Pressino grande del robot da cucina | 59. Spremiagrumi grande |
| 5. Albero motore | 15. Frusta | 26. Pestello | 38. Tagliatelle | 52. Coperchio della ciotola del robot da cucina | 60. Connettore dello spremiagrumi |
| 6. Cuscinetto | 16. Gancio per impastare | 27. Vassoio per la carne | 39. Lasagne | 53. Lama a S | 61. Setaccio dello spremiagrumi |
| 7. Alloggiamento del motore | 17. Battitore flessibile per alte temperature | 28. Corpo del tritacarne | 40. Maccheroni grandi | 54. Ciotola del robot da cucina | |
| 8. Pulsante per controllo della velocità | 18. Ciotola | 29. Spatola per impasto | 41. Tazza ricarica | 55. Connettore del robot da cucina | |
| 9. Pulsante di rilascio | 19. Ghiera | 30. Contenitore per salsiccia | 42. Coperchio del frullatore | | |
| 10. Pulsante Timer/Controllo temperatura | 20. Disco per macinatura fine | 31. Portabiscotti rotondo | 43. Bicchieri e centrifuga | | |
| | 21. Disco per macinatura media | 32. Lamiera mandorlata piatta | 44. Rondella di raccordo | | |
| | | 33. Spargi carne | 45. Lama da taglio | | |
| | | | 46. Supporto | | |
| | | | 47. Manico | | |

Display



1. Indicatore velocità/timer/temperatura
2. Pulsante selettore Timer/Temperatura
3. Pulsante per aumento Timer/temperatura
4. Pulsante di rilascio
5. Pulsante per controllo della velocità
6. Pulsante impulsi
7. Pulsante diminuzione Timer/temperatura

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Nota: Non utilizzare mai l'apparecchio se non contiene cibi o liquidi!

- Estrarre l'apparecchio e gli accessori fuori dalla scatola. Rimuovere gli adesivi, la pellicola protettiva o la plastica dal dispositivo.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido.

Attenzione: il recipiente contiene lame molto affilate, da maneggiare sempre con attenzione.

- Posizionare il corpo principale dell'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Quando l'apparecchio è in uso, tenere le dita lontano dalla ciotola in acciaio inox.
- Non cambiare gli accessori finché l'apparecchio non è completamente fermo ed è stato scollegato.

USO

Livelli di velocità

Livello di velocità visualizzato	Funzionamento
0	OFF (SPENTO)
01	Velocità minima (lento)
10	Velocità massima (veloce)
-1	Velocità bassa costante
-2	Funzionamento intermittente, dopo 5 secondi di funzionamento, l'apparecchio rimarrà in pausa per 5 secondi
-3	Funzionamento intermittente, dopo 5 secondi di funzionamento, l'apparecchio rimarrà in pausa per 30 secondi

Accessori e impostazioni di velocità consigliate

Accessori	Velocità	Tempo	Capacità
Gancio per impastare	1,2	1,5 min a velocità 1 ed 8 min a velocità 2	1500 g di farina e 50 ml d'acqua
Battitore piatto	1,2,3	10 min.	Max 1,2Kg
Frusta	10	10 min.	8 albumi d'uovo o 6 dl di crema
Tritacarne	9,10	10 min.	
Trasformazione alimentare	4,5,6,7	1 min./ciclo, Max:5 cicli	350g
Lama a S	9,10	20 sec./ciclo, Max:5 cicli	300g
Spremiagrumi	2,3	2,5 min./ciclo, Max:5 cicli	550mL
Battitore flessibile per alte temperature	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Frullatore	9,10,P	2 min.	600g di carote +900g d'acqua MAX:1500mL

Usare la funzione timer

Il timer può essere usato in qualsiasi modalità. Se non è stato selezionato un conto alla rovescia il timer conterà automaticamente durante il funzionamento; l'apparecchio si fermerà automaticamente quando l'apparecchio funziona per 15 minuti.

- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Premere il pulsante Timer/Temperatura per selezionare il timer. Premere i pulsanti "+" e "-" per aumentare o diminuire il tempo di un minuto.
- L'impostazione massima del timer è di 60 minuti; l'impostazione minima del tempo è di 1 minuto.

- Impostare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata; il frullatore si avvierà ed il timer inizierà il conto alla rovescia.
- E' possibile mettere in pausa il funzionamento del frullatore ruotando il pulsante di controllo della velocità alla posizione OFF. Questo metterà in pausa anche il timer. Il timer continuerà il conto alla rovescia quando il frullatore viene riavviato.
- Il frullatore si fermerà automaticamente quando il tempo totale è trascorso.
- Premere i pulsanti "+" e "-" contemporaneamente. Il timer si azzerà automaticamente e sarà poi possibile reimpostare il tempo.

Usare la funzione cottura

NOTA: Assicurarsi che i sensori di temperatura sotto la ciotola e la superficie esterna della base della ciotola siano pulite per evitare uno scarso riscaldamento.

NOTA: Utilizzare sempre i guanti da forno per rimuovere la ciotola e gli accessori dopo il riscaldamento.

NOTA: Non immergere la ciotola nei liquidi e non pulirla sotto l'acqua corrente. Pulire la superficie esterna della ciotola utilizzando un panno umido. E' possibile aggiungere un po' di detersivo se la superficie esterna della ciotola è molto sporca.

- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Premere il pulsante Timer/Temperatura per selezionare la temperatura. Premere i pulsanti "+" e "-" fino a visualizzare la temperatura desiderata, (Intervallo di temperatura: 25°C-140°C)
- Impostare il tempo, fare riferimento alla sezione "Utilizzare la funzione timer".
- Ruotare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata; il frullatore si avvia ed inizierà a riscaldare. E' possibile mettere in pausa il funzionamento del frullatore ruotando il pulsante di controllo della velocità alla posizione OFF, questo metterà in pausa anche il riscaldamento. La miscelazione ed il riscaldamento continueranno quando il frullatore sarà riavviato.

- Se la temperatura della ciotola supera i 60°C, la velocità è automaticamente limitata per motivi di sicurezza, anche se è stata selezionata una velocità maggiore. La velocità non aumenterà automaticamente quando la temperatura scende al di sotto dei 60°C. Sarà necessario spegnere e riaccendere il frullatore.
- Premere i pulsanti “+” e “-” contemporaneamente e la temperatura sarà impostata automaticamente a zero.

PULSANTE IMPULSI

- Il pulsante impulsi può essere utilizzato solamente quando il pulsante di controllo della velocità è in posizione OFF.
- Premere il pulsante impulsi ed il frullatore funzionerà alla velocità massima fin tanto che il pulsante viene tenuto in questa posizione. Se il contenuto della ciotola supera i 60°C la velocità è limitata automaticamente.

FUNZIONE FRULLATORE

Importante

- Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 min. continuamente quando si stanno utilizzando il gancio per l'impasto, il battitore piatto o la frusta. Utilizzare l'apparecchio continuamente per troppo tempo senza un intervallo può ridurre la durata della vita dell'apparecchio. Dopo 10 min. di utilizzo, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 40-45 minuti.
- Se si solleva il braccio orientabile durante il funzionamento il frullatore si fermerà automaticamente e non si riavvierà finché il braccio orientabile viene abbassato. Per riavviare il frullatore, ruotare il pulsante di controllo della velocità alla posizione OFF “0” e poi rifelezionare una velocità.
- Dopo 10 minuti di mancata interazione il display passerà alla modalità sleep. Se si tocca un qualsiasi pulsante o manopola il display si riaccende.

Installazione ed uso

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, ad esempio un ripiano della cucina ed assicurarsi che sia saldamente appoggiata.
- Assicurarsi che il coperchio di protezione del tritacarne e del frullatore siano fissati in posizione.



- Premere il pulsante di rilascio del braccio e, contemporaneamente sollevare manualmente il braccio orientabile finché si blocca in posizione; il braccio orientabile si trova ora in posizione verso l'alto.
- Posizionare il coperchio sul braccio orientabile, in modo che si blocchi saldamente in posizione.
- Mettere gli alimenti nella ciotola, allineare le linguette sulla ciotola nei recessi sull'alloggiamento del motore. Ruotare leggermente la ciotola in senso orario in modo che si blocchi in posizione.
- Posizionare il paraspruzzi sul gancio da impasto come mostrato in figura. Ruotare e fissare il gancio. Il paraspruzzi evita che l'impasto possa sollevarsi al di sopra del gancio.



- Montare l'accessorio necessario sull'albero motore sotto il braccio orientabile.
- Posizionare l'accessorio in modo che le linguette sull'albero motore siano allineate con i recessi sull'accessorio, premere l'accessorio contro il braccio orientabile e, allo stesso tempo, ruotarlo in senso anti-orario finché l'accessorio si blocca saldamente in posizione.

- Premere il pulsante di rilascio del braccio e premere il braccio orientabile verso il basso manualmente finché scatta in posizione. Il coperchio deve combaciare esattamente con la ciotola, altrimenti non è montato in modo corretto. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Ruotare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata ed ai tempi e capacità consigliati indicati nella tabella qui sopra.
- Il timer conterà in avanti ad intervalli di 1 secondo. E' possibile modificare la velocità in qualsiasi momento mentre il frullatore è in funzione.
- Se è necessario raschiare l'interno della ciotola, attendere che l'accessorio sia completamente fermo. Utilizzare una spatola. Non utilizzare le dita.
- Fermare il frullatore riportando il pulsante di controllo della velocità in posizione OFF. Scollegarlo dalla presa elettrica prima di cambiare gli accessori o prima di prendere l'apparecchio.
- Premere il pulsante di rilascio del braccio e, allo stesso tempo, sollevare manualmente il braccio orientabile finché si blocca in posizione.
- Staccare l'accessorio ruotandolo in senso orario.
- Rimuovere la ciotola ruotandola in senso anti-orario.

FUNZIONE TRITACARNE

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, ad esempio un ripiano della cucina ed assicurarsi che sia saldamente appoggiata.
- Rimuovere il coperchio di protezione del tritacarne.
- Assicurarsi che il coperchio di protezione del frullatore sia fissato in posizione.



Sicurezza

- Rimuovere sempre ossa, cartilagini, tendini e l'esterno prima di macinare la carne.
- Il cibo congelato deve essere accuratamente scongelato prima di macinarlo.
- Non utilizzare mai il tritacarne in modo continuo per più di 10 minuti. Utilizzare il tritacarne continuamente per troppo tempo senza un intervallo può ridurre la durata della vita dell'apparecchio. Dopo aver utilizzato l'apparecchio per 10 minuti, fare una pausa ed attendere almeno 30 minuti prima di usarlo di nuovo.

Montare il corpo del tritacarne

- Montare il corpo del tritacarne nel recesso dell'accessorio, in modo che la freccia sia allineata con il cerchio. Ruotarlo in posizione verticale, in modo che la freccia sia allineata con la freccia.



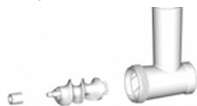
- Montare il vassoio per la carne sul corpo del tritacarne in modo che la parte larga sia posizionata sull'alloggiamento del motore dell'apparecchio. Posizionare un contenitore sotto l'apertura del corpo del tritacarne.



- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Ruotare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata ed ai tempi e capacità consigliati indicati nella tabella qui sopra.
- Il timer conterà in avanti ad intervalli di 1 secondo. E' possibile modificare la velocità in qualsiasi momento mentre il frullatore è in funzione.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli, in modo che i pezzi entrino nel tubo di alimentazione. Tagliare a dadini o a strice con una larghezza di circa 2,5 cm.
- Mettere i pezzi sul vassoio. I pezzi di carne scenderanno lungo il tubo di alimentazione. Spingere con attenzione verso il basso utilizzando il pestello. Non premere eccessivamente, altrimenti questo potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Macinare

- Montare il rullo nel corpo del tritacarne con la penna rivolta all'esterno, premerlo saldamente in posizione. Montare il raccordo in silicone sulla penna del rullo.



- Montare la lama sul connettore del rullo. I bordi affilati della lama devono essere rivolti verso il disco per macinatura.



- Montare uno dei tre dischi per macinatura sopra alla lama. Ruotare il disco per macinatura in modo che i due recessi siano allineati con le linguette sul corpo del tritacarne. Scegliere il disco per macinatura adatto per la consistenza desiderata, è possibile scegliere tra fine, media e grossolana.



- Montare la ghiera sul disco per macinatura sul corpo del tritacarne, ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere il disco per macinatura saldamente in posizione ma senza stringere eccessivamente.



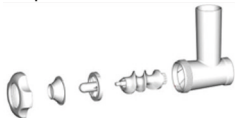
Schermo

- Montare il rullo nel corpo del tritacarne con la penna rivolta all'esterno, premerlo saldamente in posizione. Montare uno schermo in modo che i due recessi siano allineati con le linguette sul corpo del tritacarne.
- Montare la ghiera sullo schermo e ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere lo schermo saldamente in posizione. Ma senza stringere eccessivamente.



Contenitore per Kibbe

- Montare il rullo nel corpo del tritacarne con la penna rivolta all'esterno, premerlo saldamente in posizione. Montare lo spargicarne ed il contenitore per Kibbe in modo che i due recessi siano allineati con le linguette sul corpo del tritacarne.
- Montare la ghiera sul contenitore per Kibbe e ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere lo schermo saldamente in posizione. Ma senza stringere eccessivamente.



