

# Nova

Gebruiksaanwijzing

Instruction manual

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

Manual de usuario

Manual de utilizador

Manuale utente

Bruksanvisning

Instrukcja obsługi

Návod na použitie

Návod na použitie



## HEALTHY TURBO BLENDER

02.210400.01.001

*Novu*

## SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held 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.

## PARTS DESCRIPTION

1. Tamper
2. Refill cup
3. Jar lid
4. Jar
5. Blades
6. Main body
7. Display
8. Control panel
9. Cord storage

## DISPLAY

10. Speed setting, 10 various speed settings  
1-H ("H" is the highest speed setting)
11. Time setting, blending time can be set from 10 seconds to 12 minutes, each press will increase or decrease the time setting with 10 seconds.



## BEFORE THE FIRST USE

**Note: Do never use the blender 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 Healthy Turbo Blender for the first time clean the jar and lid with a damp cloth.

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

- Place the main body of the Healthy Turbo Blender on a heat-resistant, stable surface. Place the jar on the base unit properly.
- The Healthy Turbo Blender is equipped with several safety features, an interlocking lid cut-out, and safety switch off on the motor base.
- Make sure the jar is placed properly with the handle pointed to the right.
- Put the lid on the jar, turn the lid clockwise until the arrow on the lid aligns with the arrow on the top of the handle.
- Ensure the refill cup is fitted in lid, turn clockwise to lock. When the refill cup is not fitted properly there is a risk of splashing.
- When everything is installed correctly, connect the Healthy Turbo Blender to the mains power supply, when all the safety switches are unlocked a beep will sound.
- Press the On/Off button to turn on the Healthy Turbo Blender. The display will light up indicating the Healthy Turbo Blender is on.

**Note: after one minute of no interaction the Healthy Turbo Blender will turn off automatically.**

## USE

### General

#### **Note: do not add hot liquids or ingredients into the Healthy Turbo Blender.**

- Chop all your ingredients into approximately 2-3cm cubes and add to the Healthy Turbo Blender, make sure you keep the ingredients under the MAX mark on the jar.
- Any ingredients to be added during the process can be added through the refill hole in the center of the lid. Do not unlock or remove the lid as this will stop the program.
- Any interruption will result in the cancellation of the program. Restarting will result in the blending stages being repeated which may affect the final recipe.
- To completely stop the program at any time, simply press the on/off button.

#### **Manual operation setting**

- When the jar and the lid are installed properly (refer to paragraph “before the first use”) you can turn on the Healthy Turbo Blender. The display will light up, the default speed setting is “3” and the default time setting is 00.40 minutes.
- Use the time buttons to increase(+) or decrease(-) the time setting and use the speed buttons to increase(+) or decrease(-) the speed setting (don't use low speed for blending dense food.)
- Press the on/off button to start the blending process. During use the speed and the time setting can be adjusted.
- To interrupt the process you can use the on/off button.

#### **Pulse button**

Use the PULSE button to blend for short times, press and keep the PULSE button to blend, release the button to stop.

#### **Preset programs**

- When the jar and the lid are installed properly (refer to paragraph “before the first use”) you can turn on the Healthy Turbo Blender.
- Now you can choose between 6 different preset blending programs (Ice, Fruits, Grinding, Soup, Smoothie and Sauce.)
- After you have selected a program, the picture of the selected program on the display will illuminate, the start speed and remaining time will be displayed.
- Press the on/off button to start the selected program, press the on/off button again to interrupt the running program. Note that the complete blender will turn off when you interrupt the program, after interrupting you can not continue the program at the point you have interrupt it.

### Ice program

<b>Min and/or Max fill</b>	Maximum 12 ice cubes (500ml.)
<b>Program purpose</b>	The Ice program is specially preset for crushing ice
<b>Duration</b>	45 seconds
<b>Program setting</b>	The blender will blend with short impulses between each pulse the blender will rest for 2 seconds.
<b>Additional information</b>	For a better result you can use the tamper. The preset program is created for average requirements. If the program do not meet your needs you can set your own program as described in the paragraph "manual operation setting".
<b>Recipe</b>	
<b>Frozen Margarita</b>	
What do you need:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0.5 dl Tequila</li> <li>• 0.25 dl Orange liquor</li> <li>• 0.10 dl sugar syrup</li> <li>• 0.25 dl fresh lime juice</li> <li>• salt</li> <li>• ice cubes</li> </ul>	
<b>Preparation:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rub with half a lime over the edge of the glass.</li> <li>• Dip the edge of the glass into the salt in order to obtain a salt rim.</li> <li>• Put all ingredients in the blender.</li> <li>• Add ice cubes to your own taste.</li> <li>• Press the on/off button to turn on the device, choose the function "Ice" and press the on/off button to start the program. Stop the program if desired by pressing the on/off button again.</li> <li>• Pour the cocktail into the glass and garnish with a slice of lime.</li> </ul>	

### Fruit

<b>Program purpose</b>	The Fruit program is specially set for blending all kind of frozen fruits.
<b>Duration</b>	40 seconds
<b>Program setting</b>	The blender will start in the third speed level, in the first second the speed level will increase each second, the remaining seconds the blender will operate in the highest speed level.
<b>Additional information</b>	Make sure possible kernels are removed. The preset program is created for average requirements. If the program do not meet your needs you can set your own program as described in the paragraph "manual operation setting".
<b>Recipe</b>	
<b>Frozen Fruit</b>	
What do you need:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g yoghurt</li> <li>• 250 g frozen fruit (e.g. blueberries)</li> <li>• 1 tbsp sugar (to your taste)</li> </ul>	
<b>Preparation:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Put these ingredients in the blender.</li> <li>• Press the on/off button to turn on the device, choose the function "Fruit" and press the on/off button to start the program. Stop the program if desired by pressing the on/off button again.</li> <li>• Use the supplied tamper to mix this extra well.</li> </ul>	

## Grinding

<b>Min and/or Max fill</b>	Maximum 500ml. line.
<b>Program purpose</b>	The Grinding program is specially preset for grinding different kinds of nuts, herbs coffee beans etc.
<b>Duration</b>	50 seconds
<b>Program setting</b>	The blender will start in the third speed level, in the first second the speed level will increase each second, during the remaining seconds the blender will operate in the highest speed level.
<b>Additional information</b>	The preset program is created for average requirements. If the program do not meet your needs you can set your own program as described in the paragraph "manual operation setting".

### Recipe

#### Humus of roasted peppers

What do you need:

- 1 can chickpeas (400 gr – drained +-270 gr)
- 350 g roasted peppers (fresh or canned)
- 100 g cream cheese
- 1 tsp paprika powder
- 1 tsp lime juice
- 1 small clove garlic

#### Preparation:

- Drain the chickpeas and rinse them under cold water.
- Put the chickpeas and roasted peppers together with the cream cheese, herbs and lime juice in the blender.
- Press the on/off button to turn on the device, choose the function "Grinding" and press the on/off button to start the program. Stop the program if desired by pressing the on/off button again.
- Afterwards, if necessary, season with pepper and salt.
- Serve with sweet pepper strips or pieces of bread.

## Soup

<b>Min and/or Max fill</b>	Maximum 1000ml. line.
<b>Program purpose</b>	The Soup program is specially preset for making soup, due to high speed friction the soup will heat up during the process.
<b>Duration</b>	12 minutes
<b>Program setting</b>	The blender will start in the lowest speed level, in the first second the speed level will increase each second, the remaining minutes the blender will operate in the highest speed level.
<b>Additional information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• We recommend to use the soup program for 6 minutes and finish the soup by heating it on a hotplate.</li> <li>• Do not use the blender for soup with meat in it, the blender is only suitable for smooth soups.</li> <li>• Your soup can be poured straight from the jar but be careful when removing the lid from the jar as it will be very hot.</li> <li>• If you fill in hot water to make soup, don't use it more than 3 minutes.</li> <li>• The preset program is created for average requirements. If the program do not meet your needs you can set your own program as described in the paragraph "manual operation setting".</li> </ul> <p>NOTE: Do not operate the blender for 1 hour after you use the SOUP function for 12 minutes.</p>

### Recipe

#### Cauliflower – sweet pepper soup with mascarpone

What do you need:

- 1/2 small cauliflower
- 1 red pepper
- 1/2 yellow pepper
- 1 tbsp mascarpone
- 1 small onion
- 750 ml chicken stock
- pepper and salt

#### Preparation:

- Clean the vegetables and cut it into chunks.
- Put all ingredients except the mascarpone in the blender.
- Press the on/off button to turn on the device, choose the function "Soup" and press the on/off button to start the program. Stop the program if desired by pressing the on/off button again.
- At the end add the mascarpone.

**Smoothie**

<b>Program purpose</b>	The Smoothie program is specially preset for making smoothies.
<b>Duration</b>	40 seconds
<b>Program setting</b>	The blender will start in the third speed level, in the first second the speed level will increase each second, the remaining seconds the blender will operate in the highest speed level.
<b>Additional information</b>	The preset program is created for average requirements. If the program do not meet your needs you can set your own program as described in the paragraph "manual operation setting".
<p><b>Recipe</b></p> <p><b>Green smoothie with lettuce, mango and zucchini</b></p> <p>What do you need:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 bunches lettuce</li> <li>• 1 mango</li> <li>• 1 zucchini</li> <li>• ½ cm ginger</li> </ul> <p><b>Preparation:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peel the mango, cut the zucchini into chunks and wash the lettuce. Put these 3 ingredients in the blender.</li> <li>• Press the on/off button to turn on the device, choose the function "Smoothie" and press the on/off button to start the program. Stop the program if desired by pressing the on/off button again.</li> <li>• After 20 seconds add the ginger.</li> <li>• Tip: Use mango and zucchini out of the fridge for a cold smoothie.</li> </ul>	

**Sauce**

<b>Program purpose</b>	The Sauce program is specially preset for making Sauces.
<b>Duration</b>	50 seconds
<b>Program setting</b>	The blender will blend with short impulses in the highest speed level between each pulse the blender will rest for 1 second, the last 23 seconds the blender will blend in the highest speed level.
<b>Additional information</b>	The preset program is created for average requirements. If the program do not meet your needs you can set your own program as described in the paragraph "manual operation setting".
<p><b>Recipe</b></p> <p><b>Romesco salsa</b></p> <p>What do you need:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 small tomatoes, without seeds</li> <li>• 1 clove garlic</li> <li>• 1 dl olive oil</li> <li>• 1 sweet pepper</li> <li>• 125 gr almond (powder)</li> <li>• 1 pinch of cayenne pepper</li> <li>• 1 tsp paprika powder</li> </ul> <p><b>Preparation:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roast the peppers over a fire until the skin is completely black.</li> <li>• Insert the peppers into a plastic bag and tie it shut.</li> <li>• Now you can easily remove the peel.</li> <li>• Press the on/off button to turn on the device, choose the function "Sauce" and press the on/off button to start the program. Stop the program if desired by pressing the on/off button again.</li> <li>• If necessary, season with pepper and salt.</li> </ul>	



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always disconnect the blender from the mains power supply before cleaning.
- Do not clean the main body in a dishwasher. Do not immerse the main body in water or any liquids.
- Clean the surface of the base unit and the outer of the jar with the supplied sponge or with a soft, damp cloth. Rinse the lid in warm, soapy water.
- To clean the inside of the jar, rinse and remove any remaining ingredients.

**Caution: the blades inside the jar are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the jar.**

- Fill the jar half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the jar.
- Install the lid and select the grinding program and let the blender clean itself. If the jar is not completely clean you can repeat this method.
- After cleaning turn off the blender and rinse and drain the jar.
- Make sure the blender jar and the blades are completely dry before you store it.

## TROUBLE SHOOTING

Problems	Cause and solution
The unit is not working and beeping	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The jar is not properly fitted onto the base, press on the jar.</li> <li>2. The lid is not fitted properly make sure the marks on the lid and the jar will match.</li> </ol>
The unit has stopped in the mid-program (during the operation)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The lid is loose, make sure the marks on the lid and the jar will match.</li> <li>2. The jar is gone loose from the base. Press on the jar and the process will resume.</li> </ol>
The unit turned off automatically	After one minute of no interaction the Healthy Turbo Blender will turn off automatically.

## ERROR MESSAGES

Message	Causes	Solutions
E1	Some food got stuck inside jar. Product is in protection situation.	Take out plug and get out the food which stuck
E4	Water goes inside PCB board	Take out the plug. Please send back to Customer Service.
E5	Water goes inside PCB board	Take out the plug. Please send back to Customer Service.



## **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](http://service.nova-int.com)

Please visit our website for more recipes: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

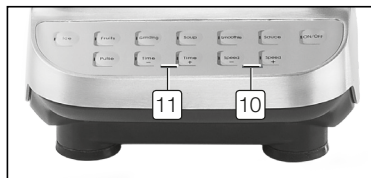
- Door het negeren van de veiligheidsinstructies kan de fabrikant niet verantwoordelijk gehouden worden voor de schade.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Verplaats het apparaat 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. Stamper
2. Vulbeker
3. Deksel van de kan
4. Kan
5. Messen
6. Behuizing
7. Scherm
8. Bedieningspaneel
9. Snoeropslag ruimte

## SCHEM

10. Snelheidsregeling, 10 verschillende snelheidsinstellingen 1-H ("H" is de snelste stand)
11. Tijdsinstelling, de mengtijd kan worden ingesteld van 10 seconden tot 12 minuten, elke keer drukken zal de tijdsinstelling met 10 seconden verhogen of verlagen.



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

**Let op: Gebruik de blender 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 de Healthy Turbo Blender de eerste keer gaat gebruiken, dient u de kan en het deksel met een vochtige doek te reinigen.

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

- Plaats de behuizing van de Healthy Turbo Blender op een hittebestendige, stabiele ondergrond. Plaats de kan op de juiste manier op de behuizing.
- De Healthy Turbo Blender heeft verschillende veiligheidsmaatregelen zoals een beveiliging op het deksel en een veiligheidsschakelaar op de motorbasis.
- Zorg ervoor dat de kan op de juiste manier geplaatst is, met het handvat naar rechts wijzend.
- Doe het deksel op de kan, draai dit rechtsom tot de pijl op het deksel in lijn ligt met de pijl bovenop het handvat.
- Zorg dat de vulbeker in het deksel zit en draai deze rechtsom om te vergrendelen. Als de vulbeker niet juist geplaatst is, is er kans op spatten.
- Als alles op een correcte manier geplaatst is, steekt u de stekker van de Healthy Turbo Blender in het stopcontact, wanneer alle veiligheidsschakelaars ontgrendeld zijn, klinkt er een pieptoon.
- Druk vervolgens op de aan/uit schakelaar om de Healthy Turbo Blender aan te zetten. Het scherm licht op wat aangeeft dat de Healthy Turbo Blender aan staat.

**Let op: na een minuut zonder activiteit schakelt de Healthy Turbo Blender automatisch uit.**

## GEBRUIK

### Algemeen

**Opmerking: voeg geen hete vloeistoffen of ingrediënten toe aan de Healthy Turbo Blender.**

- Snijd alle ingrediënten in stukjes van 2-3 cm en doe deze in de Healthy Turbo Blender en zorg ervoor dat de ingrediënten niet boven de MAX markering in de kan uitkomen.
- Ingrediënten toevoegen tijdens het proces kan gedaan worden via de vulopening in het midden van het deksel. Verwijder of ontgrendel het deksel niet omdat hierdoor het programma zal stoppen.
- Elke onderbreking zal het programma annuleren. Opnieuw starten zal ervoor zorgen dat de meng stadia worden herhaald wat het eindresultaat kan beïnvloeden.
- Om het programma te allen tijde te stoppen, drukt u simpel op de aan/uit knop.

### Instelling voor handmatig gebruik

- Als de kan en het deksel correct zijn geplaatst (zie hoofdstuk “voor het eerste gebruik”) kunt u de Healthy Turbo Blender aanzetten. Het scherm licht op, de standaardstand is “3” en de standaardtijd is 00,40 minuten.
- Gebruik de tijdknoppen om de tijd te verhogen (+) of verlagen (-) en gebruik de snelheidsknoppen om de snelheid te verhogen (+) of verlagen (-) (gebruik geen lage stand voor het mengen van hard voedsel).
- Druk op de aan/uit knop om het mengen te starten. Tijdens het gebruik kan de tijd aangepast worden.
- Om het proces te onderbreken kunt u de aan/uit knop gebruiken.

### Puls knop

Gebruik de PULS knop om korte tijd te mengen, druk de PULS knop in en houd deze ingedrukt om te mengen, laat de knop los om te stoppen.

### Voorkeuze programma's

- Als de kan en het deksel correct zijn geplaatst (zie hoofdstuk “voor het eerste gebruik”) kunt u de Healthy Turbo Blender aanzetten.
- U kunt nu kiezen tussen 6 verschillende voorkeuze mengprogramma's (IJs, Fruit, Malen, Soep, Smoothie en Saus).
- Nadat u een programma gekozen hebt, zal de afbeelding van het gekozen programma op het scherm oplichten, de startsnelheid en resterende tijd worden weergegeven.
- Druk op de aan/uit knop om het gekozen programma te starten, druk nogmaals op de aan/uit knop om het lopende programma te onderbreken.

**Opmerking: de blender zal uitschakelen als u het programma onderbreekt, na het onderbreken kunt u niet verdergaan met het programma op het punt waar u het gestopt hebt.**

### IJs programma

<b>Min en/of Max vullen</b>	Maximum 12 ijsblokjes (500ml.)
<b>Programma doel</b>	Het ijsprogramma is een speciale instelling voor het vermalen van ijs.
<b>Duur</b>	45 seconden
<b>Programma instelling</b>	De blender mengt met korte pulserende bewegingen en tussen elke puls staat de blender 2 seconden stil.
<b>Extra informatie</b>	Voor een beter resultaat kunt u de stamper gebruiken.  Het voorkeuzeprogramma is ontwikkeld voor gemiddelde eisen. Als het programma niet aan uw eisen voldoet, kunt u uw eigen programma instellen zoals omschreven in het hoofdstuk "instelling voor handmatig gebruik".
<b>Recept</b>	
<b>Frozen Margarita</b>	
Wat heb je nodig:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,5 dl Tequila</li> <li>• 0,25 dl Orange liquror</li> <li>• 0,10 dl Suikersiroop</li> <li>• 0,25 dl vers limoensap</li> <li>• zout</li> <li>• ijsblokjes</li> </ul>	
<b>Werkwijze:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrijf met een halve limoen over de rand van het glas.</li> <li>• Dep de rand van het glas in het zout om een zoutrand te verkrijgen.</li> <li>• Doe alle ingrediënten in de blender.</li> <li>• Voeg ijsblokjes toe naar eigen smaak.</li> <li>• Druk de "on/off" knop om het apparaat aan te zetten, kies de functie "Ice" en druk de "on/off" knop om het programma te starten. Stop het programma indien gewenst door nogmaals de "on/off" knop te drukken.</li> <li>• Schenk de cocktail in de glazen en werk af met een schijfje limoen.</li> </ul>	

### Fruit

<b>Programma doel</b>	Het Fruit programma is speciaal voor het mengen van allerlei soorten bevroren fruit.
<b>Duur</b>	40 seconden
<b>Programma instelling</b>	De blender start op stand drie, in de eerste seconden zal de snelheid elke seconde omhoog gaan, in de resterende seconden zal de blender op de hoogste stand werken.
<b>Extra informatie</b>	Zorg dat eventuele pitten verwijderd zijn.  Het voorkeuzeprogramma is ontwikkeld voor gemiddelde eisen. Als het programma niet aan uw eisen voldoet, kunt u uw eigen programma instellen zoals omschreven in het hoofdstuk "instelling voor handmatig gebruik".
<b>Recept</b>	
<b>Frozen Fruit</b>	
Wat heb je nodig:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g yoghurt</li> <li>• 250 g Bevroren fruit (bv bosbessen)</li> <li>• 1 el suiker (naar eigen smaak)</li> </ul>	
<b>Werkwijze:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe deze ingrediënten in de blender.</li> <li>• Druk de "on/off" knop om het apparaat aan te zetten, kies de functie "Fruit" en druk de "on/off" knop om het programma te starten. Stop het programma indien gewenst door nogmaals de "on/off" knop te drukken.</li> <li>• Gebruik de bijgeleverde staaf (translate to tamper) om deze extra goed te mengen.</li> </ul>	

## Malen

<b>Min en/of Max vullen</b>	Maximum 500ml. markering.
<b>Programma doel</b>	Het programma "malen" is speciaal voor het malen van verschillende soorten noten, kruiden, koffiebonen, etc.
<b>Duur</b>	50 seconden
<b>Programma instelling</b>	De blender start op stand drie, in de eerste seconden zal de snelheid elke seconde omhoog gaan, in de resterende seconden zal de blender op de hoogste stand werken.
<b>Extra informatie</b>	Het voorkeuzeprogramma is ontwikkeld voor gemiddelde eisen. Als het programma niet aan uw eisen voldoet, kunt u uw eigen programma instellen zoals omschreven in het hoofdstuk "instelling voor handmatig gebruik".
<b>Recept</b> <b>Humus van geroosterde paprika</b> Wat heb je nodig: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 blik kikkererwten (400gr – uitgelekt +- 270 gr)</li> <li>• 350 g geroosterde paprika (vers of blik)</li> <li>• 100 gr roomkaas</li> <li>• 1 tl paprikapoeder</li> <li>• 1 tl limoensap</li> <li>• 1 klein teentje knoflook</li> </ul> <b>Werkwijze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de kikkererwten uitlekken en spoel deze af onder koud water.</li> <li>• Doe de kikkererwten en geroosterde paprika samen met de roomkaas, kruiden en limoensap in de blender.</li> <li>• Druk de "on/off" knop om het apparaat aan te zetten, kies de functie "Grinding" en druk de "on/off" knop om het programma te starten. Stop het programma indien gewenst door nogmaals de "on/off" knop te drukken.</li> </ul>	

## Soep

<b>Min en/of Max vullen</b>	Maximum 1000ml. markering.
<b>Programma doel</b>	Het "soep" programma is speciaal voor het maken van soep. Door de hoge snelheid ontstaat er wrijving waardoor de soep opwarmt tijdens het proces.
<b>Duur</b>	12 minuten
<b>Programma instelling</b>	De blender start op de laagste stand, in de eerste seconden zal de snelheid elke seconde omhoog gaan, in de resterende minuten zal de blender op de hoogste stand werken.
<b>Extra informatie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• We raden aan het "soep" programma gedurende 6 minuten te gebruiken en de soep verder te verwarmen op het gas.</li> <li>• Gebruik de blender niet voor soep waar vlees in zit, de blender is alleen geschikt voor gladde soepen.</li> <li>• Uw soep kan rechtstreeks vanuit de kan geserveerd worden, maar wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel omdat deze erg heet kan zijn.</li> <li>• Als u heet water gebruikt om soep te maken, gebruik de blender dan niet langer dan 3 minuten.</li> <li>• Het voorkeuzeprogramma is ontwikkeld voor gemiddelde eisen. Als het programma niet aan uw eisen voldoet, kunt u uw eigen programma instellen zoals omschreven in het hoofdstuk "instelling voor handmatig gebruik".</li> </ul> LET OP: Gebruik de blender niet binnen 1 uur nadat u de "soep" functie gedurende 12 minuten gebruikt hebt.
<b>Recept</b> <b>Bloemkool – paprikasoep met mascarpone</b> Wat heb je nodig: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 kleine bloemkool</li> <li>• 1 rode paprika</li> <li>• 1/2 gele paprika</li> <li>• 1 el mascarpone</li> <li>• 1 kleine ui</li> <li>• 750 ml kippenbouillon</li> <li>• peper en zout</li> </ul> <b>Werkwijze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de groenten schoon en snij deze in grove stukken.</li> <li>• Doe alle ingrediënten buiten de mascarpone in de blender.</li> <li>• Druk de "on/off" knop om het apparaat aan te zetten, kies de functie "Soup" en druk de "on/off" knop om het programma te starten. Stop het programma indien gewenst door nogmaals de "on/off" knop te drukken.</li> <li>• Voeg op het einde de mascarpone toe.</li> </ul>	

