

Novu

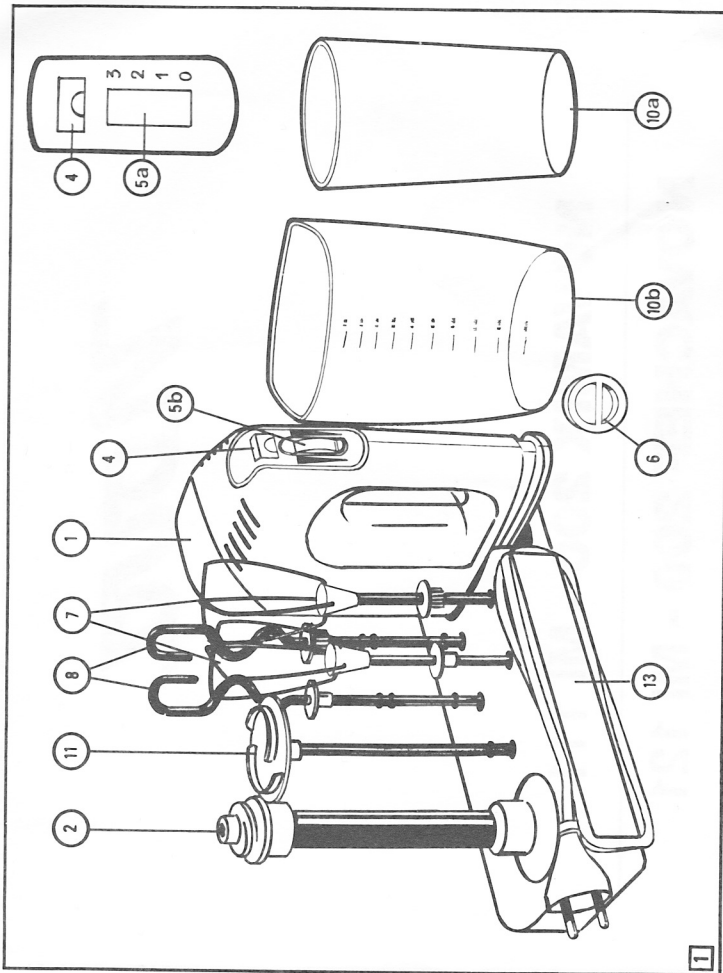
NOVAMIX 200 - MI 111

NOVACHEF 200 - MI 121

NOVACHEF 200 LUXE - MI 122

**GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS FOR USE**

2



NOVAMIX 200 MI 111

- 1 Mixer
 - 2 Mixstaaf
 - 3 Opening mixstaaf
 - 4 Uitwerpknop
 - 5a Schakelaar (3 snelheden)
- Opties**
AM 100 Mixstaaf
AM 101 Klopper-mengers en kneaders
 Afsluitdop

Beschrijving van het toestel

NOVACHEF 200 MI 121

- 1 Mixer
- 2 Mixstaaf
- 3 Opening mixstaaf
- 4 Uitwerpknop
- 5a Schakelaar (3 snelheden)
- 6 Afsluitdop
- 7 Klopper-mengers
- 8 Kneaders
- 9 Opening voor klopper-mengers en kneaders
- 10a Beker

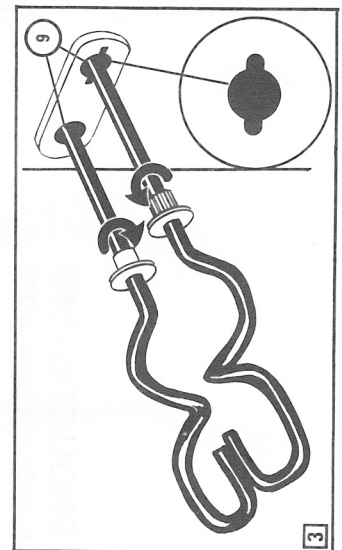
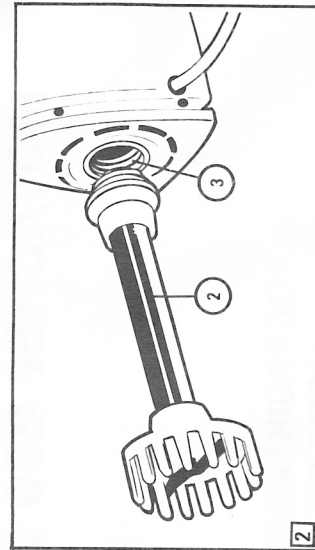
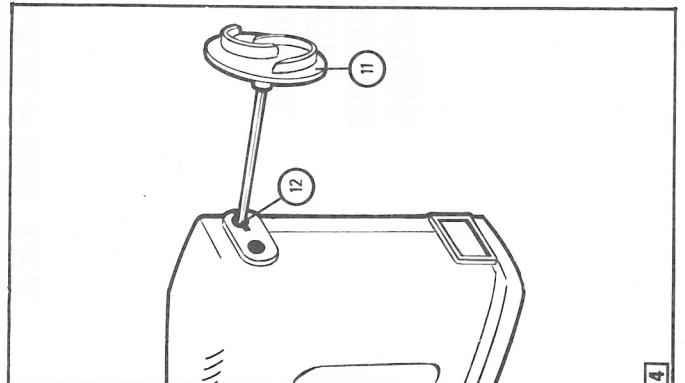
NOVACHEF 200 LUXE MI 122