Contenitore per salsiccia

- Montare il rullo nel corpo del tritacarne con la penna rivolta all'esterno, premerlo saldamente in posizione. Montare la spatola per impasto ed il contenitore per salsicce in modo che i due recessi siano allineati con le linguette sul corpo del tritacarne.
- Montare la ghiera sul contenitore per salsicce e ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere lo schermo saldamente in posizione. Ma senza stringere eccessivamente.

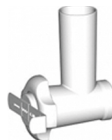


Spatola per impasto

- Montare il rullo nel corpo del tritacarne con la penna rivolta all'esterno, premerlo saldamente in posizione. Montare la spatola per impasto ed il portacarne rotondo in modo che i due recessi siano allineati con le linguette sul corpo del tritacarne.



- Montare la lamiera mandorlata piatta nel supporto metallico. Spingere la lamiera mandorlata piatta avanti o indietro per selezionare la mandorla.



FRULLATORE

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Per ottenere i migliori risultati frullando ingredienti solidi, inserire piccole porzioni nel contenitore una ad una invece di mettere una grande quantità in una volta sola.
- Se si stanno trasformando ingredienti solidi, tagliarli prima in piccoli pezzi (2-3cm).
- Posizionare sempre le mani sopra al frullatore quando si utilizza il dispositivo.
- Fare funzionare il motore per un massimo di 2 minuti per evitare surriscaldamento o eventuali danni.
- Il livello dell'acqua non può superare i 1,75L dopo l'aggiunta di materiale ed acqua.

Installare il contenitore del frullatore

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, ad esempio un ripiano della cucina ed assicurarsi che sia saldamente appoggiata.
- Rimuovere il coperchio di protezione del frullatore.
- Assicurarsi che il coperchio di protezione del tritacarne sia fissato in posizione.



- Posizionare la rondella di raccordo e la lama sulla base del bicchiere. Maneggiare le lame con attenzione, sono estremamente affilate.
- Posizionare l'assieme della base del bicchiere sul contenitore in vetro e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore e posizionare il coperchio sul contenitore.



- Posizionare l'assieme del contenitore sull'alloggiamento del motore e ruotarlo in senso orario per bloccarlo e rilasciare l'interruttore di sicurezza, assicurarsi che le frecce siano allineate.



- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Ruotare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata ed ai tempi e capacità consigliati indicati nella tabella qui sopra.
- Il timer conterà in avanti ad intervalli di 1 secondo. E' possibile modificare la velocità in qualsiasi momento mentre il frullatore è in funzione.

ROBOT DA CUCINA

Sicurezza

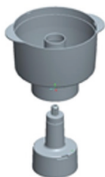
- Tenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola mentre il frullatore è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non usare mai le dita per spingere il cibo nel tubo di alimentazione. Utilizzare sempre il pestello/i in dotazione.
- Non frullare ingredienti liquidi poiché potrebbero fuoriuscire dal coperchio.
- Non utilizzare mai accessori danneggiati. Farli controllare o riparare.
- Capacità della ciotola del robot da cucina: Carne MAX 300 g.

Installare la ciotola del frullatore

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, ad esempio un ripiano della cucina ed assicurarsi che sia saldamente appoggiata.
- Rimuovere il coperchio di protezione del frullatore.
- Assicurarsi che il coperchio di protezione del tritacarne sia fissato in posizione.



- Rimuovere il coperchio dalla ciotola del robot da cucina ruotandola in senso anti-orario.
- Posizionare la ciotola del robot da cucina sul connettore del robot da cucina assicurandosi che la freccia nella ciotola sia allineata con la freccia sul connettore, tenere la ciotola e ruotare il connettore in senso orario finché si blocca in posizione.



- Posizionare l'assieme del robot da cucina sull'alloggiamento del motore, in modo che la freccia sia allineata con il cerchio. Ruotarlo in senso orario, in modo che la freccia sia allineata con la freccia.

Piastra da taglio

Nota: 1 min ON + 2 min. OFF in un ciclo, continuare l'utilizzo per 5 cicli, fermarsi per 40 min.

Nota: Capacità della ciotola del robot da cucina: Max 350g

- Posizionare la piastra da taglio desiderata sul pilota del connettore. Il lato di taglio preferito deve essere rivolto verso l'alto. Maneggiare le piastre da taglio con attenzione, sono estremamente affilate. Tenere le piastre dall'impugnatura al centro.
- Montare il coperchio sulla ciotola, in modo che la freccia sia allineata con il cerchio. Ruotarlo in senso orario, in modo che la freccia sia allineata con la freccia.



- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Ruotare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata ed ai tempi e capacità consigliati indicati nella tabella qui sopra.

Assieme lama ad S

Nota: 20 sec ON + 2 min. OFF in un ciclo, continuare l'utilizzo per 5 cicli, fermarsi per 40 min.

Nota: Capacità della ciotola del robot da cucina: Carne MAX 300 g.

- Posizionare la lama ad S sul pilota del connettore. Maneggiare la lama ad S con attenzione, è estremamente affilata. Tenere le piastre dall'impugnatura al centro.



- Tagliare il cibo in piccoli pezzi e metterlo nella ciotola assicurandosi che sia distribuito uniformemente.
- Montare il coperchio sulla ciotola, in modo che la freccia sia allineata con il cerchio. Ruotarlo in senso orario, in modo che la freccia sia allineata con la freccia.
- Collegare il frullatore all'alimentazione elettrica. Il display si accende ed emette un segnale acustico.
- Ruotare il pulsante di controllo della velocità alla velocità desiderata ed ai tempi e capacità consigliati indicati nella tabella qui sopra.

Spremiagrumi

Nota: 2,5min. ON + 2 min. OFF in un ciclo, continuare l'utilizzo per 5 cicli, fermarsi per 40 min.

Nota: Capacità della ciotola del robot da cucina 550 ml.

- Posizionare il setaccio nella ciotola bowl. In modo che la freccia nella ciotola sia allineata con la freccia sul setaccio.
- Posizionare il connettore dello spremiagrumi sul setaccio.
- Montare lo spremiagrumi.



PULIZIA

- Rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere la sezione del motore e la ciotola in acqua o altri liquidi ed assicurarsi che l'acqua non entri nell'apparecchio.
- Pulire la sezione del motore utilizzando un panno umido. E' possibile aggiungere un po' di detersivo se l'apparecchio è molto sporco.
- Non utilizzare spazzole di metallo, lana d'acciaio o altro tipo di solventi forti o sostanze abrasive per pulire l'apparecchio, poiché queste potrebbero danneggiare le superfici esterne dell'apparecchio.
- Smontare e pulire gli accessori contemporaneamente. Gli accessori possono essere lavati in acqua tiepida saponata o in lavastoviglie. Assicurarsi che gli accessori non siano posizionati fermamente nella lavastoviglie poiché ciò potrebbe modificarne la forma.
- Prestare attenzione a non toccare la lame o le parti affilate durante l'uso e la pulizia.
- Lasciare asciugare completamente dopo la pulizia prima dell'uso. Non utilizzare l'apparecchio se è umido.
- Una volta lavato e asciugato, conservare l'apparecchio con gli accessori in un luogo asciutto, sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Dopo la pulizia, si raccomanda di lubrificare gli schermi per la carne con olio vegetale, e conservarli nella carta oleata per ridurre al minimo il rischio di ruggine e scolorimento.
- Non immergere l'apparecchio in un liquido per pulire la superficie esterna del contenitore in vetro o la ciotola e non pulire l'apparecchio sotto l'acqua corrente. Pulire la superficie esterna contenitore in vetro o la ciotola utilizzando un panno umido. E' possibile aggiungere un po' di detersivo se la superficie esterna del contenitore in vetro è molto sporca.



SMALTIMENTO

■ Se desiderate disfarsi dell'apparecchiatura con questo simbolo sull'apparecchio e/o nel manuale di utente, seguire la procedura in basso: Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato in un modo responsabile alla conclusione del relativo tempo di impiego, per garantire la riutilizzazione massima (parti di) dell'apparecchio. Non disfarsi dell'apparecchio in un punto qualsiasi, ma portarlo al deposito o in un punto riconosciuto per il riutilizzo. Mettersi in contatto con il vostro comune per le informazioni sui sistemi di smaltimento e di riutilizzo nella vostra zona. Assicurarsi che l'apparecchio venga riutilizzato se desiderate disfarsi dell'apparecchio mentre è ancora in buone condizioni, o ha bisogno soltanto di una riparazione secondaria.

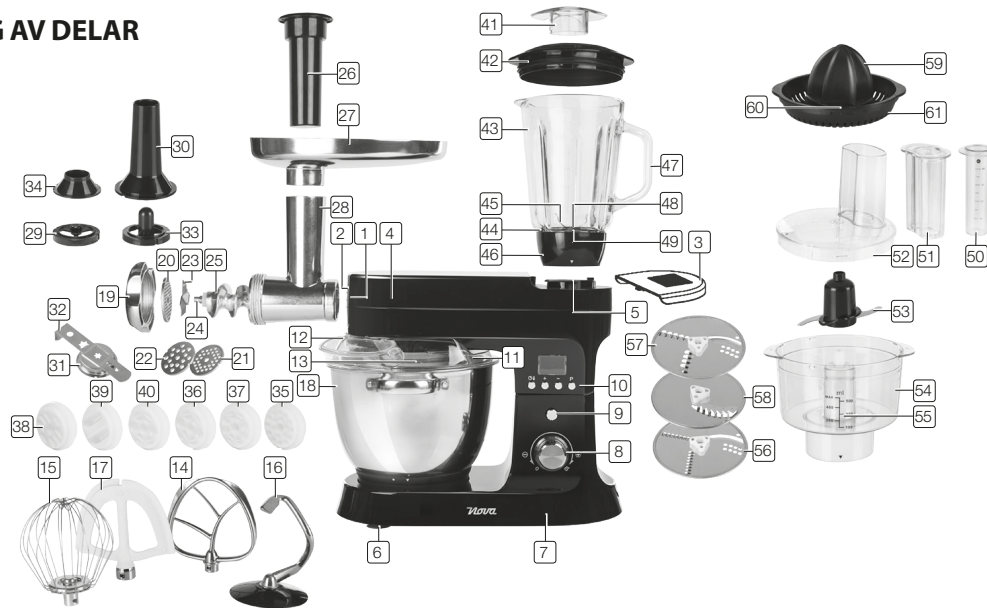
GARANZIA

- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La vostra garanzia è valida se il prodotto è usato in accordo con le istruzioni e per lo scopo per cui è stato creato. In più, l'acquisto originale (fattura, scontrino, o ricevuta) deve essere presentato con la data dell'acquisto, il nome del rivenditore ed il numero dell'articolo del prodotto.
- Per dettagli sulla garanzia, fare riferimento al nostro sito web di servizio: service.nova-int.com

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som beror på att säkerhetsinstruktionerna inte har följts.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer, för att undvika risker.
- Flytta aldrig mixern genom att dra i sladden och se till att sladden inte blir hoptrasslad.
- Mixern måste placeras på en stabil och slät yta.
- Använd aldrig mixern oövervakad.
- Denna mixer är endast avsedd för hemmabruk och ska inte användas i annat syfte.
- Denna utrustning ska inte användas av barn yngre än 8 år. Utrustningen kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av mixern på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med utrustningen. Håll utrustningen och dess kabel oåtkomlig för barn under 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att skydda dig mot elchock, sänk inte ner kontakten, sladden eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte barn använda enheten utan uppsyn.
- Stäng av utrustningen och koppla bort strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
- Koppla alltid bort enheten från strömförsörjningen om den lämnas utan uppsikt, och före montering, demontering eller rengöring.
- Det är absolut nödvändigt att alltid hålla utrustningen ren, eftersom den kommer i direkt kontakt med mat.
- NOTERA: Skärbladen är mycket vassa, så undvik fysisk kontakt när du tömmer och rengör enheten, för att undvika svåra skador.
- FÖRSIKTIGT: Se till att mixern är avstängd innan du tar bort den från stativet.
- Denna utrustning är avsedd att användas i hushållet eller för liknande uppgifter såsom:
 - o Personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - o Användning av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer.
 - o Miljöer av bed and breakfast-typ.
 - o Jordbruksfastigheter.

BESKRIVNING AV DELAR



1. Tillbehörsuttag
2. Skyddshölje
3. Skyddshölje för mixer
4. Svängarm
5. Motoraxel
6. Fotplatta
7. Motorhus
8. Hastighetsknapp
9. Frigöringsknapp
10. Timer/temperaturreglage
11. Lock

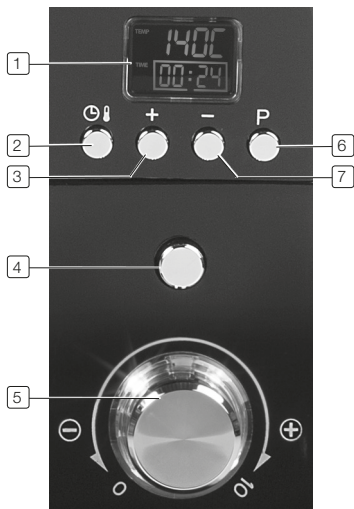
12. Lock för matningsränna
13. Stänkskydd
14. Plattbankare
15. Visp
16. Degkrok
17. Hög temperaturs flexibel bankare
18. Skål
19. Ringmutter
20. Finmalningsskiva
21. Medelmalningsskiva
22. Grovmalningsskiva
23. Klippare
24. Kiselkoppling
25. Matarskruv
26. Stav
27. Köttfack
28. Köttkvarn
29. Degspridare
30. Köttthink
31. Rund köttållare
32. Mönstrad platt
33. Köttspredare

34. Hink för kött
35. Spagetti
36. Makaroner
37. Rigatoni
38. Tagliatelle
39. Lasagne
40. Stora makaroner
41. Måttlock
42. Mixerlock
43. Glas & blandare
44. Gemensam bricka
45. Kniv

46. Bottenyta
47. Handtag
48. Bladhandtag
49. Nedre snabbkoppling
50. Liten presskloss
51. Stor presskloss
52. Matberedarens skålkåpa
53. S-blad
54. Matskål
55. Anslutning
56. Tunn hackare

57. Tjock hackare
58. Tunn strimlare
59. Stor press
60. Anslutning juicepress
61. Sikt för juicepress

Skärm



1. Hastighet/tidur/temperatur
2. Tidur/temperaturreglage
3. Tidur/temperaturreglage
4. Frigörningsknapp
5. Hastighetsknapp
6. Puls-knapp
7. Tidur/temperaturminskningsreglage

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Notera: Använd aldrig mixern om det inte finns mat eller vätska i den!

