

nature 7



CM15WP (569523)

Multifunkční mixér

Multifunktionsmixer

Batidora multifuncional

Mixeur Multifonction

Multifunctional Blender

Többfunkciós turmixgép

Wielofunkcyjny mikser

Multifunkčný mixér

CZ Původní návod k použití

DE Übersetzung der ursprünglichen
Bedienungsanleitung

ES Traducción del manual original para su uso

FR Traduction des instructions d'origine pour
une utilisation

GB Translation of original user's manual

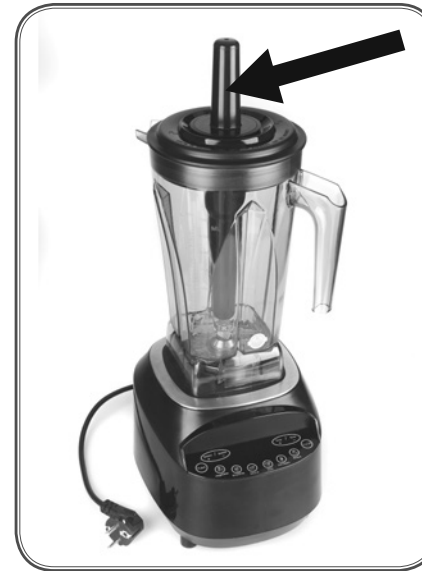
HU Az eredeti használati utasítás fordítása

PL Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

SK Preklad pôvodného návodu na použitie



A



C



B



D



E



G



F



Úvod

Vážený zákazníku,

děkujeme za důvěru, kterou jste projevili značce Nature7® zakoupením tohoto výrobku.

Výrobek byl podroben testům spolehlivosti, bezpečnosti a kvality předepsaných normami a předpisy Evropské unie.

S jakýmkoli dotazy se obraťte na:



info@madalbal.cz

tel: +420 577 599 777

www.nature7.cz

Výrobce: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Česká republika.

Datum vydání: 07/12/2015

I. Charakteristika

Multifunkčním mixérem cleverMix Nature7®CM15WP (569523) lze snadno a rychle připravit omáčky, pyré, řídká těsta, koktejly (smoothies), ledové tříště, horké a studené polévky, nasekat ovoce, zeleninu a maso na potřebnou hrubost, umlet ořechy, semena, mák či kávu, připravit zmrzlinu a kojeneckou stravu, jako např. přesnídávky. Vysokými otáčkami nože lze ohřát vodu přímo v mixovací nádobě (na cca 65°C) a připravit tak teplé polévky, případně teplé nápoje z ovoce přímo v mixovací nádobě.

➔ Mixér je vybaven displejem a ovládacím panelem s tlačítky.

Tlačítkem lze zvolit jeden ze sedmi z přednastavených programů mixování s kombinací rychlostí otáček a času pro jednotlivé typy připravovaných pokrmů/zpracovávaných surovin pro optimální zpracování vzhledem k jejich povaze. Délku programu lze měnit v závislosti na množství a stupni zpracování vloženého materiálu.

Jedná se o tyto programy: **PULSE, zelenina, smoothies (koktejly), omáčky, ořechy-semena, zmrzlina, krémové polévky** („bisque“). Tlačítky lze nastavit otáčky a čas chodu i bez použití přednastavených programů, čehož lze využít pro standardizaci hrubosti mletí/sekání v případě potřeby, např. hrubosti kávy.

➔ Dvoulitrová mixovací nádoba, která je součástí dodávky, je univerzální pro zpracování všech výše jmenovaných druhů surovin. K mixéru lze však dokoupit i 1 L mixovací nádobu 569523B určenou speciálně pro mletí suchých surovin (obr. D a E) jako jsou zrniny, semena, káva, ořechy apod. pro vyšší kvalitu mletí.

➔ Materiál mixovacích nádob je vyroben ze zdravotně nezávadného materiálu a bez obsahu bisfenolu A („BPA free,“), včetně nožů, a tak je lze použít i pro přípravu kojenecké stravy.

➔ Mixovací nádoby lze mýt v myčce.

II. Technické údaje

Maximální příkon	1500 W
Otáčky bez zatížení	16 000min ⁻¹
Displej s ovládacími tlačítky	Ano
Nastavitelná doba chodu	po 10 sekundách, max. 10 minut.
Počet rychlostních stupňů	1-10 (speed 1-speed H)
Funkce PULSE pro drcení ledu a mžikové sekání	Ano
Mixovací programy dle mixovaného materiálu	Ano; 6+PULSE
Materiál mixovací nádoby	Tritan™ (neobsahuje bisfenol A; „BPA free,“)
Mixovací nádoby	2 L univerzální pro tekutiny, houževnaté a tvrdé suroviny; 1 L pro suché suroviny (semena apod.)
Maximální použitelná teplota tekutiny	90 °C
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V~50 Hz
Krytí	IP20
Třída izolace	II (dvojitá izolace)
Hmotnost bez kabelu s 2 L nádobou	4,2 kg
Maximální rozměry (V x Š x H)	48 x 19 x 23 cm
Hladina akustického tlaku	<70 dB(A) (dle EN 60704-1)
Hladina akustického výkonu	< 85 dB(A) (dle EN 60704-1)

III. Součásti mixéru

(👁 obr. A)

1. Motorová jednotka mixéru
2. Větrací otvory motoru
3. Nožičky
4. Ovládací panel
5. Přívodní kabel
6. Zajišťovací patky pro usazení mixovací nádoby
7. Unášec mixovacího nože

(👁 obr. B)

1. Středové víčko otvoru pro vkládání surovin do mixovací nádoby v průběhu mixování
2. Ochranné víko mixovací nádoby
3. Univerzální 2 L mixovací nádoba
4. Mixovací nůž
5. Pěchovadlo
6. Stěrka

(👁 obr. C)

Pěchovadlo vložené do mixovací nádoby pro případ uvolnění uvízlého materiálu.

(👁 obr. D)

Mixér s mixovací nádobou pro zrniny, semena, kávu apod.

1. Středové víčko násypky pro vsypání sypkých surovin do mix. nádoby za chodu mixéru
2. Otočná násypka pro otáčení stěrek uvnitř mixovací nádoby
3. Ochranné víko 1 L mixovací nádoby
4. 1 L mixovací nádoba pro zrniny, semena, kávu apod.
5. Rotační stěrky
6. Mixovací nůž

(👁 obr. E)

Princip dávkování surovin do mixovací nádoby určené pro zrniny apod. a otáčení násypkou pro otáčení stěrek uvízlého materiálu uvnitř nádoby.

(👁 obr. F)

Ovládací panel s displejem a tlačítky.

IV. Důležité informace k používání mixéru

! UPOZORNĚNÍ

Před použitím si přečtěte celý návod k použití a ponechte jej přiložený u výrobku, aby se s ním obsluha mohla seznámit. Pokud výrobek komukoli půjčujete nebo jej prodáváte, přiložte k němu i tento návod k použití. Zamezte poškození tohoto návodu. Výrobce nenese odpovědnost za škody či zranění vzniklá používáním přístroje, které je v rozporu s tímto návodem. Před použitím přístroje se seznámte se všemi jeho ovládacími prvky a součástmi a také se způsobem vypnutí přístroje, abyste jej mohli ihned vypnout v případě nebezpečné situace. Před použitím zkontrolujte pevně upevnění všech součástí a zkontrolujte, zda nějaká část přístroje jako např. bezpečnostní ochranné prvky nejsou poškozeny, či špatně nainstalovány a rovněž zkontrolujte přívodní kabel, zda nemá poškozenou izolaci. Za poškození se považuje i zpuchřelý přívodní kabel. Přístroj s poškozenými částmi nepoužívejte a zajistěte jejich nápravu, případně opravu v autorizovaném servisu značky Nature7 (viz kapitola Servis a údržba).

! UPOZORNĚNÍ

- **Před použitím mixéru důkladně umyjte všechny jeho části přicházející do kontaktu s potravinami.**
- **Před mixováním plodin obsahujících tvrdé součásti jako např. pecky, skořápky, kosti tyto části odstraňte.**
- **Plodiny před zpracováním důkladně omyjte.**
- **Objemný materiál před vložením do mixéru nejprve nakrájejte na menší kusy tak, aby docházelo k rotaci materiálu při otáčení nože.**
- **Hutné, tvrdé a houževnaté suroviny je nutné mixovat po částech při nižších otáčkách s postupným přidáváním dalšího podílu suroviny po nasekání předchozího podílu. Nesmí dojít k přetěžování motoru, které se projevuje nižšími otáčkami a „unaveným“**

zvukem motoru nebo zaseknutí nože do materiálu. Pokud bude motor přetížen, další podíl suroviny nepřidávejte, mixér vypněte a mixovací nádobu odejměte z motorové základny a určité množství z mixovací nádoby odeberte. Pokud je to možné, pro snížení odporu mixovaného materiálu vůči noži přidejte do mixované směsi menší objem tekutiny. **Jakmile bude podíl houževnatého materiálu rovnoměrně nasekán při nízkých otáčkách, je možné postupně přidávat rychlost otáček. Větší množství hutného materiálu nemixujte dlouhou dobu a také ne při vysokých otáčkách, aby nedošlo k přetížení motoru.**

- **Mixér nikdy nepoužívejte jako hnětač hutného těsta.**

V. Sestavení a použití mixéru

- 1) **Motorovou jednotku mixéru umístěte na rovnou suchou rovnou plochu.**
- 2) **Na motorovou jednotku usadte mixovací nádobu.**
 - Univerzální 2 L dvoulitrovou mixovací nádobu usadte způsobem dle (👁 obr. B).
 - Jednolitrovou mixovací nádobu (není součástí dodávky, nutno dokoupit) určenou zejména pro zrniny, semena, kávu apod. usadte způsobem dle (👁 obr. D).
 - Nádoba musí být pevně a stabilně usazena na motorové základně.
- 3) **Před připojením napájecího kabelu motorové jednotky do zásuvky s el. napětím se ujistěte, zda hodnota napětí v zásuvce je v rozmezí 220-240 V~50 Hz.**
- 4) **Vidlici napájecího kabelu mixéru pak zasuňte do zásuvky s el. proudem.**
 - ➔ Po připojení napájecího kabelu mixéru do zásuvky se rozsvítí tlačítko „ON/OFF“ na ovládacím panelu mixéru.

5) Do mixovací nádoby vložte suroviny v poměru dle Vámi zvoleného receptu.

- Mixovací nádobu neplňte nad nejvyšší rysku nádoby vymezející objem.
- Do mixovací nádoby nedávejte příliš husté kašovitě směsi, mohlo by dojít ke spálení motoru. Hutné a tvrdé suroviny (např. maso, kořenovou zeleninu) je nutné mixovat v přiměřeném množství a v případě většího množství je nutné je rozdělit na části, které budou postupně mixovány.

6) Do mixovací nádoby usadte víko a středové víčko (obr. B, pozice 1 a 2; nebo obr. D pozice 1 a 2).

- Drážky středového víčka 2 L nádoby je nutné zasunout do výřezů víka nádoby a otočit doprava dle značení na víku nádoby.
- Nikdy mixér neprovozujte bez nasazeného horního víka na mixovací nádobě a víčka ve středovém otvoru- toto středové víčko je určeno pro přidávání surovin do nádoby v průběhu mixování. Po přidání surovin je nutné jej usadit zpět.