### Smoothie

<b>Programma doel</b>	Het smoothieprogramma is een speciale instelling voor het vermalen van smoothies.
<b>Duur</b>	40 seconden
<b>Programma instelling</b>	De blender start op stand drie, in de eerste seconden zal de snelheid elke seconde omhoog gaan, in de resterende seconden zal de blender op de hoogste stand werken.
<b>Extra informatie</b>	Het voorkeuzeprogramma is ontwikkeld voor gemiddelde eisen. Als het programma niet aan uw eisen voldoet, kunt u uw eigen programma instellen zoals omschreven in het hoofdstuk "instelling voor handmatig gebruik".
<b>Recept</b>	
<b>Groene smoothie met veldsla, mango en courgette</b>	
Wat heb je nodig:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 bussels veldsla</li> <li>• 1 mango</li> <li>• 1 courgette</li> <li>• ½ cm gember</li> </ul>	
<b>Werkwijze:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schil de mango, snijd de courgette in grove stukken en was de veldsla doe deze 3 ingrediënten in de blender.</li> <li>• Druk de "on/off" knop om het apparaat aan te zetten, kies de functie "Smoothie" en druk de "on/off" knop om het programma te starten. Stop het programma indien gewenst door nogmaals de "on/off" knop te drukken.</li> <li>• Voeg bij 20 seconden de gember toe.</li> <li>• Tip: Gebruik mango en courgette uit de koelkast voor een koude smoothie.</li> </ul>	

### Saus

<b>Programma doel</b>	Het sausprogramma is een speciale instelling voor het vermalen van sauzen.
<b>Duur</b>	50 seconden
<b>Programma instelling</b>	De blender mengt met korte pulserende bewegingen en tussen elke puls staat de blender 1 seconde stil. De laatste 23 seconden zal de blender op de hoogste stand mengen.
<b>Extra informatie</b>	Het voorkeuzeprogramma is ontwikkeld voor gemiddelde eisen. Als het programma niet aan uw eisen voldoet, kunt u uw eigen programma instellen zoals omschreven in het hoofdstuk "instelling voor handmatig gebruik".
<b>Recept</b>	
<b>Romesco salsa</b>	
Wat heb je nodig:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 kleine tomaten, zonder zaadjes</li> <li>• 1 teentje knoflook</li> <li>• 1 dl olijfolie</li> <li>• 1 paprika</li> <li>• 125 gr amandel(poeder)</li> <li>• 1 mespunt cayennepeper</li> <li>• 1 th gerookt paprikapoeder</li> </ul>	
<b>Werkwijze:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rooster de paprika boven een vuur totdat de schil volledig zwart is.</li> <li>• Steek de paprika in een plastic zakje en knoop het dicht.</li> <li>• Nu kan je makkelijk de schil verwijderen.</li> <li>• Druk de "on/off" knop om het apparaat aan te zetten, kies de functie "Sauce" en druk de "on/off" knop om het programma te starten. Stop het programma indien gewenst door nogmaals de "on/off" knop te drukken.</li> <li>• Breng eventueel op smaak met peper en zout</li> </ul>	



## REINIGEN EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de blender gaat schoonmaken.
- Doe de behuizing niet in de vaatwasser. Dompel de behuizing nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig de buitenkant van de behuizing en de buitenkant van de kan met de meegeleverde spons of met een zachte, vochtige doek. Was het deksel af in warm water met zeep.
- Om de binnenkant van de kan schoon te maken, spoelt u deze af en verwijdert u alle achterblijvende ingrediënten.

**Voorzichtig: de messen in de kan zijn niet verwijderbaar en zijn zeer scherp; daarom dient u uitermate voorzichtig te zijn bij het schoonmaken van de binnenkant van de kan.**

- Vul de kan voor de helft met water en een paar druppels afwasmiddel.
- Plaats het deksel en kies het programma “malen” en laat de blender zichzelf reinigen. Als de kan niet helemaal schoon is, kunt u deze stap nogmaals herhalen.
- Na het reinigen zet u de blender uit en spoelt u de kan af.
- Zorg ervoor dat de kan en messen helemaal droog zijn voor u deze opruimt.

## PROBLEEMOPLOSSINGEN

Problemen	Oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet en piept	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De kan is niet correct geplaatst op de behuizing, druk op de kan.</li> <li>2. Het deksel is niet correct geplaatst. Zorg ervoor dat de markeringen op het deksel en de kan overeenkomen.</li> </ol>
Het apparaat is midden in een programma gestopt (tijdens de bereiding)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het deksel zit los. Zorg ervoor dat de markeringen op het deksel en de kan overeenkomen.</li> <li>2. De kan is losgeraakt van de behuizing. Druk op de kan en het proces zal verder gaan.</li> </ol>
Het apparaat is automatisch uitgeschakeld	Na een minuut zonder activiteit schakelt de Healthy Turbo Blender automatisch uit.

## FOUTMELDINGEN

Bericht	Oorzaken	Oplossingen
E1	Er zit voedsel vast in de kan. Het apparaat is in de beschermingsstand gegaan.	Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het vastzittende voedsel.
E4	Er komt water bij de printplaat	Trek de stekker uit het stopcontact. Stuur het apparaat terug naar de klantenservice.
E5	Er komt water bij de printplaat	Trek de stekker uit het stopcontact. Stuur het apparaat terug naar de klantenservice.



## 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](http://service.nova-int.com)

Bezoek onze website voor meer recepten: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

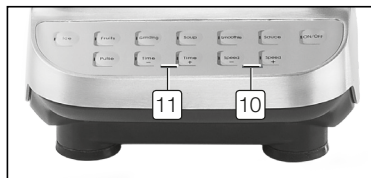
- Si vous ignorez ces consignes de sécurité, le fabricant rejette toute responsabilité pour les dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de service ou des personnes similairement qualifiées pour éviter tout risque.
- Ne déplacez pas l'appareil en le tirant par le cordon et veillez à ce qu'il ne s'emmêle pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et plane.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision lorsqu'il est branché.
- Cet appareil est réservé à une utilisation familiale et seulement pour son utilisation prévue.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de moins de 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 sont réduites, ou n'ayant pas d'expérience et de connaissance si elles sont surveillées et si elles ont reçu les consignes pour utiliser l'appareil d'une manière sécurisée et si elles ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés.
- Pour éviter une décharge électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant de changer d'accessoires ou de manipuler des pièces mobiles.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Il est primordial de garder cet appareil propre car il entre directement en contact avec des aliments.
- Remarque : Les lames du hachoir sont extrêmement coupantes, évitez tout contact physique en vidant et en nettoyant l'appareil, car vous risqueriez de vous blesser gravement.
- ATTENTION : Vérifiez que le batteur est éteint avant de le retirer de son socle.
- L'appareil est destiné à une utilisation domestique et aux utilisations similaires telles que :
  - o lieux de cantine dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
  - o hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - o environnements de type chambre d'hôtes.
  - o fermes.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poussoir
2. Verre doseur
3. Couvercle du bol
4. Bol
5. Lames
6. Corps principal
7. Affichage
8. Panneau de commande
9. Le cordon l'emplacement

## AFFICHAGE

10. Réglage de vitesse, 10 vitesses différentes  
1-H (« H » étant la vitesse max.)
11. Réglage de l'heure, durée de mélange  
réglable entre 10 secondes et 12 minutes,  
chaque pression augmente ou diminue la  
durée de réglage de 10 secondes.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Remarque : Ne faites jamais fonctionner le blender à vide !**

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Enlevez les autocollants et le film de protection de l'appareil.
- Avant la première utilisation du Blender Turbo Sain, nettoyez le bol et le couvercle avec un chiffon humide.

**Attention : le bol contient des lames très coupantes, manipulez-le toujours avec précaution.**

- Placez le corps principal du Blender Turbo Sain sur une surface stable et résistante à la chaleur. Placez le bol sur le socle correctement.
- Le Blender Turbo Sain est muni de plusieurs dispositifs de protection, d'un système de verrouillage du couvercle, ainsi que d'un arrêt de sécurité sur le bloc-moteur.
- Vérifiez que le bol est bien placé avec la poignée vers la droite.
- Mettez le couvercle sur le bol, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche sur le couvercle soit alignée avec celle sur la poignée.
- Vérifiez que le verre doseur est bien en place dans le couvercle, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Si le verre doseur est mal placé, il y a un risque d'éclaboussures.
- Si tout est correctement installé, branchez le Blender Turbo Sain au secteur, et si tous les interrupteurs de sécurité sont déverrouillés un bip retentit.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer le Blender Turbo Sain. L'affichage s'allumera, indiquant que le Blender Turbo Sain est sous tension.

**Remarque : au bout d'une minute d'inactivité, le Blender Turbo Sain s'éteindra automatiquement.**

## UTILISATION

### Généralités

**Remarque : n'ajoutez pas de liquides ni d'ingrédients chauds dans le Blender Turbo Sain.**

- Hachez vos ingrédients en cubes d'environ 2 à 3 cm et ajoutez-les dans le Blender Turbo Sain, en veillant à ne pas dépasser la marque MAX sur le bol.
- Tous les ingrédients à ajouter pour le mélange peuvent être passés par le trou au centre du couvercle. Ne déverrouillez pas et n'enlevez pas le couvercle car ceci arrêterait le programme.
- Toute interruption entraînerait l'annulation du programme. Un redémarrage causerait une répétition des étapes de mélange, ce qui affecterait la recette finale.
- Pour arrêter complètement le programme à tout moment, appuyez simplement sur le bouton marche/arrêt.

### Réglage de fonctionnement manuel

- Lorsque le bol et le couvercle sont installés correctement (voir le paragraphe « Avant la première utilisation »), vous pouvez mettre en marche le Blender Turbo Sain. L'affichage s'allumera, le réglage de vitesse par défaut est « 3 » et le réglage de durée par défaut est de 00.40 minutes.
- Utilisez les boutons de durée pour augmenter (+) ou diminuer (-) le réglage de durée et utilisez les boutons de vitesse pour augmenter (+) ou diminuer (-) le réglage de vitesse. (N'utilisez pas de vitesse basse pour mixer des aliments denses.)
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le mélange. Pendant le fonctionnement, la vitesse et la durée sont modifiables.
- Pour interrompre le fonctionnement, vous pouvez utiliser le bouton marche/arrêt.

### Bouton d'impulsion

Utilisez le bouton d'impulsion pour mixer brièvement, maintenez enfoncé le bouton d'impulsion pour mixer et relâchez le bouton pour arrêter.

### Programmes préréglés

- Lorsque le bol et le couvercle sont installés correctement (voir le paragraphe « Avant la première utilisation »), vous pouvez mettre en marche le Blender Turbo Sain.
- Vous pouvez maintenant choisir entre 6 programmes préréglés différents pour mixer (glaçons, fruits, broyage, soupe, smoothies et sauces).
- Une fois que vous avez sélectionné un programme, l'image du programme sélectionné sur l'affichage s'allumera, la vitesse de démarrage et la durée restante s'afficheront.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour interrompre le programme en cours.

**Remarque : le blender entier s'éteindra lorsque vous interrompez le programme, et après l'interruption vous ne pourrez pas reprendre le programme au point où vous l'avez interrompu.**

### Programme glaçons

<b>Remplissage Min et/ou Max</b>	Maximum 12 glaçons (500 mL)
<b>Usage du programme</b>	Le programme Glaçons est destiné à broyer des glaçons.
<b>Durée</b>	45 secondes
<b>Réglage du programme</b>	Le blender mixera par impulsions brèves espacées de 2 secondes.
<b>Informations complémentaires</b>	Pour de meilleurs résultats, utilisez le poussoir. Le programme pré-réglé est conçu pour des exigences moyennes. Si le programme ne répond pas à vos exigences, vous pouvez régler votre propre programme comme décrit au paragraphe « Réglage de fonctionnement manuel ».
<b>Recette</b>	
<b>Margarita glacée</b>	
Ingrédients :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,5 dL. téquila</li> <li>• 0,25 dL. liqueur d'orange</li> <li>• 0,10 dL. de sirop de sucre</li> <li>• 0,25 dL. jus de citron vert frais</li> <li>• Sel</li> <li>• Glaçons</li> </ul>	
<b>Préparation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frottez un demi citron vert sur le bord du verre.</li> <li>• Trempez le bord du vert dans le sel afin d'obtenir un bord couvert de sel.</li> <li>• Mettez tous les ingrédients dans le blender.</li> <li>• Ajoutez les glaçons à votre convenance.</li> <li>• Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche l'appareil, sélectionnez la fonction « Glaçons » et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.</li> <li>• Versez le cocktail dans un verre et garnissez-le avec une rondelle de citron vert.</li> </ul>	

### Fruits

<b>Usage du programme</b>	Le programme Fruit est destiné à mixer toutes sortes de fruits congelés.
<b>Durée</b>	40 secondes
<b>Configuration programme</b>	Le blender démarrera à la troisième vitesse, dès la première seconde la vitesse augmentera à chaque seconde, et lors des secondes restantes le blender fonctionnera à vitesse maximale.
<b>Informations complémentaires</b>	Vérifiez qu'il ne reste aucun noyau dans les fruits. Le programme pré-réglé est conçu pour des exigences moyennes. Si le programme ne répond pas à vos exigences, vous pouvez régler votre propre programme comme décrit au paragraphe « Réglage de fonctionnement manuel ».
<b>Recette</b>	
<b>Fruits congelés</b>	
Ingrédients :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g yaourt</li> <li>• 250 g fruits congelés (par ex. des myrtilles)</li> <li>• 1 c.s. sucre (à votre convenance)</li> </ul>	
<b>Préparation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez ces ingrédients dans le blender.</li> <li>• Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche l'appareil, sélectionnez la fonction « Fruits » et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.</li> <li>• Utilisez le poussoir fourni pour obtenir un meilleur mélange.</li> </ul>	

## Broyage

<b>Remplissage Min et/ou Max</b>	Au maximum 500 mL
<b>Usage du programme</b>	Le programme Broyage est destiné à broyer différentes sortes de noix, herbes, grains de café, etc.
<b>Durée</b>	50 secondes
<b>Configuration programme</b>	Le blender démarrera à la troisième vitesse, dès la première seconde la vitesse augmentera à chaque seconde, et lors des secondes restantes le blender fonctionnera à vitesse maximale.
<b>Informations complémentaires</b>	Le programme pré-réglé est conçu pour des exigences moyennes. Si le programme ne répond pas à vos exigences, vous pouvez régler votre propre programme comme décrit au paragraphe « Réglage de fonctionnement manuel ».
<b>Recette</b>	
<b>Houmos de poivrons grillés</b>	
Ingrédients :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 boîte de pois chiches (400 g, égouttés environ 270 g)</li> <li>• 350 g poivrons grillés (frais ou en conserve)</li> <li>• 100 g fromage à la crème</li> <li>• 1 c.c paprika en poudre</li> <li>• 1 c.c. jus de citron vert</li> <li>• 1 petite gousse d'ail</li> </ul>	
<b>Préparation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Égouttez les pois chiches et rincez-les sous l'eau froide.</li> <li>• Mettez les pois chiches et les poivrons grillés avec le fromage à la crème, les herbes et le jus de citron vert dans le blender.</li> <li>• Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche l'appareil, sélectionnez la fonction « Broyage » et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.</li> <li>• Ensuite, assaisonnez si nécessaire avec du poivre et du sel.</li> <li>• Servez avec des lamelles de poivron ou des morceaux de pain.</li> </ul>	

## Soupes

<b>Remplissage Min et/ou Max</b>	Au maximum 1000 mL
<b>Usage du programme</b>	Le programme Soupe est destiné à préparer de la soupe, les frottements à grande vitesse feront chauffer la soupe.
<b>Durée</b>	12 minutes
<b>Configuration programme</b>	Le blender démarrera à la vitesse minimale, dès la première seconde la vitesse augmentera à chaque seconde, et lors des minutes restantes le blender fonctionnera à vitesse maximale.
<b>Informations complémentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous recommandons d'utiliser le programme Soupe pendant 6 minutes et de terminer la soupe en la chauffant sur une plaque chauffante.</li> <li>• N'utilisez pas le blender pour de la soupe contenant de la viande, car le blender ne convient qu'aux soupes homogènes.</li> <li>• Votre soupe peut être versée directement à partir du bol, mais en faisant attention en enlevant le couvercle du bol car il est brûlant.</li> <li>• Si vous remplissez de l'eau chaude pour préparer de la soupe, ne l'utilisez pas plus de 3 minutes.</li> <li>• Le programme pré-réglé est conçu pour des exigences moyennes. Si le programme ne répond pas à vos exigences, vous pouvez régler votre propre programme comme décrit au paragraphe « Réglage de fonctionnement manuel ».</li> </ul> <p>Remarque : Ne faites pas fonctionner le blender pendant l'heure suivant l'utilisation de la fonction Soupe durant 12 minutes.</p>

**Recette**

**Soupe de chou-fleur et de poivron au mascarpone**

Ingrédients :

- 1/2 petit chou-fleur
- 1 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- 1 c.s. mascarpone
- 1 petit oignon
- 750 mL bouillon de poulet
- Poivre et sel

**Préparation :**

- Nettoyez les légumes et découpez-les en morceaux.
- Mettez tous les ingrédients sauf le mascarpone dans le blender.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche l'appareil, sélectionnez la fonction « Soupe » et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- À la fin, ajoutez le mascarpone.

**Smoothies**

<b>Usage du programme</b>	Le programme Smoothies est destiné à préparer des smoothies.
<b>Durée</b>	40 secondes
<b>Configuration programme</b>	Le blender démarrera à la troisième vitesse, dès la première seconde la vitesse augmentera à chaque seconde, et lors des secondes restantes le blender fonctionnera à vitesse maximale.
<b>Informations complémentaires</b>	Le programme pré-réglé est conçu pour des exigences moyennes. Si le programme ne répond pas à vos exigences, vous pouvez régler votre propre programme comme décrit au paragraphe « Réglage de fonctionnement manuel ».
<b>Recette</b>	
<b>Smoothie vert de laitue, mangue et courgette</b>	
Ingrédients :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 bouquets de laitue</li> <li>• 1 mangue</li> <li>• 1 courgette</li> <li>• ½ cm gingembre</li> </ul>	
<b>Préparation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelez la mangue, découpez la courgette en morceaux et lavez la laitue. Mettez ces 3 ingrédients dans le blender.</li> <li>• Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche l'appareil, sélectionnez la fonction « Smoothies » et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.</li> <li>• Au bout de 20 secondes, ajoutez le gingembre.</li> <li>• Conseil : Utilisez une mangue et une courgette sorties du réfrigérateur pour obtenir un smoothie frais.</li> </ul>	



## Sauce

<b>Usage du programme</b>	Le programme Sauce est destiné à préparer des sauces.
<b>Durée</b>	50 secondes
<b>Configuration programme</b>	Le blender mixera par brèves impulsions à vitesse maximale espacées de 1 seconde, et pendant les 23 dernières secondes le blender mixera à vitesse maximale.
<b>Informations complémentaires</b>	Le programme pré réglé est conçu pour des exigences moyennes. Si le programme ne répond pas à vos exigences, vous pouvez régler votre propre programme comme décrit au paragraphe « Réglage de fonctionnement manuel ».
<b>Recette</b>	
<b>Sauce romesco</b>	
Ingrédients :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 petites tomates épépinées</li> <li>• 1 gousse d'ail</li> <li>• 1 dl d'huile d'olive</li> <li>• 1 poivron</li> <li>• 125 g amandes en poudre</li> <li>• 1 pincée de piment de Cayenne</li> <li>• 1 c.c paprika en poudre</li> </ul>	
<b>Préparation :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites griller les poivrons sur le feu jusqu'à ce que la peau soit toute noire.</li> <li>• Mettez les poivrons dans un sachet en plastique et fermez-le.</li> <li>• Maintenant vous pouvez facilement enlever la peau.</li> <li>• Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche l'appareil, sélectionnez la fonction « Sauce » et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Si vous souhaitez arrêter le programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt.</li> <li>• Assaisonnez si nécessaire avec du poivre et du sel.</li> </ul>	

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le blender de la prise du secteur avant de le nettoyer.
- Ne lavez pas le corps principal au lave-vaisselle. Ne plongez pas le corps principal dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez la surface du socle et l'extérieur du bol avec l'éponge fournie ou un chiffon humide. Rincez le couvercle à l'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer l'intérieur du bol, rincez et enlevez tous les ingrédients restants.

**Attention : les lames à l'intérieur du bol ne peuvent être être démontées, elles sont très coupantes, nettoyez l'intérieur du bol avec précaution.**

- Remplissez le bol à moitié avec de l'eau tiède et ajoutez quelques gouttes de liquide-vaisselle dans le bol.
- Installez le couvercle et sélectionne le programme de broyage et laissez le blender se nettoyer. Si le bol n'est pas complètement propre, réitérez cette méthode de nettoyage.
- Après le nettoyage, éteignez le blender, rincez-le et videz l'eau.
- Vérifiez que le bol du blender et les lames sont complètement sèches avant de le ranger.

## DÉPANNAGE

Problèmes	Causes et solutions
L'appareil ne fonctionne pas et émet des bips.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le bol est mal placé sur le socle, appuyez sur le couvercle.</li><li>2. Le couvercle est mal placé, vérifiez que les marques sur le couvercle et le bol coïncident.</li></ol>
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (en plein fonctionnement).	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le couvercle est mal fermé, vérifiez que les marques sur le couvercle et le bol coïncident.</li><li>2. Le bol n'est plus placé correctement sur le socle. Appuyez sur le bol et le fonctionnement reprendra.</li></ol>
L'appareil s'est éteint automatiquement.	Au bout d'une minute d'inactivité, le Blender Turbo Sain s'éteindra automatiquement.

## MESSAGES D'ERREUR

Message	Causes	Solutions
E1	Des ingrédients sont coincés dans le bol. La protection de sécurité de l'appareil est activée.	Débranchez la fiche d'alimentation du secteur et sortez les ingrédients coincés.
E4	De l'eau a pénétré dans la carte de circuit imprimé.	Débranchez la fiche d'alimentation. Renvoyez le produit au service après-vente.
E5	De l'eau a pénétré dans la carte de circuit imprimé.	Débranchez la fiche d'alimentation. Renvoyez le produit au service après-vente.