- 1 Mixer
- 2 Mixstaaf
- 3 Opening mixstaaf
- 4 Uitwerpknop
- 5b Schakelaar (Traploos regelbaar)
- 6 Afsluitdop
- 7 Klopper-mengers
- 8 Kneaders
- 9 Opening voor klopper-mengers en kneaders
- 10b Maatbeker
- 11 Pureereider
- 12 Opening pureereider
- 13 Opbergrekje

Description de l'appareil

- 1 Mixer
- 2 Tube mixer
- 3 Orifice de fixation du tube
- 4 Bouton-éjecteur
- 5a Interrupteur (3 vitesses)
- 6 Bouchon d'obturation
- 7 Fouets mélangeurs
- 8 Pétrisseurs
- 9 Orifices de fixation des fouets, pétrisseurs
- 10a Gobelet

- 1 Mixer
- 2 Tube mixer
- 3 Orifice de fixation du tube
- 4 Bouton-éjecteur
- 5b Interrupteur (réglage continu)
- 6 Bouchon d'obturation
- 7 Fouets mélangeurs
- 8 Pétrisseurs
- 9 Orifices de fixation des fouets, pétrisseurs
- 10b Gobelet doseur
- 11 Pied presse-purée
- 12 Orifice de fixation du pied presse-purée
- 13 Console de rangement du pied



Beschreibung des Geräts

- 1 Mixer
 - 2 Mixstab
 - 3 Einsatzöffnung für den Mixstab
 - 4 Auswurknopf
 - 5a Schalter (3 Stufen)
- Option**
AM 100 Mixstab
AM 101 Rührbesen und Kneethaken
 Verschlussknopf

- 1 Mixer
- 2 Mixstab
- 3 Einsatzöffnung für den Mixstab
- 4 Auswurknopf
- 5a Schalter (3 Stufen)
- 6 Verschlussknopf
- 7 Rührbesen
- 8 Kneethaken
- 9 Einsatzöffnung für Rührbesen und Kneethaken
- 10a Becher

- 1 Mixer
- 2 Mixstab
- 3 Einsatzöffnung für den Mixstab
- 4 Auswurknopf
- 5b Schalter (Stufenlos einstellbar)
- 6 Verschlussknopf
- 7 Rührbesen
- 8 Kneethaken
- 9 Einsatzöffnung für Rührbesen und Kneethaken
- 10b Messbecher
- 11 Passierstab
- 12 Einsatzöffnung für Passierstab
- 13 Wandhalter

Description of the appliance

- 1 Mixer
 - 2 Mixer tube
 - 3 Aperture for the tube
 - 4 Ejector button
 - 5a Switch (3 speeds)
- Option**
AM 100 Mixer tube
AM 101 Aperture for the whisks and kneaders
 Whisks
 Kneaders
 Locking cap

- 1 Mixer
- 2 Mixer tube
- 3 Aperture for the tube
- 4 Ejector button
- 5a Switch (3 speeds)
- 6 Locking cap
- 7 Whisks
- 8 Kneaders
- 9 Aperture for the whisks and kneaders
- 10a Beaker

- 1 Mixer
- 2 Mixer tube
- 3 Aperture for the tube
- 4 Ejector button
- 5b Switch (continuously adjustable)
- 6 Locking cap
- 7 Whisks
- 8 Kneaders
- 9 Aperture for the whisks and kneaders
- 10b Measuring beaker
- 11 Liquidizer
- 12 Aperture for the liquidizer
- 13 Storage rack

3

1. ALGEMENE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

Lees de gebruiksaanwijzing door en bewaar ze voor latere raadpleging.

- Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met die welke is aangegeven op het plaatje aan de onderkant van het toestel en sluit het toestel aan op een stopcontact van 230 V.
- Dompel het toestel nooit in water en houd het nooit onder stromend water. U loopt het risico de elektrische onderdelen te beschadigen.
- Dankzij zijn efficiënte motor kan de mixer alle bereidingen, waarvoor hij bestemd is, gemakkelijk aan. Laat de motor nooit langer dan 5 minuten ononderbroken functioneren. Indien U het toestel gedurende 5 minuten aanhoudend gebruikt, dient U het toestel enkele minuten te laten afkoelen.
- Hou het toestel buiten het bereik van kinderen. Een elektrisch toestel mag nooit zonder bewaking op het stroomnet aangesloten blijven in aanwezigheid van kinderen.
- Het mesje van de mixstaaf niet met de vingers aanraken.
- Het toestel nooit buiten gebruiken.
- Het toestel en zijn hulpstukken enkel gebruiken voor de daarvoor voorziene functies.
- Gebruik nooit een toestel met een beschadigd snoer. Breng het voor vervanging door het gepaste type van snoer naar uw verkoper of Nova-servicing.