VI. Uvedení mixéru do chodu bez přednastaveného mixovacího programu

- 1) Stiskněte svítící tlačítko „ON/OFF“ na ovládacím panelu a na displeji se zobrazí symbol „0:00“ pro nastavení času.
- 2) Po stisknutí tlačítka „TIME+/ TIME-“ nebo „SPEED+/ SPEED-“ se rozsvítí obě tato tlačítka a pro bezprogramové používání mixéru je nutné nastavit rychlost a dobu chodu.

Opětovným stisknutím +/- tlačítka Speed volíte mezi přednastavenými rychlostmi otáčení (nejnižší „Speed 1“ až nejvyšší „Speed H“).

Podobně stisknutím +/- tlačítka Time lze nastavit čas chodu po 10 sekundách. Maximálně však 10 minut. Tato doba je dostatečná pro požadovanou úroveň zpracování.

3) Pro uvedení mixéru do chodu stiskněte tlačítko „ON/OFF“.

V případě potřeby je možné měnit otáčky a čas za chodu mixéru.

VII. Vypnutí mixéru

- Pro vypnutí mixéru stiskněte tlačítko „ON/OFF“.

VIII. Uvedení mixéru do chodu s přednastaveným mixovacím programem

- Mixér má přednastavených 7 pracovních režimů mixování v kombinaci rychlostí otáček a doby mixování (kromě režimu PULSE) vzhledem k povaze mixovaného materiálu pro jejich ideální zpracování. Program je dle druhu zpracovávaného materiálu označen příslušným obrázkem v tlačítku na ovládacím panelu mixéru, viz (obr. F)

- 1) Stiskněte svítící tlačítko „ON/OFF“ na ovládacím panelu a na displeji se zobrazí symbol „0:00“.
- 2) Stiskněte příslušné tlačítko programu na ovládacím panelu dle zpracovávaného materiálu (tlačítka programů před stisknutím nesvítí). Dojde k uvedení mixéru do chodu s postupně se měnící rychlostí otáček v závislosti na čase dle zvoleného mixovacího programu. Pro spuštění režimu PULSE je nutné tlačítko PULSE stisknout dvakrát – poprvé pro aktivaci tlačítka a podruhé pro uvedení mixéru do chodu.

! UPOZORNĚNÍ

- Pokud po stisknutí provozního spínače nedojde k uvedení mixéru do chodu, ihned mixér vypněte, odpojte jej od zdroje el. proudu a zjistěte, zda je příčina v zablokovaném noži mixéru, či jinde. Pokud se Vám závada nepodaří odstranit či zjistit

příčinu, výrobek nechte opravit v autorizovaném servisu značky Nature7® prostřednictvím prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Pokud jde o vnitřní závadu, opravy smí provádět pouze autorizovaný servis.

- Při probíhajícím mixovacím programem svítí tlačítko „TIME +/-“, kterým lze prodloužit či zkrátit dobu chodu programu v případě, že úroveň zpracování materiálu je nedostatečná či postačující.
- Rychlost otáček tlačítkem „SPEED+/ SPEED-“ v rámci přednastaveného programu měnit nelze (tlačítko v průběhu mixovacího programu nesvítí).

➔ Jemnost mixované směsi/mletého materiálu je závislá na době chodu mixéru a otáčkách.

REŽIM PULSE

Při režimu **PULSE** je doba chodu 3 sekundy při maximálních otáčkách **a dobu chodu nelze upravovat**. Tento program je určen pro mžkové mixování/sekání a drcení kostek ledu.

PROGRAM ZELENINA A OVOCE

Tento program je určen pro zpracování zeleniny, ovoce. Délka programu je 1,5 minuty.

PROGRAM SMOOTHIE

Program smoothie je určen pro přípravu koktailů. Doba trvání programu je 45 sekund.

PROGRAM SAUCE

Tento program je určen především pro zpracování ovoce. Přípravu pyré, ovocných šťáv v kombinaci s vodou či jinými nápoji a pochutinami apod. Doba trvání programu je 40 sekund.

PROGRAM NUTS

Program určený pro sekání a mletí ořechů, kávy, maku, semen a dalších tvrdších

plodin či surovin. Doba trvání programu je 45 s. Pro optimální kvalitu mletí doporučujeme používat pro tento účel 1 L mixovací nádobu (obr. D).

! UPOZORNĚNÍ PRO MLETÍ KÁVY

V umleté kávě může zůstat určitý podíl hrubších částic.

PROGRAM ICE CREAM



Program určený pro výrobu zmrzliny. Doba trvání programu 50 sekund.

PROGRAM BISQUE



Program určený pro přípravu teplých hladkých krémových polévek („bisque“ je francouzské označení pro hladkou, krémovou a kořeněnou polévku založenou na vývaru z korýšů).

Při tomto programu se rychlost otáček rychle vyšplhá na maximum a trvá 8 minut. Za tuto dobu se studená voda vlivem otáček ohřeje na přibližně 65°C za 8 minut, čehož lze využít k přípravě teplých polévek. Do mixovací nádoby je možné nalít vývar ze zeleniny či masa a přidat další ingredience, např. smaženou zeleninu, houby, bylinky a smetanu atp. Dále je možné tímto programem připravit lahodné teplé ovocné nápoje. Do mixovací nádoby je možné nalít horkou vodu s teplotou do 90°C. V průběhu tohoto programu však dojde k dalšímu ohřevu (viz výše), používejte tedy vždy jen tak teplou kapalinu, aby nedošlo k ohřátí nad maximální dovolenou teplotu 90°C.

Dobu tohoto programu neprodlužujte na déle než na přednastavených 8 minut, mohlo by dojít k přetížení motoru.

DŮLEŽITÉ INFORMACE K POUŽÍVÁNÍ MIXÉRU

- Do 2L mixovací nádoby je možné přidávat suroviny během chodu skrz středový otvor ve víku nebo přes násypku u 1 L nádoby, která je součástí víka po odejmutí víčka (obr. E).

- V případě uvízlého materiálu ve 2 L mixovací nádobě je možné materiál přisunout k noži pýchovadlem skrz středový otvor ve velkém víku, a tím bude zamezeno neúmyslnému kontaktu pýchovadla s rotujícím nožem (**obr. C**). Při použití 1 L nádoby se používají rotační stěrky uvnitř nádoby, které jsou součástí víka a které se dají do pohybu při otáčení násypky (**obr. E**). Nikdy nepřisunujte surovinu k rotujícímu noži přímým vložením pýchovadla či jiného předmětu do mixovací nádoby bez nainstalovaného horního víka, mohlo by dojít ke kontaktu pýchovadla s rotujícím nožem, a tím ke vzniku úrazu. K přisunování suroviny používejte dodávané pýchovadlo a nikoli jiný nástroj z důvodu nebezpečného kontaktu s nožem. Středové víčko usadte zpět do otvoru velkého víka, jakmile přidáte surovinu do mixovací nádoby.
- Pokud bude na stěnách 2 L mixovací nádoby ulpívat mixovaný materiál, je možné jej po vypnutí mixéru ze stěn uvolnit dodávanou stěrkou (**obr. B, pozice 6**). U 1 L nádoby se k tomuto účelu používají rotační stěrky, které jsou součástí víka nádoby.

! UPOZORNĚNÍ

- Mletím tvrdších a hutnějších plodů, např. ořechů, dojde k jemnému poškrábání vnitřní stěny mixovací nádoby, a tím nádoba nabude matného vzhledu, jde o přirozený jev.

Přerušení a vypnutí mixéru

- ➔ **Pro potřebu okamžitého přerušení programu a zastavení mixéru stiskněte tlačítko „ON/OFF“.**

IX. Recepty

Níže uvedené poměry surovin v receptech přepočtete na požadované množství směsi.

SMOOTHIES – KOKTEJLY

Pro jemný detox

- 100 g ananasu
- 20 g řapíkatého celeru
- 25 g polníčku
- 5 g řeřichy
- snítka rozmarýny
- 1 lžička medu, voda

Ovoce i zeleninu omyjte a vložte do mixéru. Přidejte snítka rozmarýny, med a vodu podle potřeby. Umixujte do hladka.

Pro ladné křivky

- 100 g vodního melounu
- 30 g banánu
- 25 g malin
- 35 g jablka
- 5 g lněného semínka, větvička kopru, voda podle potřeby

Do mixéru vložte všechny ingredience a vodu přidávejte podle své potřeby. Umixujte dohladka.

Pro zdravou kůži

- 50 ml mrkvové šťávy
 - 50 g melounu cantaloupe
 - 25 g hrušky
 - 15 g plodů physalis
 - 50 g papáji
 - 25 g mrkve
 - kousek zázvoru, kostky ledu a voda podle potřeby
- Ovoce a zeleninu nakrájejte a s ostatními přísadami umixujte dohladka.

X. Údržba a čištění

- Před jakoukoli údržbou a čištěním mixéru odpojte napájecí kabel motorové jednotky od zdroje el. proudu.
- K očištění motorové jednotky použijte pouze vlhkou textilií. Motorovou jednotku neponořujte do vody a zamezte jejímu kontaktu s vodou.
- Všechny odnímatelné části lze mýt vodou o teplotě do 60°C a tudíž také v myčce na nádobí.
- Zamezte kontaktu plastových částí mixéru s organickými rozpouštědly (např. na bázi acetonu) a abrazivními čistícími prostředky jako jsou např. čistící písky, došlo by k jejich poškození.

! UPOZORNĚNÍ

Při čištění mixovací základny dbejte opatrnosti, neboť mixovací nože jsou ostré.

NÁHRADNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ K DOKOUPENÍ V PŘÍPADĚ POTŘEBY

Náhradní příslušenství	Obj. č.
Univerzální mixovací nádoba 2 l s víkem (bez nožů)	569523A
Mixovací nádoba na zrniny, sypké směsi apod. 1 l s víkem (bez nože)	569523B
Nože mixovací, sada (2 nože) pro 569523A	569523C
Nůž na suché směsi pro 569523B	569523D
Pýchovadlo	569523F
Stěrka čistící	569523G

! UPOZORNĚNÍ

- Nůž pro suché směsi 569523D lze nainstalovat i do 2 L mixovací nádoby 569523A místo nože v této nádobě. Mixér však nesmí být přetěžován velkým objemem suché mixované směsi ve 2 litrové mixovací nádobě.

XI. Bezpečnostní pokyny

Dle EN 60335-2-14 musí být uvedeno v návodu k použití pro mixéry následující sdělení:

„Mixér nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.“

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát,„

- Pokud přístroj nepoužíváte, nechávejte jej bez dozoru, chcete-li provést údržbu či nasadit nebo odejmout nějakou část, vždy jej vypněte a odpojte přívodní kabel od zdroje el. proudu.
- Mixér je určen pouze pro použití ve vslulé poloze!
- Před připojením přístroje ke zdroji el. proudu zkontrolujte, zda přístroj či jeho napájecí kabel není poškozen. Pokud jeví známky poškození,

nepřipojujte jej ke zdroji el. proudu a zajistěte jeho nápravu či opravu v autorizovaném servisu značky Nature7®. K opravě přístroje smí být použity pouze originální díly výrobce a opravu smí provádět pouze autorizovaný servis značky Nature7®. Pro záruční opravu se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili a on zajistí opravu v autorizovaném servisu. V případě pozáruční opravy se obraťte na autorizovaný servis značky Nature7® (servisní místa naleznete na webových adresách v úvodu návodu).

- Přístroj je určen pro používání v uzavřených prostorech. Chraňte jej před vlhkostí a vniknutím vody do vnitřních částí přístroje. Přístroj nikdy nestavte na mokré povrchy, neboť může dojít k vniknutí vody do elektrických částí přístroje větracími otvory motoru umístěnými na spodní motorové základny.
- Přívodní kabel chraňte před mechanickým a tepelným poškozením. V případě, že přívodní kabel přechází přes ostrou hranu, opatřete jej vhodnou ochranou proti jeho poškození. Kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů, aby nemohlo dojít k tepelnému narušení izolace.