## 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](http://service.nova-int.com)

Veuillez consulter notre site pour des recettes : [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Bei einer Beschädigung des Netzsteckers muss dieser umgehend vom Hersteller, einem ausgewiesenen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- 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. Stößel
2. Nachfüllbecher
3. Gefäßdeckel
4. Gefäß
5. Schneiden
6. Hauptgehäuse
7. Display
8. Bedienfeld
9. Kabelaufbewahrung

## DISPLAY

10. DrehzahlEinstellung, 10 verschiedene DrehzahlEinstellungen 1-H ("H" ist die höchste DrehzahlEinstellung)
11. Zeiteinstellung, die Mischzeit kann von 10 Sekunden bis 12 Minuten eingestellt werden, jeder Druck erhöht oder senkt die Zeiteinstellung um 10 Sekunden.



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**Hinweis: Verwenden Sie den Mixer nie, ohne dass Lebensmittel oder eine Flüssigkeit darin enthalten sind!**

- Entnehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder den Kunststoff vom Gerät.
- Vor der ersten Verwendung des Gesunden Turbo-Mixers reinigen Sie das Gefäß und den Deckel mit einem feuchten Tuch.

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

- Platzieren Sie das Hauptgehäuse des Gesunden Turbo-Mixers auf eine hitzefeste, stabile Oberfläche. Setzen Sie das Gefäß ordnungsgemäß auf das Basisgerät.
- Der Gesunde Turbo-Mixer ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen, einem verriegelnden Deckelausschnitt und einem Sicherheitsschalter an der Motorbasis ausgerüstet.
- Stellen Sie sicher, dass das Gefäß ordnungsgemäß mit nach rechts gerichtetem Griff positioniert wurde.
- Setzen Sie den Deckel auf das Gefäß, drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Oberseite des Griffs ausgerichtet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Nachfüllbecher im Deckel ausgerüstet wurde, zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Wenn der Nachfüllbecher nicht ordnungsgemäß ausgerüstet wurde, besteht Spritzgefahr.
- Wenn alles korrekt installiert wurde, verbinden Sie den Gesunden Turbo-Mixer mit der Netzstromversorgung. Wenn alle Sicherheitsschalter entriegelt wurden, ertönt ein Piepton.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste, um den Gesunden Turbo-Mixer einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass der Gesunde Turbo-Mixer eingeschaltet ist.

**Hinweis: Nach einer inaktiven Minute schaltet der Gesunde Turbo-Mixer automatisch aus.**

## **BENUTZUNG**

### **Allgemeines**

**Hinweis: Geben Sie keine heißen Flüssigkeiten oder Zutaten in den Gesunden Turbo-Mixer.**

- Schneiden Sie alle Zutaten in Würfel von ca. 2-3cm und geben Sie sie in den Gesunden Turbo-Mixer. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten die MAX-Markierung am Gefäß nicht überschreiten.
- Alle Zutaten, die während des Vorgangs hinzugefügt werden müssen, können durch die Nachfüllöffnung im Zentrum des Deckels hinzugegeben werden. Entfernen oder entriegeln Sie den Deckel nicht, da hierdurch das Programm angehalten wird.
- Jede Unterbrechung führt zu einem Programmabbruch. Ein Neustart führt dazu, dass die Mischstufen wiederholt werden, wodurch das Endrezept beeinträchtigt werden kann.
- Um das Programm jederzeit vollständig anzuhalten, drücken Sie einfach die Ein-/Aus-Taste.

### **Einstellung des Handbetriebs**

- Wenn das Gefäß und der Deckel ordnungsgemäß installiert wurden (siehe Abschnitt "Vor der ersten Einsatz"), können Sie den Gesunden Turbo-Mixer einschalten. Die Anzeige leuchtet auf, die Standard-Drehzahleinstellung ist "3" und die Standard-Zeiteinstellung beträgt 40 Sekunden.
- Verwenden Sie die Zeittasten zum Erhöhen (+) oder Verringern (-) der Zeiteinstellung und verwenden Sie die Geschwindigkeitstasten zum Erhöhen (+) oder Verringern (-) der Geschwindigkeitseinstellung (verwenden Sie keine niedrige Geschwindigkeit, um feste Lebensmittel zu mischen.)

- Drücken Sie die "Ein-/Aus"-Taste, um den Mischvorgang zu beginnen. Die Geschwindigkeits- und Zeiteinstellung kann während des Gebrauchs justiert werden.
- Verwenden Sie die Ein-/Austaste, um den Vorgang zu unterbrechen.

### **Impulstaste**

- Verwenden Sie die IMPULS-Taste, um kurzzeitig zu mischen, drücken und halten Sie die IMPULS-Taste zu mischen und lassen Sie die Taste los, um den Vorgang anzuhalten.

### **Voreingestellte Programme**

- Wenn das Gefäß und der Deckel ordnungsgemäß installiert wurden (siehe Abschnitt "Vor der ersten Einsatz"), können Sie den Gesunden Turbo-Mixer einschalten.
- Jetzt können Sie zwischen 6 verschiedenen Mischprogrammen (Eis, Früchte, Reiben, Suppen, Smoothies und Soßen) wählen.
- Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, leuchtet das Bild des ausgewählten Programms am Display. Die Startgeschwindigkeit und die verbleibende Zeit werden angezeigt.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das ausgewählte Programm zu starten, drücken Sie diese Taste erneut, um das laufende Programm zu unterbrechen.

**Beachten Sie, dass der Mixer ausschaltet, wenn Sie das Programm unterbrechen. Nach der Unterbrechung können Sie mit dem Programm nicht an der Stelle fortfahren, an der Sie es unterbrochen haben.**

## Programm Eis

<b>Min. und/oder Max. Füllung</b>	Maximal 12 Eiswürfel (500ml.)
<b>Zweck des Programms</b>	Das Eis-Programm wurde speziell zum Zerkleinern von Eiswürfeln voreingestellt.
<b>Dauer</b>	45 Sekunden
<b>Programmeinstellung</b>	Der Mixer mischt mit kurzen Impulsen. Zwischen jedem Impuls pausiert der Mixer für 2 Sekunden.
<b>Zusätzliche Informationen</b>	Für ein besseres Ergebnis können Sie den Stößel verwenden.  Das voreingestellte Programm wurde für durchschnittliche Anforderungen entwickelt. Wenn das Programm Ihre Anforderungen nicht erfüllt, können Sie Ihre eigenen Programme einstellen, wie im Paragraphen "Einstellung des Handbetriebs" beschrieben.
<b>Rezept</b>	
<b>Frozen Margarita</b>	
Sie benötigen:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,5 dl Tequila</li> <li>• 0,25 dl Orangenlikör</li> <li>• 0,10 dl Zuckersirup</li> <li>• 0,25 dl frischer Limettensaft</li> <li>• Salz</li> <li>• Eiswürfel</li> </ul>	
<b>Zubereitung:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reiben Sie mit einer halben Limette über die Ränder des Glases.</li> <li>• Tauchen Sie den Rand des Glases ins Salz, um einen Salzrand zu erhalten.</li> <li>• Geben Sie alle Zutaten in den Mixer.</li> <li>• Geben Sie Eiswürfel nach Ihrem eigenen Geschmack zu.</li> <li>• Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das Gerät, einzuschalten und wählen Sie die Funktion "Eis". Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Programm zu starten. Halten Sie das Programm wenn gewünscht an, indem Sie die Ein-/Austaste erneut drücken.</li> <li>• Gießen Sie den Cocktail ins Glas und garnieren Sie es mit einer Limettenscheibe.</li> </ul>	

## Früchte

<b>Zweck des Programms</b>	Das Früchte-Programm dient speziell zum Mischen von gefrorenen Früchten aller Art.
<b>Dauer</b>	40 Sekunden
<b>Programmeinstellung</b>	Der Mixer startet in der dritten Geschwindigkeitsstufe, am Anfang wird die Geschwindigkeit sekundlich erhöht, in der verbleibenden Zeit arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe.
<b>Zusätzliche Informationen</b>	Stellen Sie sicher, dass mögliche Kerne entfernt wurden.  Das voreingestellte Programm wurde für durchschnittliche Anforderungen entwickelt. Wenn das Programm Ihre Anforderungen nicht erfüllt, können Sie Ihre eigenen Programme einstellen, wie im Paragraphen "Einstellung des Handbetriebs" beschrieben.
<b>Rezept</b>	
<b>Frozen Fruit</b>	
Sie benötigen:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g Joghurt</li> <li>• 250 g gefrorene Früchte (z. B. Blaubeeren)</li> <li>• 1 Teelöffel Zucker (nach Geschmack)</li> </ul>	
<b>Vorbereitung:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie diese Zutaten in den Mixer.</li> <li>• Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das Gerät, einzuschalten und wählen Sie die Funktion "Frucht". Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Programm zu starten. Halten Sie das Programm wenn gewünscht an, indem Sie die Ein-/Austaste erneut drücken.</li> <li>• Verwenden Sie den mitgelieferten Stößel, um besonders gut zu mischen.</li> </ul>	

### Mahlen

<b>Min. und/oder Max. Füllung</b>	Maximal 500ml
<b>Zweck des Programms</b>	Das Mahlprogramm wurde speziell zum Mahlen verschiedener Arten von Nüssen, Kräutern, Kaffeebohnen usw. entwickelt.
<b>Dauer</b>	50 Sekunden
<b>Programmeinstellung</b>	Der Mixer startet in der dritten Geschwindigkeitsstufe, am Anfang wird die Geschwindigkeit sekundlich erhöht, in der verbleibenden Zeit arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe.
<b>Zusätzliche Informationen</b>	Das voreingestellte Programm wurde für durchschnittliche Anforderungen entwickelt. Wenn das Programm Ihre Anforderungen nicht erfüllt, können Sie Ihre eigenen Programme einstellen, wie im Paragraphen "Einstellung des Handbetriebs" beschrieben.
<b>Rezept</b>	
<b>Hummus aus geröstetem Paprika</b>	
Sie benötigen:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Dose Kichererbsen (400 gr – abgetropft +-270 gr)</li> <li>• 350 g gerösteter Paprika (frisch oder Dosenware)</li> <li>• 100 g Frischkäse</li> <li>• 1 TL Paprikapulver</li> <li>• 1 TL Limettensaft</li> <li>• 1 kleine Knoblauchzehe</li> </ul>	
<b>Zubereitung:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gießen Sie die Kichererbsen ab und spülen Sie sie unter kaltem Wasser.</li> <li>• Geben Sie die Kichererbsen und den gerösteten Paprika zusammen mit dem Frischkäse, den Kräutern und dem Limettensaft in den Mixer.</li> <li>• Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das Gerät, einzuschalten und wählen Sie die Funktion "Mahlen". Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Programm zu starten. Halten Sie das Programm wenn gewünscht an, indem Sie die Ein-/Austaste erneut drücken.</li> <li>• Würzen Sie danach bei Bedarf mit Pfeffer und Salz.</li> <li>• Mit Paprikastreifen oder Brot servieren.</li> </ul>	

### Suppe

<b>Min. und/oder Max. Füllung</b>	Maximal 1000ml
<b>Zweck des Programms</b>	Das Suppenprogramm wurde speziell zur Herstellung von Suppe entwickelt, aufgrund der schnellen Reibung heizt sich die Suppe während des Vorgangs auf.
<b>Dauer</b>	12 Minuten
<b>Programmeinstellung</b>	Der Mixer startet in der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe, am Anfang wird die Geschwindigkeit sekundlich erhöht, in der verbleibenden Zeit arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe.
<b>Zusätzliche Informationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wir empfehlen, dass Sie das Suppenprogramm 6 Minuten lang nutzen und die Suppe durch Erhitzen auf einer Heizplatte fertigzustellen.</li> <li>• Verwenden Sie den Mixer nicht für Suppe mit Fleischbeilage, der Mixer ist nur für sämige Suppen geeignet.</li> <li>• Ihre Suppe kann direkt aus dem Gefäß verteilt werden, aber achten Sie auf den Deckel, wenn Sie ihn entfernen, denn er ist sehr heiß.</li> <li>• Wenn Sie heißes Wasser einfüllen, um Suppe zu machen, verwenden Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten.</li> <li>• Das voreingestellte Programm wurde für durchschnittliche Anforderungen entwickelt. Wenn das Programm Ihre Anforderungen nicht erfüllt, können Sie Ihre eigenen Programme einstellen, wie im Paragraphen "Einstellung des Handbetriebs" beschrieben.</li> </ul> <p>HINWEIS: Betreiben Sie den Mixer 1 Stunde lang nicht, wenn Sie die SUPPEN-Funktion 12 Minuten lang verwendet haben.</p>



**Rezept****Blumenkohl-Paprikasuppe mit Mascarpone**

Sie benötigen:

- 1/2 kleiner Blumenkohl
- 1 rote Paprikaschote
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 1 EL Mascarpone
- 1 kleine Zwiebel
- 750 ml Hühnerbrühe
- Pfeffer und Salz

**Zubereitung:**

- Reinigen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Stücke.
- Geben Sie alle Zutaten außer der Mascarpone in den Mixer.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das Gerät, einzuschalten und wählen Sie die Funktion "Suppe". Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Programm zu starten. Halten Sie das Programm wenn gewünscht an, indem Sie die Ein-/Austaste erneut drücken.
- Geben Sie zum Schluss die Mascarpone hinzu.

**Smoothie**

<b>Zweck des Programms</b>	Das Smoothie-Programm wurde speziell für die Zubereitung von Soßen entwickelt.
<b>Dauer</b>	40 Sekunden
<b>Programmeinstellung</b>	Der Mixer startet in der dritten Geschwindigkeitsstufe, am Anfang wird die Geschwindigkeit sekundlich erhöht, in der verbleibenden Zeit arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe.
<b>Zusätzliche Informationen</b>	Das voreingestellte Programm wurde für durchschnittliche Anforderungen entwickelt. Wenn das Programm Ihre Anforderungen nicht erfüllt, können Sie Ihre eigenen Programme einstellen, wie im Paragraphen "Einstellung des Handbetriebs" beschrieben.

**Rezept****Grüner Smoothie mit Salat, Mango und Zucchini**

Sie benötigen:

- 2 Bund Salat
- 1 Mango
- 1 Zucchini
- ½ cm Ingwer

**Zubereitung:**

- Schälen Sie die Mango, schneiden Sie die Zucchini in Stücke und waschen Sie den Salat. Geben Sie diese 3 Zutaten in den Mixer.
- Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das Gerät, einzuschalten und wählen Sie die Funktion "Smoothie". Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Programm zu starten. Halten Sie das Programm wenn gewünscht an, indem Sie die Ein-/Austaste erneut drücken.
- Nach 20 Sekunden geben Sie den Ingwer hinzu.
- Tipp: Verwenden Sie für einen kalten Smoothie Mango und Zucchini aus dem Kühlschrank.

## Soße

<b>Zweck des Programms</b>	Das Soßenprogramm wurde speziell für die Zubereitung von Soßen entwickelt.
<b>Dauer</b>	50 Sekunden
<b>Programmeinstellung</b>	Der Mixer mischt mit kurzen Impulsen auf höchster Geschwindigkeitsstufe. Nach jedem Impuls pausiert der Mixer 1 Sekunde, in den letzten 23 Sekunden mischt der Mixer auf höchster Drehzahlstufe.
<b>Zusätzliche Informationen</b>	Das voreingestellte Programm wurde für durchschnittliche Anforderungen entwickelt. Wenn das Programm Ihre Anforderungen nicht erfüllt, können Sie Ihre eigenen Programme einstellen, wie im Paragrafen "Einstellung des Handbetriebs" beschrieben.
<b>Rezept</b>	
<b>Romesco Salsa</b>	
Sie benötigen:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 kleine, entkernte Tomaten</li> <li>• 1 Knoblauchzehe</li> <li>• 1 dl Olivenöl</li> <li>• 1 Paprikaschote</li> <li>• 125 gr Mandeln (gemahlen)</li> <li>• 1 Prise Cayenne-Pfeffer</li> <li>• 1 TL Paprikapulver</li> </ul>	
<b>Vorbereitung:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten Sie die Paprikaschote auf dem Herd, bis die Haut vollständig schwarz ist.</li> <li>• Geben Sie die Paprika in eine Plastiktüte und verschließen Sie diese fest.</li> <li>• Jetzt können Sie die Schale leicht abziehen.</li> <li>• Drücken Sie die Ein-/Austaste, um das Gerät, einzuschalten und wählen Sie die Funktion "Soße". Drücken Sie dann die Ein-/Austaste, um das Programm zu starten. Halten Sie das Programm wenn gewünscht an, indem Sie die Ein-/Austaste erneut drücken.</li> <li>• Würzen Sie danach bei Bedarf mit Pfeffer und Salz.</li> </ul>	

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie den Mixer immer vom Netz, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie das Hauptgehäuse nicht im Geschirrspüler. Tauchen Sie das Hauptgehäuse nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Basiseinheit und das Äußere des Gefäßes mit dem mitgelieferten Schwamm oder einem weichen, feuchten Tuch. Spülen Sie den Deckel in warmem Seifenwasser.
- Zur Reinigung des Gefäßes spülen Sie es und entfernen die Überreste aller Zutaten.

**Vorsicht: Die Schneiden im Gefäß können nicht entfernt werden und sind sehr scharf; seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Innenseite des Gefäßes reinigen.**

- Füllen Sie das Gefäß zur Hälfte mit Wasser und geben Sie einige Tropfen Spülmittel hinzu.
- Installieren Sie den Deckel und wählen Sie das Mahlprogramm. Dadurch reinigt sich der Mixer selbst. Wenn das Gefäß nicht vollständig sauber ist, können Sie diese Methode wiederholen.
- Nach der Reinigung schalten Sie den Mixer aus und spülen sie ihn. Dann lassen Sie ihn abtropfen.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixergefäß und die Schneiden vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern.

## FEHLERBEHEBUNG

Probleme	Ursache und Lösung
Das Gerät arbeitet nicht und piept.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gefäß wurde nicht ordnungsgemäß an der Basis befestigt, drücken Sie auf das Gefäß.</li> <li>2. Der Deckel ist nicht ordentlich befestigt. Stellen Sie sicher, dass die Markierungen am Deckel und am Gefäß übereinstimmen.</li> </ol>
Das Gerät hat in der Mitte des Programms angehalten (während des Betriebs).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Deckel ist lose. Stellen Sie sicher, dass die Markierungen am Deckel und am Gefäß übereinstimmen.</li> <li>2. Das Gefäß hat sich von der Basis gelöst. Drücken Sie auf das Gefäß und der Vorgang wird wiederaufgenommen.</li> </ol>
Das Gerät schaltet automatisch ab.	Nach einer inaktiven Minute schaltet der Gesunde Turbo-Mixer automatisch aus.

## FEHLERMELDUNGEN

Meldung	Ursachen	Lösungen
E1	Lebensmittelreste stecken im Gefäß fest. Das Produkt ist in einer Schutzsituation.	Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie die verklemmten Lebensmittel.
E4	Es läuft Wasser in die PCB-Platine	Ziehen Sie den Netzstecker. Senden Sie das Gerät zum Kundendienst.
E5	Es läuft Wasser in die PCB-Platine	Ziehen Sie den Netzstecker. Senden Sie das Gerät zum Kundendienst.



## 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](http://service.nova-int.com)

Bitte besuchen Sie unsere Webseite für Rezepte: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

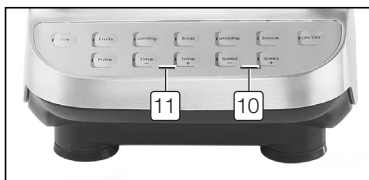
- Si se ignoran las instrucciones de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se puede enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar desatendido mientras el dispositivo está conectado a la alimentación.
- Este aparato sólo debe utilizarse para uso doméstico y únicamente para el fin que 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 y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están supervisados o si se les ha dado instrucciones sobre un uso seguro del aparato y entienden los riesgos que implica. 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 desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante su uso.
- 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 retirar la del soporte.
- Este aparato está diseñado para su uso en hogares o aplicaciones 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. Removedor
2. Taza de llenado
3. Tapa de jarra
4. Jarra
5. Palas
6. Cuerpo principal
7. Pantalla
8. Panel de control
9. Cable compartimento

## PANTALLA

10. Ajuste de velocidad, 10 configuraciones de velocidad 1-H ("H" es la velocidad más alta)
11. Configuración de tiempo, tiempo de mezcla, se puede establecer desde 10 segundos a 12 minutos, cada pulsación aumentará o disminuirá la configuración de tiempo en 10 segundos.



## 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 utilizar la Turbo Licuadora Saludable por primera vez, limpie la jarra y la tapa con un trapo húmedo.

**Precaución:** la jarra contiene una palas muy afiladas, manéjela con cuidado en todo momento.

- Coloque el cuerpo principal de la Turbo Licuadora Saludable en una superficie estable resistente al calor. Coloque la jarra correctamente en la base.
- La Turbo Licuadora Saludable está equipada con varias funciones de seguridad, un recorte de bloqueo de tapa y un interruptor de encendido/apagado de seguridad en la base del motor.
- Asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente con el asa apuntando a la derecha.
- Ponga la tapa sobre la jarra, gire la tapa a derechas hasta que la flecha de la tapa se alinee con la flecha en la parte superior del asa.
- Asegúrese de que la taza de llenado encaja en la tapa, gire a derechas para bloquearla. Cuando la taza de llenado no encaja correctamente, existe riesgo de salpicaduras.
- Cuando todo esté instalado correctamente, conecte la Turbo Licuadora Saludable al suministro de la red eléctrica, cuando todos los interruptores de seguridad están desbloqueados se oír un pitido.
- Para encender la Turbo Licuadora Saludable apriete el botón de encender/apagar). La pantalla se iluminará indicando que la Turbo Licuadora Saludable está encendida.

**Nota:** después de un minuto sin acciones, la Turbo Licuadora Saludable se apagará automáticamente.

## USO

### General

**Nota: no añada líquidos ni ingredientes calientes a la Turbo Licuadora Saludable.**

- Trocee todos los ingredientes en cubos de aproximadamente 2-3 cm y añádalos a la Turbo Licuadora Saludable, asegúrese de que los ingredientes queden por debajo de la marca MAX en la jarra.
- Cualquier ingrediente que se añada durante el proceso, se puede añadir a través del agujero de llenado del centro de la tapa. No desbloquee ni retire la tapa, esto detendrá el programa.
- Una interrupción tendrá como resultado la cancelación del programa. Si se reinicia, se repetirán las fases de licuado, lo que afectará a la receta final.
- Para detener completamente el programa en cualquier momento, simplemente apriete el botón de encender/apagar.

