

nobelTek

For home. For efficiency.

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI



Model: NHM20W

Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru consultări viitoare.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Pentru siguranța dumneavoastră și buna funcționare a aparatului, este obligatoriu să respectați următoarele măsuri de precauție:

1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție înainte de utilizare.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea prizelor corespunde cu cea indicată pe eticheta de pe partea inferioară a aparatului.
3. Nu utilizați aparatul dacă cablul este deteriorat, în caz de defecțiune sau dacă a suferit daune de orice fel.
4. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea mesei sau să vină în contact cu suprafețe fierbinți..
5. Nu introduceți cablul sau corpul mixerului în apă, pentru a evita riscul de electrocutare.
6. Dacă firul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un centru de service autorizat sau de o persoană calificată, pentru a evita orice pericol.
7. Supravegherea atentă este necesară atunci când aparatul este folosit în preajma copiilor sau a persoanelor cu dizabilități.
8. Nu amplasați aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz încins sau pe un cuptor fierbinte.
9. Nu scoateți telurile sau cârligele de frământat cât timp aparatul este în funcțiune.
10. Nu lăsați mixerul nesupravegheat în timpul funcționării.
11. Scoateți din priză atunci când nu utilizați aparatul, înainte de montarea sau demontarea accesoriilor și înainte de curățare.
12. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau comercializate de producător poate duce la incendiu, șoc electric sau răniri.
13. Demontați telurile din mixer înainte de a le spăla.
14. Asigurați-vă că butonul de control este în poziția „OFF” înainte de a introduce ștecherul în priză. Pentru deconectare, opriți aparatul și abia apoi scoateți ștecherul din priză.
15. Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare.
16. Țineți mâinile, hainele, spatulele și alte ustensile departe de teluri în timpul funcționării, pentru a evita rănirea sau deteriorarea aparatului.

17. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Păstrați mixerul și cablul de alimentare la distanță de copiii mici.
18. Păstrați aparatul și cablul de alimentare departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.
19. Opriți aparatul înainte de a schimba accesoriile sau de a atinge părțile aflate în mișcare în timpul utilizării.
20. Acest aparat este conceput exclusiv pentru utilizare în încăperi, protejat de temperaturi extreme.
21. Acest aparat este destinat utilizării în locuințe și în medii similare, cum ar fi:
 - În bucătăriile specializate, birouri sau alte spații de lucru similare;
 - Locuințe rurale;
 - De clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - Unități de tip pensiune sau bed and breakfast.
22. Copiii nu trebuie să utilizeze aparatul în scop recreativ.
23. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu utilizează aparatul ca pe o jucărie.
24. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă nu este supravegheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
25. Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori cu experiență și cunoștințe limitate doar dacă sunt supravegheate sau instruite privind utilizarea în siguranță și dacă înțeleg riscurile implicate.
26. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.