- Ta ur utrustningen och tillbehören från kartongen. Ta bort alla etiketter, skyddsfolie och plast från enheten.
- Innan du använder apparaten första gången, rengör med en fuktig trasa.

Försiktigt: i skålen finns mycket vassa blad, hantera den alltid mycket försiktigt.

- Placera Healthy Turbo Blenders huvudenhet på en värmetålig, stabil yta.
- Medan apparaten är i drift, håll fingrarna borta från den rostfria knådmaskinens skål.
- Ändra inte tillbehör förrän apparaten står still och har kopplats ur.

ANVÄNDNING

Hastighetsnivåer

Visat varvtal	Funktion
0	OFF (AV)
01	Minimalt hastighet (långsam)
10	Maximal hastighet (snabb)
-1	Jämn låg hastighet
-2	Intermittent drift, efter 5 sekunder kommer apparaten att pausa i 5 sekunder
-3	Intermittent drift, efter 5 sekunder kommer apparaten att pausa i 30 sekunder

Tillbehör och rekommenderade hastighetsinställningar

Tillbehör	Hastighet	Tid	Kapacitet
Degkrok	1,2	1,5 min på knapp 1 och 8 min på knapp 2	1500 g mjöl och 750 ml vatten
Plattbankare	1,2,3	10 min.	Max 1,2Kg
Visp	10	10 min.	8 äggvitor eller 6 dl grädde
Köttkvarn	9,10	10 min.	
Livsmedelsbehandling	4,5,6,7	1 min./cykel, Max: 5 cykler	350g
S-blad	9,10	20 sek./cykel, Max: 5 cykler	300g
Juicepress	2,3	2,5min./cykel, Max: 5 cykler	550mL
Hög temperatur flexibel bankare	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Mixer	9,10,P	2 min.	600 g morot +900g vatten MAX: 1500 ml

Tidur

Tiduret kan användas i alla funktionslägen. Om en nedräkningstid inte valts, så räknar tiduret automatiskt stoppar apparaten efter 15 minuter.

- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Tryck på Timer/Temperature för att välja tidur. Knapparna "+" och "-" ökar eller minskar tiden med en minut.
- Tidurets maximala tid är 60 minuter, den minsta tiden är 1 minut.
- Vrid reglaget till önskad hastighet, mixern startar och timern räknar ned.
- Mixerns arbete kan göra uppehåll när som helst genom att vrida hastighetskontrollen till läge off (av). Detta kommer också pausa

tiduret. Tiduret kommer att fortsätta räkna ned när mixern åter startas.

- Mixern kommer att stoppas automatiskt när den totala tiden är slut.
- Tryck på knapparna "+" och "-" samtidigt, så kommer timern automatiskt sättas till noll, därefter kan vi ställa in tiden.

Kokning

OBS: Kontrollera att temperatursensorerna under skålen och på utsidan av skålens undderdel är rena för att undvika dålig uppvärmningsprestanda.

OBS: Använd alltid ugnshandskar för att ta bort skålen och verktyg efter uppvärmning.

OBS: Doppa inte skålen i någon vätska och rengör den inte med rinnande vatten. Rengör utsidan av skålen genom att torka den med en fuktig trasa. Lite tvättmedel kan läggas på om utsidan av skålen är hårt smutsad.

- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Tryck på Timer/temperatur för att välja temperatur, tryck på "+" och "-" knapparna tills den önskade temperaturen visas (temperaturområde: 25°C-140°C)
- Ställ in tid, se "Use the timer function" (Använda tidur).
- Vrid reglaget till önskad hastighet, mixern startar och tiduret räknar ned. Mixerns arbete kan göra uppehåll när som helst genom att vrida hastighetskontrollen till läge off (av). Blandning och uppvärmning kommer att fortsätta när mixern återstartas.
- Om skålens temperatur överstiger 60 °C, begränsas hastigheten automatiskt av säkerhetsskäl, även om en högre hastighet har valts. Hastigheten kommer inte att öka automatiskt när temperaturen sjunker under 60 °C, mixern måste slås av och på.
- Tryck på knapparna "+" och "-" samtidigt, så kommer temperaturen automatiskt ställas in till noll.

PULS-KNAPP

- Pulsknappen kan endast användas när farthållaren är i läge av.
- Tryck på pulsknappen och mixern kommer att köras på högsta hastighet så länge som knappen hålls intryckt. Om skålens innehåll är varmare än 60 °C, begränsas varvtalet automatiskt .

MIXERFUNKTION

Viktigt:

- Temperaturen på vattnet som skall läggas in i degen skall vara mellan +40 /-5 °C.
- Kör inte apparaten kontinuerligt längre än 10 min. när degkrok, flatblandare, eller visp används. Att köra mixern kontinuerligt länge utan avbrott kan minska livslängden. Efter 10 min. arbete låt apparaten svalna i minst 40-45 minuter.
- Om svängarmen tas upp under drift, stoppas mixern automatiskt och kommer inte starta när svängarmen sänks. För att återstarta mixern vrid hastighetsknappen till off (från) "0" -läge och välj sedan ett varvtal.
- Efter 10 minuter av inaktivitet går skärmen in i viloläge. Om någon knapp eller kontrollvred kommer att beröras, kommer skärmen att aktiveras.

Installation och användning

- Placera apparaten på en plan yta, t.ex. en köksbänken, och se till att den står stadigt.
- Kontrollera att skyddshöljet för köttkvarnen och mixern är monterad.



- Tryck på knappen för armens frigörning lyft samtidigt svängarmen för hand tills den låses på plats, svängarmen är nu i upprät position.
- Sätt dit locket på svängarmen, så att den låses på plats ordentligt.
- Placera maten i mixerskålen, passa in flikarna på knådmaskinens skål i slitsen på motorn. Vrid knådmaskinens skål något medurs så att den låses på plats.
- Placera stänkskyddet på degkroken som visas i bild. Vrid och fäst kroken. Stänkskyddet förhindrar att degen stiger ovanför kroken.



- Montera nödvändiga tillbehör på motoraxeln på undersidan av svängarmen.
- Placera tillbehöret så att flikarna på spindeln är i linje med fördjupningar på tillbehör, tryck på tillbehöret mot vridbar arm och vrid den moturs samtidigt tills tillbehör låses på plats ordentligt.
- Tryck på armens frigörningsknapp och tryck med handen ned den vridbara armen tills den låses på plats med ett klickljud. Locket måste pressas tätt mot knådmaskinens skål, i annat fall är den felaktigt monterad. Mixern är nu klar för användning.
- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Vrid reglaget till önskad och rekommenderad hastighet, tid och kapacitet enligt tabellen ovan.
- Tiduret räknar upp i 1 sekunders intervaller. Hastigheten kan ändras när som helst medan mixern är igång.
- Om du behöver skrapa insidan av skålen, vänta tills enheten har stannat helt. Använd en spatel. Använd inte fingrarna.
- Stoppa mixern genom att vrida tillbaka hastighetsknappen till läge off (från). Dra ur nätsladden från huvudströmmen innan du byter tillbehör

eller innan du lyfter apparaten.

- Tryck på knappen för armens frigöring, lyft samtidigt svängarmen för hand tills den låses på plats.
- Ta loss tillbehöret genom att vrida det medurs.
- Ta bort knädmaskinens skål genom att vrida den moturs.

KÖTTKVARN

- Placera apparaten på en plan yta, t.ex. en köksbänken, och se till att den står stadigt.
- Ta bort skyddshöljet för köttkvarn.
- Kontrollera att skyddshöljet för köttkvarnen och mixern är monterad.



Säkerhet

- Ta alltid bort ben, brosk, senor och svålen före malning av kött.
- Fryst mat måste noggrant avfrostas före malning.
- Kör aldrig köttkvarnen kontinuerligt längre än 10 minuter. Att köra köttkvarnen kontinuerligt länge utan avbrott kan minska livslängden. Efter att ha använt apparaten i 10 minuter, ta en paus och vänta minst 30 minuter innan du använder den igen.

Montera kvarnen

- Sätt dit köttkvarnen i uttaget så att pilen är i linje med cirkeln. Vrid den till vertikal position så att pilen är i linje med pilen.



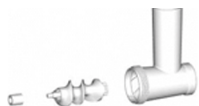
- Sätt dit köttfacket i köttkvarnen så att den breda delen är placerad på motorhuset. Placera en behållare under köttkvarnens öppning.



- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Vrid reglaget till önskad och rekommenderad hastighet, tid och kapacitet enligt tabellen ovan.
- Tiduret räknar upp i 1 sekunders intervaller. Hastigheten kan ändras när som helst medan mixern är igång.
- Skär köttet i mindre bitar, så att bitarna passar i matningsröret. Tärna eller skär i strimlor med en bredd av ca 2,5 cm.
- Lägg bitarna på brickan. Köttbitarna går ned i matningsröret. Tryck försiktigt nedåt med mataren. Tryck inte för hårt, då du kan skada apparaten.

Förmalning

- Montera matarskruv i köttkvarnen med spetsen pekande utåt genom att trycka fast den ordentligt. Sätt dit silikonkopplingen på matarskruv.



- Montera kniven på rullanslutningen. Knivens vassa kanter skall peka mot malningskivan.



- Sätt dit en av de tre malningsdiskar på toppen av kniven. Vrid malningsdisken så att de två spåren är riktade längs med flikarna på köttkvarn. Välj malningsdisk för önskad konsistens. Välj mellan fin, medium och grov.



- Montera ringmuttern under malningsdisken på köttkvarnen, vrid medurs för att låsa. Ringmuttern måste hålla malningsdisken säkert på plats, men dra inte åt för hårt.



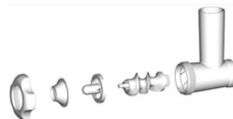
Galler

- Montera mataren i köttkvarnen med spetsen pekande utåt genom att trycka den fast ordentligt på plats. Passa gallret så att de två spåren är riktade längs med flikarna på köttkvarnen.
- Montera ringmuttern över gallret och vrid medurs för att låsa. Ringmuttern måste hålla gallret ordentligt på plats. Men dra ändå inte åt för hårt.



Hink för kött

- Montera mataren i köttkvarnen med spetsen pekande utåt genom att trycka den fast ordentligt på plats. Sätt dit köttspidaren och köttbehållaren så de två spåren är riktade med flikarna på köttkvarnen.
- Montera ringmuttern över behållaren och vrid medurs för att låsa. Ringmuttern måste hålla gallret ordentligt på plats. Men dra ändå inte åt för hårt.



Köttthink

- Montera mataren i köttkvarnen med spetsen pekande utåt genom att trycka den fast ordentligt på plats. Sätt dit degspridaren och köttbehållaren så att de två spåren är inriktade med köttkvarnens flikar.
- Montera ringmuttern över behållaren och vrid medurs för att låsa. Ringmuttern måste hålla gallret ordentligt på plats. Dra inte åt för hårt.

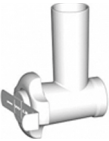


Degspridare

- Montera mataren i köttkvarnen med spetsen pekande utåt genom att trycka den fast ordentligt på plats. Sätt dit degspridaren och runda metallhållaren så att de två spåren är inriktade med köttkvarnens flikar.



- Sätt dit mönstrade platta metallband i metallhållaren. Skjut listen bakåt eller framåt för att välja mönster.



MIXER

Säkerhetsinstruktioner

- För att uppnå det bästa resultatet när du mixar fasta ingredienser, lägg små portioner i behållaren en efter en i stället för en stor mängd på en gång.
- Om du bearbetar fasta ingredienser, skär dem först i små bitar (2-3cm).
- Placera alltid din hand på toppen av mixern när du använder den.
- Kör motorn i högst 2 minuter för att förhindra överhettning eller därav följande skador.
- Vattennivån får inte vara högre än 1,75 L efter föda och vatten lagts i.

Montera mixerbehållaren

- Placera apparaten på en plan yta, t.ex. en köksbänken, och se till att den står stadigt.
- Ta bort köttkvarnens skyddshölje.
- Kontrollera att skyddshöljet för köttkvarnen och mixern är monterad.



- Placera den gemensamma bricken och kniven på botten. Hantera knivbladen med stor försiktighet, de är mycket vassa.
- Placera koppens underdel i glasbehållaren och vrid medurs för att låsa.
- Lägg ingredienserna i behållaren och sätt på behållarens lock.