### Configuración de funcionamiento manual

- Cuando la jarra y la tapa están instaladas correctamente (consulte el párrafo “Antes de usar por primera vez”) puede encender la Turbo Licuadora Saludable. La pantalla se iluminará la configuración predeterminada de velocidad es “3” y la configuración predeterminada de tiempo son 00.40 minutos.
- Utilice los botones de tiempo para aumentar (+) o disminuir (-) la configuración de tiempo y utilice los botones de velocidad para aumentar (+) o disminuir (-) la configuración de velocidad (no utilice baja velocidad para mezclar alimentos densos).
- Apriete el botón de encender/apagar para iniciar el proceso de mezcla. Durante el uso se puede ajustar la configuración de velocidad y de tiempo.
- Para interrumpir el proceso puede utilizar el botón de encender/apagar.

### Botón de impulso

Utilice el botón IMPULSO para mezclar durante tiempos cortos, mantenga apretado el botón IMPULSO para mezclar, suelte el botón para detener.

### Programas preestablecidos

- Cuando la jarra y la tapa están instaladas correctamente (consulte el párrafo “Antes de usar por primera vez”) puede encender la Turbo Licuadora Saludable.
- Ahora puede elegir entre 6 programas diferentes de mezcla preestablecidos (Hielo, Frutas, Moler, Sopa, Batido y Salsa).
- Una vez seleccionado el programa, en la pantalla se iluminará la imagen del programa seleccionado, y se mostrará la velocidad inicial y el tiempo restante.
- Apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa seleccionado, apriete el botón de encender/apagar de nuevo para interrumpir el programa en marcha.

**Observe que la licuadora se apagará completamente cuando interrumpa el programa, después de la interrupción no podrá continuar el programa en el punto en el que lo dejó.**

### Programa de hielo

<b>Llenado al Min. y/o Max.</b>	Máximo 12 cubitos de hielo (500 ml)
<b>Finalidad del programa</b>	El programa de Hielo está preestablecido especialmente para machacar hielo
<b>Duración</b>	45 segundos
<b>Configuración del programa</b>	La licuadora mezclará con impulsos cortos, entre cada impulso la licuadora descasará 2 segundos.
<b>Información adicional</b>	Para tener mejores resultados puede utilizar el removedor.  El programa preestablecido está creado para requisitos promedio. Si el programa no cumple sus necesidades, puede establecer su propio programa como se describe en el párrafo "Configuración de funcionamiento manual".

#### Receta

##### Margarita congelado

Lo que se necesita:

- 0,5 dl de Tequila
- 0,25 dl de licor de naranja
- 0,10 dl de jarabe de azúcar
- 0,25 dl de zumo de lima natural
- sal
- cubitos de hielo

##### Preparación:

- Frote media lima sobre la orilla del vaso.
- Sumerja la orilla del vaso en sal para obtener un borde de sal.
- Ponga todos los ingredientes en la licuadora.
- Añada cubitos de hielo a su gusto.
- Apriete el botón de encender/apagar del dispositivo, elija la función "Hielo" y apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa. Detenga el programa si lo desea apretando otra vez el botón de encender/apagar.
- Vierta el cóctel en el vaso y adórmelo con una rodaja de lima.

### Fruta

<b>Finalidad del programa</b>	El programa Fruta es especial para mezclar todo tipo de frutas congeladas.
<b>Duración</b>	40 segundos
<b>Configuración del programa</b>	La licuadora empezará en el tercer nivel de velocidad, en el primer segundo el nivel de velocidad aumentará cada segundo, los segundos restantes la licuadora funcionará en el nivel de velocidad más alto.
<b>Información adicional</b>	Asegúrese de retirar los posibles huesos.  El programa preestablecido está creado para requisitos promedio. Si el programa no cumple sus necesidades, puede establecer su propio programa como se describe en el párrafo "Configuración de funcionamiento manual".

#### Receta

##### Fruta congelada

Lo que se necesita:

- 250 g de yogur
- 250 g de fruta congelada (p. ej. arándanos)
- 1 cucharadita de azúcar (al gusto)

##### Preparación:

- Ponga los ingredientes en la licuadora.
- Apriete el botón de encender/apagar del dispositivo, elija la función "Fruta" y apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa. Detenga el programa si lo desea apretando otra vez el botón de encender/apagar.
- Utilice el removedor suministrado para mezclar muy bien.



## Moler

<b>Llenado al Min. y/o Max.</b>	Máximo línea de 500 ml.
<b>Finalidad del programa</b>	El programa Moler está preestablecido especialmente para moler diferentes clases de frutos secos, hiervas, granos de café, etc.
<b>Duración</b>	50 segundos
<b>Configuración del programa</b>	La licuadora empezará en el tercer nivel de velocidad, en el primer segundo el nivel de velocidad aumentará cada segundo, durante los segundos restantes la licuadora funcionará en el nivel de velocidad más alto.
<b>Información adicional</b>	El programa preestablecido está creado para requisitos promedio. Si el programa no cumple sus necesidades, puede establecer su propio programa como se describe en el párrafo "Configuración de funcionamiento manual".

### Receta

#### Humus de pimientos asados

Lo que se necesita:

- 1 lata de garbanzos (400 g – escurridos 270 g)
- 350 g de pimientos asados (naturales o enlatados)
- 100 g de queso cremoso
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de zumo de lima
- 1 diente de ajo pequeño

#### Preparación:

- Escorra los garbanzos y enjuáguelos con agua fría.
- Ponga los garbanzos y los pimientos asados junto con la crema de queso, las hierbas y el zumo de lima en la licuadora.
- Apriete el botón de encender/apagar del dispositivo, elija la función "Moler" y apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa. Detenga el programa si lo desea apretando otra vez el botón de encender/apagar.
- Después, en caso necesario, sazone con sal y pimienta.
- Sirva con tiras de pimiento dulce y trozos de pan.

## Sopa

<b>Llenado al Min. y/o Max.</b>	Máximo línea de 1000 ml.
<b>Finalidad del programa</b>	El programa Sopa está preestablecido especialmente para hacer sopa, debido al rozamiento por alta velocidad la sopa se calentará durante el proceso.
<b>Duración</b>	12 minutos
<b>Configuración del programa</b>	La licuadora empezará en el nivel de velocidad más bajo, en el primer segundo el nivel de velocidad aumentará cada segundo, los minutos restantes la licuadora funcionará en el nivel de velocidad más alto.
<b>Información adicional</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le recomendamos que utilice el programa Sopa durante 6 minutos y termine la sopa calentándola en un plato caliente.</li> <li>• No utilice la licuadora para sopa con carne, la licuadora solo es adecuada para sopa suave.</li> <li>• La sopa se puede verter directamente desde la jarra pero tenga cuidado al quitar la tapa de la jarra ya que estará muy caliente.</li> <li>• Si llena con agua caliente para hacer la sopa, no la utilice más de 3 minutos.</li> <li>• El programa preestablecido está creado para requisitos promedio. Si el programa no cumple sus necesidades, puede establecer su propio programa como se describe en el párrafo "Configuración de funcionamiento manual".</li> </ul> <p>NOTA: No tenga en funcionamiento la licuadora más de 1 hora después de utilizar la función SOPA durante 12 minutos.</p>

**Receta**

**Sopa de coliflor y pimiento dulce con mascarpone**

Lo que se necesita:

- 1/2 coliflor pequeña
- 1 pimiento rojo
- 1/2 pimiento amarillo
- 1 cucharadita de mascarpone
- 1 cebolla pequeña
- 750 ml de caldo de pollo
- pimienta y sal

**Preparación:**

- Limpie las verduras y córtelas en trozos.
- Ponga todos los ingredientes en la licuadora, excepto el mascarpone.
- Apriete el botón de encender/apagar del dispositivo, elija la función "Sopa" y apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa. Detenga el programa si lo desea apretando otra vez el botón de encender/apagar.
- Al final, añada el mascarpone.

**Batidos**

<b>Finalidad del programa</b>	El programa Batido está preestablecido especialmente para hacer batidos.
<b>Duración</b>	40 segundos
<b>Configuración del programa</b>	La licuadora empezará en el tercer nivel de velocidad, en el primer segundo el nivel de velocidad aumentará cada segundo, los segundos restantes la licuadora funcionará en el nivel de velocidad más alto.
<b>Información adicional</b>	El programa preestablecido está creado para requisitos promedio. Si el programa no cumple sus necesidades, puede establecer su propio programa como se describe en el párrafo "Configuración de funcionamiento manual".

**Receta**

**Batido verde con lechuga, mango y calabacín**

Lo que se necesita:

- 2 cogollos de lechuga
- 1 mango
- 1 calabacín
- ½ cm de jengibre

**Preparación:**

- Pele el mango, corte el calabacín en pedazos y lave la lechuga. Ponga los 3 ingredientes en la licuadora.
- Apriete el botón de encender/apagar del dispositivo, elija la función "Batidos" y apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa. Detenga el programa si lo desea apretando otra vez el botón de encender/apagar.
- Tras 20 segundos añada el jengibre.
- Consejo: Ponga el mango y el calabacín en el frigorífico para tener un batido fresco.

## Salsa

<b>Finalidad del programa</b>	El programa Salsa está preestablecido especialmente para hacer salsas.
<b>Duración</b>	50 segundos
<b>Configuración del programa</b>	La licuadora mezclará con impulsos cortos en el nivel de velocidad más alto, entre cada impulso la licuadora descasará 1 segundo, los últimos 23 segundos la licuadora mezclará en el nivel de velocidad más algo.
<b>Información adicional</b>	El programa preestablecido está creado para requisitos promedio. Si el programa no cumple sus necesidades, puede establecer su propio programa como se describe en el párrafo "Configuración de funcionamiento manual".

**Receta****Salsa romesco**

Lo que se necesita:

- 4 tomates pequeños, sin simiente
- 1 diente de ajo
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 pimiento dulce
- 125 g de almendras (en polvo)
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de pimentón en polvo

**Preparación:**

- Ase los pimientos sobre el fuego hasta que la piel esté completamente negra.
- Inserte los pimientos en una bolsa de plástico y ciérrela atándola.
- Ahora podrá quitar fácilmente la piel.
- Apriete el botón de encender/apagar del dispositivo, elija la función "Salsa" y apriete el botón de encender/apagar para iniciar el programa. Detenga el programa si lo desea apretando otra vez el botón de encender/apagar.
- En caso necesario, sazone con sal y pimienta.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Antes de limpiar la licuadora, desconéctela de la fuente de alimentación de la red.
- No limpie el cuerpo principal en un lavavajillas. No sumerja el cuerpo principal en agua ni otros líquidos.
- Limpie la superficie de la base y el exterior de la jarra con la esponja suministrada o con un trapo húmedo y suave. Enjuague la tapa con agua jabonosa templada.
- Para limpiar el interior de la jarra, enjuague y retire los restos de ingredientes.

**Precaución: las palas dentro de la jarra no son extraíbles y están muy afiladas; debe tener mucho cuidado cuando limpie el interior de la jarra.**

- Llene la jarra hasta la mitad con agua templada y añada unas gotas de detergente lavavajillas.
- Instale la tapa y seleccione el programa para moler y deje que la licuadora se limpie sola. Si la jarra no está completamente limpia, puede repetir este método.
- Después de limpiar, apague la licuadora y enjuague y vacíe la jarra.
- Asegúrese de que la jarra de la licuadora y las palas estén completamente secas antes de guardarla.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causa y solución
La unidad no funciona y está pitando.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La jarra no está correctamente encajada en la base, apriete sobre la jarra.</li> <li>2. La tapa no está encajada correctamente, asegúrese de que las marcas de la tapa y la jarra coincidan.</li> </ol>
La unidad se ha detenido en medio de un programa (durante el funcionamiento)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tapa está suelta, asegúrese de que las marcas de la tapa y la jarra coincidan.</li> <li>2. La jarra se suelta de la base. Apriete en la jarra y el proceso continuará.</li> </ol>
La unidad se apaga automáticamente	Después de un minuto sin acciones, la Turbo Licuadora Saludable se apagará automáticamente.

## MENSAJES DE ERROR

Mensaje	Causas	Soluciones
E1	Parte el alimento se atasca en la jarra. El producto está en una situación de protección.	Quite el enchufe y saque los alimentos atascados
E4	El agua entra a la placa PCB	Quite el enchufe. Envíela al Servicio Técnico.
E5	El agua entra a la placa PCB	Quite el enchufe. Envíela al Servicio Técnico.



## 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, llévalo 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](http://service.nova-int.com)

Visite nuestra página web para consultar recetas: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

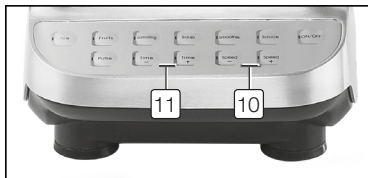
- Se as instruções de segurança não forem respeitadas, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Se o cabo de alimentação se danificar, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu representante ou por um técnico qualificado, de modo a evitar acidentes pessoais.
- Nunca mova 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 elétricos, 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 direto 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 DE PARTES

1. Agitador
2. Copo de enchimento
3. Tampa do jarro
4. Jarro
5. Lâminas
6. Corpo principal
7. Visor
8. Painel de controlo
9. Armazenamento do cabo

## VISOR

10. Definir a velocidade, 10 definições de velocidade diferentes 1-H ("H" é a definição de velocidade mais alta)
11. Definição de tempo, o tempo de mistura pode ser definido de 10 segundos a 12 minutos, cada pressão aumentará ou diminuirá a definição de tempo em 10 segundos.



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**Nota:** Nunca utilize a liquidificadora sem alimentos ou líquido dentro dela!

- Tire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar a Liquidificadora Turbo Saudável pela primeira vez limpe o jarro e a tampa com um pano húmido.

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

- Coloque o corpo principal da Liquidificadora Turbo Saudável numa superfície estável e resistente ao calor. Coloque o jarro corretamente na base do aparelho.
- A Liquidificadora Turbo Saudável está equipada com várias características de segurança, um bloqueio de corte de tampa, e um interruptor de desligar de segurança na base do motor.
- Certifique-se de que o jarro está corretamente colocado com a pega virada para a direita.
- Coloque a tampa no jarro, rode a tampa para a direita até que a seta na tampa fique alinhada com a seta no topo da pega.
- Assegure-se de que o copo de enchimento está encaixado na tampa, rode para a direita para bloquear. Quando o copo de enchimento não está corretamente encaixado existe o risco de derrame de líquido.
- Quando estiver tudo instalado corretamente, ligue a Liquidificadora Turbo Saudável à corrente elétrica, quando todos os interruptores de segurança estiverem desbloqueados será emitido um bip.
- Prima o botão de Ligar/Desligar para ligar a Liquidificadora Turbo Saudável. O visor irá acender-se para indicar que a Liquidificadora Turbo Saudável está ligada.

**Nota:** após um minuto de inatividade a Liquidificadora Turbo Saudável irá desligar-se automaticamente.

## UTILIZAÇÃO

### Geral

**Nota: não adicione líquidos ou ingredientes quentes na Liquidificadora Turbo Saudável.**

- Corte todos os seus ingredientes em cubos de aproximadamente 2 a 3 cm e coloque-os dentro da Liquidificadora Turbo Saudável, certifique-se de que mantém os ingredientes abaixo da marca MÁX no jarro.
- Todos os ingredientes que sejam adicionados durante o processo podem ser adicionados através do orifício de enchimento no centro da tampa. Não destranque nem tire a tampa porque isto irá parar o programa.
- Qualquer interrupção fará com que o programa seja cancelado. Reiniciar o aparelho pode fazer com que as fases de mistura sejam repetidas o que pode afetar a receita final.
- Para parar completamente o programa a qualquer momento, basta premir o botão de ligar/desligar.

### Definir a operação manual

- Quando o jarro e a tampa estiverem corretamente colocados (consulte o parágrafo “antes da primeira utilização”) pode ligar a Liquidificadora Turbo Saudável. O visor irá acender-se, a definição de velocidade predefinida é “3” e a definição de tempo predefinida é 00.40 minutos.
- Utilize os botões de tempo para aumentar(+) ou diminuir(-) a definição de tempo e utilizar os botões de velocidade para aumentar(+) ou diminuir(-) a definição de velocidade (não utilize a velocidade baixa para misturar alimentos densos.)
- Prima o botão de ligar/desligar para iniciar o processo de mistura. Durante a utilização a definição de velocidade e de tempo pode ser ajustada.
- Para interromper o processo pode utilizar o botão de ligar/desligar.

### Botão de impulso

Utilize o botão de IMPULSO para misturar durante tempos curtos, prima e mantenha premido o botão IMPULSO para misturar, liberte o botão para parar.

### Programas predefinidos

- Quando o jarro e a tampa estiverem corretamente colocados (consulte o parágrafo “antes da primeira utilização”) pode ligar a Liquidificadora Turbo Saudável.
- Agora pode escolher entre 6 programas de mistura predefinidos diferentes (Gelo, Fruta, Triturar, Sopa, Batidos e Molhos.)
- Depois de ter selecionado um programa, a imagem do programa selecionado no visor acender-se-á, a velocidade de início e o tempo restante serão visualizados.
- Prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa selecionado, prima novamente o botão de ligar/desligar para interromper o programa em funcionamento. Tenha em conta que toda a liquidificadora para quando interrompe o programa, após a interrupção não pode continuar a partir do ponto em que o interrompeu.



### Programa de gelo

<b>Enchimento Mín e/ou Máx</b>	Máximo 12 cubos de gelo (500 ml.)
<b>Finalidade do programa</b>	O programa de gelo está especialmente predefinido para esmagar gelo
<b>Duração</b>	45 segundos
<b>Definir programa</b>	A liquidificadora irá misturar com impulsos curtos, entre cada impulso a liquidificadora irá fazer uma pausa de 2 segundos.
<b>Informação adicional</b>	Para um melhor resultado pode utilizar o agitador. O programa predefinido está criado para requisitos médios. Se o programa não satisfizer as suas necessidades, pode definir o seu próprio programa como descrito no parágrafo "definir a operação manual".
<b>Receita</b>	
<b>Margarita Gelada</b>	
Do que precisa:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,5 dl de Tequila</li> <li>• 0,25 dl de licor de laranja</li> <li>• 0,10 dl de xarope de açúcar</li> <li>• 0,25 dl de sumo de lima fresco</li> <li>• sal</li> <li>• cubos de gelo</li> </ul>	
<b>Preparação:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friccione com meio limão na borda do copo.</li> <li>• Enfie a borda do copo no sal para obter um aro de sal.</li> <li>• Coloque todos os ingredientes na liquidificadora.</li> <li>• Adicione cubos de gelo a gosto.</li> <li>• Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho, escolha a função de "Gelo" e prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa. Se pretender pare o programa ao premir novamente o botão de ligar/desligar.</li> <li>• Deite o cocktail no copo e enfeite com uma rodela de lima.</li> </ul>	

### Fruta

<b>Finalidade do programa</b>	O programa de Fruta está especialmente definido para misturar todo o tipo de fruta.
<b>Duração</b>	40 segundos
<b>Definir programa</b>	A liquidificadora irá começar no terceiro nível de velocidade, no primeiro segundo o nível de velocidade irá aumentar cada segundo, nos segundos restantes a liquidificadora irá funcionar no nível de velocidade mais alto.
<b>Informação adicional</b>	Certifique-se de que retira possíveis caroços. O programa predefinido está criado para requisitos médios. Se o programa não satisfizer as suas necessidades, pode definir o seu próprio programa como descrito no parágrafo "definir a operação manual".
<b>Receita</b>	
<b>Fruta Gelada</b>	
Do que precisa:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g de iogurte</li> <li>• 250 g de fruta congelada (por ex., mirtilos)</li> <li>• 1 colher de sopa de açúcar (a gosto)</li> </ul>	
<b>Preparação:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque estes ingredientes na liquidificadora.</li> <li>• Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho, escolha a função de "Fruta" e prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa. Se pretender pare o programa ao premir novamente o botão de ligar/desligar.</li> <li>• Use o agitador fornecido para misturar isto muito bem.</li> </ul>	

### Triturar

<b>Enchimento Mín e/ou Máx</b>	Linha máxima 500 ml.
<b>Finalidade do programa</b>	O programa de Triturar está especialmente predefinido triturar tipos de frutos de casca rija, ervas aromáticas, grãos de café, etc.
<b>Duração</b>	50 segundos
<b>Definir programa</b>	A liquidificadora irá começar no terceiro nível de velocidade, no primeiro segundo o nível de velocidade irá aumentar cada segundo, durante os segundos restantes a liquidificadora irá funcionar no nível de velocidade mais alto.
<b>Informação adicional</b>	O programa predefinido está criado para requisitos médios. Se o programa não satisfizer as suas necessidades, pode definir o seu próprio programa como descrito no parágrafo "definir a operação manual".

#### Receita

##### Húmus de pimentos assados

Do que precisa:

- 1 lata de grão de bico (400 gr – escorrido +-270 gr)
- 350 g de pimentos assados (frescos ou enlatados)
- 100 g de queijo creme
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de sumo de lima
- 1 dente de alho pequeno

##### Preparação:

- Escorra o grão de bico e passe-o por água fria.
- Coloque o grão de bico e os pimentos assados juntos com o queijo creme, especiarias e sumo de lima na liquidificadora.
- Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho, escolha a função de "Triturar" e prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa. Se pretender pare o programa ao premir novamente o botão de ligar/desligar.
- Depois, se necessário, tempere com pimenta e sal.
- Sirva com tiras de pimento doce ou pedaços de pão.

### Sopa

<b>Enchimento Mín e/ou Máx</b>	Linha máxima 1000 ml.
<b>Duração</b>	12 minutos
<b>Definir programa</b>	A liquidificadora irá começar no nível de velocidade mais baixo, no primeiro segundo o nível de velocidade irá aumentar cada segundo, nos minutos restantes a liquidificadora irá funcionar no nível de velocidade mais alto.
<b>Informação adicional</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendamos que utilize o programa de sopa durante 6 minutos e acabe de fazer a sopa aquecendo-a no fogão.</li> <li>• Não utilize a liquidificadora para fazer sopa que tenha carne, a liquidificadora só é adequada para sopas suaves.</li> <li>• A sua sopa pode ser diretamente deitada do jarro mas tenha cuidado quando tirar a tampa do jarro porque esta está muito quente.</li> <li>• Se colocar água quente para fazer sopa, não a utilize mais de 3 minutos.</li> <li>• O programa predefinido está criado para requisitos médios. Se o programa não satisfizer as suas necessidades, pode definir o seu próprio programa como descrito no parágrafo "definir a operação manual".</li> </ul> <p>NOTA: Não utilize a liquidificadora durante 1 hora após ter utilizado a função de SOPA durante 12 minutos.</p>

#### Receita

##### Couve-flor – sopa de pimento doce com mascarpone

Do que precisa:

- 1/2 couve-flor pequena
- 1 pimento vermelho
- 1/2 pimento amarelo
- 1 colher de sopa de mascarpone
- 1 cebola pequena
- 750 ml de caldo de frango
- pimenta e sal

##### Preparação:

- Limpe os vegetais e corte-os em pedaços.
- Coloque todos os ingredientes exceto o mascarpone na liquidificadora.
- Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho, escolha a função de "Sopa" e prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa. Se pretender pare o programa ao premir novamente o botão de ligar/desligar.
- No fim adicione o mascarpone.