! UPOZORNĚNÍ PRO OSTRÉ MIXOVACÍ NOŽE:

- Mixovací nože jsou ostré! Zacházejte s nimi velmi opatrně.
- Nezapínejte přístroj tehdy, když jsou mixovací nože uvolněny nebo poškozeny.

XII. Odkaz na štítek a piktogramy

( obr. G)



Před použitím si přečtete návod k použití.



Odpovídá požadavkům EU.



Přístroj používejte v uzavřených prostorech a chraňte jej před deštěm a vniknutím vody větracími otvory do motoru.



Dvojitá izolace.



Nepoužitelný výrobek nevyhazujte do směsného odpadu, ale odevzdejte k ekologické recyklaci.



Sériové číslo

Vyjadřuje rok a měsíc výroby a číslo výrobní série

XIII. Likvidace odpadu

- Obalové materiály vyhodte do kontejneru na příslušný tříděný odpad.
- Nepoužitelný výrobek se dle směrnice 2012/19 EU nesmí vyhazovat do směsného odpadu, ale je nezbytné jej odevzdat k ekologické recyklaci na příslušných sběrných místech. Informace o sběrných místech obdržíte na obecním úřadě.



XIV. Skladování

Očištěný suchý přístroj skladujte na suchém místě mimo dosah dětí. Chraňte jej před vlhkostí, přímým slunečním zářením, sálavými zdroji tepla a nepříznivými klimatickými jevy.

XV. Záruční doba a podmínky

Dne 1.1.2014 vstoupil v účinnost zákon č. 89/2012 Sb. ze dne 3. února 2012 a k tomuto datu se ruší zákony 40/1964 Sb.; 513/1991 Sb. a 59/1998 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Odpovědnost za vady na Vámi zakoupený výrobek platí po dobu 2 let od data prodeje. Uplatnění nároku na bezplatnou záruční opravu se řídí zákonem č. 89/2012 Sb. Při splnění níže uvedených obchodních podmínek, které jsou v souladu s tímto zákonem, Vám výrobek bude bezplatně opraven.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY


1. Prodávající je povinen spotřebiteli zboží předvést (pokud to jeho povaha umožňuje) a vystavit doklad o koupi v souladu se zákonem. Všechny údaje v dokladu o koupi musí být vypsány nesmazatelným způsobem v okamžiku prodeje zboží.
 2. Již při výběru zboží pečlivě zvažte, jaké funkce a činnosti od výrobku požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším technickým nárokům, není důvodem k jeho reklamaci.
 3. Při uplatnění nároku na bezplatnou opravu musí být zboží předáno s řádným dokladem o koupi.
 4. Pro přijetí zboží k reklamaci by mělo být pokud možno očištěno a zabaleno tak, aby při přepravě nedošlo k poškození (nejlépe v originálním obalu). V zájmu přesné diagnostiky závady a jejího dokonalého odstranění spolu s výrobkem zašlete i jeho originální příslušenství.
 5. Servis nenese odpovědnost za zboží poškozené přepravcem.
 6. Servis dále nenese odpovědnost za zaslání příslušenství, které není součástí základního vybavení výrobku. Výjimkou jsou případy, kdy příslušenství nelze odstranit z důvodu vady výrobku.
 7. Odpovědnost za vady („záruka,“) se vztahuje na skryté a viditelné vady výrobku.
8. Záruční opravu je oprávněn vykonávat výhradně autorizovaný servis značky Nature7.
 9. Výrobce odpovídá za to, že výrobek bude mít po celou dobu odpovědnosti za vady vlastnosti a parametry uvedené v technických údajích, při dodržení návodu k použití.
 10. Nárok na bezplatnou opravu zaniká, jestliže:
 - a) výrobek nebyl používán a udržován podle návodu k obsluze.
 - b) byl proveden jakýkoliv zásah do konstrukce stroje bez předchozího písemného povolení vydaného firmou Madal Bal a.s. nebo autorizovaným servisem značky Nature7.
 - c) výrobek byl používán v jiných podmínkách nebo k jiným účelům, než ke kterým je určen.
 - d) byla některá část výrobku nahrazena neoriginální součástí.
 - e) k poškození výrobku nebo k nadměrnému opotřebenému došlo vinou nedostatečné údržby.
 - f) výrobek havaroval, byl poškozen vyšší mocí či nedbalostí uživatele.
 - g) škody vzniklé působením vnějších mechanických, teplotních či chemických vlivů.
 - h) vady byly způsobeny nevhodným skladováním, či manipulací s výrobkem.
 - i) výrobek byl používán (pro daný typ výrobku) v agresivním prostředí např. prašném, vlhkém.
 - j) výrobek byl použit nad rámec přípustného zatížení.
 - k) bylo provedeno jakékoliv falšování dokladu o koupi či reklamační zprávy.
 11. Odpovědnost za vady se nevztahuje na běžné opotřebením výrobku nebo na použití výrobku k jiným účelům, než ke kterým je určen.
 12. Odpovědnost za vady se nevztahuje na opotřebením výrobku, které je přirozené v důsledku jeho běžného používání, např. obroušení brusných kotoučů, nižší kapacita akumulátoru po dlouhodobém používání apod.

13. Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
14. Nelze uplatňovat nárok na bezplatnou opravu vady, na kterou již byla prodávajícím poskytnuta sleva. Pokud si spotřebitel výrobek svépomocí opraví, pak výrobce ani prodávající nenesou odpovědnost za případné poškození výrobku či újmu na zdraví v důsledku neodborné opravy či použití neoriginálních náhradních dílů.

ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS

Pro uplatnění práva na záruční opravu zboží se obraťte na obchodníka, kde jste zboží zakoupili.

Pro pozáruční opravu se můžete také obrátit na náš autorizovaný servis.

 Nejbližší servisní místa naleznete na www.nature7.cz. V případě dotazů Vám poradíme na zákaznické lince 222 745 130.

PROHLÁŠENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

Výrobce Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

prohlašuje, že níže zmíněný výrobek splňuje požadavky nařízení Evropské komise (EU) 10/2011 ve znění pozdějších předpisů a Vyhlášku Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů, které stanovují požadavky na plasty, kovy a materiály určené pro styk s potravinami.

Nature7® 569523
Mixér 1500 W

Ve Zlíně: 10/12/15



Martin Šenkýř
člen představenstva a.s.

EU A GS PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

prohlašuje, že následně označené zařízení na základě své koncepce a konstrukce, stejně jako na trh uvedené provedení, odpovídá příslušným požadavkům Evropské unie. Při námi neodsouhlasených změnách zařízení ztrácí toto prohlášení svou platnost.

Nature7® 569523
Mixér 1500 W

byl navržen a vyroben ve shodě s následujícími normami:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11;
EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2;
EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN 62321:2008;

a předpisy:

2014/35 EU
2014/30 EU
2011/65 EU

2009/125 EC (Nařízení Komise (EU) 1275/2008 a 801/2013)

Ve Zlíně: 10/12/2015



Martin Šenkýř
člen představenstva a.s.



Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, dass Sie der Marke Nature7® durch den Kauf dieses Produktes geschenkt haben.

Das Produkt wurde Zuverlässigkeits-, Sicherheits- und Qualitätstests unterzogen, die durch Normen und Vorschriften der Europäischen Union vorgeschrieben werden.

Bei jeglichen Fragen wenden Sie sich bitte an:



nature7@madalbal.cz

tel: +420 603 532 552

www.nature7.cz

Hersteller: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Přiluky 244, CZ-76001 Zlín, Česká republika.

Herausgegeben am: 07/12/2015

I. Charakteristik

Der Multifunktionsmixer cleverMix Nature7®CM15WP (569523) dient zu einer schnellen und einfachen Zubereitung von Soßen, Püree, flüssigem Teig, Cocktails (Smoothies), Eissplitter, heißen und kalten Suppen, zum Zerhacken von Obst, Gemüse und Fleisch auf die gewünschte Größe, zum Mahlen von Nüssen, Samen, Mohn oder Kaffee, Zubereitung von Eis und Säuglingsnahrung, wie z. B. Jausen u. ä. Durch die hohe Messerdrehzahl kann das Wasser direkt im Mixerbehälter erhitzt werden (auf ca. 65°C), und somit können warme Suppen, ggf. warme Obstgetränke direkt im Mischbehälter zubereitet werden.

➔ Das Mixer ist mit einem Display und einer Bedientafel mit Tasten ausgestattet. Mit den Tasten kann eines der sieben voreingestellten Programme zum Mixen in Kombination mit der Drehzahl und Zeit für die einzelnen Typen an zubereiteten Speisen / verarbeiteten Rohstoffen zur optimalen Verarbeitung im Hinblick auf ihren Charakter gewählt werden. Die Programmdauer kann je nach Menge und Verarbeitungsgrad des eingelegten Inhalts geändert werden. Es handelt sich um folgende Programme: **PULSE, Gemüse, Smoothies (Cocktails), Soßen, Nüsse-Samen, Eis, Cremesuppen** („Bisque“). Mit den Tasten können die Drehzahl und Betriebsdauer auch ohne die voreingestellten Programme eingestellt werden, was für standardisierte Mahl-/Hackkörnung im Bedarfsfall, z. B. bei der Grobheit vom Kaffee, genutzt werden kann.

➔ Das Mischgefäß mit einem Inhalt von 2 L, welches Bestandteil der Lieferung ist, ist das Universalwerkzeug für die Zubereitung von allen oben genannten Rohstoffsorten. Zum Mixer ist jedoch auch ein Mischgefäß mit 1 L Inhalt als Zubehör erhältlich (Best.-Nr. 569523B), das speziell zum Mahlen von trockenen Rohstoffen (Abb. D und E) wie Körner, Samen, Kaffeebohnen, Nüsse u. ä. zum Erreichen einer höheren Mahlqualität bestimmt ist.

➔ Das Material der Mischbehälter ist gesundheitsunbedenklich und phenolfrei („BPA free“), inklusive der Messer, und daher kann es

auch für die Zubereitung von Säuglingsnahrung eingesetzt werden.

➔ Die Mischbehälter können in einer Spülmaschine gewaschen werden.

II. Technische Daten

Maximale Aufnahmeleistung	1500 W
Leerlaufdrehzahl	16.000min ⁻¹
Display mit Bedientasten	ja
Einstellbare Betriebsdauer	nach 10 Sekunden, max. 10 Minuten.
Anzahl Geschwindigkeitsstufen	1-10 (speed 1-speed H)
PULSE-Funktion zur Zerkleinerung von Eis und Sofort-Hacken	ja
Mischprogramme nach dem gemischten Rohstoffen	Ja; 6+PULSE
Material des Mischbehälters	Tritan™ (enthält kein Bisphenol A; „BPA free,“)
Mischbehälter	2 L universell für Flüssigkeiten, zähe und harte Rohstoffe 1 L für trockene Rohstoffe (Samen u. ä.)
Maximale anwendbare Flüssigkeitstemperatur	90 °C
Spannung/Frequenz	220-240 V~50 Hz
Schutzart	IP20
Isolierklasse	II (doppelte Isolierung)
Gewicht ohne Kabel mit 2 L-Gefäß	4,2 kg
Höchstabmessungen (H x B x T)	48 x 19 x 23 cm
Schalldruckpegel	<70 dB(A) (nach EN 60704-1)
Schallleistungspegel	< 85 dB(A) (nach EN 60704-1)

III. Bestandteile vom Mixer

(👁 Abb. A)

15. Motoreinheit des Mixers
16. Lüftungsschlitze des Motors
17. Füße
18. Bedientafel
19. Netzkabel
20. Sicherungsnocken zum Befestigen vom Mischbehälter
21. Schneidmessermitnehmer

(👁 Abb. B)

1. Deckel für die mittlere Öffnung zum Einlegen von Rohstoffen in den Mischbehälter während des Betriebes
2. Schutzdeckel des Mischbehälters
3. Universeller 2 L-Mischbehälter
4. Schneidmesser
5. Stauchgerät
6. Spachtel

(👁 Abb. C)

Im Behälter eingelegtes Stauchgerät zum Lösen vom hängenden Material.