- Placera behållaren på motorns hus och vrid den medurs till ändläget och släpp säkerhetsbrytaren. Se till att pilarna är i linje.



- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Vrid reglaget till önskad och rekommenderad hastighet, tid och kapacitet enligt tabellen ovan.
- Tiduret räknar upp i 1 sekunders intervaller. Hastigheten kan ändras när som helst medan mixern är igång.

MATMIXER

Säkerhet

- Håll händer och redskap borta från skålen medan mixern är ansluten till strömförsörjningen.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka in mat i matningsröret. Använd alltid tryckredskap/en som levereras med.
- Blanda inte flytande ingredienser eftersom de kan läcka ut runt locket.
- Använd aldrig en skadad del. Få den kontrollerad eller reparerad.
- Kapacitet i matberedarskålen: Kött MAX 300g.

Montera mixerskål

- Placera apparaten på en plan yta, t.ex. en köksbänken, och se till att den står stadigt.
- Ta bort köttkvarnens skyddshölje.

- Kontrollera att skyddshöljet för köttkvarnen och mixern är monterat.



- Ta bort kåpan från matberedarskålen genom att rotera den moturs.
- Placera skålen på matberedarens fundament och se till att pilen i skålen är i linje med pilen på fundamentet, håll i skålen och vrid den medurs tills den låses på plats.



- Placera matberedaren på motorn, så att pilen är i linje med cirkeln. Vrid den medurs så att pilen är i linje med pilen.

Skärplatta

Obs: 1 min ON (PÅ) + 2 min. OFF (AV) i en cykel, fortsätt i 5 cykler, därefter stoppa 40 min.

Obs: Kapacitet i matberedarskålen: Max 350g

- Sätt i önskad kniv. Vald kniv med eggen uppåt. Hantera knivbladen med stor försiktighet, de är mycket vassa. Håll plattorna i mittgreppet.
- Sätt på skålens lock så att pilen är i linje med cirkeln. Vrid den medurs så att pilen är i linje med pilen.
- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Vrid reglaget till önskad och rekommenderad hastighet, tid och kapacitet enligt tabellen ovan.



S-kniven

Obs: 20 sek. ON (PÅ) + 2 min. OFF (AV) i en cykel, fortsatt i 5 cykler, därefter stoppa 40 min.

Obs: Kapacitet i matberedarskålen: Kött MAX 300g.

- Placera S-kniven på drivenheten. Hantera S-kniven med stor försiktighet, den är mycket vass. Håll i mittgreppet.



- Skär maten i mindre bitar och lägg dem i skålen så att det blir jämnt fördelat.
- Sätt på skålens locket så att pilen är i linje med cirkeln. Vrid den medurs så att pilen är i linje med pilen.
- Anslut mixern till strömförsörjningen. Skärmen tänds och piper.
- Vrid reglaget till önskad och rekommenderad hastighet, tid och kapacitet enligt tabellen ovan.

Juicepress

Obs: 2,5min. ON (PÅ) + 2 min. OFF (AV) i en cykel, fortsatt i 5 cykler, därefter stoppa 40 min.

Obs: Kapacitet i matberedarskålen 550ml.

- Placera silen i skålen. Så att pilen i skålen är i linje med pilen på silen.
- Placera juicepressens anslutning på silen.
- Montera den lilla eller liten+stor pressare. Obs: Den lilla pressaren används för att pressa citron men kan även användas på frukt med liknande storlek. Den större pressaren används för att pressa apelsiner, kan även användas på frukt med liknande storlek.



RENGÖRING

- Ta ur elkontakten och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Sänk inte ned motordelen och skålen i vatten eller andra vätskor och se till att inget vatten tränger in i apparaten.
- Rengör motordelen genom att torka den med en fuktig trasa. Lite tvättmedel kan läggas på om utsidan av skålen är hårt smutsad.
- Använd inte skurkuddar, stålull eller någon form av starka lösningsmedel eller slipande rengöringsmedel för rengöring av apparaten, eftersom de kan skada utsidan.
- Ta isär och rengör alla tillbehör separat. Tillbehör kan tvättas i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskin. Se till att tillbehörets delar inte kläms i diskmaskin eftersom detta kan ändra deras form.
- Var försiktig så att du inte vidrör knivarna eller vassa delar under användning och rengöring.
- Låt torka helt efter rengöring innan du använder igen. Använd inte apparaten om den är fuktig.
- Efter tvättning och torkning förvara apparaten och dess tillbehör på en torr och säker plats utom räckhåll för barn.
- Vi rekommenderar att du smörjer köttgallren med vegetabilisk olja efter rengöring och lagrar dem i fett-säkert papper för att minimera risken för rost och missfärgning.
- Sänk inte ned i vätska för att rengöra utsidan av glas eller skål och rengör den inte i rinnande vatten. Rengör skålens utsida genom att torka den med en fuktig trasa. Lite tvättmedel kan läggas på om utsidan av skålen är hårt smutsad.
-



KASSERING

Om du vill kassera utrustning med den här symbolen på apparaten och/eller i handboken, följ tillvägagångssättet nedan: Se till att apparaten hanteras på ett ansvarsfullt sätt vid slutet av dess serviceliv för att garantera maximal återanvändning av (delar av) apparaten. Kassera inte apparaten tillsammans med osorterade sopor, utan lämna in den i butiken eller ta den till en erkänd samlingsplats. Kontakta din kommun för information om mottagnings- och insamlingsystem i ditt område. Se till att apparaten återanvänds om du vill kassera apparaten när den fortfarande är i fullt fungerande skick eller endast kräver mindre reparationer.

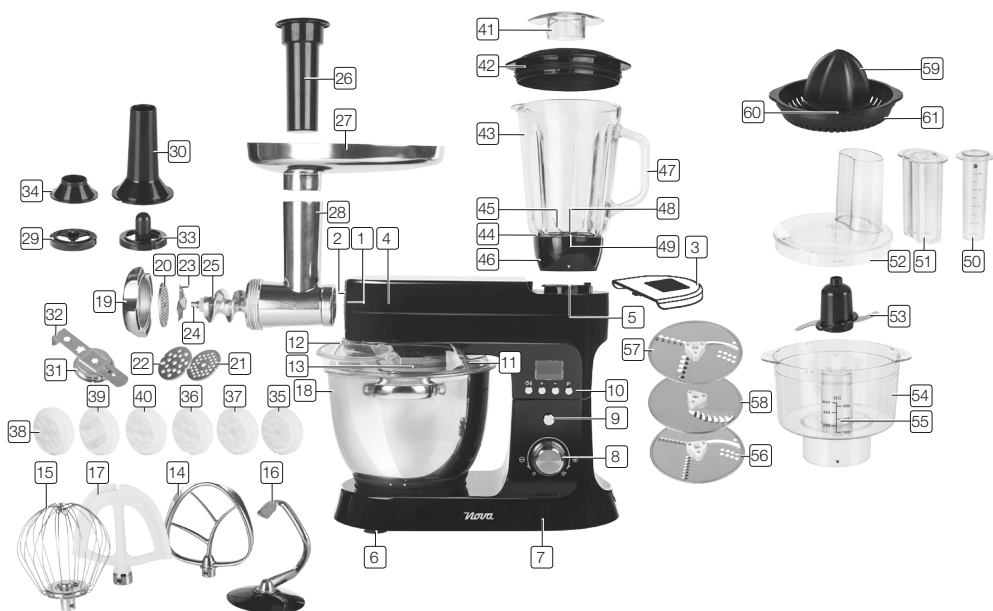
GARANTI

- Denna produkt täcks av 24 månaders garanti. Garantin gäller om produkten används i enlighet med instruktionerna och det i syfte den skapades för. Dessutom ska originalinköspapper (faktura, inköpsbevis eller kvitto) kunna visas upp med inköpsdatum, återförsäljarens namn och produktens artikelnummer.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebsite: service.nova-int.com

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

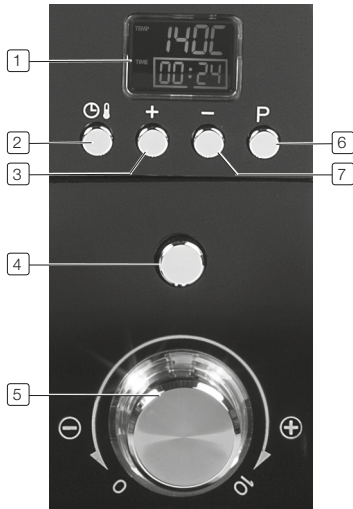
- Při nedodržení bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případné škody.
- Je-li napájecí šňůra poškozená, musí být vyměněna výrobcem, jeho servisním střediskem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Nikdy zařízení nepřemísťujte tažením za přírodní šňůru a dbejte na to, aby se kabel nezamotal.
- Zařízení musí být umístěno na stabilním a rovném povrchu.
- Zařízení nenechávejte bez dozoru, je-li připojeno k elektrické síti.
- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti a pouze pro účel, pro který je vyrobeno.
- Tento zařízení nesmějí používat děti mladší 8 let. Toto zařízení smějí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly o použití tohoto zařízení touto osobou poučeny a uvědomují si možné nebezpečí. Děti si nesmějí se zařízením hrát. Uchovávejte zařízení a jeho šňůru mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponožujte napájecí kabel, zástrčku ani zařízení do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte děti používat zařízení bez dohledu.
- Chcete-li vyměnit příslušenství nebo dotýkat se pohyblivých částí, vypněte zařízení a odpojte je od napájení.
- Zařízení vždy vypněte ze zásuvky, když je bez dozoru, i před sestavením, rozebráním a čištěním.
- Je naprosto nezbytné udržovat toto zařízení neustále čisté, protože přichází do styku s jídlem.
- **POZNÁMKA:** Sekací čepele jsou velmi ostré, při vyprazdňování nádoby a čištění zařízení se vyhněte fyzickému kontaktu s nimi, jinak by mohlo dojít k vážnému poranění.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před sejmutím mixovací nádoby z podstavce se přesvědčte, zda je mixér vypnutý.
- Toto zařízení je navrženo pro použití v domácnosti a dále:
 - o v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních provozovnách.
 - o zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - o v ubytovnách.
 - o ve venkovských usedlostech.

Popis součástí



- | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Otvor pro příslušenství | 13. Ochranný plech | 25. Šnek | 37. Rigatoni | 50. Malý pěchovač kuchyňského robota | 58. Kráječ tenkých proužků (julienne) |
| 2. Ochranný kryt | 14. Plochý šlehač | 26. Pěchovadlo | 38. Tagliatelle | 51. Velký pěchovač kuchyňského robota | 59. Velké mačkadlo |
| 3. Ochranný kryt mixéru | 15. Metlička | 27. Zásobník na maso | 39. Lasagne | 52. Víko nádoby kuchyňského robota | 60. Konektor odšťavovače citrusů |
| 4. Otočné rameno | 16. Hnětací hák | 28. Těleso mlýnku na maso | 40. Velké makaróny | 53. Čepel ve tvaru S | 61. Sítko odšťavovače citrusů |
| 5. Hřídel motoru | 17. Pružná metla pro vysoké teploty | 29. Nástavec na tvarování těsta | 41. Odměrná nádoba | 54. Nádoba kuchyňského robota | |
| 6. Nožky | 18. Mísa | 30. Nástavec na plnění uzenin | 42. Víko mixéru | 55. Konektor kuchyňského robota | |
| 7. Kryt motoru | 19. Kruhová matice | 31. Kulatý kovový držák | 43. Skleněná nádoba a sklenice | 56. Kráječ tenkých plátků/drtič | |
| 8. Tlačítko ovládání rychlosti | 20. Kotouč pro jemné mletí | 32. Vzorovaná plochá kovová destička | 44. Těsnění | 57. Kráječ silných plátků/drtič | |
| 9. Tlačítko uvolnění | 21. Kotouč pro střední mletí | 33. Plnič masa | 45. Nůž | | |
| 10. Tlačítko ovládání časovače/teploty | 22. Kotouč pro hrubé mletí | 34. Nástavec na masové kuličky | 46. Základna | | |
| 11. Víko | 23. Kráječ | 35. Špagety | 47. Rukojeť | | |
| 12. Víko plnicího hrdla | 24. Silikonová spojka | 36. Makaróny | 48. Držadlo čepelí | | |
| | | | 49. Dolní konektor | | |

Displej



1. Displej rychlosti/časovače/teploty
2. Tlačítko volby časovače/teploty
3. Tlačítko zvýšení časovače/teploty
4. Tlačítko uvolnění
5. Tlačítko ovládání rychlosti
6. Pulzní tlačítko
7. Tlačítko snížení časovače/teploty

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Poznámka: Nikdy zařízení nepoužívejte, jestliže je prázdná nádoba!

- Vyjměte zařízení a jeho příslušenství z krabice. Sejměte ze zařízení nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Před prvním použitím otřete zařízení i víko vlhkým hadříkem.

Upozornění: V nádobě jsou velmi ostré nože, manipulujte s ní proto vždy opatrně.

- Umístěte jednotku zařízení na stabilní povrch odolný proti teplu.
- Když zařízení běží, nedotýkejte se nerezové mixovací nádoby.
- Nevyměňujte příslušenství, dokud se zařízení nezastaví a dokud je zapojeno do zásuvky.