## Batidos

<b>Finalidade do programa</b>	O programa de batidos está especialmente predefinido para fazer batidos.
<b>Duração</b>	40 segundos
<b>Definir programa</b>	A liquidificadora irá começar no terceiro nível de velocidade, no primeiro segundo o nível de velocidade irá aumentar cada segundo, nos segundos restantes a liquidificadora irá funcionar no nível de velocidade mais alto.
<b>Informação adicional</b>	O programa predefinido está criado para requisitos médios. Se o programa não satisfizer as suas necessidades, pode definir o seu próprio programa como descrito no parágrafo "definir a operação manual".
<b>Receita</b>	
<b>Batido verde com alface, manga e courgette</b>	
Do que precisa:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 folhas de alface</li> <li>• 1 manga</li> <li>• 1 courgette</li> <li>• ½ cm de gengibre</li> </ul>	
<b>Preparação:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descasque a manga, corte o courgette em pedaços e lave a alface. Coloque estes 3 ingredientes na liquidificadora.</li> <li>• Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho, escolha a função de "Batido" e prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa. Se pretender pare o programa ao premir novamente o botão de ligar/desligar.</li> <li>• Após 20 segundos adicione o gengibre.</li> <li>• Sugestão: Utilize a manga e o courgette do frigorífico para um batido fresco.</li> </ul>	

## Molhos

<b>Finalidade do programa</b>	O programa de Molhos está especialmente predefinido para fazer Molhos.
<b>Duração</b>	50 segundos
<b>Definir programa</b>	A liquidificadora irá misturar com impulsos curtos no nível de velocidade mais alto, entre cada impulso a liquidificadora irá fazer uma pausa de 1 segundo, nos últimos 23 segundos a liquidificadora irá misturar no nível de velocidade mais alto.
<b>Informação adicional</b>	O programa predefinido está criado para requisitos médios. Se o programa não satisfizer as suas necessidades, pode definir o seu próprio programa como descrito no parágrafo "definir a operação manual".
<b>Receita</b>	
<b>Molho romesco</b>	
Do que precisa:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 tomates pequenos, sem sementes</li> <li>• 1 dente de alho</li> <li>• 1 dl de azeite</li> <li>• 1 pimento doce</li> <li>• 125 gr de amêndoas (em pó)</li> <li>• 1 pitada de pimenta de caiena</li> <li>• 1 colher de chá de colorau</li> </ul>	
<b>Preparação:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asse os pimentos no lume até que a pele fique completamente preta.</li> <li>• Introduza os pimentos num saco de plástico e feche-o.</li> <li>• Agora pode retirar a pele facilmente.</li> <li>• Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho, escolha a função de "Molho" e prima o botão de ligar/desligar para iniciar o programa. Se pretender pare o programa ao premir novamente o botão de ligar/desligar.</li> <li>• Se necessário, tempere com pimenta e sal.</li> </ul>	

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre a liquidificadora da corrente elétrica antes de a limpar.
- Não limpe o corpo principal numa máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o corpo principal em água ou noutros líquidos.
- Limpe a superfície da base e o exterior do jarro com a esponja fornecida ou com um pano macio, húmido. Enxague a tampa com água morna e detergente.
- Para limpar o interior do jarro, enxague e retire quaisquer ingredientes restantes.

**Atenção: As lâminas no interior do jarro não são amovíveis e são muito afiadas, tenha muito cuidado quando limpar o interior do jarro.**

- Encha o jarro até meio com água morna e adicione umas gotas de detergente líquido de lavar louça ao jarro.
- Instale a tampa e seleccione o programa de trituração e deixe a liquidificadora fazer a auto limpeza. Se o jarro não estiver completamente limpo, pode repetir este método.
- Após a limpeza desligue a Liquidificadora e enxague e escorra o jarro.
- Certifique-se de que o jarro misturador e as lâminas estão completamente secos antes de o arrumar.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Causa e solução
O aparelho não está a trabalhar e emite sons de bip.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O jarro não está corretamente encaixado na base, carregue no jarro.</li> <li>2. A tampa não está corretamente encaixada, certifique-se de que as marcas na tampa e no jarro combinam.</li> </ol>
O aparelho parou a meio do programa (durante o funcionamento)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A tampa está solta, certifique-se de que as marcas na tampa e no jarro combinam.</li> <li>2. O jarro vai soltar-se da base. Carregue no jarro e o processo continuará.</li> </ol>
O aparelho desliga-se automaticamente	Após um minuto de inatividade a Liquidificadora Turbo Saudável irá desligar-se automaticamente.

## MENSAGENS DE ERRO

Mensagem	Causas	Soluções
E1	Alguns alimentos ficaram presos no interior do jarro. O produto está numa situação de proteção.	Desligue a ficha da tomada e tire os alimentos que estão presos
E4	Cai água para dentro da placa PCB	Desligue a ficha da tomada. Por favor, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.
E5	Cai água para dentro da placa PCB	Desligue a ficha da tomada. Por favor, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.



## 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](http://service.nova-int.com)

Visite o nosso website para obter receitas: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W przypadku zignorowania instrukcji bezpieczeństwa, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Nigdy nie przesuwać urządzenia ciągnąc za kabel i dopilnować, aby się nie zaplątał.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru gdy jest podłączone do prądu.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użycia w gospodarstwie domowym, zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci w wieku 0 - 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 działają 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 dokonywana przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzać 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 zmianą 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.
- OSTRZEŻENIE: Przed zdjęciem blendera z podstawy upewnij się, że jest on wyłączony.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
  - o Kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy.
  - o Przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego.
  - o Pensjonaty i podobne.
  - o Gospodarstwa.

## OPIS CZĘŚCI

1. Popychacz
2. Naczynko do napełniania
3. Pokrywka
4. Dzbaneq blendera
5. Ostrza
6. Część główna
7. Wyświetlacz
8. Panel sterowania
9. Kabel do schowka

## WYŚWIETLACZ

10. Ustawienie prędkości, 10 różnych ustawień 1-H („H” to najwyższe ustawienie prędkości)
11. Ustawienie czasu, czas mieszania może być ustawiony od 10 sekund do 12 minut, każde naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza ustawienie o 10 sekund.



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**Uwaga: Nigdy nie używaj miksera bez jedzenia lub cieczy w środku!**

- Wyciągnij urządzenie i akcesoria z pudełka. Usuń nalepki, folię ochronną lub plastik z urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia Zdrowy Turbo Blender po raz pierwszy, wytrzyj dzbanek i pokrywkę wilgotną ściereczką.

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

- Umieść główny korpus Zdrowy Turbo Blender na żaroodpornej, stabilnej powierzchni. Umieść prawidłowo dzbanek na podstawie.
- Zdrowy Turbo Blender wyposażony jest w szereg funkcji bezpieczeństwa, wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie, wyłącznik bezpieczeństwa na bazie silnika.
- Upewnij się, że dzbanek jest umieszczony prawidłowo z uchwytem skierowanym w prawo.
- Umieść pokrywkę na dzbanku, przekręć ją w prawo, aż strzałka na pokrywie zrówna się ze strzałką na górze uchwytu.
- Upewnij się, że naczynko do napełniania umieszczone jest w pokrywie, przekręć w prawo, aby zablokować. Gdy naczynko do napełniania nie jest właściwie zamocowane, istnieje ryzyko rozchlapania.
- Kiedy wszystko jest poprawnie zamontowane, podłącz Zdrowy Turbo Blender do sieci elektrycznej, a gdy wszystkie wyłączniki bezpieczeństwa są odblokowane rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć Zdrowy Turbo Blender. Wyświetlacz zaświeci się, sygnalizując włączenie Zdrowy Turbo Blender.

**Uwaga: po minucie bez interakcji Zdrowy Turbo Blender wyłączy się automatycznie.**

## UŻYTKOWANIE

### Informacje ogólne

#### **Uwaga: nie należy dodawać gorących płynów i składników do Zdrowego Turbo Blendera.**

- Posiekaj wszystkie składniki w około 2-3 cm kostkę i dodaj do Zdrowego Turbo Blendera, upewnij się, że składniki nie przekraczają oznaczenia MAX na dzbanku.
- Wszelkie składniki można dodawać w trakcie mieszania przez otwór do napełniania, znajdujący się na środku pokrywy. Nie odblokowuj ani nie zdejmuj pokrywki, gdyż zatrzyma to program.
- Każde przerwanie programu spowoduje jego anulowanie. Ponowne uruchomienie spowoduje powtórzenie etapów mieszania, co może mieć wpływ na ostateczny rezultat.
- Aby całkowicie zatrzymać program w dowolnym momencie, wystarczy nacisnąć przycisk ON/OFF.

#### **Ustawienia manualne**

- Gdy dzbanek i pokrywa są prawidłowo zainstalowane (patrz paragraf „Przed pierwszym użyciem”) można włączyć Zdrowy Turbo Blender. Wyświetlacz zaświeci się, domyślne ustawienie prędkości to „3” a domyślne ustawienie czasu to 40 sekund.
- Użyj przycisków czasu, aby zwiększyć (+) lub zmniejszyć (-) ustawienie czasu i za pomocą przycisków szybkości, zwiększ (+) lub zmniejsz (-) ustawienie prędkości (nie używaj niskiej prędkości do mieszania gęstego jedzenia.)
- Naciśnij ON/OFF, aby rozpocząć mieszanie. Podczas użytkowania można regulować szybkość i ustawienie czasu.
- Aby przerwać proces, można użyć przycisku ON/OFF.

#### **Przycisk pulsowania**

Użyj przycisku PULSE, aby mieszać przez krótki czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk PULSE, aby mieszać, zwolnij przycisk, aby przestać.

#### **Programy ustawione fabrycznie**

- Gdy dzbanek i pokrywa są prawidłowo zainstalowane (patrz paragraf „Przed pierwszym użyciem”) można włączyć Zdrowy Turbo Blender.
- Teraz możesz wybrać z pomiędzy 6 różnych programów mieszania (lód, owoce, mielenie, zupa, koktajl i sos.)
- Po wybraniu programu, obraz wybranego programu pojawi się na wyświetlaczu, wraz z prędkością początkową i pozostałym czasem.
- Naciśnij ON/OFF, aby uruchomić wybrany program, naciśnij przycisk ON/OFF ponownie, aby przerwać bieżący program.

**Należy pamiętać, że blender wyłączy się całkowicie po przerwaniu programu, i nie można kontynuować programu od momentu, w którym został przerwany.**



### Program Lód

<b>Napełnienie do Min i/lub Max</b>	Maksymalnie 12 kostek lodu (500 ml.)
<b>Cel programu</b>	Program jest przeznaczony do kruszenia lodu
<b>Czas trwania</b>	45 sekund
<b>Ustawienie programu</b>	Blender będzie mieszał krótkimi impulsami z 2 sekundowymi przerwami.
<b>Dodatkowe informacje</b>	Dla lepszego efektu można użyć popychacza. Wbudowany program jest stworzony dla średnich wymagań. Jeśli program nie spełnia Twoich potrzeb można ustawić własny program, w sposób opisany w paragrafie „Ustawienia manualne”.
<b>Przepis</b>	
<b>Mrożona Margarita</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czego potrzebujesz:</li> <li>• 0,5 dl Tequili</li> <li>• 0,25 dl likieru pomarańczowego</li> <li>• 0,10 dl syropu cukrowego</li> <li>• 0,25 dl świeżego soku z limonki</li> <li>• sól</li> <li>• kostki lodu</li> </ul>	
<b>Przygotowanie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potrzyj połówką limonki o brzeg kieliszka.</li> <li>• Zanurz krawędź kieliszka w soli, aby uzyskać tzw. crust.</li> <li>• Umieść wszystkie składniki w blenderze.</li> <li>• Dodaj kostki lodu wg uznania.</li> <li>• Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie, wybierz funkcję „Lód” i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program. Zatrzymaj program w razie potrzeby, ponownie naciskając przycisk ON/OFF.</li> <li>• Wlej koktajl do kieliszka i udekoruj plasterkiem limonki.</li> </ul>	

### Owoce

<b>Cel programu</b>	Program Owoce służy do miksowania wszelkiego rodzaju mrożonych owoców.
<b>Czas trwania</b>	40 sekund
<b>Ustawienie programu</b>	Blender rozpocznie na poziomie prędkości trzeciej, która będzie się zwiększać co sekundę, a przez pozostały czas blender będzie pracował na najwyższym poziomie prędkości.
<b>Dodatkowe informacje</b>	Upewnij się, że ewentualne pestki zostały usunięte. Wbudowany program jest stworzony dla średnich wymagań. Jeśli program nie spełnia Twoich potrzeb można ustawić własny program, w sposób opisany w paragrafie „Ustawienia manualne”.
<b>Przepis</b>	
<b>Mrożone owoce</b>	
Czego potrzebujesz:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g jogurtu</li> <li>• 250 g mrożonych owoców (np.: jagód)</li> <li>• 1 łyżkę cukru (do smaku)</li> </ul>	
<b>Przygotowanie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umieść wszystkie składniki w blenderze.</li> <li>• Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie, wybierz funkcję „Owoce” i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program. Zatrzymaj program w razie potrzeby, ponownie naciskając przycisk ON/OFF.</li> <li>• Użyj dostarczonego popychacza, aby dokładnie wymieszać składniki.</li> </ul>	

### Mielenie

<b>Napełnienie do Min i/lub Max</b>	Maksimum - linia 500 ml.
<b>Cel programu</b>	Program jest specjalnie przeznaczony do mielenia różnego rodzaju orzechów, ziaren kawy, ziół, itp.
<b>Czas trwania</b>	50 sekund
<b>Ustawienie programu</b>	Blender rozpocznie na poziomie prędkości trzeciej, która będzie się zwiększać co sekundę, a przez pozostały czas blender będzie pracować na najwyższym poziomie prędkości.
<b>Dodatkowe informacje</b>	Wbudowany program jest stworzony dla średnich wymagań. Jeśli program nie spełnia Twoich potrzeb można ustawić własny program, w sposób opisany w paragrafie „Ustawienia manualne”.
<b>Przepis</b>	
<b>Humus z pieczonej papryki</b>	
Czego potrzebujesz:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 puszka ciecierzycy (400 gr, osuszone ~ 270 gr)</li> <li>• 350 g pieczonej papryki (świeżej lub w puszkach)</li> <li>• 100 g serka śmietankowego</li> <li>• 1 łyżeczkę papryki w proszku</li> <li>• 1 łyżeczkę soku z limonki</li> <li>• 1 mały ząbek czosnku</li> </ul>	
<b>Przygotowanie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odcedź i przepłucz ciecierzycę pod zimną wodą.</li> <li>• Umieść ciecierzycę i pieczoną paprykę wraz z serem, ziołami i sokiem z limonki w blenderze.</li> <li>• Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie, wybierz funkcję „Mielenie” i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program. Zatrzymaj program w razie potrzeby, ponownie naciskając przycisk ON/OFF.</li> <li>• Następnie, jeśli to konieczne, dopraw pieprzem i solą.</li> <li>• Podawaj z paskami słodkiej papryki lub kawałkami chleba.</li> </ul>	

### Zupa

<b>Napełnienie do Min i/lub Max</b>	Maksimum - linia 1000 ml.
<b>Cel programu</b>	Program Zupa służy do przygotowywania zupy; ze względu na wysoką prędkość, tarcie podgrzeje zupę podczas tej czynności.
<b>Czas trwania</b>	12 minut
<b>Ustawienie programu</b>	Blender rozpocznie na najniższym poziomie prędkości, która będzie się zwiększać co sekundę, a przez pozostały czas blender będzie pracować na najwyższym poziomie prędkości.
<b>Dodatkowe informacje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zalecamy korzystanie z programu przez 6 minut i dokończenie zupy przez podgrzanie jej na płycie grzejnej.</li> <li>• Nie wolno używać miksera do przygotowania zupy z mięsem, blender nadaje się tylko do zup kremów.</li> <li>• Możesz podać zupę prosto z dzbanka, ale należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, gdyż będzie bardzo gorąca.</li> <li>• Jeśli napełnisz dzbanek gorącą wodą, aby przygotować zupę, nie należy używać blendera dłużej niż 3 minuty.</li> <li>• Wbudowany program jest stworzony dla średnich wymagań. Jeśli program nie spełnia Twoich potrzeb można ustawić własny program, w sposób opisany w paragrafie „Ustawienia manualne”.</li> </ul> <p>UWAGA: Nie wolno używać miksera przez 1 godzinę po użyciu funkcji Zupy przez 12 minut.</p>

**Przepis****Zupa kalafiorowa ze słodką papryką i serkiem mascarpone**

Czego potrzebujesz:

- 1/2 małego kalafiora
- 1 czerwoną paprykę
- 1/2 żółtej papryki
- 1 łyżkę mascarpone
- 1 małą cebulę
- 750 ml bulionu z kurczaka
- pieprz i sól

**Przygotowanie:**

- Warzywa oczyść i pokrój na kawałki.
- Umieść wszystkie składniki z wyjątkiem mascarpone w blenderze.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie, wybierz funkcję „Zupa” i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program. Zatrzymaj program w razie potrzeby, ponownie naciskając przycisk ON/OFF.
- Na koniec dodaj ser mascarpone.

**Koktajl**

<b>Cel programu</b>	Program jest przeznaczony do przygotowywania koktajli
<b>Czas trwania</b>	40 sekund
<b>Ustawienie programu</b>	Blender rozpocznie na poziomie prędkości trzeciej, która będzie się zwiększać co sekundę, a przez pozostały czas blender będzie pracować na najwyższym poziomie prędkości.
<b>Dodatkowe informacje</b>	Wbudowany program jest stworzony dla średnich wymagań. Jeśli program nie spełnia Twoich potrzeb można ustawić własny program, w sposób opisany w paragrafie „Ustawienia manualne”.

**Przepis****Zielony koktajl z sałatą, mango i cukinią**

Czego potrzebujesz:

- 2 główki sałaty
- 1 mango
- 1 cukinię
- ½ cm imbiru

**Przygotowanie:**

- Mango obierz, pokrój cukinię na kawałki i umyj sałatę. Umieść te 3 składniki w blenderze.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie, wybierz funkcję „Zupa” i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program. Zatrzymaj program w razie potrzeby, ponownie naciskając przycisk ON/OFF.
- Po 20 sekundach dodaj imbir.
- Porada: Użyj mango i cukinii z lodówki, aby koktajl był zimny.

## Sos

<b>Cel programu</b>	Program jest przeznaczony do przygotowywania sosów.
<b>Czas trwania</b>	50 sekund
<b>Ustawienie programu</b>	Blender będzie mieszał krótkimi impulsami na najwyższym ustawieniu prędkości z sekundowymi przerwami, przez ostatnie 23 sekundy blender będzie pracował na najwyższej prędkości.
<b>Dodatkowe informacje</b>	Wbudowany program jest stworzony dla średnich wymagań. Jeśli program nie spełnia Twoich potrzeb można ustawić własny program, w sposób opisany w paragrafie „Ustawienia manualne”.
<b>Przepis</b>	
<b>Salsa Romesco</b>	
Czego potrzebujesz:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 małe pomidory, bez nasion</li> <li>• 1 ząbek czosnku</li> <li>• 1 dl oliwy z oliwek</li> <li>• 1 słodką paprykę</li> <li>• 125 g migdałów (zmielonych)</li> <li>• 1 szczyptę pieprzu cayenne</li> <li>• 1 łyżeczkę papryki w proszku</li> </ul>	
<b>Przygotowanie:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upraż paprykę nad płomieniem, aż skóra stanie się całkowicie czarna.</li> <li>• Włóż paprykę do plastikowej torebki i zamknij ją.</li> <li>• Możesz teraz łatwo obrać paprykę ze skórki.</li> <li>• Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie, wybierz funkcję „Sos” i naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić program. Zatrzymaj program w razie potrzeby, ponownie naciskając przycisk ON/OFF.</li> <li>• Jeśli to konieczne, dopraw pieprzem i solą.</li> </ul>	

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz blender od zasilania.
- Nie myj głównego korpusu w zmywarce. Nie zanurzaj głównej części urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Czyść powierzchnie urządzenia bazowego i zewnętrzną część dzbanka dostarczoną gąbką lub miękką, wilgotną szmatką. Oplucz pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Aby wyczyścić wnętrze dzbanka, wypłucz go i usuń z niego wszelkie resztki jedzenia.

**Uwaga: ostrza wewnątrz dzbanka nie są wyjmowane i są bardzo ostre; szczególną ostrożność należy zachować podczas czyszczenia wnętrza dzbanka.**

- Napełnij dzbanek do połowy ciepłą wodą i dodaj kilka kropli płynu do mycia naczyń.
- Załóż pokrywkę, wybierz program do mielenia i pozwól, aby blender oczyścił się samodzielnie. Jeśli nie dzbanek nie będzie całkowicie czysty, można czynność powtórzyć.
- Po czyszczeniu wyłącz blender, wypłucz i osusz dzbanek.
- Upewnij się, że dzbanek blendera i ostrza są całkowicie suche zanim go schowasz.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie działa i piszczy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dzbaneł nie jest prawidłowo zamontowany na podstawie, dociśnij dzbanek.</li> <li>2. Pokrywa nie jest prawidłowo zamocowana; upewnij się, że znaki na pokrywie i dzbanku pokrywają się.</li> </ol>
Urządzenie zatrzymało się w połowie programu (podczas pracy)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrywa jest luźna; upewnij się, że znaki na pokrywie i dzbanku pokrywają się.</li> <li>2. Dzbaneł stoi luźno na podstawie. Dociśnij dzbanek i proces zostanie wznowiony.</li> </ol>
Urządzenie wyłączyło się automatycznie	Po minucie bez interakcji Zdrowy Turbo Blender wyłączy się automatycznie.

## KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Wiadomość	Przyczyna	Rozwiązanie
E1	Nieco jedzenia utknęło w środku dzbanka. Produkt znajduje się w trybie bezpieczeństwa.	Wymij wtyczkę i usuń jedzenie, które utknęło wewnątrz
E4	Woda przedostaje się do obwodu drukowanego	Wymij wtyczkę z kontaktu. Proszę odesłać urządzenie do Biura Obsługi Klienta.
E5	Woda przedostaje się do obwodu drukowanego	Wymij wtyczkę z kontaktu. Proszę odesłać urządzenie do Biura Obsługi Klienta.