(👁 Abb. D)

Mixer mit Mischbehälter für Bohnen, Samen, Kaffee u. ä.

1. Deckel für den Trichter zum Einfüllen vom Schüttgut in den Mischbehälter während des Betriebes
2. Drehbarer Schütttrichter zum Drehen der Spachteln im Mischbehälter
3. Schutzdeckel des 1 L-Mischbehälters
4. 1 L-Mischbehälter für Bohnen, Samen, Kaffee u. ä.
5. Rotationsspachteln
6. Schneidmesser

(👁 Abb. E)

Dosierungsprinzip von Rohstoffen in den Mischbehälter für Bohnen u. ä. und Drehen des

Schütttrichters zwecks Lösen vom hängenden Material.

(👁 Abb. F)

Bedientafel mit Display und Tasten.

IV. Wichtige Informationen zur Anwendung vom Mixer

! HINWEIS

Vor dem Gebrauch lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung und halten Sie diese in der Nähe des Gerätes, damit sich der Bediener mit ihr vertraut machen kann. Falls Sie das Produkt jemandem ausleihen oder verkaufen, legen Sie stets diese Gebrauchsanleitung bei. Verhindern Sie die Beschädigung dieser Gebrauchsanleitung. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden infolge vom Gebrauch des Gerätes im Widerspruch zu dieser Bedienungsanleitung. Machen Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts mit allen seinen Bedienungselementen und Bestandteilen und auch mit dem Ausschalten des Gerätes vertraut, um es im Falle einer gefährlichen Situation sofort ausschalten zu können. Kontrollieren Sie vor der Anwendung den festen Sitz sämtlicher Komponenten und auch ob irgendein Teil des Gerätes, wie z. B. die Sicherheits- und Schutzelemente nicht beschädigt oder falsch installiert ist, und prüfen Sie ebenfalls das Netzkabel, ob es keine beschädigte Isolierung aufweist. Als Beschädigung wird auch ein morsches Netzkabel betrachtet. Ein Gerät mit beschädigten Teilen darf nicht benutzt werden und es ist Abhilfe zu schaffen oder eine Reparatur in einer autorisierten Werkstatt der Marke Nature7 sicherzustellen (siehe Kapitel Instandhaltung und Service).

! HINWEIS

- Vor dem Gebrauch des Mixers sind alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, gründlich zu reinigen.

- Vor dem Mixen von Früchten, die harte Partikel enthalten, wie z. B. Kerne, Schalen usw. sind diese zuerst zu entfernen.

- Die Früchte sind vor der Verarbeitung gründlich zu waschen.



- Großvolumiges Material ist vor dem Einlegen in den Mixer zuerst in kleine Stücke zu schneiden, damit das Material beim Drehen der Messer rotieren kann.

- Dichte, harte und zähe Rohstoffe müssen nach einzelnen Teilen bei niedriger Drehzahl mit allmählicher Beigabe weiterer Zutaten nach dem Zerkleinern der ursprünglichen Menge gemischt werden. Es darf zu keiner Überlastung vom Motor kommen, die sich durch niedrige Drehzahl und ein „müdes“ Geräusch oder durch Festsitzen der Messer im Material auszeichnet. Falls der Motor überlastet wird, geben Sie keine weiteren Rohstoffe bei, schalten den Mixer aus, nehmen den Mischbehälter vom Motorteil herunter und entnehmen Sie eine bestimmte Menge an Material aus dem Mischbehälter heraus. Falls möglich, können Sie - um den Widerstand des gemischten Materials zu verringern - etwas Flüssigkeit in das Gemisch begeben. Sobald der Anteil des zähen Materials gleichmäßig bei einer niedrigen Drehzahl zerkleinert ist, kann nach und nach die Drehzahl erhöht werden. Größere Mengen vom zähen Material dürfen nicht für längere Zeit und auch nicht bei hoher Drehzahl gemischt werden, damit der Motor nicht überlastet wird.

- Benutzen Sie den Mixer nicht als Knetmaschine für zähen Teig.

V. Zusammenbau und Anwendung vom Mixer

- 1) Stellen Sie die Motoreinheit des Mixers auf einen festen, trockenen und waagerechten Untergrund.
- 2) Setzen Sie den Mischbehälter auf die Motoreinheit auf.

- Den universellen 2 L-Mischbehälter setzen Sie nach ( **Abb. B auf**).
- Den 1 L-Mischbehälter (ist nicht Bestandteil der Lieferung - gesondert erhältlich), der vor allem für Kerne, Samen, Kaffee u. ä. bestimmt ist, setzen Sie nach ( **Abb. D auf**).
- Der Mischbehälter muss fest und stabil auf der Motoreinheit sitzen.



3) Vor dem Anschluss des Netzkabels der Motorreinheit an die Steckdose ist zu prüfen, dass der Netzspannungswert in der Steckdose im Bereich von 220-240 V~50 Hz liegt.

4) Stecken Sie den Stecker des Mixer-Netzkabels in die Stromnetzsteckdose.

- ➔ Nach dem Anschluss des Mixer-Netzkabels an die Steckdose leuchtet die Taste „ON/OFF“ auf der Bedientafel des Mixers auf.

5) Legen Sie die Rohstoffe in den Mischbehälter im Verhältnis nach dem von Ihnen gewählten Rezept.

- Füllen Sie den Mischbehälter nicht über das durch einen Strich gekennzeichnete Höchstmaß.
- Geben Sie in den Mischbehälter nicht zu dickflüssige, breiartige Flüssigkeiten, damit der Motor nicht verbrannt wird. Zähne und harte Rohstoffe (z. B. Fleisch, Wurzelgemüse) müssen in angemessenen Mengen gemischt werden, und im Falle von größeren Mengen sind sie in solche Mengen aufzuteilen, die nach und nach gemischt werden.

6) Setzen Sie den großen Deckel und den Zentraldeckel in den Mischbehälter ( **Abb. B, Position 1 und 2; oder  **Abb. D Position 1 und 2).****

- Die Federn des Zentraldeckels am 2 L-Mischbehälter müssen in die Nuten des Behälterdeckels geschoben werden, anschließend ist eine Rechtsdrehung durchzuführen.
- Betreiben Sie den Mixer niemals ohne aufgesetzten Haupt- und Zentraldeckel in der Mittelöffnung - der Zentraldeckel ist zur

Beigabe von Rohstoffen in den Mixer während des Betriebes bestimmt. Nach Beigabe der Rohstoffe ist der Zentraldeckel wieder aufzusetzen.

VI. Inbetriebnahme vom Mixer ohne voreingestelltes Mischprogramm

1) Drücken Sie die leuchtende Taste „ON/OFF“ auf der Bedientafel und auf dem Display wird „0:00“ für die Einstellung der Zeit angezeigt.

2) Nach dem Drücken der Taste „TIME+/ TIME-“ oder „SPEED+/ SPEED-“ leuchten diese beiden Tasten auf und für den programmlosen Betrieb des Mixers muss die Geschwindigkeit und Betriebsdauer eingestellt werden.

Durch erneutes Drücken der Taste +/- Speed wählen Sie zwischen den voreingestellten Drehzahlen (niedrigste „Speed 1“ bis Maximum „Speed H“).

Ähnlich kann man über die Taste +/- Time die Betriebsdauer in Schritten nach 10 Sekunden einstellen. Der Höchstwert ist 10 Minuten. Diese Zeit ist für das gewünschte Verarbeitungsniveau ausreichend.


3) Um den Mixer in Betrieb zu setzen, drücken Sie die Taste „ON/OFF“.

Im Bedarfsfall kann die Drehzahl und Zeit auch während des Betriebes vom Mixer eingestellt werden.

VII. Ausschalten vom Mixer

- Um den Mixer auszuschalten, drücken Sie die Taste „ON/OFF“.

VIII. Inbetriebnahme vom Mixer mit voreingestelltem Mischprogramm

- Der Mixer verfügt über 7 Arbeitsmodi zum Mischen in verschiedenen Kombinationen der Drehzahl und Mischzeit (ausgenommen PULSE-Modus) im Hinblick zum Charakter des gemischten Materials für seine optimale Verarbeitung. Das Programm ist je nach Art des verarbeiteten Materials mit dem entsprechenden Symbol auf der Taste im Bedienfeld des Mixers gekennzeichnet, siehe ( **Abb. F)**

1) Drücken Sie die leuchtende Taste „ON/OFF“ auf der Bedientafel und auf dem Display wird „0:00“ angezeigt.

2) Drücken Sie die entsprechende Programmtaste auf dem Bedienfeld je nach dem verarbeiteten Rohstoff (die Programmtaste leuchten vor dem Drücken nicht). Dadurch wird der Mixer in Betrieb gesetzt, wobei sich die Drehzahl je nach der Zeit des gewählten Mischprogramms kontinuierlich ändert. Zum Starten vom PULSE-Modus muss die PULSE-Taste zweimal gedrückt werden – zuerst um die Taste selbst zu aktivieren, und danach um den Mixer zu starten.

HINWEIS


- Falls nach dem Betätigen vom Betriebsschalter der Mixer nicht in Betrieb gesetzt wird, schalten Sie ihn sofort aus, trennen ihn vom Stromnetz und ermitteln Sie die Ursache - blockiertes Schneidmesser oder andere. Falls es Ihnen nicht gelingt, die Störung zu beheben oder die Ursache zu ermitteln, lassen Sie das Produkt in einer autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7® über den Händler reparieren, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Falls es sich um einen internen Fehler handelt, darf die Reparatur nur eine autorisierte Servicewerkstatt ausführen.
- Beim laufenden Mixprogramm leuchtet die Taste „TIME +/-“, mit der die Programmdauer verlängert bzw. verkürzt werden kann, und zwar

im Falle, wenn die Verarbeitung der Zutaten nicht ausreichend oder im Gegenteil ausreichend ist.


- **Die Drehzahl** kann über die Taste „SPEED+/ SPEED-“ im Rahmen des voreingestellten Programms **nicht geändert werden** (die Taste leuchtet im Verlauf des Mixprogramms nicht).

➔ Der Feinheitsgrad des Gemischs/gemischten Materials hängt von der Betriebsdauer des Mixers und seiner Drehzahl ab.


PULSE-MODUS

 Im Modus **PULSE** beträgt die Betriebsdauer 3 Sekunden bei maximaler Drehzahl **und die Betriebsdauer kann nicht geändert werden**. Dieses Programm ist zum Sofortmischen/Zerhacken und Zerkleinerung von Eiswürfeln bestimmt.


PROGRAMM GEMÜSE UND OBST

 Dieses Programm ist zur Verarbeitung von Obst und Gemüse bestimmt. Die Programmdauer beträgt 1,5 Minuten.



PROGRAMM SMOOTHIE

 Das Programm Smoothie ist für die Zubereitung von Cocktails bestimmt. Die Programmdauer beträgt 45 Sekunden.