POUŽITÍ

Úrovně rychlosti

Zobrazená úroveň rychlosti	Funkce
0	VYP
01	Minimální rychlost (pomalá)
10	Maximální rychlost (rychlá)
-1	Konstantní pomalá rychlost
-2	Přerušovaný chod, po 5 sekundách činnosti se zařízení na 5 sekund zastaví
-3	Přerušovaný chod, po 5 sekundách činnosti se zařízení na 30 sekund zastaví

Příslušenství a doporučená nastavení rychlosti

Příslušenství	Rychlost	Čas	Kapacita
Hnětací hák	1,2	1,5 min. tlačítko 1 a 8 min. tlačítko 2	1500 g mouky a 750 ml vody
Plochy šlehač	1,2,3	10 min.	Max 1,2Kg
Metlička	10	10 min.	8 vaječných bílků nebo 6 dl smetany
Mlýnek na maso	9,10	10 min.	
Kuchyňský robot	4,5,6,7	1 min./cyklus, Max:5cyklů	350g
Čepel ve tvaru S	9,10	20 s/cyklus, Max:5cyklů	300g
Odšťavovač citrusů	2,3	2,5min./cyklus, Max:5cyklů	550mL
Šlehačí metla pro vysoké teploty	-3,-2,-1,1	60 min.	Max 3L
Mixér	9,10,P	2 min.	600g mrkve +900g vody MAX: 1500ml

Použití funkce časovače

Časovač lze použít v jakémkoli režimu. Pokud není zvolena doba odpočítávání, časovač bude během chodu zařízení odpočítávat automaticky. Poté, co zařízení poběží 15 minut, automaticky se zastaví.

- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Časovač zvolíte stiskem tlačítka Časovač/Teplota. Stiskem tlačítek „+“ a „-“ zvýšíte nebo snížíte čas o jednu minutu.
- Maximální doba nastavení časovače je 60 minut, minimální doba nastavení je 1 minuta.
- Otočte tlačítkem ovládání rychlosti na požadovanou rychlost, mixér se

spustí a časovač bude odpočítávat.

- Provoz mixéru lze kdykoli přerušit otočením tlačítka ovládání rychlosti do polohy VYP. Tím se zastaví i časovač. Pokud bude mixér zapnut znovu, časovač bude pokračovat v odpočítávání.
- Po uplynutí celkové doby se mixér automaticky zastaví.
- Stiskem tlačítek „+“ a „-“ současně se časovač automaticky nastaví na nulu a čas můžeme nastavit znovu.

Použití funkce tepelné úpravy

POZNÁMKA: Přesvědčte se, zda snímače teploty pod nádobou a vnější povrch základny jsou čisté, abyste zabránili nedostatečnému tepelnému výkonu.

POZNÁMKA: K přemísťování nádoby a příslušenství po nahláti vždy použijte kuchyňské rukavice.

POZNÁMKA: Neponořujte nádobu do žádných tekutin a nemýjte ji pod tekoucí vodou. Vnější povrch nádoby čistěte vlhkým hadříkem. Pokud je vnější povrch nádoby silně znečištěn, lze použít malé množství čisticího prostředku.

- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Stiskem tlačítka Časovač/Teplota zvolíte nastavení teploty. Stiskem tlačítek „+“ a „-“ zobrazíte požadovanou teplotu (Rozsah teploty: 25°C-140°C).
- Nastavte čas. Přečtete si prosím část „Použití funkce časovače“.
- Otočte tlačítko ovládání rychlosti na požadovanou rychlost, mixér se spustí a začne se nahřívat. Chod mixéru lze kdykoli přerušit otočením tlačítka ovládání rychlosti do polohy VYP a tím se vypne také ohřev. Pokud bude mixér zapnut znovu, mixování a ohřívání bude pokračovat.
- Pokud teplota nádoby překročí 60°C, bude z bezpečnostních důvodů rychlost automaticky omezena, i když byla nastavena rychlost vyšší. Pokud teplota klesne pod 60°C, rychlost se automaticky nezvýší, mixér je nutno vypnout a znovu zapnout.
- Stiskněte tlačítka „+“ a „-“ současně a teplota se automaticky nastaví na nulu.

PULZNÍ TLAČÍTKO

- Pulzní tlačítko lze použít jen tehdy, když je tlačítko ovládání rychlosti v poloze VYP.
- Stiskněte pulzní tlačítko a mixér poběží na maximální rychlost, dokud bude tlačítko zmáčknuté. Pokud má obsah nádoby vyšší teplotu než 60°C, rychlost je automaticky omezena.

FUNKCE MIXÉRU

Důležité

- Teplota vody, která se bude přidávat do těsta, musí být mezi -5 a +40 °C.
- Nenechávejte zařízení běžet déle než 10 minut nepřetržitě s nasazeným hnětacím hákem, plochým šlehačem nebo metlou. Nepřetržitý chod po příliš dlouhou dobu bez přerušení může snížit životnost zařízení. Po 10 minutách chodu nechte zařízení úplně vychladnout aspoň 40-45 minut.
- Pokud se během chodu zvedne otočné rameno, mixér automaticky zastaví a po spuštění ramena se znovu nerozjede. Mixér uvedete znovu do chodu otočením tlačítka ovládání rychlosti do polohy „0“ a novým zvolením rychlosti.
- Po 10 minutách, kdy není proveden žádný zásah, přejde displej do režimu spánku. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka nebo knoflíku, displej se znovu rozsvítí.

Instalace a použití

- Postavte zařízení na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a přesvědčte se, zda stojí pevně.
- Ujistěte se, že jsou nasazeny ochranné kryty mlýnku na maso a mixéru.



- Stiskněte tlačítko uvolnění ramena a současně rukou zvedněte otočné rameno, až zaklapne na místo. Otočné rameno je nyní ve vzpřímené poloze.
- Na otočné rameno nasadte víko, aby bezpečně zaklaplo.
- Do mixovací nádoby vložte potraviny, výstupky na nádobě nasadte do otvorů krytu motoru. Mixovací nádobu otočte mírně ve směru hodinových ručiček, až zaklapne na místo.
- Na hnětací hák nasadte ochranný plech podle nákresu na obrázku. Hák otočte a upevněte. Ochranný plech zabraňuje tomu, aby těsto proniklo nad horní část háku.



- Nasadte požadovaný nástavec na hřídel motoru na spodní straně otočného ramena.
- Nasadte nástavec tak, aby výstupky na hřídeli odpovídaly otvorům na nástavci, zatlačte nástavec proti otočnému ramenu a současně jím otočte proti směru hodinových ručiček, až nástavec bezpečně zaklapne na místo.
- Stiskněte tlačítko uvolnění ramena a současně stiskněte otočné rameno rukou, až s klapnutím zapadne. Víko musí těsně doléhat na mixovací nádobu, jinak je nasazeno nesprávně. Nyní je zařízení připraveno k použití.
- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Otočte tlačítkem ovládání rychlosti na požadované a doporučené nastavení, čas a kapacitu uvedené v tabulce nahoře.
- Časovač bude odpočítávat v 1sekundových intervalech. Rychlost lze během chodu mixéru kdykoli měnit.
- Pokud potřebujete vytřít vnitřek nádoby, počkejte, až příslušenství

NOVA Návod na použití

úplně zastaví. Použijte stěrku. Nevytírejte nádobu prsty.

- Mixér zastavíte otočením tlačítka ovládání rychlosti do polohy VYP. Před výměnou příslušenství nebo před přenášením odpojte mixér od napájení.
- Stiskněte tlačítko uvolnění ramena a současně zvedněte otočné rameno rukou, až zapadne.
- Příslušenství odpojte otočením ve směru hodinových ručiček.
- Vyjměte mixovací nádobu otáčením proti směru hodinových ručiček.

FUNKCE MLÝNKU NA MASO

- Postavte zařízení na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a přesvědčte se, zda stojí pevně.
- Odstraňte ochranný kryt mlýnku na maso.
- Ujistěte se, že je nasazen ochranný kryt mixéru.



Bezpečnost

- Před mletím z masa vždy odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a kůži.
- Zmrazené potraviny je nutno před mletím důkladně rozmrazit.
- Nikdy nenechávejte mlýnek na maso běžet déle než 10 minut nepřetržitě. Nepřetržitý chod mlýnku na maso po příliš dlouhou dobu bez přerušení může snížit životnost zařízení. Poté co zařízení běží 10 minut, přerušte jeho činnost, a než je znovu spustíte, počkejte nejméně 30 minut.

Nasazení tělesa mlýnku

- Nasadte těleso mlýnku do otvoru pro příslušenství tak, aby byla šipka zarovnána s kroužkem. Otočte jej do svislé polohy tak, aby byla šipka zarovnána se šipkou.



- Nasadte na těleso mlýnku zásobník na maso tak, aby jeho široká část směřovala nad kryt motoru zařízení. Pod otvor tělesa mlýnku na maso umístěte nádobu.



- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Otočte tlačítkem ovládání rychlosti na požadované a doporučené nastavení, čas a kapacitu uvedené v tabulce nahoře.
- Časovač bude odpočítávat v 1sekundových intervalech. Rychlost lze během chodu mixéru kdykoli měnit.
- Nakrájejte maso na menší kousky, které projdou plnicím hrdlem. Nakrájejte je na kostky nebo proužky o šířce asi 2,5 cm.
- Položte kousky na zásobník. Kousky masa budou postupovat do plnicího hrdla. Zatlačujte je pečlivě dolů pěchovadlem. Netlačte příliš silně, jinak můžete zařízení poškodit.

Mletí

- Nasadte šnek do tělesa mlýnku na maso tak, aby jeho čep směřoval ven, a pevně jej zatlačte na místo. Na čep šneku nasadte silikonovou spojku.



- Na konektor šneku nasadte kráječ. Ostré hrany kráječe by měly směřovat k mlecímu kotouči.



- Na kráječ nasadte jeden ze tří mlecích kotoučů. Kotouč natočte tak, aby jeho dva otvory zapadaly do výstupků na tělese mlýnku na maso. Zvolte mlecí kotouč pro požadovanou konzistenci. Můžete si vybrat mezi jemnou, střední a hrubou.

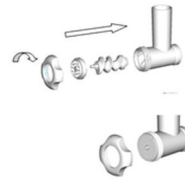


- Na kotouč nasadte kruhovou matici na těleso mlýnku na maso a otočením ve směru hodinových ručiček ji upevněte. Kruhová matice musí držet kotouč bezpečně na místě, ale nesmí být příliš utažená.



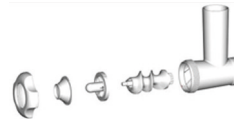
Filtr

- Nasadte šnek do tělesa mlýnku na maso tak, aby jeho čep směřoval ven, a pevně jej zatlačte na místo. Nasadte filtr a natočte jej tak, aby jeho dva otvory zapadaly do výstupků na tělese mlýnku na maso.
- Nasadte přes filtr kruhovou matici a otočením ve směru hodinových ručiček jej upevněte. Kruhová matice musí držet filtr bezpečně na místě, ale nesmí být příliš utažená. Ale neutahujte jej příliš.



Nástavec na masové kuličky

- Nasadte šnek do tělesa mlýnku na maso tak, aby jeho čep směřoval ven, a pevně jej zatlačte na místo. Plnič masa a nástavec na masové kuličky natočte tak, aby jeho dva otvory zapadaly do výstupků na tělese mlýnku na maso.
- Nasadte přes nástavec na masové kuličky kruhovou matici a otočením ve směru hodinových ručiček ji upevněte. Kruhová matice musí držet filtr bezpečně na místě. Ale neutahujte ji příliš.



Nástavec na plnění uzenin

- Nasadte šnek do tělesa mlýnku na maso tak, aby jeho čep směřoval ven, a pevně jej zatlačte na místo. Nástavec na tvarování těsta a nástavec na plnění uzenin natočte tak, aby jeho dva otvory zapadaly do výstupků na tělese mlýnku na maso.
- Nasadte přes nástavec na plnění uzenin kruhovou matici a otočením ve směru hodinových ručiček ji upevněte. Kruhová matice musí držet filtr bezpečně na místě. Ale neutahujte ji příliš.

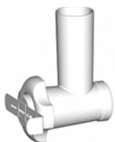


Nástavec na tvarování těsta

- Nasadte šnek do tělesa mlýnku na maso tak, aby jeho čep směřoval ven, a pevně jej zatlačte na místo. Nástavec na tvarování těsta a kulatý kovový držák natočte tak, aby jeho dva otvory zapadaly do výstupků na tělese mlýnku na maso.



- Zasuňte vzorovanou plochou kovovou destičku do kovového držáku. Posunováním kovové destičky tam a zpět zvolíte vzorek.



MIXÉR

Bezpečnostní pokyny

- Pro dosažení co nejlepších výsledků při mixování pevných ingrediencí vkládejte do nádoby malé porce postupně, nikoli velké množství najednou.
- Pokud zpracováváte pevné ingredience, nakrájejte je nejprve na malé kousky (2-3 cm).
- Vždy, když zařízení spustíte, položte ruku na horní část mixéru.
- Motor nechte běžet maximálně 2 minuty, abyste předešli přehřátí nebo následné škodě.
- Množství vody po přidání ingrediencí a vody nesmí být větší než 1,75l.

Instalace nádoby mixéru

- Postavte zařízení na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a přesvědčte se, zda stojí pevně.
- Odstraňte ochranný kryt mixéru.
- Ujistěte se, že je nasazen ochranný kryt mlýnku na maso.



- Na základnu nasadte těsnění a nůž. S noži manipulujte opatrně, jsou extrémně ostré.
- Celek základny umístěte na skleněnou nádobu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, až zaklapne.
- Do nádoby vložte ingredience a na nádobu nasadte víko.