2. BESCHRIJVING VAN DE MIXER EN DE HULPSTUKKEN

MIXER

a. Schakelaar - 3 snelheden (MI 111 - MI 121)

0	snelheid 1	snelheid 2	snelheid 3
stop	langzaam		snel

Schakelaar - traploos regelbaar (MI 122)

b. Uitwerpknop (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Om de kneaders of klopper-mengers van de mixer af te nemen moet U deze knop indrukken.
NB: Deze hulpstukken worden niet met de versie MI 111 geleverd. Ze zijn beschikbaar als optie.

c. Opening voor de mixstaaf (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Als U de mixstaaf niet gebruikt dient U, om alle risico's te vermijden, deze opening te sluiten met de afsluitdop.

Deze afsluitdop is ook beschikbaar als optie voor MI 111.

d. Openingen voor de kneaders en de klopper-mengers (MI 121 - MI 122)

De hulpstukken in de voorziene openingen steunen.

MI 111: De openingen voor het plaatsen van de klopper-mengers en kneaders zijn dichtgemaakt met plastic dopjes. Om de optionele hulpstukken te gebruiken, dient U de dopjes te verwijderen, bv. met behulp van een mes.

e. Opening voor de pureereider (MI 122)

De pureereider moet altijd in de  opening geplaatst worden.

HULPSTUKKEN


a. Mixstaaf (MI 111 - MI 121 - MI 122)

- Plaatsing: de mixstaaf moet in de opening aan de achterzijde van het motorgedeelte gepiaats worden (fig. 2). Om de mixstaaf af te nemen draait U hem gewoon weer los. Sluit de opening met de afsluitdop als U andere hulpstukken dan de mixstaaf gebruikt.
- Gebruik: de mixstaaf wordt gebruikt voor het fijnmalen van groentesoep, fruitmoes, babypapjes en voor het bereiden van melkshake.
- Belangrijk voordeel: U kunt de bereiding rechtstreeks mixen in de kookpan, soeppot, gaarkookpan enz.

b. Klopper-mengers (MI 121 - MI 122)

- Plaatsing:
 - de mixer vertikaal plaatsen
 - de uiteinden van de klopper-mengers in de openingen steken (fig. 3)
 - om deze te verwijderen de uitwerpknop indrukken.
- Gebruik: de klopper-mengers worden gebruikt voor het bereiden van dunne degen, mayonaise, sauzen en slagroom.
- c. Kneaders (MI 121 - MI 122)
 - Plaatsing: op dezelfde wijze als de klopper-mengers.
 - Gebruik: de kneaders worden gebruikt voor dikke en halfdikke degen.

d. Pureereider (MI 122)

- Plaatsing: op dezelfde wijze als een klopper-menger, maar let erop om de  opening te gebruiken (fig. 4). Druk de uitwerpknop in om de pureereider af te nemen.

- Gebruik: voor het bereiden van aardappelpuree, het pletten van tomaten, erwten, enz.

e. Beker

- MI 121: ronde, witte beker.
- MI 122: transparante maatbeker. Op deze maatbeker kunt U 2 schalen aflezen, de ene voor vloeistoffen, de andere voor suiker, bloem en dergelijke.

- In de beker kan men rechtstreeks mixen met de mixstaaf.

f. Opbergrekje (MI 122)

Het opbergrekje kan gemakkelijk aan een wand of de binnenzijde van een keukenkastdeur bevestigd worden en is voorzien van een systeem voor het oprollen van het snoer. Alle hulpstukken en de mixer kunnen op dit rekje geschikt worden. Gebruik hiervoor de schroeven die met het toestel geleverd worden en ga als volgt te werk:

- Bevestiging van de schroeven: De schroeven niet helemaal tot het uiterste vastschroeven maar 4 tot 5 mm laten uitsteken om het rekje aan de schroeven vast te hakken.
- Plaatsing van het opbergrekje: De rug van het opbergrekje boven de schroeven tegen de wand drukken. Het opbergrekje over de schroeven schuiven. Indien het opbergrekje nog wat los zit, de schroeven eerst nog wat aanschroeven en opnieuw het rekje plaatsen zoals hierboven beschreven.

3. GEBRUIK VAN HET TOESTEL

- De mixer met een droge, zachte doek reinigen en de hulpstukken met zuiver water afwassen voor de eerste ingebruikname.
- De hulpstukken aanbrengen.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Let erop dat de schakelaar hierbij op de «0»-positie (MI 111 - MI 121) of op de hierbij overeenstemmende positie (MI 122) staat.
- De mixer wordt in één hand gehouden.
- De hulpstukken dienen verticaal in het recept met de te bereiden producten te worden gehouden. Indien U rechtstreeks in de kookpot wenst te mixen, geleverd deze dan eerst van de kookplaat te nemen.