PROGRAMM SAUCE

 Dieses Programm ist vor allem zur Verarbeitung von Obst bestimmt. Zubereitung von Pürree, Obstsaften in Verbindung mit Wasser oder anderen Getränken und Delikatessen u. ä. Die Programmdauer beträgt 40 Sekunden.

PROGRAMM NUTS

 Programm zum Zerkleinern und Mahlen von Nüssen, Kaffee, Mohn, Samen oder weiteren harten Früchten oder Rohstoffen. Die Programmdauer beträgt 45 Sek. Für optimale Mahlqualität empfehlen wir für diesen Zweck den 1 L-Mischbehälter anzuwenden ( **Abb. D).**



HINWEIS ZUM KAFFEEMAHLEN

Im gemahlene Kaffee kann ein bestimmter Anteil von groben Partikeln bleiben.

PROGRAMM ICE CREAM



Für die Zubereitung vom Eis bestimmtes Programm. Die Programmdauer beträgt 50 Sekunden.

PROGRAMM BISQUE



Programm für die Zubereitung von warmen, glatten Cremesuppen („Bisque“ ist die französische Bezeichnung für eine glatte, gewürzte Cremesuppe, die auf einer Lobster-Brühe basiert).

Bei diesem Programm steigt die Drehzahl ganz schnell aufs Maximum und die Dauer beträgt 8 Minuten. Während dieser Zeit erwärmt sich das Wasser dank der hohen Drehzahl auf ca. 65°C in 8 Minuten, was für die Zubereitung von warmen Suppen benutzt werden kann. In den Mischbehälter kann eine Gemüse- oder Fleischbrühe geschüttet und es können weitere Zutaten beigegeben werden, z. B. paniertes Gemüse, Pilze, Kräuter, Sahne u. ä. Ferner können über dieses Programm schmackhafte warme Obstgetränke zubereitet werden. In den Mischbehälter kann heißes Wasser mit einer Temperatur bis 90°C gegossen werden. Im Laufe dieses Programms kommt es jedoch zu einer weiteren Erhitzung (siehe oben), benutzen Sie daher nur eine so warme Flüssigkeit, dass die höchstzulässige Temperatur von 90°C nicht überschritten wird.

Die Dauer dieses Programms darf nicht über die voreingestellten 8 Minuten hinaus verlängert werden, sonst kann der Motor überlastet werden.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR ANWENDUNG VOM MIXER

- In den 2 L-Mischbehälter können Zutaten während des Betriebs über die mittlere Öffnung im Deckel oder über den Schütttrichter beim 1 L-Mischbehälter beigegeben werden, der Bestandteil des großen Deckels ist ( **Abb. E**).
- Falls Rohstoffe im 2 L-Mischbehälter hängen bleiben, kann man sie mit der Stauchspachtel über die mittlere Öffnung im großen Deckel verschieben, wodurch ein ungewollter Kontakt der Stauchspachtel mit dem rotierenden Messer verhindert wird ( **Abb. C**). Bei der Anwendung des 1 L-Mischbehälters werden Rotationspachteln im Innenbereich vom Behälter benutzt, die Bestandteil vom Deckel sind und die beim Drehen des Schütttrichters in Bewegung gesetzt werden ( **Abb. E**).
Schieben Sie das Gemisch niemals zum Messer durch direktes Einlegen der Stauchspachtel oder eines anderen Gegenstandes in den Mischbehälter ohne aufgesetzten oberen Deckel; es könnte zum Kontakt der Stauchspachtel mit dem rotierenden Messer und dadurch zu Verletzungen kommen. Für das Zuschieben von Rohstoffen benutzen Sie die mitgelieferte Stauchspachtel und niemals ein anderes Werkzeug, wegen einem gefährlichen Kontakt mit dem Messer. Setzen Sie den mittleren Deckel wieder in die Öffnung vom großen Deckel, sobald Sie die Zutaten in das Gemisch beigegeben haben.
- Sollte an den Wänden des 2 L-Mischbehälters das Gemisch kleben bleiben, kann man es nach dem Ausschalten vom Mixer mit Hilfe der mitgelieferten Spachtel lösen ( **Abb. B, Position 6**). Beim 1 L-Mischbehälter werden zu diesem Zweck die Rotationspachteln benutzt, die Bestandteil vom Behälterdeckel sind.



HINWEIS

- Durch das zerhacken von härteren und kompakten Früchten, z. B. Nüssen, kommt es zu feinen Kratzern auf der Innenwand des Mischbehälters, wodurch der Behälter matt wird - es handelt sich um eine natürliche Erscheinung.

Arbeitsunterbrechung und Ausschalten vom Mixer

➔ Um das laufende Programm sofort zu unterbrechen und den Mixer anzuhalten drücken Sie die Taste „ON/OFF“.

IX. Rezepte

Die nachstehend in den Rezepten angeführten Zutatenverhältnisse rechnen Sie auf die gewünschte Gemischmenge um.

SMOOTHIES – COCKTAILS

Für eine gesunde Haut

- 50 ml Möhrensaft
- 50 g Cantaloupe-Melone
- 25 g Birnen
- 15 g Kapstachelbeere (*Physalis*)
- 50 g Papaya
- 25 g Möhren
- ein Stück Ingwer, Eiswürfel und Wasser je nach Bedarf

Schneiden Sie das Obst und Gemüse klein und mischen Sie es zusammen mit den anderen Zutaten glatt.

Für einen schonenden Detox

- 100 g Ananas
- 20 g echter Sellerie
- 25 g gewöhnlicher Feldsalat
- 5 g Kressen
- ein Zweig Rosmarin
- 1 Teelöffel Honig, Wasser

Waschen Sie das Obst und Gemüse, legen Sie es in den Mixer. Geben Sie einen Zweig Rosmarin, Honig und Wasser je nach Bedarf bei. Fein mixen.

Für eine schmale Taille

- 100 g Wassermelone
- 30 g Bananen
- 25 g Himbeeren
- 35 g Äpfel
- 5 g Leinsamen, Dillzweig, Wasser je nach Bedarf

Legen Sie alle Zutaten in den Mixer hinein und fügen Sie Wasser je nach eigenem Bedarf hinzu. Erstellen Sie eine glatte Mischung.

X. Instandhaltung und Reinigung

- Vor jeglicher Instandhaltung und Reinigung des Mixers ist das Netzkabel der Motoreinheit vom Stromnetz zu trennen.
- Zum Reinigen der Motoreinheit benutzen Sie ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit nie ins Wasser und verhindern Sie auch ihren Kontakt mit Wasser.
- Alle abnehmbaren Teile können mit Wasser mit Temperatur bis 60°C und somit auch in einer Spülmaschine gereinigt werden.
- Verhindern Sie den Kontakt der Kunststoffteile des Mixers mit organischen Lösemitteln (z. B. auf Azetonbasis) und schleifenden Mitteln wie z. B. Reinigungssand, denn sie würden dadurch beschädigt werden.

! HINWEIS

Beim Reinigen der Mixer-Basis ist mit Vorsicht zu arbeiten, da die Messer sehr scharf sind.

ERHÄLTliches ERSATZZUBEHÖR FÜR DEN BEDARFSFALL

Ersatzzubehör	Best.-Nr.
Universeller Mischbehälter 2 L mit Deckel (ohne Messer)	569523A
Mischbehälter für Körner, Schüttgut u. ä. 1 L mit Deckel (ohne Messer)	569523B
Mischmesser, Set (2 Messer) für 569523A	569523C
Messer für Trockenmassen für den Behälter 569523B	569523D
Stauchgerät	569523F
Reinigungsspachtel	569523G

! HINWEIS

- Das Messer für Trockenmassen 569523D kann auch in dem 2 L-Mischbehälter 569523A anstelle des Originalmessers installiert werden. Der Mixer darf jedoch nicht mit einer großen Menge an Trockengemisch im 2 L-Mischbehälter überlastet werden.

XI. Sicherheitshinweise

Nach der EN 60335-2-14 muss in der Bedienungsanleitung für Mixer folgender Text angegeben sein:

„Der Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Stromversorgung von Kindern fern. Den Verbraucher dürfen Personen mit verminderten physischen, geistigen und mentalen Fähigkeiten, oder mit ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen nur benutzen, sofern sie unter Aufsicht sind oder über die sichere Anwendung des Verbrauchers belehrt wurden und die eventuellen Gefahren verstehen.“

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls Sie das Gerät nicht benutzen, lassen Sie es nicht ohne Aufsicht. Falls Sie eine Instandhaltung durchführen oder ein Zubehörteil aufsetzen oder demontieren wollen, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Der Mixer ist nur zur Benutzung in senkrechter Position bestimmt!
- Kontrollieren Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Netzspannung, ob das Gerät oder das Stromversorgungskabel nicht beschädigt sind. Weist das Gerät Beschädigungen auf, schließen Sie es keinesfalls an die Stromversorgung an und stellen Sie eine Abhilfe oder Reparatur bei einer autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7® sicher. Zur Reparatur des Gerätes dürfen nur Originalteile vom Hersteller benutzt, und die Reparatur darf nur von einer autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7® durchgeführt werden. Zwecks einer

XII. Typenschildverweis und Piktogramme

(👁️ Abb. G)



Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes die Gebrauchsanleitung.



Entspricht den Anforderungen der EU.



Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und schützen Sie es vor Regen und Eindringen von Wasser durch die Lüftungsschlitze am Motor.



Doppelte Isolierung.



Werfen Sie das unbrauchbare Gerät nicht in den Hausmüll, sondern übergeben Sie es an eine fachgerechte Entsorgung.

Seriennummer

Stellt das Produktionsjahr und -monat und die Nummer der Produktionsserie dar.

Garantiereparatur wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, und dieser stelle eine Reparatur in einer autorisierten Servicewerkstatt sicher. Im Falle einer Nachgarantiereparatur wenden Sie sich an eine autorisierte Servicewerkstatt der Marke Nature7® (die Servicestellen finden Sie unter der in der Einleitung dieser Gebrauchsanweisung angeführten Internetadresse).

- Das Gerät ist zur Anwendung in geschlossenen Räumen bestimmt. Schützen Sie es vor Feuchtigkeit und Eindringen von Wasser in das Gerätinnere. Stellen Sie das Gerät nie auf nasse Untergründe, denn so kann Wasser in die elektrischen Teile des Geräts durch die Motorlüftungsschlitze im Boden vom Motorgehäuse eindringen.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor mechanischer und thermischer Beschädigung. Falls das Netzkabel über eine scharfe Kante geführt wird, muss es gegen eine Beschädigung auf geeignete Weise geschützt sein. Halten Sie das Versorgungskabel fern von heißen Oberflächen, sodass die Isolierung nicht durch Hitze beschädigt wird.

! HINWEIS FÜR SCHARFE MISCHMESSER

- Die Mischmesser sind sehr scharf! Gehen Sie mit ihnen mit äußerster Vorsicht um.
- Schalten Sie das Gerät dann nicht ein, wenn die Mischmesser gelöst oder beschädigt sind.

XIII. Abfallentsorgung

- Werfen Sie die Verpackungsmaterialien in entsprechende Sortiercontainer.
- Das unbrauchbare Gerät darf gem. der EU-Richtlinie 2012/19 nicht in den Hausmüll geworfen werden, sondern es muss einer ökologischen Entsorgung bei den jeweiligen Sammelstellen zugeführt werden. Informationen über Sammelstellen erhalten Sie bei dem Gemeindeamt.