## 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](http://service.nova-int.com)

Przepisy znajdziesz na naszej stronie: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

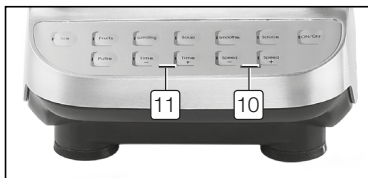
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un suo rappresentante incaricato della manutenzione o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie stabile e piana.
- L'utente non deve lasciare il dispositivo incustodito mentre è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio ha un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotta disabilità fisica, sensoriale o mentale o mancanza di esperienza e di conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi connessi. 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. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non permettere ai bambini di utilizzare il dispositivo senza supervisione.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.
- Staccare sempre la spina dalla rete se l'apparecchio viene 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 taglienti, evitare il contatto fisico durante lo svuotamento e la pulizia del dispositivo, è possibile ferirsi in modo grave.
- ATTENZIONE: Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
  - o aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - o utilizzo da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - o ambienti tipo bed and breakfast;
  - o fattorie.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Pressino
2. Vaso di riempimento
3. Coperchio del bicchiere
4. Bicchiere
5. Lame
6. Corpo principale
7. Display
8. Pannello di comando
9. Cavo relativo alloggiamento

## DISPLAY

10. Impostazione della velocità, 10 diverse impostazioni di velocità 1-H ("H" è l'impostazione della velocità massima)
11. Regolazione del tempo di miscelazione: può essere impostato da 10 secondi a 12 minuti, ogni pressione del tasto aumenterà o diminuirà il tempo impostato di 10 secondi.



## PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

**Nota: Non usare mai il frullatore senza cibo o liquidi all'interno!**

- Togliere l'apparecchio e gli accessori dalla scatola. Rimuovere gli adesivi, la pellicola di protezione o la plastica dal dispositivo.
- Prima di utilizzare il "Turbo Frullatore di Salute" per la prima volta pulire il bicchiere e il coperchio con un panno umido.

**Attenzione: il bicchiere contiene lame molto affilate, maneggiare sempre con attenzione.**

- Posizionare il corpo principale dell'Healthy Turbo Blender su una superficie stabile e resistente al calore. Posizionare il bicchiere sull'unità base in modo corretto.
- L'Healthy Turbo Blender è dotato di diverse caratteristiche di sicurezza, di un coperchio ad incastro e di interruttore di sicurezza posto sulla base del motore.
- Assicurarsi che il bicchiere sia posizionato correttamente con la maniglia puntata verso destra.
- Coprire il bicchiere con il coperchio, ruotare il coperchio in senso orario finché la freccia sul coperchio sia allineata con la freccia sulla parte superiore della maniglia.
- Assicurarsi che il vaso di riempimento sia montato sul coperchio, girarlo in senso orario per bloccarlo. Quando il vaso di riempimento non è installato correttamente vi è il rischio di spruzzi.
- Quando tutto è installato correttamente, collegare l'Healthy Turbo Blender alla rete elettrica. Quando tutti gli interruttori di sicurezza vengono sbloccati viene emesso un segnale acustico.
- Premere il pulsante On/Off per accendere l'Healthy Turbo Blender. Il display si illumina indicando che l'Healthy Turbo Blender è acceso.

**Nota: dopo un minuto senza alcuna interazione l'Healthy Turbo Blender si spegne automaticamente.**



## USO

### Descrizione generale

#### **Nota: non aggiungere liquidi o ingredienti caldi nell'Healthy Turbo Blender.**

- Tritare tutti gli ingredienti a cubetti di circa 2-3 cm di lato e versarli nell'Healthy Turbo Blender, assicurarsi di mantenere la quantità di ingredienti sotto il segno MAX sul bicchiere.
- Tutti gli ingredienti che vanno aggiunti durante la miscelazione si possono inserire attraverso il foro di ricarica al centro del coperchio. Non sbloccare o rimuovere il coperchio, in quanto ciò interrompe il programma.
- Qualsiasi interruzione comporterà la cancellazione del programma. Il riavvio si tradurrà in una ripetizione delle fasi di miscelazione che possono influenzare il risultato della ricetta.
- Per interrompere completamente il programma in qualsiasi momento, è sufficiente premere il pulsante on/off.

### Funzionamento manuale

- Quando il bicchiere e il coperchio sono installati correttamente (fare riferimento al paragrafo "Prima del primo utilizzo") è possibile accendere l'Healthy Turbo Blender. Il display si illumina, la velocità predefinita è "3" e l'impostazione di tempo predefinita è 00,40 minuti.
- Utilizzare i pulsanti del tempo per aumentare(+) o diminuire(-) il tempo di funzionamento e i pulsanti della velocità per aumentare(+) o diminuire(-) l'impostazione della velocità (non utilizzare velocità ridotte per la miscelazione di cibo denso.)
- Premere il pulsante on/off per avviare il processo di miscelazione. Durante l'uso si possono regolare la velocità e l'impostazione del tempo.
- Per interrompere il processo è possibile utilizzare il pulsante on/off.

### Tasto Pulse (Impulsi)

Utilizzare il pulsante PULSE per brevi periodi di miscelazione, tenere premuto il pulsante PULSE per miscelare, rilasciarlo per fermare la miscelazione.

### Programmi preimpostati

- Quando il bicchiere e il coperchio sono installati correttamente (fare riferimento al paragrafo "Prima del primo utilizzo") è possibile accendere l'Healthy Turbo Blender.
- Ora si può scegliere tra 6 diversi programmi di miscelazione preimpostati (ghiaccio, frutta, macinazione, zuppa, frullato e salsa).
- Dopo aver selezionato un programma, l'immagine del programma selezionato si accende sul display, unitamente alla velocità e al tempo residuo.
- Premere il pulsante on/off per avviare il programma selezionato, premere nuovamente il pulsante on/off per interrompere il programma in esecuzione.

**Si noti che il frullatore si spegne del tutto quando il programma viene interrotto. Dopo l'interruzione non è possibile riprendere il programma dal punto di interruzione.**

### Programma Ghiaccio

<b>Riempimento Min e/o Max</b>	Massimo 12 cubetti di ghiaccio (500 ml.)
<b>Scopo del programma</b>	Il programma Ghiaccio è appositamente predisposto per la frantumazione del ghiaccio
<b>Durata</b>	45 secondi
<b>Impostazioni del programma</b>	Il frullatore funziona con brevi impulsi, tra ogni impulso il frullatore riposa per 2 secondi.
<b>Informazioni aggiuntive</b>	Per un risultato migliore è possibile utilizzare il pressino. Il programma predefinito è creato per un fabbisogno medio. Se il programma non soddisfa le vostre esigenze, è possibile impostare il proprio programma come descritto nel paragrafo "impostazione manuale".

#### Ricetta

##### Frozen Margarita

Di cosa hai bisogno:

- 0,5 dl Tequila
- 0,25 dl di liquore all'arancio
- 0,10 dl di sciroppo di zucchero
- 0,25 dl di succo di lime fresco
- sale
- cubetti di ghiaccio

##### Preparazione:

- Strofinare con mezzo lime il bordo del bicchiere.
- Immergere il bordo del bicchiere nel sale per ottenere una guarnizione salata circolare.
- Versare tutti gli ingredienti nel frullatore.
- Aggiungere cubetti di ghiaccio secondo il proprio gusto.
- Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo, Scegliere la funzione "Ghiaccio" e premere il pulsante on/off per avviare il programma. Se lo si desidera, arrestare il programma premendo di nuovo il pulsante on/off.
- Versate il cocktail nel bicchiere e guarnir e con una fetta di lime.

### Frutta

<b>Scopo del programma</b>	Il programma Frutta è appositamente creato per la miscelazione di tutti i tipi di frutta congelata.
<b>Durata</b>	40 secondi
<b>Impostazioni del programma</b>	Il frullatore inizia con il terzo livello di velocità, il livello di velocità aumenta ogni secondo fino al massimo, nei secondi rimanenti il frullatore opera alla massima velocità.
<b>Informazioni aggiuntive</b>	Assicurarsi di aver rimosso tutti i noccioli. Il programma predefinito è creato per un fabbisogno medio. Se il programma non soddisfa le vostre esigenze, è possibile impostare il proprio programma come descritto nel paragrafo "impostazione manuale".

#### Ricetta

##### Frutta congelata

Di cosa hai bisogno:

- 250 g di yogurt
- 250 g di frutta surgelata (ad esempio, mirtilli)
- 1 cucchiaino di zucchero (a piacere)

##### Preparazione:

- Versare tutti gli ingredienti nel frullatore.
- Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo, Scegliere la funzione "Frutta" e premere il pulsante on/off per avviare il programma. Se lo si desidera, arrestare il programma premendo di nuovo il pulsante on/off.
- Utilizzare il pressino in dotazione per far mescolare bene.

## Macinazione

<b>Riempimento Min e/o Max</b>	500 ml massimo, sulla linea.
<b>Scopo del programma</b>	Il programma di macinazione è appositamente predisposto per la macinazione di diversi tipi di noci, chicchi di caffè, ecc.
<b>Durata</b>	50 secondi
<b>Impostazioni del programma</b>	Il frullatore inizia con il terzo livello di velocità, il livello di velocità aumenta ogni secondo fino al massimo, nei secondi rimanenti il frullatore opera alla massima velocità.
<b>Informazioni aggiuntive</b>	Il programma predefinito è creato per un fabbisogno medio. Se il programma non soddisfa le vostre esigenze, è possibile impostare il proprio programma come descritto nel paragrafo "impostazione manuale".
<b>Ricetta</b>	
<b>Humus di peperoni arrostiti</b>	
Di cosa hai bisogno:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 barattolo di ceci (400 gr - scolati +-270 gr)</li> <li>• 350 g di peperoni arrostiti (freschi o in scatola)</li> <li>• 100 g di crema di formaggio</li> <li>• 1 cucchiaino di paprica in polvere</li> <li>• 1 cucchiaino di succo di lime</li> <li>• 1 piccolo spicchio d'aglio</li> </ul>	
<b>Preparazione:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scolate i ceci e sciacquarli sotto l'acqua fredda.</li> <li>• Mettete i ceci e peperoni arrostiti insieme con la crema di formaggio, le erbe aromatiche e il succo di lime nel frullatore.</li> <li>• Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo, Scegliere la funzione "Macinazione" e premere il pulsante on/off per avviare il programma. Se lo si desidera, arrestare il programma premendo di nuovo il pulsante on/off.</li> <li>• In seguito, se necessario, aggiustare di pepe e sale.</li> <li>• Servire con strisce di peperone dolce o fette di pane.</li> </ul>	

## Zuppa

<b>Riempimento Min e/o Max</b>	1000 ml massimo, sulla linea.
<b>Scopo del programma</b>	Il programma Zuppa è appositamente predisposto per le zuppe. A causa dell'attrito dovuto alla velocità elevata la zuppa si riscalda durante il processo.
<b>Durata</b>	12 minuti
<b>Impostazioni del programma</b>	Il frullatore inizia con la velocità minima, il livello di velocità aumenta ogni secondo fino al massimo, nei minuti rimanenti il frullatore opera alla massima velocità.
<b>Informazioni aggiuntive</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si consiglia di utilizzare il programma per la zuppa per 6 minuti e finire la preparazione riscaldando la zuppa su un fornello.</li> <li>• Non usare il frullatore per zuppe contenenti carne, il frullatore è adatto solo per le zuppe omogenee.</li> <li>• La zuppa può essere versata direttamente dal bicchiere, ma fare attenzione quando si toglie il coperchio dal bicchiere in quanto sarà molto caldo.</li> <li>• Se si aggiunge acqua calda per fare la zuppa, non utilizzare per più di 3 minuti.</li> <li>• Il programma predefinito è creato per un fabbisogno medio. Se il programma non soddisfa le vostre esigenze, è possibile impostare il proprio programma come descritto nel paragrafo "impostazione manuale".</li> </ul> <p>NOTA: Non attivare il frullatore per 1 ora dopo aver utilizzato la funzione Zuppa per 12 minuti.</p>

**Ricetta**

**Zuppa di cavolfiori e peperoni dolci con mascarpone**

Di cosa hai bisogno:

- 1/2 piccolo cavolfiore
- 1 peperone rosso
- 1/2 peperone giallo
- 1 cucchiaino di mascarpone
- 1 piccola cipolla
- 750 ml di brodo di pollo
- pepe e sale

**Preparazione:**

- Pulire le verdure e tagliarle in pezzi.
- Mettere tutti gli ingredienti, tranne il mascarpone, nel frullatore.
- Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo. Scegliere la funzione "Zuppa" e premere il pulsante on/off per avviare il programma. Se lo si desidera, arrestare il programma premendo di nuovo il pulsante on/off.
- Alla fine aggiungere il mascarpone.

**Frullato**

<b>Scopo del programma</b>	Il programma Frullato è appositamente predisposto per fare frullati.
<b>Durata</b>	40 secondi
<b>Impostazioni del programma</b>	Il frullatore inizia con il terzo livello di velocità, il livello di velocità aumenta ogni secondo fino al massimo, nei secondi rimanenti il frullatore opera alla massima velocità.
<b>Informazioni aggiuntive</b>	Il programma predefinito è creato per un fabbisogno medio. Se il programma non soddisfa le vostre esigenze, è possibile impostare il proprio programma come descritto nel paragrafo "Impostazione manuale".

**Ricetta**

**Frullato verde con lattuga, mango e zucchine**

Di cosa hai bisogno:

- 2 teste di lattuga
- 1 mango
- 1 zuccina
- ½ cm di zenzero

**Preparazione:**

- Sbucciare il mango, tagliare le zucchine a tocchetti e lavare la lattuga. Versare questi 3 ingredienti nel frullatore.
- Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo. Scegliere la funzione "Frullato" e premere il pulsante on/off per avviare il programma. Se lo si desidera, arrestare il programma premendo di nuovo il pulsante on/off.
- Dopo 20 secondi aggiungere lo zenzero.
- Suggerimento: Utilizzare mango e zucchine appena tolti dal frigorifero per un frullato freddo.

## Salsa

<b>Scopo del programma</b>	Il programma Salsa è appositamente predisposto per fare salse.
<b>Durata</b>	50 secondi
<b>Impostazioni del programma</b>	Il frullatore opera con brevi impulsi al livello di velocità massima. Tra ogni impulso il frullatore riposa per 1 secondo, negli ultimi 23 secondi il frullatore opera a velocità massima.
<b>Informazioni aggiuntive</b>	Il programma predefinito è creato per un fabbisogno medio. Se il programma non soddisfa le vostre esigenze, è possibile impostare il proprio programma come descritto nel paragrafo "impostazione manuale.
<b>Ricetta</b> <b>Salsa Romesco</b> Di cosa hai bisogno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 pomodorini, senza semi</li> <li>• 1 spicchio d'aglio</li> <li>• 1 dl di olio d'oliva</li> <li>• 1 peperone dolce</li> <li>• 125 gr di mandorle (in polvere)</li> <li>• 1 pizzico di pepe di cayenna</li> <li>• 1 cucchiaino di paprica in polvere</li> </ul> <b>Preparazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrostire i peperoni sul fuoco fino a quando la pelle è completamente nera.</li> <li>• Inserire i peperoni in un sacchetto di plastica e chiudere il sacchetto.</li> <li>• Ora si può facilmente rimuovere la buccia.</li> <li>• Premere il pulsante on/off per accendere il dispositivo, Scegliere la funzione "Salsa" e premere il pulsante on/off per avviare il programma. Se lo si desidera, arrestare il programma premendo di nuovo il pulsante on/off.</li> <li>• Se necessario, aggiustare di pepe e sale.</li> </ul>	

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre il frullatore dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non pulire il corpo principale in lavastoviglie. Non immergere il corpo principale in acqua o liquidi.
- Pulire la superficie della base e l'esterno del bicchiere con la spugna in dotazione o con un panno morbido e umido. Sciacquare il coperchio in acqua calda e sapone.
- Per pulire l'interno del bicchiere, lavare e rimuovere eventuali ingredienti residui.

**Attenzione: Le lame all'interno del bicchiere non sono rimovibili e sono molto affilate; occorre fare molta attenzione quando si pulisce l'interno del vaso.**

- Riempire il bicchiere con acqua calda fino a metà e aggiungere un paio di gocce di detersivo liquido per stoviglie.
- Installare il coperchio, selezionare il programma di macinazione e lasciare che il frullatore si pulisca. Se il bicchiere non è completamente pulito è possibile ripetere la procedura.
- Dopo la pulizia, spegnere il frullatore e sciacquare e asciugare il bicchiere.
- Assicurarsi che il vaso del frullatore e le lame siano completamente asciutti prima di riportarlo.

## RICERCA DEI GUASTI

Problematica	Causa e soluzione
L'unità non funziona ed emette un segnale acustico	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il bicchiere non è correttamente montato sulla base, premere sul bicchiere.</li><li>2. Il coperchio non è montato correttamente, assicurarsi che i segni sul coperchio e il bicchiere corrispondano.</li></ol>
L'unità si è arrestata a metà del programma (durante il funzionamento)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Il coperchio è allentato, assicurarsi che i segni sul coperchio e sul bicchiere corrispondano.</li><li>2. Il bicchiere non aderisce bene alla base. Premere sul bicchiere e il processo riprenderà.</li></ol>
L'apparecchio si spegne automaticamente	Dopo un minuto senza alcuna interazione l'Healthy Turbo Blender si spegne automaticamente.

## MESSAGGI DI ERRORE

Messaggio	Cause	Soluzioni
E1	Alcuni alimenti sono bloccati all'interno del bicchiere. Il prodotto è in modalità di protezione.	Togliere la spina e rimuovere il cibo bloccato.
E4	Acqua nella scheda PCB	Togliere la spina. Spedire l'unità al Servizio Clienti.
E5	Acqua nella scheda PCB	Togliere la spina. Spedire l'unità al Servizio Clienti.



## 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](http://service.nova-int.com)

Per le ricette visitate il nostro sito: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## 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 apparaten genom att dra i sladden och se till att sladden inte kan bli hoptrasslad.
- Apparaten måste placeras på en stabil och slät yta.
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Denna apparat 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 enheten 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. Stav
2. Påfyllningsskål
3. Flasklock
4. Flaska
5. Blad
6. Huvudenhet
7. Display
8. Kontrollpanel
9. Sladdförvaringsutrymme

## DISPLAY

10. Hastighetsinställning, 10 olika hastigheter 1–H ("H" är den högsta hastighetsinställningen)
11. Tidsinställning, mixningstiden kan ställas in från 10 sekunder till 12 minuter, varje tryck ökar eller minskar den inställda tiden med 10 sekunder.



## 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 Healthy Turbo Blender för första gången, rengör flaskan och locket med en fuktig trasa.

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

- Placera Healthy Turbo Blenders huvudenhet på en värmetålig, stabil yta. Placera flaskan ordentligt på basenheten.
- Healthy Turbo Blender är utrustad med flera säkerhetsfunktioner, ett förreglingsstopp på locket, och säkerhetsbrytare på motorbasen.
- Se till att flaskan är placerad ordentligt med handtaget riktat åt höger.
- Sätt locket på flaskan, och vrid locket medurs tills pilen på locket är uppriktad mot pilen uppe på handtaget.
- Se till att påfyllningsskålen sitter i locket, och vrid medurs för att låsa. Det finns risk för stänk om påfyllningsskålen inte är monterad ordentligt.
- När allt är installerat korrekt, anslut Healthy Turbo Blender till strömförsörjningen. Ett pip hörs när alla säkerhetsbrytare är upplåsta.
- Tryck på På/Av-knappen för slå på Healthy Turbo Blender. Displayen tänds, vilket indikerar att Healthy Turbo Blender är påslagen.

**Notera: efter en minut utan att några åtgärder utförts stängs Healthy Turbo Blender av automatiskt.**

## ANVÄNDNING

### Allmänt

#### **Notera: fyll inte på varm vätska eller ingredienser i Healthy Turbo Blender.**

- Hacka alla ingredienser i kuber på ungefär 2–3 cm och fyll på dem i Healthy Turbo Blender, och se till att du håller dig under MAX-markeringen på flaskan.
- Alla ingredienser som ska fyllas på under processen kan fyllas på genom påfyllningshålet i mitten av locket. Lås inte upp eller ta bort locket, då det stoppar programmet.
- Alla avbrott innebär att programmet avbryts. Om du startar om så upprepas mixningsstegen, vilket kan påverka det slutliga receptet.
- För att helt stoppa programmet när som helst, tryck bara på På/Av-knappen.

#### **Inställning för manuell användning**

- När flaskan och locket är monterade ordentligt (se stycket "före första användningen") kan du slå på din Healthy Turbo Blender. Displayen tänds, standardinställningen för hastighet är "3" och standardinställningen för tid är 00.40 minuter.
- Använd tidsknapparna för att öka (+) eller minska (-) den inställda tiden och använd hastighetsknapparna för att öka (+) eller minska (-) den inställda hastigheten (använd inte låg hastighet för att mixa kompakt mat).
- Tryck på på/av-knappen för att börja mixa. Inställningen av hastighet och tid kan justeras under användningen.
- Du kan avbryta processen genom att trycka på På/Av-knappen.

#### **Pulse-knapp**

Använd PULSE-knappen för att mixa under en kortare tid. Håll in PULSE-knappen för att mixa, släpp den för att stoppa.

#### **Förinställda program**

- När flaskan och locket är monterade ordentligt (se stycket "före första användningen") kan du slå på din Healthy Turbo Blender.
- Nu kan du välja mellan 6 olika förinställda mixningsprogram (Ice, Fruits, Grinding, Soup, Smoothie och Sauce).
- Efter att du har valt ett program tänds bilden för det valda programmet på displayen, och starthastighet och återstående tid visas.
- Tryck på På/Av-knappen för att starta det valda programmet, och tryck på På/Av-knappen igen för att avbryta det program som körs. Notera att hela mixern stängs av när du avbryter programmet, och efter avbrottet kan du inte fortsätta programmet från punkten då det avbröts.

## Ice-programmet

<b>Min och/eller Max påfyllning</b>	Maximalt 12 iskuber (500 ml)
<b>Programmets syfte</b>	Ice-programmet är speciellt avsett för att krossa is
<b>Varaktighet</b>	45 sekunder
<b>Programinställning</b>	Mixern arbetar med korta impulser, och mellan varje puls vilar mixern i 2 sekunder.
<b>Ytterligare information</b>	Du kan använda staven för att uppnå bättre resultat. Det förinställda programmet har skapats för ett genomsnittligt behov. Om programmet inte uppfyller dina behov kan du ställa in ditt eget program enligt beskrivningen i "manuell användningsinställning".

## Recept

**Frozen Margarita**

Vad du behöver:

- 0,5 dl Tequila
- 0,25 dl apelsinlikör
- 0,10 dl mangosirap
- 0,25 dl färsk limejuice
- salt
- iskuber

**Föberedelse:**

- Gnid en halv lime över kanten på glaset.
- Doppa kanten av glaset i salt för att skapa en saltkant.
- Lägg alla ingredienser i mixern.
- Lägg i iskuber enligt egen smak.
- Tryck på På/Av-knappen för att slå på enheten, välj funktionen "Ice" och tryck på På/Av-knappen för att starta programmet. Stoppa programmet om så önskas genom att trycka på På/Av-knappen igen.
- Håll din cocktail i glaset och garnera med en skiva lime.

## Fruit

<b>Programmets syfte</b>	Programmet Fruit är speciellt avsett för att mixa alla typer av frusen frukt.
<b>Varaktighet</b>	40 sekunder
<b>Programinställning</b>	Mixern startar på den tredje hastighetsnivån, under den första sekunden ökar hastighetsnivån varje sekund, och under de återstående sekunderna körs mixern med högsta hastighetsnivån.
<b>Ytterligare information</b>	Se till att eventuella kärnor är borttagna. Det förinställda programmet har skapats för ett genomsnittligt behov. Om programmet inte uppfyller dina behov kan du ställa in ditt eget program enligt beskrivningen i "manuell användningsinställning".