- Celou nádobu nasadte na kryt motoru a otočte jí ve směru hodinových ručiček, až zaklapne a uvolní se bezpečnostní spínač. Přesvědčte se, zda jsou šípky v rovině.



- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Otočte tlačítkem ovládání rychlosti na požadované a doporučené nastavení, čas a kapacitu uvedené v tabulce nahoře.
- Časovač bude odpočítávat v 1sekundových intervalech. Rychlost lze během chodu mixéru kdykoli měnit.

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Bezpečnost

- Dokud je mixér zapojen k napájení, nedávejte no nádoby ruce ani nádobí.
- Nikdy netlačte potraviny do plnicí trubice prsty. Vždy používejte přiložené/á pěchovadlo/a.
- Nemixujte tekuté ingredience, protože by mohly protékat kolem krytu.
- Nikdy nepoužívejte poškozené nástavce. Nechte si je zkontrolovat či opravit.
- Kapacita nádoby kuchyňského robota: Maso max. 300 g.

Instalace mixovací nádoby

- Postavte zařízení na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a přesvědčte se, zda stojí pevně.
- Odstraňte ochranný kryt mixéru.

- Ujistěte se, že je nasazen ochranný kryt mlýnku na maso.



- Sejměte kryt z kuchyňského robota otočením proti směru hodinových ručiček.
- Nasadte nádobu kuchyňského robota na konektor robota a dbejte na to, aby šípka v nádobě byla vyrovnána se šípkou na konektoru, podržte nádobu a otáčejte konektorem ve směru hodinových ručiček, až zapadne na místo.



- Nasadte celek kuchyňského robota na kryt motoru tak, aby šípka byla vyrovnána s kroužkem. Otočte jej ve směru hodinových ručiček tak, aby byla šípka zarovnána se šípkou.

Krájecí kotouč

Poznámka: 1 min. ZAP + 2 min. VYP v cyklu, běží 5 cyklů, stop 40 min.

Poznámka: Kapacita nádoby kuchyňského robota: Max 350 g

- Na konektor nasadte požadovaný krájecí kotouč. Preferovaná strana krájení musí směřovat nahoru. S krájecími kotouči manipulujte opatrně, jsou extrémně ostré. Kotouče držte za středový úchop.

Nova Návod na použití

- Nasadte kryt na nádobu tak, aby byla šipka zarovnána s kotoučem. Otočte jej ve směru hodinových ručiček tak, aby byla šipka zarovnána se šipkou.



- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Otočte tlačítkem ovládání rychlosti na požadované a doporučené nastavení, čas a kapacitu uvedené v tabulce nahoře.

Montáž čepele ve tvaru S

Poznámka: 20 s ZAP + 2 min. VYP v cyklu, běží 5 cyklů, stop 40 min.

Poznámka: Kapacita nádoby kuchyňského robota: Maso MAX 300 g.

- Na konektor nasadte čepel ve tvaru S. S čepelí manipulujte opatrně, je extrémně ostrá. Kotouče držte za středový úchop.



- Potraviny nakrájejte na malé kousky a umístěte je do nádoby, přičemž dbejte na to, aby byly rozmístěny rovnoměrně.
- Nasadte kryt na nádobu tak, aby byla šipka zarovnána s kotoučem. Otočte jej ve směru hodinových ručiček tak, aby byla šipka zarovnána se šipkou.
- Připojte mixér do zásuvky. Displej se rozsvítí a vydá pípnutí.
- Otočte tlačítkem ovládání rychlosti na požadované a doporučené nastavení, čas a kapacitu uvedené v tabulce nahoře.

Odšťavovač citrusů

Poznámka: 2,5 min. ZAP + 20 min. VYP v cyklu, běží 5 cyklů, stop 40 min.

Poznámka: Kapacita nádoby kuchyňského robota 550 ml.

- Umístěte do nádoby sítko. Tak, aby byla šipka v nádobě zarovnána se šipkou na sítku.
- Na sítko nasadte konektor odšťavovače citrusů.
- Nasadte malé nebo malé + velké mačkadlo. Poznámka: Malé mačkadlo se používá pro mačkání džusu z citrónů a pro ovoce malé velikosti. Větší mačkadlo se používá pro mačkání pomerančů a také pro ovoce malé velikosti.



ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním zařízení vyjměte jeho zástrčku z elektrické zásuvky a nechte zařízení úplně vychladnout.
- Neponořujte část zařízení s motorem ani mixovací nádobu do vody či jiné tekutiny a dbejte na to, aby do zařízení nepronikla žádná voda.
- Vyčistěte část s motorem tak, že ji otřete vlhkým hadříkem. Pokud je zařízení silně znečištěno, lze použít malé množství čisticího prostředku.
- Při čištění zařízení nepoužívejte drsné houbičky, drátěnky ani žádnou formu silných rozpouštědel nebo abrazivních čisticích prostředků, protože by mohly vnější povrch zařízení poškodit.
- Veškeré příslušenství odmontujte a vyčistěte odděleně. Příslušenství lze mýt v teplé vodě se saponátem nebo v myčce nádobí. Dbejte na to, aby

nástavce nebyly umístěny v myčce napevno, protože by mohlo dojít ke změně jejich tvaru.

- Dávejte pozor, abyste se během používání a čištění zařízení nedotýkali čepelí či ostrých součástí.
- Po čištění nechte zařízení před opětovným použitím úplně vychladnout. Nepoužívejte zařízení, je-li vlhké.
- Po umytí a vysušení zařízení s příslušenstvím vždy uchovávejte na suchém bezpečném místě mimo dosah dětí.
- Doporučujeme, abyste kotouče na maso po vyčištění namazali rostlinným olejem a uložili je v papíře nepropouštějícím mastnotu, aby se tak minimalizovalo riziko zrezivění a změny barvy.
- Při čištění vnějšího povrchu celku skleněné nádoby či mísy tyto části neponořujte do žádných tekutin a nemyjte je pod tekoucí vodou. Vnější povrch soupravy skleněné nádoby či mísy čistěte vlhkým hadříkem. Pokud je vnější povrch celku skleněné nádoby silně znečištěn, lze použít malé množství čisticího prostředku.



LIKVIDACE

■ Chcete-li zlikvidovat zařízení s tímto symbolem na zařízení a/ nebo v návodu k obsluze, postupujte podle následujících kroků: Když spotřebič dosáhne konce své životnosti, zajistěte, aby byl zlikvidován zodpovědným způsobem, aby tak bylo zaručeno maximální opětovné využití spotřebiče (nebo jeho součástí). Nevyhazujte spotřebič s netříděným odpadem, ale odevzdejte ho v obchodě nebo v příslušném sběrném dvoře. Více informací o způsobu likvidace a sběrných místech ve vaší oblasti získáte na příslušném místním úřadě. Jestliže chcete spotřebič zlikvidovat, i když je stále funkční nebo vyžaduje jen malou opravu, měli byste zajistit jeho recyklaci.

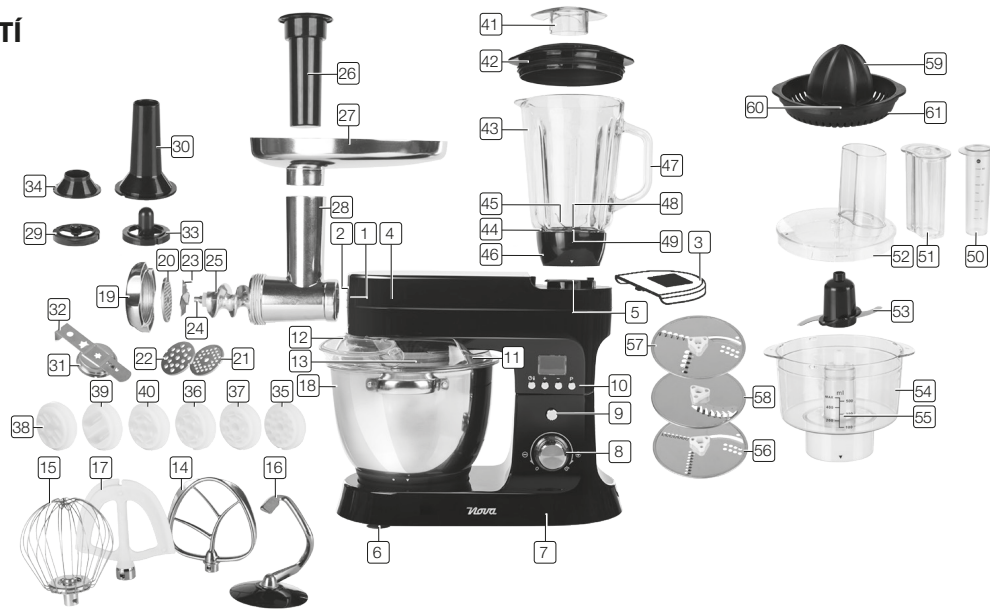
ZÁRUKA

- Na tento výrobek se vztahuje 24měsíční záruka. Záruka je platná, pokud se výrobek používá v souladu s pokyny a za účelem, pro který byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o nákupu (faktura, paragon nebo účtenka) společně s datem nákupu, jménem prodejce a výrobním číslem výrobku.
- Podrobné záruční podmínky naleznete na našich servisních stránkách: service.nova-int.com

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

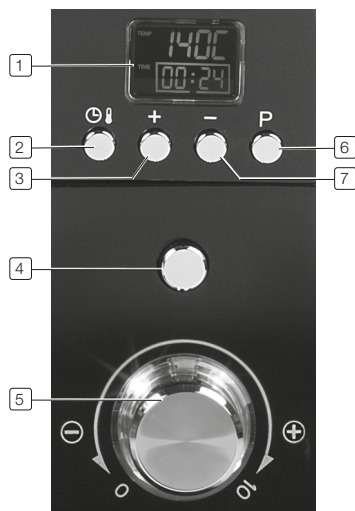
- Ignorovaním bezpečnostných pokynov výrobca nemôže prevziať zodpovednosť za škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo riziku.
- Nikdy spotrebičom nepohybujte ťahaním za kábel a zabezpečte, aby sa kábel nemohol zamotať.
- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, rovnom povrchu.
- Používateľ nesmie nechať zariadenie bez dozoru, zatiaľ čo je pripojené k zdroju.
- Toto zariadenie sa má používať len pre domáce účely a len pre účely, na ktoré bolo vyrobené.
- Tento spotrebič nemajú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené ohľadom používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu zahrnuté riziká. Deti sa nemajú so spotrebičom hrať. Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a užívateľskú údržbu nemajú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Na ochranu pred elektrickým šokom neponárajte kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani žiadnej inej tekutiny.
- Nedovoľte deťom používať zariadenie bez dozoru.
- Spotrebič vypnite a odpojte zo zdroja, predtým ako vymeníte príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa pri používaní pohybujú.
- Ak spotrebič ponecháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od elektrickej siete.
- Je absolútne potrebné udržiavať zariadenie zakaždým čisté, pretože prichádza do priameho kontaktu s jedlom.
- **POZNÁMKA:** Sekajúce čepele sú veľmi ostré, vyhýbajte sa fyzickému kontaktu počas vyprázdňovania a čistenia zariadenia, môžete sa vážne poraniť.
- **UPOZORNENIE:** Zabezpečte, aby sa mixér pred odstránením zo stojana vypol.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:
 - o Oblasti kuchynského personal v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - o Klienti v hoteloch, motelloch a iných obytných typoch prostredia.
 - o Typy prostredia ako bed and breakfast.
 - o Farmárske domy.

POPIS SÚČASTÍ



- | | | | | | |
|---|--|---|-----------------------------------|---|---|
| 1. El. zásuvka na doplnok | 13. Zásterka proti špliechaniu | 23. Sekáčik, krájač | 36. Makaróny | 48. Držiak čepele | 56. Tenký krájač/rezačka/skartovačka |
| 2. Ochranný kryt a obal | 14. Plochý šľahač | 24. Silikónová spojka | 37. Rigatóny/cestovinové kolienka | 49. Dolný spojovač, združovač | 57. Hrubý krájač/rezačka/skartovačka |
| 3. Ochranný kryt a obal mixéra | 15. Metlička, šľahač | 25. Zvitok, závitnica | 38. Tagliatelle | 50. Malý vyrážač kuchynského robota | 58. Tenký (julienné štýl) osekávač |
| 4. Otáčavé rameno | 16. Doplnok na miesenie | 26. Miešač | 39. Lasane | 51. Veľký vyrážač kuchynského robota | 59. Veľké tlačítko stláčača |
| 5. Koncový stĺpik motora | 17. Ohybný šľahač pre vysoké teploty | 27. Tacka a podnos na mäso | 40. Veľké makaróny | 52. Kryt misky kuchynského robota | 60. Konektor a spojka citrusového odšťavovača |
| 6. Podložka nožičky | 18. Miska | 28. Telo mlynčeka na mäso | 41. Merný uzáver, čiapočka | 53. S-čepeľ | 61. Sítka na citrusový odšťavovač |
| 7. Kryt motora | 19. Kruhová matica | 29. Rozpínač na cesto | 42. Viečko, poklop mixéra | 54. Miska kuchynského robota | |
| 8. Tlačidlo kontrolky rýchlosti | 20. Disk na jemné mletie a sekanie | 30. Dóza na klobásy | 43. Pohár a odlievka | 55. Konektor, spojovacia súčiastka kuchynského robota | |
| 9. Tlačidlo uvoľnenia | 21. Disk na stredné mletie a sekanie | 31. Kruhový držiak na mäso | 44. Spoločná podložka pod maticu | | |
| 10. Kontrolné tlačidlo teploty/časovača | 22. Disk na drsné a hrubé mletie a sekanie | 32. Kovový pruh a pásik vzorkovaný a plochý | 45. Rezná čepeľ | | |
| 11. Poklop | | 33. Rozpínač na mäso | 46. Základňa šálky | | |
| 12. Viečko, poklop na kĺzavé napĺňanie | | 34. Nádoba a dóza na fašírky | 47. Rukovät/držadlo | | |
| | | 35. Špagety | | | |

Displej



1. Displej rýchlosti/časovača/teploty
2. Tlačidlo prepínača časovača/teploty
3. Tlačidlo na zvýšenie časovača/teploty
4. Tlačidlo vypustenia
5. Tlačidlo kontrolky rýchlosti
6. Tlačidlo pulzovania
7. Tlačidlo zníženia časovača/teploty

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Poznámka: Nikdy mixér nepoužívajte bez toho, aby bola vo vnútri potravina alebo tekutina!