- Dompel de hulpstukken diep genoeg in de vloeistof teneinde spatten te voorkomen.

- Zorg ervoor dat U nooit meer dan 2/3 van de hulpstukken in de vloeistof steekt. Zo voorkomt U dat er vocht in het motorgedeelte binnendringt.

- Met de schakelaar schakelt U het toestel in. Pas de snelheid aan naargelang de aard en de hoeveelheid van de bereiding. Begin steeds met de laagste snelheid. Verhoog of vermindert de snelheid langzaam. Breng de mixer tot stilstand alvorens hem uit de bereiding te nemen. Op deze manier kan geen voeding uit de kom spat-ten.

MI 111 - MI 121: bij gebruik van de mixer ervoor zorgen dat de schakelaar juist op één van de gemerkte schakelstanden staat. Nooit tussen twee schakelstanden. Laat de mixer een tijdje draaien alvorens een andere snelheid in te schakelen.

MI 122: voor het regelen van de snelheid zet U de traploze schakelaar in de gewenste positie.

- Beweeg de mixer tijdens het gebruik. Maak cirkelvormige bewegingen in het midden van de bereiding tot aan de rand van de beker. Maak op - en neerwaartse bewegingen bij gebruik van de mixstaaf.

- Schakel na gebruik het toestel volledig uit door de schakelaar op de «0»-positie (MI 111 - MI 121) of op de hierbij overeenstemmende positie (MI 122) te plaatsen.

4. REINIGING VAN HET TOESTEL

- De stekker uit het stopcontact nemen als U het toestel wil reinigen.


- Gebruik voor het reinigen van de mixer een zachte vochtige doek. Het toestel nooit in water onderdompelen.

- De hulpstukken mag U wassen in warm water met toevoeging van een afwasproduct.

- Goed afdrogen, vooraleer het toestel opnieuw te gebruiken.

ALLE BESCHADIGINGEN TENGEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE RAADGEVINGEN WORDEN NIET DOOR DE GARANTIE GEDEKT.

Aléon voor België

Mocht uw toestel enig defekt vertonen, aarzel dan niet U te wenden tot uw verkoper of een Nova-servicing. Ze zijn duidelijk te herkennen aan het label 

1. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

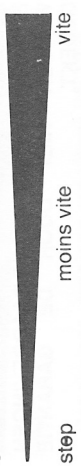
Lisez le mode d'emploi complètement et conservez-le pour consultation ultérieure.

- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle de la plaque de signalisation située en dessous de l'appareil et branchez l'appareil à une prise de 230 V.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le tenez pas sous un robinet car ceci pourrait détériorer les parties électriques.
- La puissance du moteur est suffisante pour effectuer aisément toutes les préparations auxquelles le mixer est destiné. Veillez à ne pas laisser fonctionner le moteur de manière ininterrompue pendant plus de 5 minutes. Après 5 minutes d'usage ininterrompu, laissez refroidir votre appareil pendant quelques instants.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants. Un appareil électrique ne doit jamais rester branché sans surveillance en présence de jeunes enfants.
- Évitez le contact des doigts avec le couteau aiguisé du tube-mixer.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez l'appareil et ses accessoires que pour les fonctions pour lesquelles ils sont destinés.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon est abîmé. Adressez-vous à votre vendeur ou à un Nova-servicing qui le remplacera par un cordon approprié.

2. DESCRIPTION DU MIXER ET DES ACCESSOIRES

MIXER

- Interrupteur - 3 vitesses (MI 111 - MI 121)
- 0 vitesse 1
- 1 vitesse 2
- 2 vitesse 3



step moins vite vite

Interrupteur - Réglage continu (MI 122)

- Le bouton-éjecteur (MI 111 - MI 121 - MI 122) Il permet par simple pression de libérer fouets et pétrisseurs de leurs logements après utilisation.
- NB: Ces accessoires ne sont pas livrés avec la version MI 111. Ils sont disponibles en option.

c. Orifice de fixation du tube-mixer (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Cet orifice doit toujours être obturé au moyen du bouchon ad hoc lorsque l'appareil est utilisé sans le tube mixer.

Le bouchon est également disponible dans le set option pour le MI 111.

d. Orifices de fixation des fouets et des pétrisseurs (MI 121 - MI 122)

Placez les fouets et les pétrisseurs dans les orifices prévus à cet effet.

MI 111: Les orifices de fixation des fouets et pétrisseurs sont obturés par deux boutons en plastique. Les retirer à l'aide du revers d'une lame de couteau lorsqu'on souhaite utiliser les accessoires optionnels.

e. Orifice de fixation du pied presse-purée (MI 122)

Le pied presse-purée doit toujours être introduit dans l'orifice 

ACCESSOIRES

a. Tube-mixer (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Placement: le placement du tube-mixer s'effectue en vissant celui-ci à fond dans l'orifice situé sur la face arrière du mixer (fig. 2). Pour l'ôter, il suffit de le dévisser. Veillez toujours à remplacer le bouchon d'obturation, lorsque l'appareil est utilisé sans tube.