## Recept

**Frozen Fruit**

Vad du behöver:

- 250 g yoghurt
- 250 g fryst frukt (t.ex. blåbär)
- 1 msk socker (enligt egen smak)

**Föberedelse:**

- Lägg alla ingredienser i mixern.
- Tryck på På/Av-knappen för att slå på enheten, välj funktionen "Fruit" och tryck på På/Av-knappen för att starta programmet. Stoppa programmet om så önskas genom att trycka på På/Av-knappen igen.
- Använd den medföljande staven för att blanda extra noggrant.

## Grinding

<b>Min och/eller Max påfyllning</b>	Maximalt upp till 500 ml linjen.
<b>Programmets syfte</b>	Programmet Grinding är speciellt avsett för att krossa olika typer av nötter, kryddor, kaffebönor, och liknande.
<b>Varaktighet</b>	50 sekunder
<b>Programinställning</b>	Mixern startar på den tredje hastighetsnivån, under den första sekunden ökar hastighetsnivån varje sekund, och under de återstående sekunderna körs mixern med högsta hastighetsnivån.
<b>Ytterligare information</b>	Det förinställda programmet har skapats för ett genomsnittligt behov. Om programmet inte uppfyller dina behov kan du ställa in ditt eget program enligt beskrivningen i "manuell användningsinställning".
<b>Recept</b>	
<b>Hummus med rostad paprika</b>	
Vad du behöver:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 burk kikärter (400 g – torkade +-270 g)</li> <li>• 350 g rostad paprika (färsk eller på burk)</li> <li>• 100 g mjukost</li> <li>• 1 tsk paprikapulver</li> <li>• 1 tsk limejuice</li> <li>• 1 liten vitlöksklyfta</li> </ul>	
<b>Förberedelse:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torka kikärterna och skölj dem under kallt vatten.</li> <li>• Lägg kikärtorna och den rostade paprikan tillsammans med mjukosten, kryddorna och limejuice i mixern.</li> <li>• Tryck på På/Av-knappen för att slå på enheten, välj funktionen "Grinding" och tryck på På/Av-knappen för att starta programmet. Stoppa programmet om så önskas genom att trycka på På/Av-knappen igen.</li> <li>• Krydda efteråt med peppar och salt, om det behövs.</li> <li>• Servera med paprikabitar eller bröd.</li> </ul>	

## Soup

<b>Min och/eller Max påfyllning</b>	Maximalt upp till 1000 ml linjen.
<b>Programmets syfte</b>	Programmet Soup är speciellt avsett för att göra soppa. Soppa värms upp under processen på grund av friktionen från den höga hastigheten.
<b>Varaktighet</b>	12 minuter
<b>Programinställning</b>	Mixern startar på den lägsta hastighetsnivån, under den första sekunden ökar hastighetsnivån varje sekund, och under de återstående minuterna körs mixern med högsta hastighetsnivån.
<b>Ytterligare information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vi rekommenderar att du kör soup-programmet i 6 minuter och avslutar genom att värma soppa på en spisplatta.</li> <li>• Använd inte mixern för soppa med kött i, då mixern endast är lämplig att använda för släta soppor.</li> <li>• Du kan hälla soppa direkt från flaskan, men var försiktig när du tar bort locket, då den är mycket varm.</li> <li>• Om du gör soppa med varmt vatten, kör den inte mer än 3 minuter.</li> <li>• Det förinställda programmet har skapats för ett genomsnittligt behov. Om programmet inte uppfyller dina behov kan du ställa in ditt eget program enligt beskrivningen i "manuell användningsinställning".</li> </ul> <p>NOTERA: Använd inte mixern inom 1 timme efter att du använt SOUP-funktionen i 12 minuter.</p>

**Recept****Blomkål – paprikasoppa med mascarpone-ost**

Vad du behöver:

- 1/2 litet blomkålshuvud
- 1 röd paprika
- 1/2 gul paprika
- 1 msk mascarpone-ost
- 1 liten lök
- 750 ml kycklingbuljong
- peppar och salt

**Förberedelse:**

- Skölj grönsakerna och skär dem i bitar.
- Lägg alla ingredienser förutom mascarpone-osten i mixern.
- Tryck på På/Av-knappen för att slå på enheten, välj funktionen "Soup" och tryck på På/Av-knappen för att starta programmet. Stoppa programmet om så önskas genom att trycka på På/Av-knappen igen.
- Lägg till sist i mascarpone-osten.

**Smoothie**

<b>Programmets syfte</b>	Smoothie-programmet är speciellt avsett för att göra smoothies.
<b>Varaktighet</b>	40 sekunder
<b>Programinställning</b>	Mixern startar på den tredje hastighetsnivån, under den första sekunden ökar hastighetsnivån varje sekund, och under de återstående sekunderna körs mixern med högsta hastighetsnivån.
<b>Ytterligare information</b>	Det förinställda programmet har skapats för ett genomsnittligt behov. Om programmet inte uppfyller dina behov kan du ställa in ditt eget program enligt beskrivningen i "manuell användningsinställning".
<b>Recept</b>	
<b>Grön smoothie med sallad, mango och zucchini</b>	
Vad du behöver:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 salladsknippen</li> <li>• 1 mango</li> <li>• 1 zucchini</li> <li>• ½ cm ingefära</li> </ul>	
<b>Förberedelse:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skala mangon, skär zucchini i bitar och skölj salladen. Lägg dessa 3 ingredienser i mixern.</li> <li>• Tryck på På/Av-knappen för att slå på enheten, välj funktionen "Smoothie" och tryck på På/Av-knappen för att starta programmet. Stoppa programmet om så önskas genom att trycka på På/Av-knappen igen.</li> <li>• Lägg till ingefäran efter 20 sekunder.</li> <li>• Tips: Använd kylskåpskall mango och zucchini för att få en kall smoothie.</li> </ul>	

## Sauce

<b>Programmets syfte</b>	Sauce-programmet är speciellt avsett för att göra såser.
<b>Varaktighet</b>	50 sekunder
<b>Programinställning</b>	Mixern arbetar med korta impulser med den högsta hastigheten. Mellan varje puls vilar mixern i 1 sekund, och de sista 23 sekunderna kör mixern på högsta hastighetsnivån.
<b>Ytterligare information</b>	Det förinställda programmet har skapats för ett genomsnittligt behov. Om programmet inte uppfyller dina behov kan du ställa in ditt eget program enligt beskrivningen i "manuell användningsinställning".
<b>Recept</b>	
<b>Romescosalsa</b>	
Vad du behöver:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 små tomater, utan kärnor</li><li>• 1 vitlöksklyfta</li><li>• 1 dl olivolja</li><li>• 1 paprika</li><li>• 125 g mandel mandel (pulver)</li><li>• 1 nypa cayennepeppar</li><li>• 1 tsk paprikapulver</li></ul>	
<b>Förberedelse:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rosta paprikorna över en öppen eld tills skinet är helt svart.</li><li>• Lägg in paprikorna i en plastpåse och knyt igen den.</li><li>• Nu kan du enkelt ta bort skalet.</li><li>• Tryck på På/Av-knappen för att slå på enheten, välj funktionen "Sauce" och tryck på På/Av-knappen för att starta programmet. Stoppa programmet om så önskas genom att trycka på På/Av-knappen igen.</li><li>• Krydda med peppar och salt, om det behövs.</li></ul>	

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Koppla alltid bort mixern från strömförsörjningen innan du rengör den.
- Huvudenheten kan inte diskas i diskmaskin. Sänk inte ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.
- Rengör ytan på basenheten och utsidan av flaskan med den medföljande svampen eller en mjuk, fuktig trasa. Rengör locket i varmt vatten med diskmedel.
- Rengör insidan av flaskan genom att skölja och ta bort återstående ingredienser.

**Försiktigt: bladen inne i flaskan är inte löstagbara och är mycket vassa; var mycket försiktig när du rengör insidan av flaskan.**

- Fyll flaskan till hälften med varmt vatten och tillsätt några droppar diskmedel.
- Sätt på locket, välj grinding-programmet och låt mixern rengöra sig själv. Du kan upprepa detta om flaskan inte blir helt ren.
- Efter rengöringen, stäng av mixern och skölj och töm flaskan.
- Se till att mixerflaskan och bladen är helt torra innan du ställer bort dem för förvaring.

## FELSÖKNING

Problem	Orsak och lösning
Enheten fungerar inte och piper	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flaskan sitter inte ordentligt på basen, tryck på flaskan.</li> <li>2. Locket sitter inte korrekt. Se till att markeringarna på locket och flaskan är uppriktade mot varandra.</li> </ol>
Enheten har stoppats mitt i programmet (under användningen)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Locket sitter löst, se till att markeringarna på locket och flaskan är uppriktade mot varandra.</li> <li>2. Flaskan har lossnat från basen. Tryck på flaskan för att fortsätta processen.</li> </ol>
Enheten har stängts av automatiskt	Efter en minut utan att några åtgärder utförts stängs Healthy Turbo Blender av automatiskt.

## FELMEDDELANDEN

Meddelande	Orsaker	Lösningar
E1	Mat har fastnat inne i flaskan. Produkten är i skyddsläge.	Ta bort pluggen och ta bort maten som fastnat
E4	Vatten på kretskortet	Ta ut pluggen. Skicka produkten till kundtjänst.
E5	Vatten på kretskortet	Ta ut pluggen. Skicka produkten till kundtjänst.



## 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 insamlingsplats. Kontakta din kommun för information om mottagnings- och insamlingssystem 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 originalinköpspapper (faktura, inköpsbevis eller kvitto) kunna visas upp med inköpsdatum, återförsäljarens namn och produktens artikelnummer.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebsite: [service.nova-int.com](http://service.nova-int.com)

Besök gärna vår hemsida för recept: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při nedodržení bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případné škody.
- Je-li napájecí šňůra poškozena, musí být vyměněna výrobcem, jeho servisním střediskem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Nikdy spotřebič nepřemísťujte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Spotřebič nenechávejte bez dozoru, je-li připojen k elektrické síti.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a pouze pro účel, pro který je vyroben.
- Tento spotřebič 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, neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani spotřebič 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 tento spotřebič neustále čistý, protože přichází do styku s jídlem.
- POZNÁMKA: Sekací čepele jsou velmi ostré, při vyprazdňování nádoby a čištění zařízení se vyhněte fyzickému kontaktu s nimi, neboť 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 turistických ubytovnách.
  - o ve venkovských usedlostech.

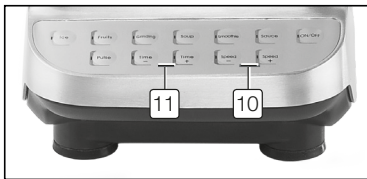


## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Stěrka
2. Plnicí nádoba
3. Víko nádoby
4. Nádoba
5. Nože
6. Jednotka motoru
7. Displej
8. Ovládací panel
9. Prostoru pro šňůru

## DISPLEJ

10. Nastavení rychlosti, 10 stupňů rychlosti 1-H ("H" je nejvyšší rychlost)
11. Nastavení času: doba mixování lze nastavit od 10 sekund do 12 minut, každým stisknutím poroste nebo se sníží o 10 sekund.



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**Poznámka: Nikdy nepoužívejte mixér, jestliže je prázdná nádoba!**

- Vyměňte příslušenství a přístroj z krabice. Sejměte nálepky, ochrannou fólii nebo plastové obaly.
- Před prvním použitím Turbo mixéru otřete nádobu a víko vlhkým hadrem.

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

- Umístěte jednotku motoru Turbo mixéru na teplu odolný stabilní povrch. Umístěte nádobu správně na podstavec.
- Zdravotní Turbo mixér je vybaven několika bezpečnostními funkcemi, bezpečnostním zámekem víka a bezpečnostním vypínačem na podstavci.
- Ujistěte se, že je nádoba umístěna správně s rukojetí napravo.
- Vložte víko na nádobu, otočte víkem ve směru hodinových ručiček, až se šipka na víku nachází oproti šipce na vrchu rukojeti.
- Vložte plnicí nádobku do víka a otočte ve směru hodinových ručiček. Jestliže plnicí nádobka není správně zajištěna, existuje riziko vyšplíchnutí obsahu z nádoby.
- Když je všechno správně nainstalováno, připojte zdravotní Turbo mixér do elektrické zásuvky. Jsou-li všechny bezpečnostní spínače odblokované, ozve se pípnutí.
- Stiskněte tlačítko ZAP/VYP, čímž mixér zapnete. Displej se rozsvítí, čímž indikuje, že je Turbo mixér zapnutý.

**Poznámka: po jedné minutě mixování se zdravotní Turbo mixér automaticky vypne.**

## POUŽITÍ

### Obecné

**Poznámka: do zdravotního Turbo mixéru nekládejte horké tekutiny či přísady.**

- Veškeré přísady nakrájejte na kostky cca 2-3cm a vložte do zdravotního Turbo mixéru, zatímco se ujistíte, že všechny přísady jsou pod značkou MAX na nádobě.
- Všechny přísady lze přidávat za chodu přes plnicí nádobku ve středu víka. Samotné víko nelze během procesu odblokovat ani sundat, protože se mixér zastaví.
- Jakékoli přerušení povede ke zrušení programu. Restartování povede k opakování fází mixování, což může ovlivnit výsledný produkt.
- Pro kompletní zastavení programu lze kdykoli stisknout vypínač zap/vyp.

### Nastavení manuálního běhu

- Když je nádobka a víko správně instalované (viz. odstavec "Před prvním použitím") můžete Turbo mixér zapnout. Rozsvítí se displej, základní nastavení rychlosti je na "3" a času na 00,40 minut.
- Použijte tlačítko času pro zvýšení(+) nebo snížení(-) nastavené doby a použijte tlačítko rychlosti pro zvýšení(+) nebo snížení(-) nastavené rychlosti (nepoužívejte nízkou rychlost pro mixování husté směsi.)
- Mixování spusťte zapnutím tlačítka zap/vyp. Čas i rychlost lze měnit během činnosti.
- Pro přerušení procesu stiskněte vypínač zap/vyp.

### Impulsní tlačítko

Použijte tlačítko PULSE pro krátká mixování, stiskněte a podržte tlačítko PULSE při mixování, uvolněte pro zastavení.

### Předem nastavené programy

- Když je nádobka a víko správně instalované (viz. odstavec "Před prvním použitím") můžete Turbo mixér zapnout.
- Nyní lze vybrat ze 6 různých předem nastavených programů (led, ovoce, mletí, polévka, Smoothie a omáčka.)
- Po výběru programu se rozsvítí obrázek vybraného programu na displeji. Zobrazí se rovněž počáteční rychlost a zbyvajících čas.
- Spusťte program stisknutím tlačítka zap/vyp. Dalším stisknutím stejného tlačítka běžící program přerušíte.

**Povšimněte si prosím, že přerušením programu se mixér kompletně vypne a ve vybraném programu nelze pokračovat od bodu, kdy jste ho vypnuli.**

## Program led

<b>Náplň Min a/ nebo Max</b>	Maximálně 12 kostek ledu (500ml.)
<b>Účel programu</b>	Program led se používá speciálně ke třštění ledu
<b>Doba</b>	45 sekund
<b>Nastavení programu</b>	Mixér bude mixovat v krátkých impulsech. Mezi každým impulsem bude přerušení na 2 secundy.
<b>Přídavné informace</b>	Pro lepší výsledek lze použít stěrku.  Předem nastavený program je tvořen pro průměrné požadavky. Jestliže program nevyhovuje vašim potřebám, lze nastavit vlastní program, jak je popsáno v paragrafu "nastavení ruční činnosti".
<b>Recept</b>	
<b>Zmrzlá Margarita</b>	
Co potřebujete:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,5 dl Tequila</li> <li>• 0,25 dl pomerančový likér</li> <li>• 0,10 dl cukrového sirupu</li> <li>• 0,25 dl čerstvé limetkové šťávy</li> <li>• sůl</li> <li>• ledové kostky</li> </ul>	
<b>Příprava:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otfete obvod sklenice polovinou limetky.</li> <li>• Tuto sklenici vložte do soli, abyste získali slaný okraj.</li> <li>• Vložte všechny přísady do mixéru.</li> <li>• Přidejte ledové kostky podle vlastní chuti.</li> <li>• Stikněte tlačítko zap/vyp, abyste zapnuli přístroje, vyberte funkci "led" a stikněte tlačítko zap/vyp, čímž spustíte program. Program zastavte podle požadavků dalším stisknutím tlačítka zap/vyp.</li> <li>• Vlijte koktail do připravené sklenice a ozdobte ji kolečkem limetky.</li> </ul>	

## Ovoce

<b>Účel programu</b>	Program ovoce je speciálně určen k mixování všech druhů zmrazeného ovoce.
<b>Doba</b>	40 sekund
<b>Nastavení programu</b>	Mixér se spustí na 3 rychlostní stupeň v první sekundě. Rychlost poroste každou sekundu. Zbývající dobu bude mixér fungovat na nejvyšší rychlost.
<b>Přídavné informace</b>	Ujistěte se, že v ovoci nejsou žádné pecky.  Předem nastavený program je tvořen pro průměrné požadavky. Jestliže program nevyhovuje vašim potřebám, lze nastavit vlastní program, jak je popsáno v paragrafu "nastavení ruční činnosti".
<b>Recept</b>	
<b>Mrazené ovoce</b>	
Co potřebujete:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g jogurt</li> <li>• 250 g mrazené ovoce (např. borůvky)</li> <li>• 1 lžice cukru (podle chuti)</li> </ul>	
<b>Příprava:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložte všechny přísady do mixéru.</li> <li>• Stikněte tlačítko zap/vyp, abyste zapnuli zařízení, vyberte funkci "Ovoce" a stikněte tlačítko zap/vyp, abyste spustili program. Program zastavte podle požadavků dalším stisknutím tlačítka zap/vyp.</li> <li>• Použijte stěrku, aby se hmota perfektně rozmixovala.</li> </ul>	

### Mletí

<b>Náplň Min a/ nebo Max</b>	Maximum 500ml značka.
<b>Účel programu</b>	Program mletí je speciálně přednastaven pro mletí různých druhů ořechů, bylinek, kávových zrn apod.
<b>Doba</b>	50 sekund
<b>Nastavení programu</b>	Mixér se spustí na 3 rychlostní stupeň v první sekundě. Rychlost poroste každou sekundu. Zbývající dobu bude mixér fungovat na nejvyšší rychlost.
<b>Přídavné informace</b>	Předem nastavený program je tvořen pro průměrné požadavky. Jestliže program nevyhovuje vašim potřebám, lze nastavit vlastní program, jak je popsáno v paragrafu "nastavení ruční činnosti".
<b>Recept</b>	
<b>Pasta z pečených paprik</b>	
Co potřebujete:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 plechovka cizmy (400g - scezená +- 270g)</li> <li>• 350 g pečené papriky (čerstvé nebo v plechovce)</li> <li>• 100g smetanový sýr</li> <li>• 1 lžička mleté papriky</li> <li>• 1 lžička limetkové šťávy</li> <li>• 1 malý strouček česneku</li> </ul>	
<b>Příprava:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scedte cizmu a opláchněte pod vodou.</li> <li>• Vložte cizmu, pečenou papriku společně se smetanovým sýrem, kořením a limetkovou šťávou do mixéru.</li> <li>• Stikněte tlačítko zap/vyp, abyste zapnuli zařízení, vyberte funkci "Mletí" a stiskněte tlačítko zap/vyp, abyste spustili program. Program zastavte podle požadavků dalším stisknutím tlačítka zap/vyp.</li> <li>• Potom, je-li to nutné osolte a opepřete.</li> <li>• Servírujte s nakrájenou paprikou nebo chlebem.</li> </ul>	

### Polévka

<b>Náplň Min a/ nebo Max</b>	Maximum 1000ml značka.
<b>Účel programu</b>	Program polévka je speciálně určen pro vaření polévky. Během vysoké rychlosti se třením polévka zahřeje během mixování.
<b>Doba</b>	12 minut
<b>Nastavení programu</b>	Mixér se spustí na rychlostní stupeň v první sekundě. Rychlost poroste každou sekundu. Zbývající dobu bude mixér fungovat na nejvyšší rychlost.
<b>Přídavné informace</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doporučujeme používat program polévka 6 minut a dokončit polévku ohřevem na vařiči.</li> <li>• Nepoužívejte mixér na masové vývary. Mixér je vhodný pouze pro krémové polévky.</li> <li>• Polévku lze podávat přímo z nádoby. Buďte opatrní při sundávání víka, protože nádoba je velmi horká.</li> <li>• Jestliže nalijete horkou vodu na polévku, nepoužívejte program déle jak 3 minuty.</li> <li>• Předem nastavený program je tvořen pro průměrné požadavky. Jestliže program nevyhovuje vašim potřebám, lze nastavit vlastní program, jak je popsáno v paragrafu "nastavení ruční činnosti"</li> </ul> <p>POZNÁMKA: Po použití mixéru na program POLÉVKA po dobu 12 minut nechejte mixér 1 hodinu v klidu.</p>
<b>Recept</b>	
<b>Květákovno papriková polévka s mascarpone</b>	
Co potřebujete:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 malého květáku</li> <li>• 1 červená paprika</li> <li>• 1/2 žluté papriky</li> <li>• 1 lžice mascarpone</li> <li>• 1 malá cibule</li> <li>• 750 ml kuřecí vývar</li> <li>• pepř a sůl</li> </ul>	
<b>Příprava:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Očistěte zeleninu a nakrájejte na kostky.</li> <li>• Vložte přísady vyjma mascarpone do mixéru.</li> <li>• Stikněte tlačítko zap/vyp, abyste zapnuli zařízení, vyberte funkci "Polévka" a stiskněte tlačítko zap/vyp, abyste spustili program. Program zastavte podle požadavků dalším stisknutím tlačítka zap/vyp.</li> <li>• Nakonec přidejte mascarpone.</li> </ul>	

## Smoothie

<b>Účel programu</b>	Program Smoothie je určen pro mixování ovocných džemů.
<b>Doba</b>	40 sekund
<b>Nastavení programu</b>	Mixér se spustí na 3 rychlostní stupeň v první sekundě. Rychlost poroste každou sekundu. Zbývající dobu bude mixér fungovat na nejvyšší rychlost.
<b>Přidavné informace</b>	Předem nastavený program je tvořen pro průměrné požadavky. Jestliže program nevyhovuje vašim potřebám, lze nastavit vlastní program, jak je popsáno v paragrafu "nastavení ruční činnosti".
<b>Recept</b> <b>Zelené smoothie ze salátu, manga a cukiny</b> Co potřebujete: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 zelené saláty</li> <li>• 1 mango</li> <li>• 1 cukína</li> <li>• ½ cm zázvoru</li> </ul> <b>Příprava:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olupejte mango, nakrájejte cukínu na kostky a umyjte salát. Vložte tyto 3 přísady do mixéru.</li> <li>• Stikněte tlačítko zap/vyp, abyste zapnuli zařízení, vyberte funkci "Smoothie" a stiskněte tlačítko zap/vyp, abyste spustili program. Program zastavte podle požadavků dalším stisknutím tlačítka zap/vyp.</li> <li>• Po 20 sekundách přidejte zázvor.</li> <li>• Tip: Použijte mango a cukínu z ledničky pro studené smoothie.</li> </ul>	

## Omáčka

<b>Účel programu</b>	Program Omáčka je určen pro mixování omáček.
<b>Doba</b>	50 sekund
<b>Nastavení programu</b>	Mixér bude mixovat v krátkých impulsích na nejvyšší rychlost. Mezi každým impulsem bude v klidu na 1 sekundu. Posledních 23 sekund bude mixér mixovat na nejvyšší rychlost.
<b>Přidavné informace</b>	Předem nastavený program je tvořen pro průměrné požadavky. Jestliže program nevyhovuje vašim potřebám, lze nastavit vlastní program, jak je popsáno v paragrafu "nastavení ruční činnosti"
<b>Recept</b> <b>Romesco salsa</b> Co potřebujete: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 malá rajčata bez semen</li> <li>• 1 strouček česneku</li> <li>• 1 dl olivového oleje</li> <li>• 1 sladká paprika</li> <li>• 125 g mandlí (prášek)</li> <li>• trochu páliivé papriky</li> <li>• 1 lžička mleté papriky</li> </ul> <b>Příprava:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opečte papriky nad ohněm až je kůže úplně černá.</li> <li>• Vložte papriky do plastového sáčku a zavřete ho.</li> <li>• Nyní lze snadno odstranit slupku.</li> <li>• Stikněte tlačítko zap/vyp, abyste zapnuli zařízení, vyberte funkci "Omáčka" a stiskněte tlačítko zap/vyp, abyste spustili program. Program zastavte podle požadavků dalším stisknutím tlačítka zap/vyp.</li> <li>• Potom, je-li to nutné osolte a opepřete.</li> </ul>	

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Mixér vždy odpojte od elektrické sítě před mytím.
- Neumývejte jednotku motoru v myčce nádobí. Jednotku motoru neponořujte do vody či jiné tekutiny.
- Očistěte povrch jednotky motoru a vnějšek nádoby dodanou houbičkou nebo měkkým vlhkým hadříkem. Opláchněte víko v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Vyčistěte vnitřek nádoby, opláchněte a odstraňte jakékoli zbývající přísady.