XIV. Lagerung

Lagern Sie das trockene und gereinigte Gerät an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, direktem Sonnenstrahl, strahlenden Hitzequellen und negativen Witterungseinflüssen.

XV. Garantiefrist und Garantiebedingungen

Am 1.1.2014 trat das Gesetz Nr. 89/2012 Tsch. GBl. vom 3. Februar 2012 in Kraft, und zu diesem Datum werden die Gesetze 40/1964 Tsch. GBl.; 513/1991 Tsch. GBl. und 59/1998 Tsch. GBl. in der Fassung späterer Vorschriften, aufgehoben. Die Haftung für Mängel des von Ihnen gekauften Produkts gilt für die Dauer von 2 Jahren ab Verkaufsdatum. Die Geltendmachung des Anspruchs auf kostenlose Garantiereparatur richtet sich nach dem Gesetz Nr. 89/2012 Tsch. GBl. Bei der Erfüllung der nachstehend angeführten Geschäftsbedingungen, die in Übereinstimmung mit diesem Gesetz stehen, wird Ihr Produkt kostenlos repariert.



GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Der Verkäufer ist verpflichtet, dem Kunden die Ware vorzuführen (wenn dies der Charakter der Ware ermöglicht) und einen Kaufbeleg in Übereinstimmung mit dem Gesetz auszustellen. Sämtliche Angaben auf dem Kaufbeleg müssen im Augenblick des Warenverkaufs auf unlöschbare Weise ausgeschrieben werden.
2. Erwägen Sie bereits bei der Auswahl des Produktes sorgfältig, welche Funktionen und Tätigkeiten Sie vom Produkt fordern. Die Tatsache, dass das Produkt Ihren späteren technischen Anforderungen nicht entspricht, ist kein Grund zu seiner Reklamation.
3. Bei der Geltendmachung des Anspruchs auf kostenlose Reparatur muss die Ware zusammen mit einem ordnungsgemäßen Kaufbeleg übergeben werden.
4. Um die Ware zur Reklamation anzunehmen, sollte diese je nach Möglichkeit gereinigt und so verpackt sein, dass sie während des Transports nicht beschädigt wird (am besten in der Originalverpackung). Im Interesse einer genauen Fehlerdiagnose und einer vollständigen Mangelbeseitigung übersenden

Sie bitte zusammen mit dem Produkt auch dessen Originalzubehör.

5. Die Servicewerkstatt trägt keine Haftung für die Beschädigung der Ware durch den Spediteur.
6. Die Servicewerkstatt trägt ferner keine Haftung für zugesandtes Zubehör, das nicht Bestandteil der Grundausstattung des Produktes ist. Eine Ausnahme stellen Fälle dar, in denen das Zubehör infolge eines Produktmangels nicht beseitigt werden konnte.
7. Die Haftung für Mängel („Garantie“) bezieht sich auf versteckte und offensichtliche Produktmängel.
8. Eine Garantiereparatur ist ausschließlich von einer autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7 durchzuführen.
9. Der Hersteller haftet dafür, dass das Produkt während der gesamten Zeit der Mängelhaftung die Eigenschaften und Parameter haben wird, die in den Technischen Daten aufgeführt sind, sofern die Gebrauchsanleitung eingehalten wurde.
10. Anspruch auf kostenlose Reparatur erlischt, sofern:
 - a) das Produkt nicht nach der Gebrauchsanleitung benutzt und gewartet wurde.
 - b) ein beliebiger Eingriff in die Konstruktion des Gerätes ohne vorherige schriftliche Einwilligung der Firma Madal Bal a.s. oder der autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7 durchgeführt wurde.
 - c) das Produkt in anderen Bedingungen oder zu anderen Zwecken, als für welche es bestimmt ist, benutzt wurde.
 - d) ein beliebiger Teil des Produkts durch ein nicht originales Teil ersetzt wurde.
 - e) es zur Beschädigung oder zur übermäßigen Abnutzung aufgrund ungenügender Wartung gekommen ist.
- f) das Produkt in einen Unfall verwickelt war, durch höhere Gewalt oder durch Nachlässigkeit beschädigt wurde.
- g) die Schäden durch Einwirkung äußerer mechanischer, temperaturbedingter oder chemischer Einflüsse entstanden sind.
- h) die Mängel durch unsachgemäße Lagerung bzw. Handhabung verursacht wurden.
- i) das Produkt (für den gegebenen Produkttyp) in aggressivem Milieu, z. B. wo Staub oder Feuchtigkeit herrscht, benutzt wurde.
- j) das Produkt oberhalb der zugelassenen Belastungsgrenze benutzt wurde.
- k) eine beliebige Fälschung des Kaufbelegs oder des Reklamationsberichtes durchgeführt wurde.
11. Die Mängelhaftung bezieht sich nicht auf den üblichen Verschleiß des Produktes sowie auf die Benutzung des Produktes zu anderen Zwecken, als zu welchen es bestimmt ist.
12. Die Mängelhaftung bezieht sich nicht auf den Verschleiß des Produktes, der infolge seiner üblichen Benutzung natürlich ist, z. B. das Abschleifen der Schleifscheiben, geringere Kapazität des Akkus nach länger dauernder Nutzung u. ä.
13. Durch die Gewährung der Garantie sind die Rechte des Käufers, die sich zum Kauf der Sache nach besonderen Rechtsvorschriften bindet, nicht beeinträchtigt.
14. Es kann kein Anrecht auf kostenlose Reparatur in Anspruch genommen werden, wenn der Verkäufer bereits auf dieses Produkt einen Preisnachlass gewährt hat. Falls der Verbraucher das Produkt mit eigenen Kräften repariert, trägt weder der Hersteller noch der Verkäufer die Verantwortung für etwaige Beschädigung des Produktes oder gesundheitlichen Schaden infolge einer unsachgemäßen Reparatur oder Benutzung von nicht originellen Ersatzteilen.

GARANTIE UND NACHGARANTIESERVICE

Zwecks Geltendmachung des Rechts auf eine Garantiereparatur der Ware wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie die Ware gekauft haben.

Im Falle einer Nachgarantiereparatur können Sie sich auch an unsere autorisierte Servicestelle wenden.

Die nächstliegenden Servicestellen finden Sie auf www.nature7.cz. Im Falle von Fragen helfen wir Ihnen gern unter unser Kunden-Hotline 222 745 130.

ERKLÄRUNG ZUR GESUNDHEITLICHEN UNBEDENKLICHKEIT

Hersteller Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Steuer-Nr.: CZ-49433717

erklärt, dass das bezeichnete Produkt die Anforderungen der Verordnung der Europäischen Kommission (EU) 10/2011 in jeweils gültiger Fassung und die Kundmachung des Gesundheitsministeriums Nr. 38/2001 Tsch. GBl. in der jeweils gültigen Fassung erfüllt, welche die Anforderungen an Kunststoffe, Metalle und Werkstoffe festlegen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

**Nature7® 569523
Mixer 1500 W**

In Zlín: 10/12/15



Martin Šenkýř
Vorstandsmitglied der AG

EU UND GS KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Steuer-Nr.: CZ-49433717

erklärt, dass die nachstehend bezeichnete Anlage auf Grund ihres Konzeptes und Konstruktion, sowie die auf den Markt eingeführten Ausführungen, den einschlägigen Anforderungen der Europäischen Gemeinschaft entspricht. Bei den mit uns nicht abgestimmten Veränderungen am Gerät verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

**Nature7® 569523
Mixer 1500 W**

wurde in Übereinstimmung mit folgenden Normen:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11;
EN 55014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2;
EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN 62321:2008;

und Vorschriften:

2014/35 EU
2014/30 EU
2011/65 EU

2009/125 EC (Verordnung der Kommission (EU) 1275/2008 und 801/2013)
entworfen und hergestellt.
In Zlín: 10/12/2015



Martin Šenkýř
Vorstandsmitglied der AG



Introducción

Estimado cliente:

Gracias por su confianza expresada a la marca Nature7® por la compra de este producto.

El producto fue sometido a ensayos de fiabilidad, seguridad y calidad determinados por las normas y reglamentos de la Unión Europea.

Dirija cualesquier preguntas a:



nature7@madalbal.cz
tel: +420 603 532 552
www.nature7.cz

Fabricante: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příkladky 244, CZ-76001 Zlín, República Checa.

Fecha de la edición: 07/12/2015

I. Característica

Con la batidora de función múltiple cleverMix Nature7®CM15WP (569523) es posible preparar fácil y rápidamente salsas, purés, masas poco densas, cócteles (smoothies), granizado, sopas calientes y frías, picadillo de fruta, verdura y carne con el grosor necesario, moler nueces, semillas, semillas de amapola o café, preparar helado y alimentación para bebés, por ejemplo, purés de fruta. Con revoluciones altas del cuchillo es posible calentar el agua directamente en el recipiente de batir (a unos 65°C) preparando así sopas calientes, eventualmente bebidas calientes de fruta directamente en el recipiente de batir.

→ La batidora está equipada de la pantalla y panel de mando con botones. Con el botón es posible escoger uno de siete programas preconfigurados del batido con la combinación de las velocidades de revoluciones y tiempo para los diferentes tipos de alimentos preparados/,materias procesadas para lograr el óptimo resultado en relación con su carácter. La duración del programa se puede cambiar en dependencia de la cantidad y grado del procesamiento del material usado. Se trata de estos programas: **PULSE, verdura, smoothies (cócteles), salsas, nueces-semillas, helado, sopas de crema** („bisque“). Con los botones se pueden ajustar las revoluciones y el tiempo de la marcha hasta sin el uso de programas preconfigurados, lo que se puede aprovechar para lograr el grosor estándar del molido/triturado en el caso de la necesidad, por ejemplo, moliendo café.

→ El recipiente de batir de dos litros que es parte del suministro es universal para el procesamiento de todas las materias antes nombradas. Con la batidora se puede comprar también el recipiente de batir de 1 L 569523B, destinado especialmente para moler materias secas (fig. D y E) como granos, semillas, café, nueces, etc., para lograr una mejor calidad del molido.

→ El material de recipientes de batir está fabricado de material inocuo para la salud y sin contenido del bisfenol A („BPA free,“), incluidos los cuchillos, así que puede ser usado también para la preparación de la alimentación para bebés.

→ Los recipientes de batir se pueden fregar en el lavavajillas.

II. Datos técnicos

Potencia máxima	1500 W
Revoluciones sin carga	16.000min ⁻¹
Pantalla con botones de mando	Sí
Tiempo configurable de la marcha	a 10 segundos, máx. 10 minutos.
Número de grados de velocidad	1-10 (speed 1-speed H)
Función PULSE para triturar el hielo y picar inmediatamente	Sí
Programas de batir según el material a batir	Sí; 6+PULSE
Material del recipiente de batir	Tritan™ (no contiene bisfenol A; „BPA free,„)
Recipientes de batir	2 L universal para líquidos, materias resistentes y duras; 1 L para materias secas (semillas, etc.)
Máxima temperatura aplicable del líquido	90 °C
Tensión de alimentación/frecuencia	220-240 V~50 Hz
Cobertura	IP20
Clase del aislamiento	II (aislante doble)
Peso sin cable con el recipiente de 2 L	4,2 kg
Dimensiones máximas (alto x ancho y profundo)	48 x 19 x 23 cm
Nivel de presión acústica	<70 dB(A) (según EN 60704-1)
Nivel del rendimiento acústico	<85 dB(A) (según EN 60704-1)

III. Partes de la batidora

(👁️ fig. A)

15. Unidad de motor de la batidora
16. Orificios de ventilación del motor
17. Patas
18. Panel de mando
19. Cable de alimentación
20. Zapatas de seguridad para asentar el recipiente de batir
21. Arrastrador del cuchillo de batir

(👁️ fig. B)

1. Tapa central del orificio para insertar materias en el recipiente de batir batiendo
2. Tapa de protección del recipiente de batir
3. Recipiente de batir universal 2 L
4. Cuchillo de batir
5. Pisón
6. Espátula

(👁️ Fig. C)

Pisón introducido en el recipiente de batir para aflojar el material atrapado.