- Zariadenie a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo zariadenia odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Pred použitím zariadenia po prvýkrát ho vyčistite navlhčenou utierkou.

Výstraha: džbán obsahuje veľmi ostré čepele, zaobchádzajte s ním vždy veľmi opatrne.

- Hlavnú časť mixéra položte na ohňovzdorný, stabilný rovný povrch.
- Pokiaľ je zariadenie v prevádzke, udržiavajte prsty mimo misky na miešanie z nehrdzavejúcej ocele.
- Nemeňte doplnky a príslušenstvo ešte predtým, pokým nie je v nečinnosti a nehybnosti a nebolo odpojené.

POUŽITIE

Rýchlostné úrovne

Zobrazovaná rýchlostná úroveň	Funkcia
0	VYPNUTÉ
01	Minimálna rýchlosť (pomaly)
10	Maximálna rýchlosť (rýchlo)
-1	Konštantná stála pomalá rýchlosť
-2	Prerušovaná nesúvislá prevádzka, po práci 5 sekúnd, zariadenie sa zastaví na 5 sekúnd
-3	Prerušovaná nesúvislá prevádzka, po práci 5 sekúnd, zariadenie sa zastaví na 30 sekúnd

Doplnky a príslušenstvo a odporúčané nastavenia rýchlosti

Príslušenstvo	RÝCHLOSŤ	Čas	Kapacita
Doplnok na miesenie	1,2	1,5 minúty pri tlačidle 1 a 8 minút pri tlačidle 2	1500 gramov múky a 750 ml vody
Plochý šľahač	1,2,3	10 min.	Max 1,2Kg
Metlička, šľahač	10	10 min.	8 vaječných bielok alebo 6 dl šľahačky
Mlynček na mäso	9,10	10 min.	
Spracovanie potraviny, jedla	4,5,6,7	1 minúta/cyklus, max.: 5 cyklov	350 gramov
S-čepel'	9,10	20 sekúnd/cyklus, max.: 5 cyklov	300 gramov
Citrusový odšťavovač	2,3	2,5 minúty/cyklus, max.: 5 cyklov	550mL
Ohybný šľahač na vysoké teploty	-3,-2,-1,1	60 minút	max. 3 litre
Mixér	9,10,P	2 minúty	600 gramov mrkvy + 900 gramov vody MAX.: 1500 ml

Použite funkciu časovača

Časovač sa dá použiť v akomkoľvek režime. Ak čas odpočítavania nebol vybraný, časovač bude automaticky odpočítavať počas prevádzky, zariadenie sa automaticky zastaví, keď zariadenie bude bežať 15 minút.

- Zapojte mixér do napájania el. energie. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Stlačte tlačidlo Časovač/Teplota na vybratie časovača. Stláčajte tlačidlá "+" a "-" a čas sa zvýši alebo zníži po jednej minúte.
- Nastavenie max. času časovača je 60 minút, nastavenie min. času je 1 minúta.

- Otáčajte tlačidlo kontrolky rýchlosti na požadovanú rýchlosť, mixér začne fungovať a časovač bude odpočítavať.
- Prevádzka mixéra sa dá pozastaviť kedykoľvek otočením tlačidla kontrolky rýchlosti do vypnutej pozície off. Toto taktiež pozastaví časovač. Časovač bude pokračovať a odpočítavať, keď bude mixér znova naštartovaný.
- Mixér sa automaticky zastaví, keď celkový čas uplynie a ubehne.
- Stlačte tlačidlá "+" a "-" v ten istý čas a časovač sa automaticky nastaví na nulu, potom môžeme znova nastaviť a prestaviť čas.

POUŽITIE FUNKCIÍ VARENIA

POZNÁMKA: Uistite sa, že snímače teploty pod miskou a externý povrch základne misky sú čisté a predchádzajte tak zlému a chabému výkonu ohrievania.

POZNÁMKA: Vždy používajte rukavice do el. rúry na vybratie misky a nástrojov po zohrievaní.

POZNÁMKA: Neponárajte miskou do žiadnej tekutiny a nečistite ju pod tečúcou vodou. Umyte vonkajší povrch misky tak, že ho utriete navlhčenou handričkou. Trochu čistiaceho prostriedku môžete pridať, ak je vonkajší povrch misky veľmi silne zamazaný a ušpinený.

- Zapojte mixér do napájania el. energiou. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Stlačte tlačidlo Časovač/Teplota a vyberte nastavenie teploty, stláčajte tlačidlá "+" a "-" až pokým nebude zobrazená na displeji požadovaná teplota, (Rozsah teploty: 25°C-140°C)
- Nastavte čas, prosíme vid' "Použite funkciu časovača."
- Otáčajte tlačidlom kontrolky rýchlosti na požadovanú rýchlosť, mixér sa naštartuje a začne ohrievať. Prevádzka mixéra sa dá zastaviť kedykoľvek otočením tlačidla kontrolky rýchlosti do vypnutej pozície off, toto taktiež pozastaví ohrievanie. Miešanie a ohrievanie bude pokračovať, keď bude mixér znova spustený.

- Ak teplota misky presiahne 60°C, z bezpečnostných dôvodov bude rýchlosť automaticky limitovaná dokonca aj vtedy, keď by bola vybraná vyššia rýchlosť. Rýchlosť sa však automaticky nezvýši, keď teplota spadne pod 60°C, mixér sa musí vypnúť a zapnúť.
- Stláčajte tlačidlá "+" a "-" naraz rovnako a teplota sa automaticky nastaví na nulu.

TLAČIDLO PULZOVANIA

- Tlačidlo pulzovania sa dá použiť len vtedy, keď tlačidlo kontrolky rýchlosti bude v off pozícii.
- Stláčajte tlačidlo pulzovania a mixér bude fungovať na maximálnej rýchlosti až tak dlho, ako budete držať tlačidlo v tejto pozícii. Ak obsah misky bude nad 60°C, rýchlosť bude automaticky limitovaná.

FUNKCIA MIXÉRA

Dôležité

- Teplota vody, ktorá sa bude pridávať do cesta musí byť medzi 40+/-5 °C.
- Neprevádzkujte zariadenie viac ako 10 minút nepretržite, keď sú nástavec na cesto, plochý šľahač alebo metlička či šľahač funkčné a v prevádzke. Prevádzkovanie zariadenia nepretržite príliš dlho bez prestávky môže znížiť životnosť a cyklus života zariadenia. Po 10 minútach práce nechajte zariadenie vychladnúť na najmenej 40-45 minút.
- Ak je otáčavé rameno zdvihnuté počas prevádzky, mixér sa automaticky zastaví a nezačne pracovať znovu pokým nebude potáčavé rameno znížené a teda spustené. Na znovu naštartovanie mixéra otočte tlačidlom kontrolky rýchlosti do pozície vypnuté "0" a potom znovu vyberte rýchlosť.
- Po 10 minútach žiadnej interakcie sa displej znova prepne do režimu spánku. Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo alebo kontrolné ladiace tlačidlo, displej sa znova vráti do pôvodnej polohy.

Inštalácia a používanie

- Umiestnite zariadenie na rovný a plochý povrch, napr. kuchynskú dosku či linku, a uistite sa, že pevne a rovno stojí.
- Zabezpečte, aby ochranný kryt alebo obal na mlynček na mäso a mixér na mieste pasovali.



- Stlačte tlačidlo uvoľnenia ramena naraz vtedy ako zdvihnete otáčavé rameno rukou, až pokým nezaklikne na miesto, otáčavé rameno je teraz v hornej zvýšenej pozícii.
- Nasadte viečko na otáčavé rameno tak, aby zakliklo a zapadlo bezpečne na miesto.
- Dajte jedlo do miešacej misky, napasujte tabulátor na miešaciu misku do výklenku alebo hlbiny obalu motora. Jemne otáčajte miešaciu misku v smere hodinových ručičiek tak, aby zaklikla do pozície.
- Dajte zásterku teda chránič na nástavec na miesenie a valkanie ako je zobrazené na obrázku. Otáčajte a upevnite nástavec. Zásterka teda chránič predchádza tomu, aby cesto prekypovalo nad vrchol a hranu nástavca.



- Pripevnite požadovaný nástavec a doplnok na koncový stĺpik motora na spodnú stranu otáčavého ramena.
- Dajte doplnok alebo nástavec tak, aby pútko a ušká na koncovom stĺpiku boli zarovnané s výklenkami a hĺbkami nástavca, stlačte nástavec proti otáčavému ramenu a otáčajte ho proti smeru

hodinových ručičiek naraz tak, aby nástavec teda doplnok zaklikol bezpečne do svojej pozície.

- Stláčajte tlačidlo uvoľnenia ramena a stláčajte smerom nadol otáčavé rameno rukou až pokým nezaklikne na miesto kliknutím. Viečko sa musí pevne pripevniť a sadnúť na miešaciu miskú, inak bude upevnené nesprávne. Vaše zariadenie je teraz pripravené na použitie.
- Pripojte mixér do napájania el. energiou. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Otáčajte tlačidlom kontrolky rýchlosti na požadovanú a odporúčanú rýchlosť, nastavenia rýchlosti, času a kapacity ako je zobrazené v tabuľke vyššie.
- Časovač bude teraz odpočítavať v 1 sekundových intervaloch. Rýchlosť sa môže meniť kedykoľvek, pokým bude mixér v prevádzke.
- Ak potrebujete vyškrabať vnútro misky, počkajte až pokým nástavec teda doplnok nezastaví prevádzku. Použite stierku. Nepoužívajte Vaše prsty.
- Zastavte mixér otočením tlačidla kontrolky rýchlosti do off teda vypnutej pozície. Odpojte ho z napájania hlavného prívodu el. energie predtým, ako budete meniť nástavce a teda doplnky, alebo predtým, ako vyberiete zariadenie.
- Stlačte tlačidlo uvoľnenia ramena naraz ako budete zdvíhať otáčavé rameno rukou až pokým nezaklikne na miesto.
- Odpojte a oddelte doplnok alebo nástavec jeho otočením v smere hodinových ručičiek.
- Odstráňte a vyberte miešaciu miskú jej otočením proti smeru hodinových ručičiek.

FUNKCIA MLYNČEKA NA MÄSO

- Dajte zariadenie na rovný a plochý povrch, napr. kuchynskú dosku alebo linku a uistite sa, že pevne a stabilne stojí.
- Vyberte ochranný kryt alebo obal na mlynček na mäso.
- Uistite sa, že ochranný kryt alebo obal na mixér pevne sedí na mieste.



Bezpečnosť

- Vždy odstráňte kosti, chrupky, šlachy a kôry a šupky predtým, ako budete mlieť mäso.
- Zamrazené potraviny a jedlo musia byť riadne a dôkladne rozmrazené pred mletím.
- Nikdy neprevádzkujte nepretržite mlynček na mäso viac ako 10 minút. Prevádzkovanie mlynčeka na mäso nepretržite príliš dlho bez prestávky môže znížiť jeho životnosť a cyklus života tohto zariadenia. Potom, ako ste používali zariadenie 10 minút, dajte si prestávku a počkajte najmenej 30 minút pokým ho budete používať znova.

Nastavenie a nasadenie tela mlynčeka

- Nastavte telo mlynčeka na mäso na el. zásuvku doplnku či príslušenstva tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom. Otáčajte do vertikálnej pozície tak, aby šípka bola zarovnaná so šípkou.



Nova Návod na použitie

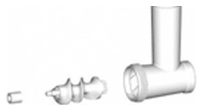
- Upevnite a nasadte podnos na mäso na telo mlynčeka na mäso tak, aby široká časť bola umiestnená nad obal a kryt motora zariadenia. Dajte nádobku pod otvor tela mlynčeka na mäso.



- Zapojte mixér do napájania el. energiou. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Otáčajte tlačidlo kontrolky rýchlosti do požadovaného a odporúčaného nastavenia rýchlosti, času a kapacity zobrazenej v tabuľke vyššie.
- Časovač bude odpočítavať v 1 sekundových intervaloch. Rýchlosť sa dá meniť kedykoľvek pokým bude mixér v prevádzke.
- Nakrájajte mäso na menšie kúsky tak, aby kúsky pasovali a zmestili sa do trubice na podávanie. Nakrájajte na kocky alebo na pásiky so šírkou približne 2,5 cm.
- Dajte kúsky na podnos. Kúsky mäsa sa budú posúvať nadol do trubice na podávanie. Stláčajte smerom nadol opatrne a svojvoľne. Nestláčajte príliš tvrdo, inak to môže poškodiť zariadenie.