Utilisation: le tube-mixer est utilisé pour la réduction des soupes de légumes, compotes, bouillies pour enfants et pour la préparation de milkshake.

Avantage principal: il peut être utilisé, le cas échéant, dans les récipients où s'effectue la cuisson (casserolles, poêles, etc).

b. Fouets-mélangeurs (MI 121 - MI 122)

Placement: - maintenez le mixer verticalement - prenez chaque fouet-mélangeur et insérez-le à fond dans son logement (fig. 3) -pour enlever ces accessoires, poussez sur le bouton-éjecteur.

Utilisation: les fouets-mélangeurs sont utilisés pour pâtes peu consistantes, sauces, mayonnaises et crèmes fraîches.

c. Pétrisseurs (MI 121 - MI 122)

Placement: procédez comme pour le placement des fouets-mélangeurs.

Utilisation: les pétrisseurs sont employés pour la préparation des pâtes épaisses ou de moyenne consistance.

d. Pied presse-purée (MI 122)

Placement: procédez comme pour le placement d'un fouet-mélangeur, mais en veillant à utiliser le logement  (fig. 4). Pour enlever cet accessoire, pressez le bouton-éjecteur.

Utilisation: le pied presse-purée permet la préparation de purées de pommes de terre, tomates, petits pois, etc.

e. Gobelet (MI 121 - MI 122)

MI 121: gobelet rond, blanc.

MI 122: gobelet doseur transparent. Le gobelet est pourvu de deux échelles graduées permettant l'une le dosage de liquides et l'autre le dosage de sucre, farine et produits analogues.

Le gobelet peut être également utilisé comme récipient pour des préparations requérant l'emplot du tube-mixer.

f. Console de rangement (MI 122)

La console de rangement peut être fixée sur une surface verticale de votre choix (paroi murale, face interne d'une porte d'armoire, etc). Elle permet de ranger mixer, fouets-mélangeurs, pétrisseurs, pied presse-purée et tube-mixer. La fixation s'effectue de la manière expliquée ci-dessus. Utilisez les vis fournies avec l'appareil. Le dispositif frontal permet l'enroulement aisé du cordon.

Fixation des vis: Les vis ne doivent pas être enfoncées à fond. Elles doivent dépasser de 4 à 5 mm environ pour permettre l'accrochage de la console.

Placement de la console: Placez le dos de la console bien à plat contre la surface verticale au-dessus des vis. Faites glisser la console vers le bas pour que les vis entrent à fond dans les rainures de fixation. Si la console vous paraît insuffisamment serrée, enfoncez les vis davantage et replacez la console comme indiqué ci-dessus.

3. UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation, essuyez le mixer avec un linge doux sec et lavez les accessoires à l'eau claire.

- Introduisez les accessoires.
- Branchez votre appareil
- Vérifiez que l'interrupteur soit bien en position «0» (MI 111 - MI 121) ou sur la position correspondante pour la version MI 122.
- Tenez d'une main l'appareil.

Introduisez les accessoires verticalement dans le récipient contenant les aliments à traiter. Si vous mixez directement dans le récipient de cuisson, enlevez celui-ci de la source de chaleur avant d'y plonger les accessoires.

Veillez à bien noyer les accessoires afin d'éviter les projections et les éclaboussures.

Ne plongez, toutefois, les accessoires que jusqu'au 2/3 de leurs longueurs dans le liquide, afin d'éviter que le liquide pénètre dans le bloc-moteur.

Mettez l'appareil en marche au moyen de l'interrupteur et choisissez la vitesse appropriée aux aliments. Commencez toujours par la vitesse la plus basse. Accélérez et réduisez lentement la vitesse. Arrêtez l'appareil avant de le retirer de la préparation. Vous éviterez ainsi toute projections d'aliments.

MI 111 - MI 121: lors de chaque manipulation, veillez à bien situer le bouton de l'interrupteur sur l'une des positions marquées. Jamais entre deux positions. Marquez toujours un bref temps d'arrêt sur chaque position.

MI 122: pour le réglage de la vitesse, placez l'interrupteur dans la position souhaitée.

Ne laissez pas votre appareil immobile. Faites décrire aux accessoires des mouvements circulaires dans la préparation tant au milieu que sur les bords. Des mouvements verticaux sont également conseillés avec le tube-mixer.

Après utilisation, remplacez bien l'interrupteur en position «0» (MI 111 - MI 121) ou sur la position correspondante pour le MI 122.

4. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Enlevez la fiche de la prise lorsque vous nettoyez l'appareil.


Utilisez un linge doux et humide pour le mixer. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

Les accessoires peuvent être plongés dans l'eau chaude additionnée d'un produit pour vaisselle.

Bien essuyez l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

TOUTE DETERIORATION RESULTANT DU NON-RESPECT DE CES CONSIGNES ENTRAINE AUTOMATIQUEMENT LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.