CARACTERISTICI GENERALE

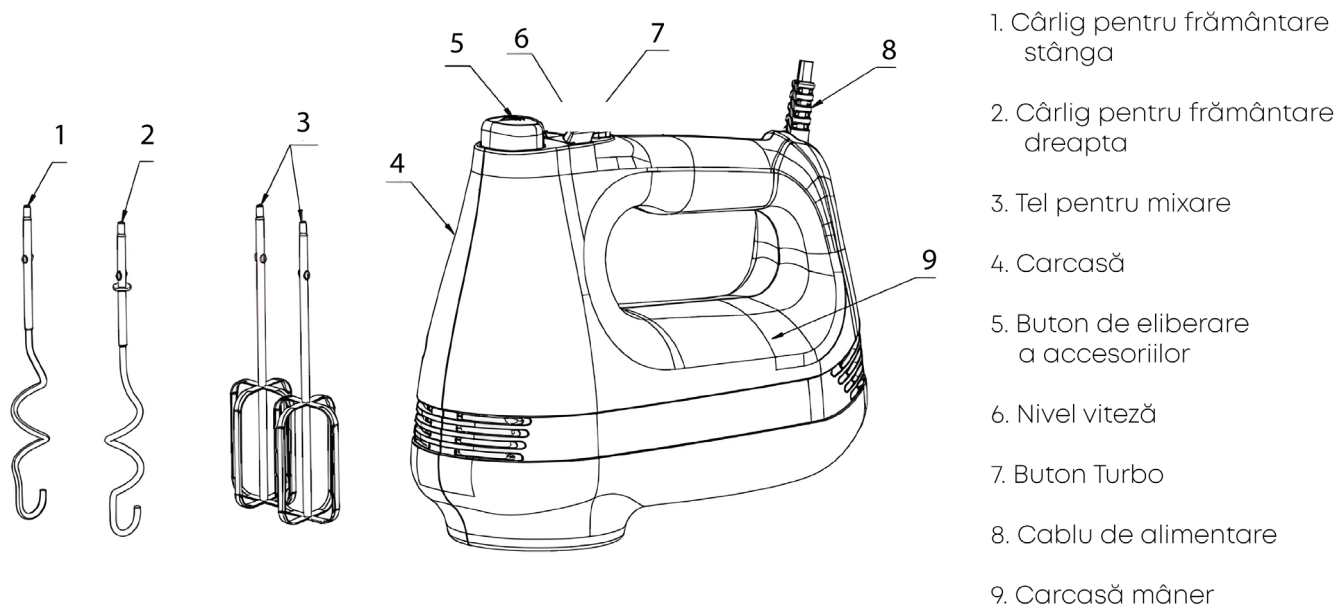
Model: NHM20W

Tensiune nominală: 220–240 V AC ~ 50–60 Hz

Putere nominală: 200 W

Accesorii incluse: Teluri pentru mixare, cârlige pentru frământare

COMPONENTELE APARATULUI



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați mixerul din priză și așteptați răcirea completă înainte de curățare.
2. Curățați carcasa motorului cu o lavetă ușor umedă, apoi ștergeți cu o cârpă moale și uscată pentru a reda luciul suprafeței.
3. Ștergeți orice resturi de alimente de pe cablul de alimentare.
4. Telurile și cârligele pentru aluat se spală cu apă caldă și detergent de vase, apoi se șterg cu o cârpă uscată. Aceste accesorii sunt compatibile cu mașina de spălat vase.

Atenție: Componentele nedetașabile – partea electrică nu trebuie scufundată în apă sau în alte lichide.

Avertisment: Orice intervenție de service, alta decât curățarea de rutină, trebuie efectuată exclusiv de un centru autorizat de service.

SFATURI PENTRU GĂTIT

1. Ingredientele refrigerate (ex: untul și ouăle) trebuie să fie la temperatura camerei înainte de amestecare. Scoateți-le din frigider

din timp.

2. Pentru a evita coji de ou sau ouă alterate în rețetă, spargeți ouăle separat într-un recipient, apoi adăugați-le în compoziție.
3. Nu amestecați excesiv. Amestecați sau omogenizați doar atât cât este recomandat în rețetă. Încorporați ingredientele uscate doar până la omogenizare. Folosiți întotdeauna viteza mică.
4. **Condiții climatice:** Schimbările sezoniere de temperatură, temperatura ingredientelor și textura lor (variabilă în funcție de zonă) influențează timpul de amestecare necesar și rezultatele obținute.
5. Porniți întotdeauna cu o viteză mică. Creșteți treptat până la viteza recomandată din rețetă.

REȚETE DE REFERINȚĂ

1. Baterea ouălor

- Ingrediente: ouă (fără coajă) – 60g
- Operațiune: Alegeți paletele pentru mixare (beaterile). Introduceți ouăle în recipient. Rulați aparatul la viteză maximă timp de 3 minute.

2. Amestecarea făinii

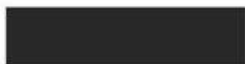
- Ingrediente: făină – 924g, apă – 665g
- Operațiune: Alegeți cârligele pentru frământare (dough hooks). Amestecați timp de 30 secunde la viteză mică, apoi 4 minute și 30 secunde la viteză maximă. Făina va fi bine omogenizată.

Notă: Volumul amestecului alimentar nu trebuie să depășească lungimea elicei cârligelor de frământare. Lungimea eficientă de lucru a acestora este de 80% din partea spiralată. La fel, lungimea eficientă a paletelor de mixare este 80% din lungimea plăcii metalice.

3. Amestecarea ingredientelor dense

- Ingrediente: malt (maltose) – 180g, fulgi de ovăz – 100g, miere – 180g
- Operațiune: Introduceți ingredientele în recipient, montați paletele de mixare și setați viteza la nivelul 5. Rulați aparatul timp de 15 secunde.

ELIMINARE ECOLOGICĂ A PRODUSULUI



Puteți contribui la protejarea mediului!
Vă rugăm să respectați reglementările locale și să predați aparatele electrice nefuncționale la un centru autorizat de colectare a deșeurilor.