**Upozornění: nože uvnitř nádoby nelze demontovat a jsou velmi ostré. Dávejte extrémní pozor při mytí nádoby.**

- Naplňte nádobu do poloviny čistou teplou vodou s mycím prostředkem.
- Nasaďte víko a vyberte program mletí a nechejte mixér, aby se sám umyl. Jestliže nádoba není kompletně čistá, můžete tento postup opakovat.
- Po umytí vypněte mixér a opláchněte a vyprázdněte nádobu.
- Ujistěte se, že nádoba a nože jsou zcela suché než mixér uklidíte.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problémy	Příčina a řešení
Jednotka nepracuje nebo nepípá	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nádoba není správně umístěna na jednotce motoru, zatlačte nádobu.</li> <li>2. Víko není správně umístěno, značka na nádobě není proti značce na víku.</li> </ol>
Jednotka se zastavila během programu.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Víko se uvolnilo, ujistěte se, že značka na nádobě je proti značce na víku.</li> <li>2. Nádoba se uvolnila z jednotky motoru. Zatlačte na nádobu a proces bude pokračovat.</li> </ol>
Jednotka se vypnula automaticky.	Po jedné minutě mixování se zdravotní Turbo mixér automaticky vypne.

## CHYBOVÉ ZPRÁVY

Zpráva	Příčiny	Řešení
E1	V nádobě se zaseklo nějaké jídlo. Výrobek je v režimu ochrany.	Vytáhněte z elektrické zásuvky a uvolněte zaseknutý kousek.
E4	Voda se dostává do PCB desky	Vytáhněte z elektrické zásuvky. Prosím zašlete zpět do zákaznického servisu.
E5	Voda se dostává do PCB desky	Vytáhněte z elektrické zásuvky. Prosím zašlete zpět do zákaznického servisu.



## 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](http://service.nova-int.com)

**Kvůli receptům, prosím, navštivte naše webové stránky:**

**[www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)**

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Ignorovaním bezpečnostných pokynov sa výrobca nemôže považovať za zodpovedného za škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo riziku.
- Nikdy nepohybujte zariadením tak, že ho budete ťahať za kábel a zabezpečte, aby sa kábel nemohol zamotať.
- Zariadenie sa musí umiestniť na stabilný a rovný povrch.
- Používateľ nesmie nechať zariadenie bez dozoru, keď je pripojené k zdroju.
- Tento spotrebič sa smie používať len pre domáce účely a len pre účel, pre ktorý bol vyrobený.
- Tento spotrebič nemajú používať deti vo veku 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 vo veku menej ako 8 rokov. Čistenie a užívateľskú údržbu nemajú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Aby ste sa chránili pred elektrickým šokom, neponárajte kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani 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.
- Vždy spotrebič odpojte od zdroja, ak je ponechané bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- 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.
- VÝSTRAHA: Zabezpečte, aby sa mixer pred odstránením zo stojana vypol.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:
  - o Oblasť kuchynského personal v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
  - o Klienti v hoteloch, moteloch a iných obytných typoch prostredia.
  - o Typy prostredia ako bed and breakfast.
  - o Farmárske domy.

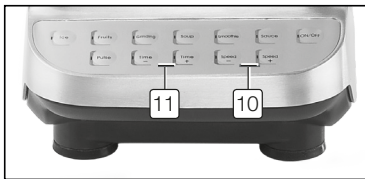


## POPIS ČASTÍ

1. Miešač
2. Naplňacia šálka
3. Poklop džbánu
4. Džbán
5. Čepele
6. Hlavná časť
7. Displej
8. Ovládací panel
9. Odkladanie kábla

## DISPLEJ

10. Nastavenie rýchlosti, 10 rôznych nastavení rýchlostí 1-H ("H" je najvyššie nastavenie rýchlosti)
11. Nastavenie času, čas miešania sa môže nastaviť od 10 sekúnd do 12 minút, každé stlačenie zvýši alebo zníži nastavenie času o 10 sekúnd.



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

- Vyberte spotrebič a príslušenstvo z krabice. Odstráňte zo zariadenia nálepky, ochrannú fóliu alebo plast.
- Pred prvým použitím mixéra Healthy Turbo vyčistite džbán a poklop vlhkou handričkou.

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

- Hlavnú časť mixéra Healthy Turbo položte na ohňovzdorný, stabilný povrch. Džbán poriadne polžte na základňu.
- Mixér Healthy Turbo je vybavený niekoľkými bezpečnostnými funkciami, uzamkávajúce prerušenie poklopu, a bezpečnostné vypnutie základne motora.
- Zabezpečte, aby bol džbán poriadne umiestnený s rúčkou smerujúcou doprava.
- Položte poklop na džbán, otáčajte poklop v smere hodinových ručičiek, pokiaľ sa šípka na poklope nevyrovná so šípkou na vrchu rúčky.
- Zabezpečte, aby naplňacia šálka bola upevnená v poklope, otočte v smere hodinových ručičiek pre uzamknutie. Keď sa naplňacia šálka neupevní poriadne, vzniká riziko vyšplechnutia.
- Keď je všetko správne nainštalované, pripojte mixér Healthy Turbo k zdroju, keď sú všetky bezpečnostné spínače odomknuté a zaznie pípnutie.
- Stlačte tlačidlo Vypnúť/zapnúť, aby ste zapli mixér Healthy Turbo. Displej sa rozsvieti a indikuje, že je mixér Healthy Turbo zapnutý.

**Poznámka: po uplynutí jednej minúty bez interakcie sa mixér Healthy Turbo automaticky vypne.**

## POUŽITIE

### Všeobecné

**Poznámka: do mixéra Healthy Turbo nepridávajte žiadne horúce tekutiny ani ingrediencie.**

- Nakrájajte všetky vaše ingrediencie na približne 2-3 cm kocky a pridajte ich do mixéra Healthy Turbo, zabezpečte, aby ste ingrediencie zachovali pod značkou MAX na džbáne.
- Akékoľvek ingrediencie, ktoré sa majú pridať počas procesu, sa môžu pridať cez naplniaci otvor v strede poklopu. Poklop neodomykajte ani neodstraňujte, pretože by to zastavilo program.
- Akékoľvek prerušenie bude mať za následok zrušenie programu. Reštartovanie bude mať za následok opakovanie stupňov miešania, čo môže ovplyvniť konečný recept.
- Pre úplné zastavenie programu kedykoľvek jednoducho stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť.

### Nastavenie manuálnej prevádzky

- Keď sú džbán a poklop nainštalované poriadne (pozrite si odstavec "pred prvým použitím"), môžete mixér Healthy Turbo zapnúť. Displej sa rozsvieti, nastavenie východiskovej rýchlosti je "3" a nastavenie východiskového času je 00.40 minút.
- Pre zvýšenie(+) alebo zníženie(-) času použijete tlačidlá času a použijete tlačidlá rýchlosti pre zvýšenie(+) alebo zníženie(-) nastavenia rýchlosti (nepoužívajte nízku rýchlosť pre miešanie hustých potravín.)
- Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie procesu miešania. Počas používania je možné upraviť nastavenie rýchlosti a času.
- Pre prerušenie procesu môžete použiť tlačidlo zapnúť/vypnúť.

### Tlačidlo pulzovania

Použite tlačidlo PULZOVAŤ pre miešanie na krátky čas, stlačte a podržte tlačidlo PULZOVAŤ pre miešanie, uvoľnite tlačidlo pre zastavenie.

### Prednastavené programy

- Keď sú džbán a poklop nainštalované správne (pozrite si odstavec "pred prvým použitím"), môžete Healthy Turbo mixér zapnúť.
- Teraz si môžete vybrať medzi 6 rôznymi prednastavenými miešacími programami (L'ad, Ovocie, Mletie, Polievka, Smoothie a Omáčka.)
- Keď si zvolíte program, obrázok zvoleného programu na displeji sa rozsvieti, zobrazí sa počiatočná rýchlosť a zostávajúci čas.
- Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie zvoleného programu, stlačte znovu tlačidlo zapnúť/vypnúť pre prerušenie bežiacieho programu.

**Všimnite si, že kompletný mixér sa vypne, keď prerušíte program, po prerušení nemôžete pokračovať v programe v bode, v ktorom ste ho prerušili.**

### Program Ľad

<b>Min a/alebo Max naplnenie</b>	Maximálne 12 kociek ľadu (500 ml.)
<b>Účel programu</b>	Program Ľad je špeciálne prednastavený pre drvenie ľadu
<b>Trvanie</b>	45 sekúnd
<b>Nastavenie programu</b>	Mixér bude miešať s krátkymi impulzami, medzi každým pulzom bude mixér oddychovať 2 sekundy.
<b>Doplnkové informácie</b>	Pre lepší výsledok môžete použiť miešač. Prednastavený program je vytvorený pre priemerné požiadavky. Ak program nespĺňa vaše potreby, môžete si nastaviť váš vlastný program, ako je to popísané v odstavci "nastavenie manuálnej prevádzky".

#### Recept

##### Mrazená Margarita

Čo potrebujete:

- 0,5 dl Tequila
- 0,25 dl pomarančový likér
- 0,10 dl cukrový sirup
- 0,25 dl čerstvá citrónová šťava
- soľ
- kocky ľadu

##### Príprava:

- Potrite polovicou citróna okraj pohára.
- Ponorte okraj pohára do soli, aby získal slanú obrušu.
- Vložte všetky ingrediencie do mixéra.
- Pridajte kocky ľadu podľa vašej chuti.
- Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre zapnutie zariadenia, zvolte funkciu "Ľad" a stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie programu. Zastavte program, ak si to želáte, opätovným stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť.
- Nalejte koktejl do pohára a ozdobte plátkom citrónu.

### Ovocie

<b>Účel programu</b>	Program Ovocie je špeciálne nastavený pre miešanie všetkých druhov mrazeného ovocia.
<b>Trvanie</b>	40 sekúnd
<b>Nastavenie programu</b>	Mixér sa spustí na tretej rýchlostnej úrovni, v prvej sekunde sa rýchlostná úroveň zvýši každú sekundu, zostávajúce sekundy sa bude mixér prevádzkovať na najvyššej rýchlostnej úrovni.
<b>Doplnkové informácie</b>	Zabezpečte, aby sa možné jadrá odstránili. Prednastavený program je vytvorený pre priemerné požiadavky. Ak program nespĺňa vaše potreby, môžete si nastaviť váš vlastný program, ako je to popísané v odstavci "nastavenie manuálnej prevádzky".

#### Recept

##### Mrazené ovocie

Čo potrebujete:

- 250 g jogurtu
- 250 g mrazeného ovocia (napr. čučoriedky)
- 1 lyžica cukru (podľa vašej chuti)

##### Príprava:

- Vložte tieto ingrediencie do mixéra.
- Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre zapnutie zariadenia, zvolte funkciu "Ovocie" a stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie programu. Zastavte program, ak si to želáte, opätovným stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť.
- Použite dodaný miešač pre extra dobré zmiešanie.

### Mletie

<b>Min a/alebo Max naplnenie</b>	Maximálne 500 ml línia.
<b>Účel programu</b>	Program Mletie je špeciálne prednastavený pre mletie rôznych druhov orechov, bylínok, kávových zŕn atď.
<b>Trvanie</b>	50 sekúnd
<b>Nastavenie programu</b>	Mixér sa spustí na tretej rýchlostnej úrovni, v prvej sekunde sa rýchlostná úroveň zvýši každú sekundu, zostávajúce sekundy sa bude mixér prevádzkovať na najvyššej rýchlostnej úrovni.
<b>Doplnkové informácie</b>	Prednastavený program je vytvorený pre priemerné požiadavky. Ak program nespĺňa vaše potreby, môžete si nastaviť váš vlastný program, ako je to popísané v odstavci "nastavenie manuálnej prevádzky".

#### Recept

##### Humus z opekaných papriek

Čo potrebujete:

- 1 konzerva zeleného hrášku (400 gr – sušený +-270 gr)
- 350 g opekaných papriek (čerstvé alebo konzervované)
- 100 g smotanový syr
- 1 lyžica mletej papriky
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 1 malý strúčik cesnaku

##### Príprava:

- Osušte hrášok a umyte ho pod studenou vodou.
- Vložte hrášok a opekané papriky spolu so smotanovým syrom, bylinkami a citrónovou šťavou do mixéra.
- Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre zapnutie zariadenia, zvolte funkciu "Mletie" a stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie programu. Zastavte program, ak si to želáte, opätovným stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť.
- Potom, ak je to potrebné, posypte korením a soľou.
- Servírujte s pásikmi sladkej papriky alebo kúskami chleba.

### Polievka

<b>Min a/alebo Max naplnenie</b>	Maximálne 1000 ml línia.
<b>Účel programu</b>	Program Polievka je špeciálne prednastavený pre prípravu polievky, kvôli treniu za vysokej rýchlosti sa polievka zohreje počas procesu.
<b>Trvanie</b>	12 minút
<b>Nastavenie programu</b>	Mixér sa spustí na najnižšej rýchlostnej úrovni, v prvej sekunde sa rýchlostná úroveň zvýši každú sekundu, zostávajúce minúty sa mixér prevádzkuje na najvyššej rýchlostnej úrovni.
<b>Doplnkové informácie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polievkový program odporúčame používať 6 minút a dokončiť polievku jej zohriatím na horúcej platni.</li> <li>• Nepoužívajte mixér pre polievku s mäsom, mixér je vhodný len pre hladké polievky.</li> <li>• Vaša polievka sa môže nalievať priamo z džbánu, ale buďte opatrní, keď odstraňujete poklop z džbánu, pretože bude veľmi horúci.</li> <li>• Ak naplníte horúcu vodu pre varenie polievky, nepoužívajte ho viac ako 3 minúty.</li> <li>• Prednastavený program je vytvorený pre priemerné požiadavky. Ak program nespĺňa vaše potreby, môžete si nastaviť váš vlastný program, ako je to popísané v odstavci "nastavenie manuálnej prevádzky".</li> </ul> <p>POZNÁMKA: Neprevádzkujte mixér po dobu 1 hodiny po použití funkcie POLIEVKA po dobu 12 minút.</p>

**Recept****Polievka z karfiolu a sladkej papriky s mascarpone**

Čo potrebujete:

- 1/2 malého karfiolu
- 1 červená paprika
- 1/2 žltá paprika
- 1 lyžica mascarpone
- 1 malá cibuľa
- 750 ml kuracieho bujónu
- korenie a soľ

**Príprava:**

- Očistite zeleninu a nakrájajte ju na kúsky.
- Vložte všetky ingrediencie okrem mascarpone do mixéra.
- Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre zapnutie zariadenia, zvolte funkciu "Polievka" a stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie programu. Zastavte program, ak si to želáte, opätovným stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť.
- Na konci pridajte mascarpone.

**Smoothie**

<b>Účel programu</b>	Program Smoothie je špeciálne prednastavený pre prípravu smoothies.
<b>Trvanie</b>	40 sekúnd
<b>Nastavenie programu</b>	Mixér sa spustí na tretej rýchlostnej úrovni, v prvej sekunde sa rýchlostná úroveň zvýši každú sekundu, zostávajúce sekundy sa bude mixér prevádzkovať na najvyššej rýchlostnej úrovni.
<b>Doplnkové informácie</b>	Prednastavený program je vytvorený pre priemerné požiadavky. Ak program nespĺňa vaše potreby, môžete si nastaviť váš vlastný program, ako je to popísané v odstavci "nastavenie manuálnej prevádzky".
<b>Recept</b>	
<b>Zelené smoothie so šalátom, mangom a cuketou</b>	
Čo potrebujete:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 zväzky šalátu</li> <li>• 1 mango</li> <li>• 1 cuketa</li> <li>• ½ cm zázvor</li> </ul>	
<b>Príprava:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olúpte mango, nakrájajte cuketu na kúsky a umyte šalát. Vložte tieto 3 ingrediencie do mixéra.</li> <li>• Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre zapnutie zariadenia, zvolte funkciu "Smoothie" a stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie programu. Zastavte program, ak si to želáte, opätovným stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť.</li> <li>• Po 20 sekundách pridajte zázvor.</li> <li>• Tip: Použite mango a cuketu vibráte z chladničky pre studené smoothie.</li> </ul>	

### Omáčka

<b>Účel programu</b>	Program Omáčka je špeciálne prednastavený na prípravu omáčok.
<b>Trvanie</b>	50 sekúnd
<b>Nastavenie programu</b>	Mixér bude miešať s krátkymi impulzami na najvyššej rýchlostnej úrovni medzi každým pulzom bude mixér odychovať po dobu 1 sekundy, posledných 23 sekúnd bude mixér miešať na najvyššej rýchlostnej úrovni.
<b>Doplnkové informácie</b>	Prednastavený program je vytvorený pre priemerné požiadavky. Ak program nespĺňa vaše potreby, môžete si nastaviť váš vlastný program, ako je to popísané v odstavci "nastavenie manuálnej prevádzky".
<b>Recept</b>	
<b>Romesco salsa</b>	
Čo potrebujete:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 malé paradajky, bez zrníčok</li> <li>• 1 strúčik cesnaku</li> <li>• 1 dl olivového oleja</li> <li>• 1 sladká paprika</li> <li>• 125 gr mandlí (prášok)</li> <li>• 1 štipka kajenského korenia</li> <li>• 1 malá lyžička mletej papriky</li> </ul>	
<b>Príprava:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opečte papriky nad ohňom, dokým nie je koža úplne čierna.</li> <li>• Vložte papriky do plastového sáčku a utiahnite ho.</li> <li>• Teraz môžete ľahko odstrániť kožu.</li> <li>• Stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre zapnutie zariadenia, zvolte funkciu "Omáčka" a stlačte tlačidlo zapnúť/vypnúť pre spustenie programu. Zastavte program, ak si to želáte, opätovným stlačením tlačidla zapnúť/vypnúť.</li> <li>• Ak je to potrebné, posypte korením a soľou.</li> </ul>	

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Mixér vždy pred čistením odpojte zo zdroja napájania.
- Hlavnú časť nečistite v umývačke riadu. Hlavnú časť neponárajte do vody ani žiadnej inej tekutiny.
- Povrch základne a vonkajšiu časť džbánu vyčistite s dodanou špongiou alebo s mäkkou, vlhkou handričkou. Poklop ponorte do teplej mydlovej vody.
- Pre vyčistenie vnútrajška džbánu vypláchnite a odstráňte akékoľvek zvyšné ingrediencie.

**Výstraha: čepele vo vnútri džbánu sa nedajú odstrániť a sú veľmi ostré; pri čistení vnútrajška džbánu by sa mal dávať veľký pozor.**

- Napiňte džbán teplou vodou a do džbánu pridajte pár kvaliek tekutého čistiaceho prostriedku.
- Nainštalujte poklop a zvolte program mletia a nechajte, aby sa mixér sám vyčistil. Ak džbán nie je úplne čistý, môžete túto metódu zopakovať.
- Po vyčistení mixér vypnite a džbán vypláchnite a vysušte.
- Zabezpečte, aby džbán a čepele mixéra boli úplne suché, predtým ako ho uskladníte.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problémy	Príčina a riešenie
Jednotka nefunguje a pípa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Džbán nie je správne namontovaný na základni, zatlačte ho.</li> <li>2. Poklop nie je správne namontovaný, zabezpečte, aby sa značky na poklope a džbáne zhodovali.</li> </ol>
Jednotka sa zastavila uprostred programu (počas prevádzky)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Džbán nie je správne namontovaný na základni, zatlačte ho.</li> <li>2. Poklop nie je správne namontovaný, zabezpečte, aby sa značky na poklope a džbáne zhodovali.</li> </ol>
Jednotka sa automaticky vypila	Po jednej minúte bez interakcie sa Healthy Turbo mixér automaticky vypne.

## HLÁSENIE O CHYBE

Hlásenie	Príčiny	Riešenia
E1	Nejaké jedlo sa zaseklo vo vnútri džbánu. Výrobok je v situácii ochrany.	Vytiahnite zástrčku a vyberte von jedlo, ktoré sa zaseklo
E4	Voda sa dostala do vnútra PCB dosky	Vytiahnite zástrčku. Prosím, pošlite naspäť Službe zákazníkom.
E5	Voda sa dostala do vnútra PCB dosky	Vytiahnite zástrčku. Prosím, pošlite naspäť Službe zákazníkom.



## 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 ntrieseným 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, pokiaľ 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](http://service.nova-int.com)

Recepty nájdete na našej internetovej stránke: [www.nova-int.be](http://www.nova-int.be)

*Nova*

**service.nova-int.com**

**Nova Group**  
Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg  
NL

© Nova 2015