Pour la Belgique uniquement

Si votre appareil présentait quelque défaut, veuillez vous adresser directement à votre vendeur ou à un Nova-servicing officiel. Ils sont aisément reconnaissables au sigle 

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

- Überprüfen Sie ob Ihre Netzspannung mit dem Anschlusswert auf den Typenschild des Gerätebodens übereinstimmt und schließen Sie das Gerät an eine 230 V Steckdose an.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen und es niemals unter fließendes Wasser halten. Sie könnten die elektrischen Bestandteile beschädigen.
- Der Motor ist so leistungsstark, dass Sie damit alle Speisen, für die sich der Mixer eignet, zubereiten können. Achten Sie darauf, dass der Motor nie länger als 5 Minuten läuft. Wenn Sie das Gerät während 5 Minuten ununterbrochen benutzen, müssen Sie danach Ihr Gerät etwas abkühlen lassen.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht in Kinderhände gehört. Ein an das Stromnetz angeschlossenes Elektro-Gerät darf niemals unbewacht in Gegenwart von Kindern belassen werden.

- Das scharfe Messer vom Mixstab nicht mit den Fingern berühren.
- Das Gerät niemals draussen verwenden.

- Das Gerät und sein Zubehör nur für die vorgesehenen spezifischen Funktionen verwenden.

- Kein Gerät mit beschädigtem Stromkabel verwenden. Bringen Sie es zum Umtausch gegen ein geeignetes Modell von Stromkabel zu Ihren Händler oder Nova-Kundendienst.

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DIE ARBEITSTEILE

MIXER

- a. Schalter - 3 Stufen (MI 111 - MI 121)
- | | | | |
|---|-------------|---------|---------|
| 0 | Stufe 1 | Stufe 2 | Stufe 3 |
| | Ausstellung | Langsam | Schnell |

Schalter - Stufenlos einstellbar (MI 122)

- b. Auswurfknopf (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Durch einfachen Druck fallen Rührbesen und Kneithaken aus ihrer Halterung heraus.

NB: Diese Arbeitsteile werden nicht mit der Version MI 111 mitgeliefert. Sie sind auf Wunsch erhältlich.

c. Einsatzöffnung für den Mixstab (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Diese Öffnung muss immer mit dem Verschlussknopf abgedeckt werden, wenn Sie das Gerät ohne Mixstab benutzen.


Auf Wunsch ist für die Version MI 111 auch die Verschlussknopf erhältlich.

d. Einsatzöffnung für Rührbesen und Kneithaken (MI 121 - MI 122)

Rührbesen und Kneithaken in die Öffnungen einsetzen.

MI 111 : Die Öffnungen zum Einsetzen der Kneithaken und Rührbesen sind mit Plastikstöpseln zugemacht. Wenn Sie diese optionelle Zubehör verwenden wollen bitte diese Plastikstöpsel mit z.B. einem Messer entfernen.

e. Einsatzöffnung für Passierstab (MI 122)

Der Passierstab muss immer in die  Öffnung eingesetzt werden.

ARBEITSTEILE

a. Mixstab (MI 111 - MI 121 - MI 122)

- Einsatz: der Mixstab wird in die Einsatzöffnung an der hinteren Seite des Geräts eingeschraubt (fig. 2). Zum Herausnehmen brauchen Sie ihn nur herauszuschrauben. Die Einsatzöffnung immer mit dem Verschlussknopf verschliessen, wenn Sie das Gerät ohne Mixstab verwenden.

- Verwendung: mit dem Mixstab bereiten Sie Gemüsesuppen, Kompotte, Kinderkost und Milkshake.

- Hauptvorteil: Sie können ihn auch direkt im Kochtopf benutzen.

b. Rührbesen (MI 121-MI 122)

- Einsatz:
 - den Mixer senkrecht halten
 - Rührbesen in die Halterungen einsetzen (fig. 3)
 - zum Herausnehmen auf den Auswurfknopf drücken.

- Verwendung: die Rührbesen brauchen Sie für leichte Teige, Sossen, Mayonnaise und Sahne.

c. Kneithaken (MI 121-MI 122)

- Einsatz: wie bei den Rührbesen.
- Verwendung: zur Herstellung mittelschwerer und schwerer Teige.

d. Passierstab (MI 122)

- Einsatz: wie bei einem Rührbesen, aber in die Öffnung (fig. 4). Zum Herausnehmen auf den Auswurfknopf drücken.

- Verwendung: zum Purrieren von Kartoffeln, Tomaten, Erbsen, usw.

e. Becher (MI 121 - MI 122)

- MI 121: weisser, runder Becher.
- MI 122: transparenter Messbecher. Der Messbecher weist zwei Skalen auf, einen für Flüssigkeiten und einen für Zucker, Mehl und dergleichen.

- Den Becher können Sie aber auch als Behälter benutzen, wenn Sie mit dem Mixstab etwas mixen wollen.

f. Wandhalter (MI 122)

Der Wandhalter kann an einer beliebigen senkrechten Fläche befestigt werden (Wand, Innenseite einer Schranktür, usw.). Damit können Sie Mixer, Rührbesen, Kneithaken, Passierstab und Mixstab bequem unterbringen. Schrauben Sie den Wandhalter mit den mitgelieferten Schrauben entsprechend fest. An der Vorderseite können Sie bequem das Kabel aufrollen.