Mletie

- Upevnite závitnicu alebo špirálu do tela mlynčeka na mäso s perom s hrotom smerom von, stlačte pevne a hladko na miesto. Nasadte silikónové spojky na závitnicové pero.



- Upevnite a nasadte sekáčik alebo rezač na spojenie závitnice. Ostré hrany rezača teda sekáčika by mali smerovať smerom k disku na sekanie.



- Nasadte jeden z troch sekacích a rezacích diskov na vrch rezača, sekáčika. Otáčajte rezací či sekací disk tak, aby dve hlbiny či výklenky boli zarovnané s pútkami na tele mlynčeka na mäso. Vyberte rezací či sekací disk na požadovanú konzistenciu, môžete si vybrať jemné, stredné alebo hrubé mletie.



- Nastavte maticový krúžok nad rezací a sekací disk na telo mlynčeka na mäso, otáčajte v smere hodinových ručičiek a zaklíknite. Maticový krúžok musí držať bezpečne sekací teda rezací disk na mieste, ale nie príliš nadmieru pevne a tesne.



Obrazovka

- Nasadíte závitnicu na telo mlynčeka na mäso s perom smerujúcim smerom von, stlačte pevne a tesne na miesto. Nasadíte obrazovku, otáčajte obrazovkou tak, aby dva výklenky teda hlbiny boli zarovnané s pútkami na tele mlynčeka na mäso.
- Nasadíte maticový krúžok nad obrazovku a otáčajte v smere hodinových ručičiek a zakliknite. Maticový krúžok musí pevne držať obrazovku bezpečne na mieste. Ale neutesnujte príliš veľa napevno.



Nádoba na fašírky

- Nasadíte závitnicu na telo mlynčeka na mäso s perom smerujúcim smerom von, stlačte pevne a tesne na miesto. Nasadíte rozpínač na mäso a nádobu na fašírky tak, aby dve hlbiny a teda výklenky boli zarovnané s pútkami na tele mlynčeka na mäso.
- Nasadíte maticový krúžok na nádobu na fašírky a otáčajte v smere hodinových ručičiek a zakliknite. Maticový krúžok musí pevne držať obrazovku bezpečne na mieste. Ale neutesnujte príliš veľa napevno.



Nádoba na klobásy

- Nasadíte závitnicu na telo mlynčeka na mäso s perom smerujúcim smerom von, stlačte pevne a tesne na miesto. Nasadíte rozpínač na cesto a nádobu na klobásy tak, aby dve hlbiny a teda výklenky boli zarovnané s pútkami na tele mlynčeka na mäso.
- Nasadíte maticový krúžok na nádobu na klobásy a otáčajte v smere hodinových ručičiek a zakliknite. Maticový krúžok musí pevne držať obrazovku bezpečne na mieste. Ale neutesnujte príliš veľa napevno.

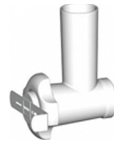


Rozpínač/roztierač cesta

- Nasadíte závitnicu na telo mlynčeka na mäso s perom smerujúcim smerom von, stlačte pevne a tesne na miesto. Nasadíte rozpínač/roztierač na cesto a okrúhly kovový držiak tak, aby dve hlbiny a teda výklenky boli zarovnané s pútkami na tele mlynčeka na mäso.



- Nasadíte kovový pásik s plochým vzorom na kovový držiak. Stláčajte kovový pásik smerom naspäť alebo dopredu a vyberte vzorku.



MIXÉR

Bezpečnostné pokyny

- Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, keď mixujete tuhé a pevné ingrediencie, dávajte malé kúsky a porcie do džbánu teda pohára jeden po druhom namiesto vkladania veľkého množstva všetkého naraz.
- Ak spracovávate pevné a tuhé ingrediencie, nakrájajte ich najprv na malé kúsky (2-3 cm).
- Vždy dávajte vašu ruku na vrch mixéra, keď prevádzkujete zariadenie.
- Prevádzkujte motor maximálne 2 minúty a tak predchádzajte prehriatiu alebo nasledujúcemu a z toho plynúcemu poškodeniu.
- Úroveň vody nemôže presiahnuť a prevýšiť viac ako 1,75 litra po pridaní materiálu a vody.

Inštalácia pohára na miešanie

- Umiestnite zariadenie na rovný a plochý povrch, napr. kuchynskú dosku či linku, a uistite sa, že pevne a rovno stojí.
- Vyberte ochranný kryt a obal pre mixér.
- Uistite sa, že ochranný obal a kryt mlynčeka na mäso je nasadený na miesto.



- Dajte spoločnú podložku pod maticu a krájaciu čepeľ na základňu pohára. Zaobchádzajte s rezacími krájacími čepeľami opatrne, sú extrémne ostré.
- Dajte zloženie základne pohára do skleneného pohára a otáčajte v smere hodinových ručičiek a zakliknite.

- Dajte vaše ingrediencie do pohára a umiestnite viečko na pohár.



- Umiestnite zloženie pohára na kryt motora a otáčajte v smere hodinových ručičiek a zakliknite a uvoľnite bezpečnostný spínač, uistite sa, že šípky sú zarovnané.



- Pripojte mixér do zapájania el. energiou. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Otáčajte tlačidlom kontrolky rýchlosti na požadované a odporúčané nastavenie rýchlosti, času a kapacity ako je zobrazené v tabuľke vyššie.
- Časovač bude odpočítavať v 1 sekundových intervaloch. Rýchlosť sa môže meniť kedykoľvek pokiaľ je mixér v prevádzke.

KUCHYNSKÝ ROBOT

Bezpečnosť

- Uchovávajte ruky a riady či potreby mimo misky, pokiaľ je mixér zapojený do napájania el. energiou.
- Nikdy nepoužívajte vaše prsty na stláčanie jedla smerom nadol do trubice na vkladanie. Vždy používajte stláčač, ktorý je v balení.
- Nemixujte a nemiešajte tekuté ingrediencie, pretože môžu pretekať a presakovať v okolí krytu.

- Nikdy nepoužívajte poškodený nástavec, doplnok. Nechajte ho skontrolovať alebo opraviť.
- Schopnosť a kapacita misky kuchynského robota: Mäso MAX. 300 gramov.

Inštalácia misky na miešanie

- Umiestnite zariadenie na rovný a plochý povrch, napr. kuchynskú dosku či linku, a uistite sa, že pevne a rovno stojí.
- Vyberte ochranný kryt a obal pre mixér.
- Uistite sa, že ochranný obal a kryt mlynčeka na mäso je nasadený na miesto.



- Vyberte obal alebo kryt z misky kuchynského robota jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
- Dajte misku kuchynského robota do konektora kuch. robota a zabezpečte tak, aby šípka v miske bola zarovnaná so šípkou na konektore, podržte misku a otáčajte konektorom v smere hodinových ručičiek až pokiaľ nezapadne na miesto.



- Dajte poskladaný kuch. robot na obal motora tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom. Otáčajte v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka bola zarovnaná so šípkou.

Krájacia a rezacia doska

Poznámka: 1 minúta ZAPNUTÉ + 2 minúty VYPNUTÉ v cykle, pokračovať v činnosti 5 cyklov, zastavenie 40 minút

Poznámka: Kapacita misky kuchynského robota: Max. 350 gramov

- Dajte požadovanú krájaciu dosku na vodič konektora. Preferovaná strana krájania a rezania musí čeliť smerom nahor. Zaobchádzajte s rezacími a krájacími doskami opatrne, sú extrémne ostré. Držte platne a dosky za stredné držadlo, rúkaväť.
- Nasadte kryt alebo obal na misku tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom. Otáčajte ho v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka bola zarovnaná so šípkou.



- Zapojte mixér do napájania el. energiou. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Otáčajte tlačidlom kontrolky rýchlosti na požadované a odporúčané nastavenie rýchlosti, času a kapacity ako je zobrazené v tabuľke vyššie.

Montáž S-čepela

Poznámka: 20 sekúnd ZAPNUTÉ + 2 minúty VYPNUTÉ v cykle, pokračovať v činnosti 5 cyklov, zastavenie 40 minút

Poznámka: Schopnosť a kapacita misky kuchynského robota: Mäso MAX. 300 gramov

- Umiestnite S-čepel' na vodič konektora. Zaobchádzajte s S-čepelou starostlivo a opatrne, je extrémne ostrá. Držte platne a dosky za stredné držadlo, rúkaväť.



NOVA Návod na použitie

- Pokrájajte jedlo a potraviny na malé kúsky a dajte ich do misky a uistite sa, že sú rovnomerne rozmiestnené.
- Nasadte kryt alebo obal na misku tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom. Otáčajte ho v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka bola zarovnaná so šípkou.
- Zapojte mixér do napájania el. energiou. Displej sa rozsvieti a zapípa.
- Otáčajte tlačidlom kontrolky rýchlosti na požadované a odporúčané nastavenie rýchlosti, času a kapacity ako je zobrazené v tabuľke vyššie.

Citrusový odšťavovač

Poznámka: 2,5 minúty ZAPNUTÉ + 2 minúty VYPNUTÉ v cykle, pokračovať v činnosti 5 cyklov, zastavenie 40 minút

Poznámka: Schopnosť a kapacita misky kuch. robota je 550 ml.

- Dajte sitko do misky. Tak aby šípka v miske bola zarovnaná so šípkou na sitku.
- Dajte konektor citrusového odšťavovača na sitko.
- Nasadte malý alebo malý + veľký odšťavovač. Poznámka: Malý odšťavovač sa používa na odšťavenie citrónovej šťavy, taktiež sa aplikuje na ovocie podobnej veľkosti. Väčší odšťavovač sa používa na odšťavenie pomaranča, taktiež sa aplikuje na ovocie podobnej veľkosti.



ČISTENIE

- Odstráňte/vyberte prípojku z hlavného prívodu el.energie a nechajte zariadenie vychladnúť pred jeho vyčistením.
- Neponárajte časť motora a miešaciu misku do vody alebo iných tekutín a uistite sa, že žiadna voda sa nedostáva do zariadenia.
- Vyčistite časť motora jeho vyutieraním navlhčenou utierkou. Trochu čistiaceho prostriedku môžete pridať, ak je zariadenie silne umazané a zašpinené.
- Nepoužívajte čistiace drsné hubky, drôtenky na čistenie riadu ani akúkoľvek formu silných rozpúšťadiel a roztokov alebo abrazívne a drsné čistiace prostriedky na umývanie zariadenia, pretože tieto môžu poškodiť vonkajšie povrchy zariadenia.
- Rozmontujte a vyčistite všetky doplnky a nástavce oddelene. Doplnky a nástavce sa dajú umývať v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu. Uistite sa, že časti doplnkov a nástavcov nie sú umiestnené napevno a pevne v umývačke riadu, pretože to môže zmeniť ich tvar.
- Buďte opatrný a nedotýkajte sa čepelí alebo ostrých častí počas používania a čistenia.
- Nechajte zariadenie úplne vyschnúť po čistení pred jeho znova použitím. Nepoužívajte zariadenie, ak je vlhké.
- Po umytí, vyčistení a vysušení, skladujte zariadenie s nástavcami a doplnkami na suchom, bezpečnom mieste mimo dosahu detí.
- Odporúčame, aby ste namazali obrazovky a priehradky na mäso rastlinným olejom po vyčistení a skladovali ich v papieri neprepúšťajúcom masť a tak minimalizovali riziko vzniku hrdze a korózie či zmenu farby, zafarbenie.
- Neponárajte zariadenie do žiadnej tekutiny pri čistení vonkajšieho povrchu skleneného pohára alebo misky a nečistite pod tečúcou vodou. Vyčistite vonkajší povrch montáže skleneného pohára alebo misky jeho vyutieraním vlhkou handričkou, utierkou. Trochu čistiaceho prostriedku môžete pridať, ak je vonkajší povrch montáže skleneného pohára silne umazaný a zašpinený.



ODSTRÁNENIE

■ Ak chcete odstrániť zariadenie s týmto symbolom na zariadení a/alebo v užívateľskom manuáli, nasledujte dole uvedený postup: Zabezpečte, aby bolo zariadenie spracované zodpovedným spôsobom na konci servisného života, aby sa zaručilo maximálne opätovné použitie zariadenia (jeho častí). Neodstraňujte zariadenie s netriedeným odpadom, ale ho odovzdajte v obchode, alebo ho vezmite na zberné miesto. Kontaktujte váš miestny úrad ohľadom informácií o príjmových a zberných systémoch vo vašej oblasti. Zabezpečte, aby sa zariadenie znovu použilo, ak ho chcete odstrániť, pokým je stále v dobrom pracovnom poriadku alebo potrebuje len menšiu opravu.

ZÁRUKA

- Tento výrobok má záruku 24 mesiacov. Vaša záruka platí, ak sa výrobok používa v súlade s pokynmi a na účel, pre ktorý bol vytvorený. Okrem toho sa má predložiť pôvodná kúpa (faktúra, účtenka alebo bloček) s dátumom zakúpenia, názvom predajcu a číslom výrobku.
- Pre detailné podmienky záruky si, prosím, pozrite našu servisnú webovú stránku: service.nova-int.com

Nova

service.nova-int.com

Nova Group
Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg
NL

© Nova 2015