IMPORTATOR

MARELVI IMPEX SRL

Adresa: Calea Cernăuți nr. 114, Rădăuți 725400 – Suceava, România

www.marelvi.ro



USER MANUAL



Model: NHM20W

Read this manual carefully before use and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. Do not operate the appliance for other than its intended use.
13. Do not use outdoors.
14. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

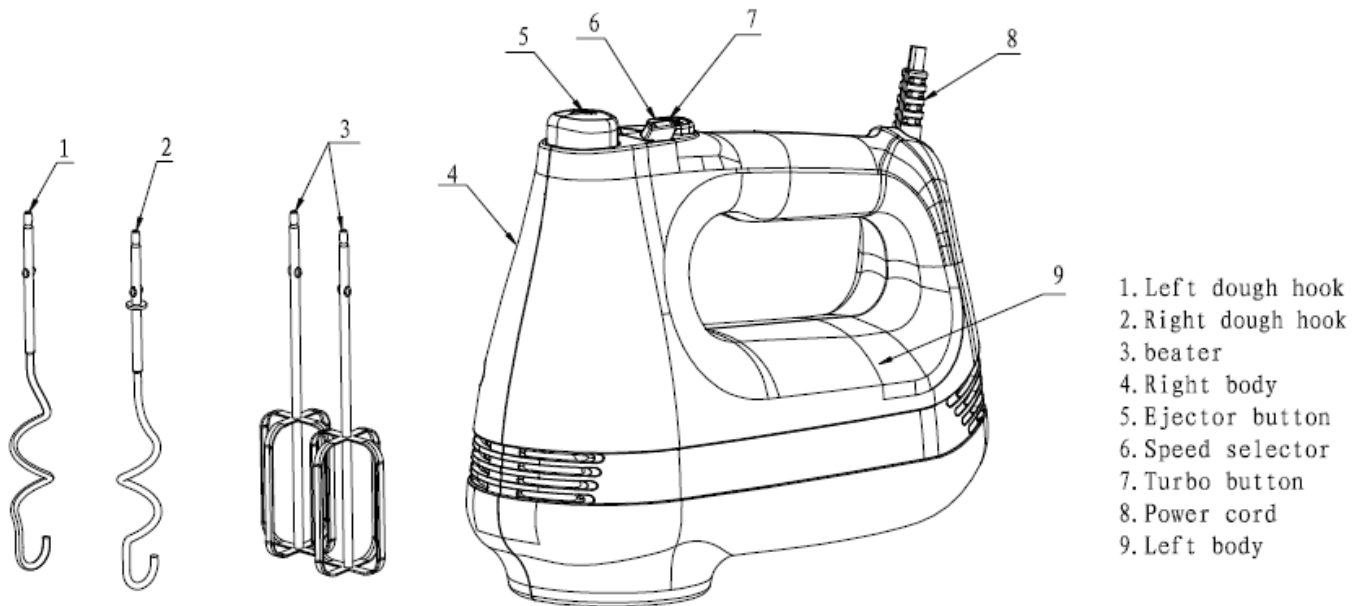
KNOW YOUR MIXER

Model: NHM20W

Rated Voltage: 220-240VAC, 50-60Hz

Rated Power: 200W

Accessories: Beaters, Dough hooks



USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the “0” position.

1. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid.

2.setting, then connect to power supply.

3. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 6 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.

Warning: Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.

4.The max operation time per time shall not exceed 4 minutes, then have a rest for a appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast eggs, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then

use high speed to achieve the best results.

5. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters.

Note: Remove the beaters only at the 0 setting.

6. Do not operate the appliance for other than its intended use.

7. Save these instructions.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. The beaters may be placed in the dishwasher.

COOKERY TIPS

1. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

2. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

3. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

4. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

Reference recipe

1. Beating eggs

Food: eggs

Operation: put 500g mixtures of eliminable eggs shells into container, choose beater, let the appliance work at highest position for three minute.

2. blending flour

Food: flour, water

Using method: fill 924g flour and 665g water mixture into the container, choose dough hook, installed it at lower speed running for 30 seconds, the running at highest speed for 3 min 30 seconds. The flour can be mixing well.

Remark: the food mixture volume should no more than the dough hooks auger length, the effective length of dough hooks is 80% of spiral part, the effective length of beater is 80% of the metal sheet length.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.