- Befestigung der Schrauben:

Die Schrauben dürfen nicht fest eingedreht werden, sondern etwa 4-5 mm herausragen, damit Sie den Wandhalter daran aufhängen können.

- Anbringung des Wandhalters:

Die Rückseite des Wandhalters flach gegen die senkrechte Fläche über den Schrauben drücken. Den Wandhalter nach unten gleiten lassen, damit die Schrauben fest in den Befestigungsgrillen ruhen. Wenn der Wandhalter zu locker sitzt, die Schrauben weiter eindrehen und den Wandhalter, wie weiter oben angegeben, wieder aufhängen.

3. GEBRAUCH DES GERÄTS

- Vor der ersten Benutzung: den Mixer mit einem trockenen, weichen Tuch reinigen und die Arbeitsteile mit klarem Wasser abwaschen.

- Die Arbeitsteile anbringen.
- Den Mixer anschliessen.

- Es ist darauf zu achten, dass dabei der Schalter auf Position «0» (MI 111 - MI 121) oder der dementsprechender Position (MI 122) steht.

- Das Gerät in einer Hand halten.

- Die Arbeitsteile senkrecht in den Behälter mit dem unverarbeiteten Gut einführen. Wenn Sie direkt im Kochtopf zerkleinern wollen, sollten Sie diesen vorher von der Kochstelle nehmen.

- Die Arbeitsteile gut eintauchen damit es keine Spritzer gibt.

- Tauchen Sie die Arbeitsteile nicht tiefer als 2/3 seiner Länge in Flüssigkeit ein. Also verhindern Sie dass Flüssigkeit im Motorblock hereindringt.

- Das Gerät mit dem Schalter im Gang setzen. Wählen Sie je nach Art und Menge des unverarbeiteten Gutes passende Umlaufgeschwindigkeit. Immer mit der niedrigsten Stufe beginnen. Das Gerät abstellen, ehe Sie es aus dem unverarbeiteten Gut herausnehmen, damit es keine Spritzer gibt.

MI 111 - MI 121: bei Benutzung des Mixers, stellen Sie den Schalter jedesmal wenn Sie das Gerät benutzen, genau auf die gewünschte Arbeitsstufe ein. Nie zwischen zwei Arbeitsstufen. Immer erst nach einer kleinen Weile auf die nächstfolgende Stufe schalten.

MI 122: zum Einstellen der Geschwindigkeit ist der stufenlose Schalter auf die gewünschte Position zu bringen.

- Nach der Verwendung ist der Schalter auf Position «0» (MI 111 - MI 121) oder der dementsprechende Position (MI 122) zu bringen, um das Gerät vollständig abzuschalten.

4. WARTUNG DES GERÄTS

- Den Netzstecker ziehen zur Reinigung des Gerätes.


- Wischen Sie das Mixgerät mit einem weichen, etwas angefeuchteten Tuch ab. Niemals das Gerät in Wasser tauchen.

- Die Arbeitsteile können Sie in heisses Wasser unter Zusatz eines Spülmittels tauchen.

- Das Gerät sorgfältig trocknen bevor Sie es aufs neue benutzen.

ALLE BESCHÄDIGUNGEN ALS RESULTAT DER NICHTBEACHTUNG DER VORLIEGENDEN HINWEISE SIND VON DER GARANTIE AUSGESCHLOSSEN.

Nur für Belgien

Sollten Sie an Ihrem Gerät irgendeinen Defekt feststellen, so wenden Sie sich direkt an Ihren Händler oder an eine offizielle Nova-Servicing-Stelle, die Sie deutlich am Siegel erkennen können 

1. GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

Read the instructions carefully and keep them for future reference.

- Check whether the mains voltage corresponds to the voltage which is indicated underneath the appliance and plug the appliance into a 230 V socket.
- Never immerse the appliance in water or hold it under running water. You run the risk of damaging the electrical parts.
- The power of the motor is sufficient for any preparation, you may wish to make with the mixer. Make sure the motor never operates for more than 5 minutes at a time. If you use the appliance uninterrupted during 5 minutes you need to let it cool down for a couple of minutes.
- Keep the appliance out of the reach of children. No electrical appliances should be left plugged in and unattended in the presence of children.

• Do not touch the sharp knife.

• Never use the appliance outside.

• The appliance and its accessories must only be used for the functions for which they were designed.

• Never use an electrical appliance with a damaged cable. Take it to your dealer or Nova-servicing to have it replaced by the accurate type of cable.

2. DESCRIPTION OF THE MIXER AND THE ACCESSORIES

MIXER

a. Switch - 3 speeds (MI 111 - MI 121)

0 speed 1 speed 2 speed 3

off slowly fast

Switch - continuously adjustable (MI 122)

b. Ejector button (MI 111 - MI 121 - MI 122)

Simply press the ejector button to release the whisks and kneaders after use.

NB: These accessories are not supplied with the MI 111 version. They are available as an option.

c. Aperture for the mixer tube (MI 111 - MI 121 - MI 122)

This aperture must always be closed off using the appropriate locking cap when the appliance is used without the mixer tube.

The locking cap is also available as an option for the MI 111 version.

d. Apertures for the whisks and kneaders (MI 121 - MI 122)

Insert the whisks and kneaders into the apertures provided.

MI 111: Please note that the apertures for the whisks and kneaders are covered with plastic buttons. If you want to use these optional accessories, the buttons can be easily removed by a knife.

e. Aperture for the liquidizer (MI 122)

The liquidizer must always be placed in the opening.

ACCESSORIES

a. Mixer tube (MI 111 - MI 121 - MI 122)

• Fitting: the mixer tube is fitted by screwing it right down into the aperture located at the rear of the mixer (fig. 2). To remove it, simply unscrew. Always take care to replace the locking cap when the appliance is used without the tube.

• Use: the mixer tube is used to reduce vegetable soups, compote, baby's cereal and to prepare milkshake.

• Main advantage: it can be used in cooking receptacles (sousepans, frying pan, etc).

b. Whisks (MI 121 - MI 122)

• Fitting:

- hold the mixer in an upright position
- take each whisk and insert firmly into its aperture (fig. 3)
- to remove these accessories, push the ejector button.

• Use: the whisks are used for liquid batter, sauces, mayonnaise, fresh cream.

c. Kneaders (MI 121 - MI 122)

• Fitting: same procedure as for fitting the whisks.

• Use: the kneaders are used to prepare a mixture which has a stiff or medium consistency.

d. Liquidizer (MI 122)

• Fitting: in the same way as a whisk but make sure that you use the opening (fig. 4). To remove the liquidizer push the ejector button.

• Use: for the preparation of mashed potatoes, liquidizing tomatoes, peas, etc.

e. Beaker

• MI 121: round, white beaker.

• MI 122: transparent measuring beaker. This beaker has two graduated scales for measuring: one for liquid and the other for sugar, flour and similar products.

• The beaker can also be used as a container, for preparations involving use of the mixer tube.

f. Storage rack

The rack can be mounted on any vertical surface (wall, inside of a cupboard door, etc). It allows you to store the mixer, whisks, kneaders, liquidizer and mixer tube. Use the screws supplied with the appliance. The device on the front of the rack assures that the cable can be easily coiled up.

• Fixing the screws: Do not turn the screws all the way in, but leave about 4-5 mm protruding so that the rack can be placed on the screws.

• Set up of the storage rack:

Press the back of the storage rack against the side above the screws. Push the storage rack over the screws. If the storage rack is somewhat loose, first tighten the screws a little and then place the storage rack as described above.

3. USE OF THE APPLIANCE

• Clean the mixer with a soft dry cloth and wash the accessories in pure water before first use.

• Insert the accessories.

• Plug in the appliance.

• Ensure that the switch is in position «0» (MI 111 - MI 121) or in the corresponding position (MI 122).

• Hold the mixer with one hand.

• Introduce the accessories vertically into the recipient containing the food to be processed. Should you wish to mix the food directly in the cooking recipient, take the latter from the cooker first before introducing the mixer tube.

• Make sure the accessories are submerged before starting the appliance in order to avoid splashing and splattering.

• Never immerse more than 2/3 of the accessories length into the liquid to avoid the liquid from penetrating the motor unit.

• Switch on and select the appropriate speed for the food. Always start with the lowest speed. Accelerate and decelerate gradually.

• Switch off before removing the mixer from the food. You will thus avoid splashing.

MI 111 - MI 121: each time you use the appliance, make sure that the switch is on one of the settings marked. Never between two settings. Always wait for a moment at each setting.

MI 122: to regulate the speed, set the continuously adjustable control switch in the desired position.

• Do not simply hold the mixer in one position. Move the accessories in a circular motion, in the middle as well as at the edge of the container. When using the mixer tube, vertical movements are also recommended.

• After use switch the machine off by setting the switch to «0» position (MI 111 - MI 121) or to the corresponding position (MI 122).

4. MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

• Always unplug the appliance before cleaning it.

• Use a soft and moist cloth for cleaning the mixer. Never immerse the appliance in water.

• The accessories may be immersed in warm water with detergent.

• Dry the mixer carefully before re-using it.

ANY DAMAGE RESULTING FROM FAILURE TO FOLLOW THE ADVICES SHALL NOT BE COVERED BY THE GUARANTEE.

For Belgium only

If your appliance is in any way faulty, contact the shop where you purchased it or a Nova-servicing agent. They can be easily recognised by the sign



Nova Electro International n.v.

Overhaamlaan, 44 - B-3700 Tongeren

Tel. 00-32-12-23 29 86 - Telex 39770 - Fax 00-32-12-23 00 92

T 329A402