(👁️ fig. D)

Batidora con recipiente de batir para granos, semillas, café, etc.

1. Tapa central de la tolva para verter materias a granos en el recipiente de batir durante la marcha de la batidora
2. Tolva rotativa para hacer girar espátulas dentro del recipiente de batir
3. Tapa de protección del recipiente de batir de 1 L
4. Recipiente de batir de 1L para granos, semillas, café, etc.
5. Espátulas rotativas
6. Cuchillo de batir

(👁️ fig. E)

Principio de dosificación de materias al recipiente de batir destinado a granos, etc., y giros con la tolva

para hacer girar espátulas del material atrapado dentro del recipiente.

(👁️ fig. F)

Panel de mando con la pantalla y botones.

IV. Informaciones importantes para el uso de la batidora

⚠️ AVISO

Antes del uso lea todo el manual de uso y déjelo adjunto al producto para consultas posteriores del operador. Si presta o vende el producto a cualquiera, adjunte este manual de uso. Evite un daño de este manual. El fabricante no es responsable por daños o lesiones de personas ocurridos en relación con el uso del equipo que esté en contradicción con este manual. Antes del uso del equipo conozca todos sus elementos de mando y componentes y también el modo de la desconexión del equipo para poder desconectarlo inmediatamente en una situación de peligro. Antes del uso revise la fijación de todas las piezas y compruebe que ninguna parte del equipo, por ejemplo, elementos de protección de seguridad no estén dañados o mal instalados, y compruebe también que el cable de alimentación no tenga el aislante dañado. Como daño se considera también el cable de alimentación podrido. No use el equipo con piezas dañadas y asegure su reparación, eventualmente la reparación en el servicio autorizado de la marca Nature7 (véase el capítulo Servicio y mantenimiento).

⚠️ AVISO

- **Antes del uso de la batidora friegue cuidadosamente todas las partes que entran en contacto con alimentos.**
- **Antes de batir frutos que contienen partes duras como huesos, cáscaras, quite estas partes.**

- **Lave cuidadosamente los frutos antes de procesarlos.**
- **Corte a trozos más pequeños el material voluminoso antes de introducirlo en la batidora de modo que el material gire con la rotación del cuchillo.**
- **Materias densas, duras y resistentes se tienen que batir a partes con revoluciones más bajas añadiendo la materia poco a poco tras de picado de la parte anterior. No se debe sobrecargar el motor lo que se manifiesta con revoluciones más bajas y sonido „cansado“ del motor o trabado del cuchillo en el material. Si el motor se sobrecarga, no añada más materia, desconecte la batidora y quite el recipiente de batir de la base y saque cierta cantidad del recipiente de batir. Si es posible, para reducir la resistencia del material a batir contra el cuchillo añada un poco de líquido a la mezcla a batir. En cuanto la parte del material resistente esté picada de modo parejo con revoluciones bajas, es posible ir aumentando las revoluciones. No bata una mayor cantidad del material espeso durante más tiempo ni tampoco con revoluciones altas para evitar la sobrecarga del motor.**
- **Nunca use la batidora para amasar la masa densa.**

V. Ensamblaje y uso de la batidora

1) **Coloque la unidad de accionamiento de la batidora a una superficie sólida, seca y llana.**

2) **Sobre la unidad de motor asiente el recipiente de batir.**

- Asiente el recipiente universal de batir de 2 L según (👁️ fig. B).
- Asiente el recipiente de batir de un litro (no es parte del suministro, hay que comprarlo aparte) destinado sobre todo para granos, semillas, café, etc., según (👁️ fig. D).
- El recipiente tiene que asentarse firme y establemente sobre la base de motor.

3) Antes de conectar el cable de alimentación de la unidad de accionamiento con el enchufe bajo tensión eléctrica, compruebe que el valor de la tensión en el enchufe esté entre 220-240 V~50 Hz.

4) Después introduzca la horquilla del cable de alimentación de la batidora en el enchufe con la corriente eléctrica.

➔ Después de la conexión del cable de alimentación con la batidora se enciende el botón „ON/OFF“ en el panel de mando de la batidora.

5) Introduzca las materias en el recipiente de batir en la proporción según la receta escogida.

- No llene el recipiente de batir más que hasta la marca superior que determina el volumen.
- No introduzca en el recipiente de batir mezclas demasiado densas y pegajosas para evitar que el motor se quemé. Materias densas y duras (por ej., carne, verdura de raíz) se tienen que batir en la cantidad adecuada y en el caso de una mayor cantidad, dividirse a partes a batir poco a poco.

6) Asiente la tapa y tapita central del recipiente (👁 fig. B, posición 1 y 2; o 👁 fig. D posición 1 y 2).

- Las ranuras de la tapita central del recipiente de 2L se tienen que introducir en los recortes de la tapa del recipiente y girar a la derecha según la marca en la tapa del recipiente.
- Nunca opere la batidora sin poner la tapa superior al recipiente de batir y la tapita al orificio central - esta tapita sirve para añadir materias al recipiente durante el proceso de batir. Después de añadir las materias, hay que ponerla de vuelta.

VI. Puesta en marcha de la batidora sin programa de batir preconfigurado

1) Pulse el botón alumbrado „ON/OFF“ en el panel de mando y en la pantalla aparece el símbolo „0:00“ para configurar el tiempo.

2) Después de pulsar el botón „TIME+/ TIME-“ o „SPEED+/ SPEED-“, se encienden los dos botones y para usar la batidora sin programa hay que ajustar la velocidad y tiempo de marcha.

Pulsando de nuevo el botón +/- de Speed escoge entre las velocidades preconfiguradas de las revoluciones (la inferior „Speed 1“ hasta la superior „Speed H“).

De modo semejante, pulsando el botón +/- de Time es posible ajustar el tiempo de marcha a 10 segundos. Sin embargo, lo máximo 10 minutos. Este tiempo es suficiente para el nivel requerido del procesamiento.

3) Para la puesta de la batidora en marcha pulse el botón „ON/OFF“.

En el caso de la necesidad es posible cambiar las revoluciones y el tiempo durante la marcha de la batidora.

VII. Desconexión de la batidora

- Para desconectar la batidora pulse el botón „ON/OFF“.

VIII. Puesta en marcha de la batidora con programa de batir preconfigurado

- La batidora tiene 7 modos preconfigurados de batir en combinación con la velocidad de las revoluciones y el tiempo del batido (además del modo PULSE) según el carácter del material a batir y su procesamiento ideal. El programa se marca según el tipo del material a procesar con la imagen correspondiente en el botón del panel de mando de la batidora, véase(👁 fig. F)

1) Pulse el botón alumbrado „ON/OFF“ en el panel de mando y en la pantalla aparece el símbolo „0:00“.

2) Pulse el botón correspondiente del programa en el panel de mando según el material a procesar (antes de pulsar, los botones de los programas no alumbran). La batidora se pondrá en marcha y la velocidad de las revoluciones irá cambiando en dependencia del tiempo según el programa de batir seleccionado. Para activar el modo PULSE es necesario pulsar el botón PULSE dos veces – por primera vez para activar el botón y por segunda vez para poner la batidora en marcha.

⚠ AVISO

- Si después de pulsar el conector de funcionamiento la batidora no se pone en marcha, desconecte inmediatamente la batidora, desconéctela de la fuente de la corriente eléctrica y verifique si la causa consiste en el cuchillo bloqueado de la batidora o en otra parte. Si no logra eliminar el defecto ni verificar la causa, deje reparar el producto en el servicio autorizado de la marca Nature7® por medio del vendedor a quien compró el producto. Si se trata de un defecto interno, las reparaciones pueden ser hechas solamente por un servicio autorizado.
- Durante el programa en curso alumbrará el botón „TIME +/-“, con el cual se puede prolongar o abreviar el tiempo de marcha del programa

en el caso que el nivel del procesamiento del material sea insuficiente o suficiente.

- La velocidad de revoluciones con el botón „SPEED+/ SPEED-“ dentro del marco del programa preconfigurado **no se puede cambiar** (el botón no alumbrará durante el programa de batir).

➔ La finura de la mezcla batida / material molido depende del tiempo de la marcha y de las revoluciones de la batidora.

MODO PULSE



Durante el modo **PULSE**, el tiempo de marcha son 3 segundos con las máximas revoluciones **y el tiempo de marcha no se puede modificar**. Este programa está destinado a batido/triturado instantáneo y triturado de cubos de hielo.

PROGRAMA FRUTA Y VERDURA



Este programa está destinado al procesamiento de verdura, fruta. La duración del programa es 1,5 minutos.

PROGRAMA SMOOTHIE



El programa smoothie está destinado a la preparación de cócteles. La duración del programa son 45 segundos.

PROGRAMA SAUCE



Este programa está destinado sobre todo al procesamiento de fruta. La preparación del puré, zumos de fruta en combinación con el agua u otras bebidas y aliños, etc. La duración del programa son 40 segundos.

PROGRAMA NUTS



Programa destinado al picado y molido de nueces, café, semillas de amapola, semillas y otros frutos o materias duras. La duración del programa son 45 s. Para la calidad óptima del molido recomendamos usar para este fin el recipientes de batir de 1 L (👁 fig. D).

AVISO PARA EL MOLIDO DEL CAFÉ

En el café molido puede quedarse cierto porcentaje de partículas gruesas.

PROGRAMA ICE CREAM



Programa destinado a la producción del helado. La duración del programa son 50 segundos.

PROGRAMA BISQUE



Programa destinado a la preparación de suaves cremas calientes („bisque“ es el nombre francés de la crema suave y sazonada en base del caldo de mariscos). Durante este programa, la velocidad de las revoluciones sube rápidamente hasta el máximo y dura 8 minutos. Mientras tanto, el agua fría se calienta con las revoluciones a unos 65°C en 8 minutos, lo que se puede aprovechar para preparar sopas calientes. Al recipiente de batir se puede verter el caldo de verdura o carne y añadir más ingredientes, por ej., verdura frita, hierbas y nata, etc. Este programa también se puede usar para preparar deliciosas bebidas calientes de fruta. Al recipiente de batir se puede verter el agua caliente hasta 90°C. Sin embargo, durante este programa el agua seguirá calentándose (véase anteriormente), por eso use siempre el líquido de tal temperatura que no se supere la máxima temperatura permitida de 90°C.

No prolongue el tiempo de este programa a más de los 8 minutos preconfigurados, el motor se podría sobrecargar.

INFORMACIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA BATIDORA

- Al recipiente de batir de 2L se pueden añadir materias durante la marcha a través del orificio central en la tapa o a través de la tolva del recipiente de 1 L que es parte de la tapa después de quitarse la tapita (👁️ **fig. E**).
- En el caso del material trabado en el recipiente de batir de 2 L es posible acercar el material al cuchillo con el pistón a través del orificio central en la tapa grande, así se impedirá el contacto indeseable del pisón con el cuchillo rotativo (👁️ **fig. C**). Durante el uso del recipiente de 1 L se usan espátulas rotativas dentro del recipiente que son parte de la tapa y se mueven durante los giros de la tolva (👁️ **fig. E**). Nunca acerque la materia al cuchillo rotativo introduciendo el pisón u otro objeto directamente en el recipiente de batir sin tener instalada la tapa superior, el pisón podría entrar en contacto con el cuchillo en movimiento causando una lesión. Para acercar la materia use el pisón suministrado y nunca otra herramienta para evitar el contacto peligroso con el cuchillo. Asiente la tapita central de vuelta al orificio de la tapa grande en cuanto haya añadido la materia al recipiente de batir.
- Si en las paredes del recipiente de batir 2 L se quede adherido el material batido, es posible aflojarlo con la espátula adjunta después de desconectar la batidora (👁️ **fig. B, posición 6**). En el recipiente de 1 L, para este fin se usan espátulas rotativas que forman parte de la tapa del recipiente.

AVISO

- El molido de frutos duros y más densos, por ejemplo, nueces, raya suavemente la pared interior del recipiente de batir que así adquiere el aspecto mate, lo que es un fenómeno natural.

Interrupción y desconexión de la batidora

➔ **Si necesita interrumpir inmediatamente el programa y parar la batidora, pulse el botón „ON/OFF“.**

IX. Recetas

Calcule las proporciones siguientes de los ingredientes en las recetas a la cantidad requerida de la mezcla.

SMOOTHIES - CÓCTELES

Para la piel sana

- 50 ml de zumo de zanahoria
- 50 g de melón cantaloupe
- 25 g de pera
- 15 g de frutas de physalis
- 50 g de papaya
- 25 g de zanahoria
- un trocito de gengibre, cubitos de hielo y agua según la necesidad

Corte la fruta y verdura y bátalas a crema con los demás ingredientes..

Para curvas armoniosas

- 100 g de sandía
- 30 g de plátano
- 25 g de frambuesas
- 35 g de manzana
- 5 g de semilla de lino, una ramita de eneldo, agua según la necesidad

Ponga en la batidora todos los ingredientes y vaya añadiendo agua según la necesidad. Bata a crema.

Para la desintoxicación fina

- 100 g de piña
- 20 g de apio nabo
- 25 g de canónigo
- 5 g de berro
- una ramita de romero
- 1 cucharada de miel, agua

Lave la fruta y verdura introduciéndolas en la batidora. Añada una ramita de romero, miel y agua según la necesidad. Bata a crema.

X. Mantenimiento y limpieza

- Antes de cualquier mantenimiento y limpieza de la batidora desconecte el cable de alimentación de la unidad de accionamiento de la fuente de corriente eléctrica.
- Para limpiar la unidad de accionamiento use solamente un paño húmedo. No sumerja la unidad de accionamiento en el agua e impida su contacto con el agua.
- Todas las partes desarmables se pueden lavar con agua de temperatura hasta 60°C, es decir, también en el lavavajillas.
- Evite el contacto de partes plásticas de la batidora con diluyentes orgánicos (por ej., en base de acetona) y detergentes abrasivos como arena de limpiar, ya que se dañarían.

! AVISO

Limpiando la base de batir tenga cuidado, ya que los cuchillos de batir son agudos.

ACCESORIOS DE REPUESTO A COMPRAR EN EL CASO DE LA NECESIDAD

Accesorios de repuesto	Fig. No.
Recipiente de batir universal de 2 l con 569523A tapa (sin cuchillos)	
Recipiente de batir para granos, mezclas a granel, etc., de 1 l con tapa (sin cuchillo)	569523B
Cuchillos de batir, juego (2 cuchillos) para 569523A	569523C
Cuchillo para mezclas secas para el recipiente 569523B	569523D
Pisón	569523F
Espátula de limpiar	569523G

! AVISO

- El cuchillo para mezclas secas 569523D se puede instalar también al recipiente de batir de 2 L

569523A en vez del cuchillo en este recipiente. Sin embargo, la batidora no se debe sobrecargar con un gran volumen de mezcla seca a batir en el recipiente de batir de 2 litros.

XI. Instrucciones de seguridad

Según EN 60335-2-14, en el manual de uso de batidoras hay que señalar lo siguiente:

„La batidora no debe ser usada por niños. Mantenga el electrodoméstico y su alimentación fuera del alcance de niños. El equipo puede ser usado por personas con reducida capacidad física, mental o de sentidos o con la experiencia y conocimientos insuficientes, siempre que estén bajo la supervisión o hayan sido instruidas del uso seguro del equipo y comprendan los eventuales peligros.

Niños no deben jugar con el equipo“.

- Si no usa el equipo, lo deja sin control o desea hacer el mantenimiento o instalar o quitar alguna parte, desconéctelo siempre y saque el cable de alimentación del enchufe.
- ¡La batidora sólo está destinada para el uso en la posición vertical!
- Antes de conectar el equipo con la fuente de la corriente eléctrica compruebe que el equipo o su cable de alimentación no estén dañados. Si ostenta marcas del daño, no lo conecte con la fuente de la energía eléctrica y asegure su arreglo o reparación por el servicio autorizado de la marca Nature7®. Para reparar el equipo sólo se pueden usar piezas originales del fabricante y la reparación sólo puede ser hecha por el servicio autorizado de la marca Nature7®. Para la reparación de garantía diríjase al vendedor donde compró el producto para que asegure la reparación por el servicio autorizado. En el caso de una reparación de posgarantía, diríjase al servicio autorizado de la marca Nature7® (los puntos de servicio se encuentran en la dirección de web en la introducción del manual).

- El equipo está destinado al uso en interiores. Protéjalo contra la humedad y penetración del agua en las partes interiores del equipo. Nunca ponga el equipo en superficies mojadas, ya que el agua podría penetrar en las partes eléctricas del equipo a través de los orificios de ventilación del motor que se encuentran en la parte inferior de la base de motor.

- Proteja el cable de alimentación contra el daño mecánico y térmico. Caso que el cable de alimentación atraviese un canto afilado, instale una protección adecuada contra su daño. Mantenga el cable a la distancia suficiente de superficies calientes para evitar un daño térmico del aislante.

! ADVERTENCIA DE CUCHILLOS AFILADOS DE BATIR:

- ¡Los cuchillos de batir son muy afilados! Manipule con ellos con mucho cuidado.
- No conecte el equipo si los cuchillos de batir están aflojados o dañados.

XII. Referencia de la etiqueta y pictogramas

(👁 fig. 6)



Antes del uso lea el manual de uso.



Corresponde a los requerimientos de la UE.



Use el equipo en el interior protegiéndolo contra la lluvia y penetración del agua en el motor a través de los orificios de ventilación.



Aislante doble.



No eche el producto inútil a la basura mixta sino que hay que entregarlo al reciclaje ecológico.

Número de serie

Expresa el año y mes de la fabricación y número de la serie de fabricación.

XIII. Liquidación de residuos

- Eche los embalajes al contenedor de correspondientes residuos clasificados.
- Según la directiva 2012/19 UE, el producto inútil no se debe echar a residuos mixtos, sino que es indispensable entregarlo al reciclaje ecológico en correspondientes puntos de recogida. La información de los puntos de recogida la obtiene en la alcaldía municipal.



XIV. Almacenaje

Almacene el equipo seco y limpio en un lugar seco fuera del alcance de niños. Protéjalo contra la humedad, la radiación solar directa, fuentes de radiación térmica y fenómenos climáticos desfavorables.

XV. Plazo y condiciones de garantía

El día 1.1.2014 entró en vigor la ley No. 89/2012 del Código del día 3 de febrero de 2012 y con esta fecha se cancelan las leyes 40/1964 del Código; 513/1991 del Código y 59/1998 del Código en el sentido de los reglamentos posteriores. La responsabilidad por defectos del producto comprado por usted vale durante 2 años desde la fecha de la venta. La aplicación del derecho a la reparación gratuita de garantía se somete a la ley No. 89/2012 del Código. Siempre que estén cumplidas las condiciones comerciales de acuerdo con esta ley que se indican en adelante, su producto será reparado gratuitamente.

CONDICIONES DE GARANTÍA

1. El vendedor tiene la obligación de demostrar la mercancía al consumidor (si su carácter lo permite) y expedir el documento de compra de acuerdo con la ley. Todos los datos en el comprobante de compra tienen que rellenarse de modo imborrable en el momento de la venta de la mercancía.
2. Reflexione bien escogiendo la mercancía que funciones y acciones requiere del producto. Un producto inconveniente para sus posteriores exigencias técnicas no es motivo de la reclamación.
3. Para aprovechar el derecho a la reparación gratuita, la mercancía debe ser entregada con el comprobante de compra.
4. Para que la mercancía pueda ser aceptada por la reclamación, debería estar limpia y empacotada para evitar su daño durante el transporte (lo mejor en el embalaje original). Para fines del diagnóstico preciso y su eliminación perfecta, envíe junto con el producto también sus accesorios originales.
5. El servicio no asume la responsabilidad por mercancías dañadas por el transportista.
6. El servicio tampoco asume la responsabilidad por accesorios enviados que no sean parte del equipamiento básico del producto. La excepción son casos que el accesorio no se pueda quitar por causa del fallo del producto.
7. La responsabilidad por defectos („garantía“) abarca defectos ocultos y visibles del producto.
8. La reparación de garantía puede ser hecha solamente por el servicio autorizado de la marca Nature7®.
9. El fabricante es responsable por que el producto tenga las características y parámetros indicados en los datos técnicos durante todo el tiempo de la responsabilidad, siempre que sea respetado el manual de uso.
10. El derecho a la reparación gratuita desaparece si:
 - a) el producto no fue usado y mantenido según el manual de uso.
 - b) se hizo cualquier intervención en la construcción de la máquina sin previa autorización escrita de la firma Madal Bal a.s. o del servicio autorizado de la marca Nature7.
 - c) el producto fue usado en otras condiciones o para otros fines que los determinados.
 - d) alguna parte del producto fue sustituida por una pieza no original.
 - e) el daño o desgaste excesivo del producto ocurrió en consecuencia del mantenimiento insuficiente.
 - f) se produjo una avería del producto o su daño fue causado por una fuerza mayor o negligencia del usuario.
 - g) daños surgidos por efecto de externas influencias mecánicas, térmicas o químicas.
 - h) daños causados por un almacenaje inconveniente o manipulación inadecuada con el producto.
 - i) el producto fue usado (para el tipo dado del producto) en el ambiente agresivo, por ej., polvoriento, húmedo.
 - j) el producto fue usado fuera del marco de la carga admisible.
 - k) ocurrió cualquier falsificación del comprobante de compra o informe de reclamación.
11. La responsabilidad por defectos no abarca el desgaste normal del producto o uso del producto para otros fines que el determinado.
12. La responsabilidad por defectos no abarca el desgaste del producto que sea natural en consecuencia de su uso normal, por ejemplo, desgaste de discos de esmerilado, menor capacidad del acumulador tras el uso a largo plazo etc.
13. La garantía no afecta los derechos del comprador relacionados con la compra según reglamentos legales especiales.
14. No es posible reclamar el derecho a la reparación gratuita de un defecto, por el cual ya se ha facilitado una rebaja al comprador. Si el consumidor repara el producto por sí

mismo, el fabricante ni el vendedor asumen la responsabilidad por el eventual daño del producto o lesión en consecuencia de una reparación no profesional o uso de piezas de repuesto no originales.

SERVICIO DE GARANTÍA Y POSGARANTÍA

Para la aplicación del derecho a la reparación de garantía de la mercancía diríjase al comerciante, donde compró la mercancía.

Para la reparación de posgarantía puede dirigirse también a nuestro servicio autorizado.



Nejbližší servisní místa naleznete na www.nature7.cz. En el caso de una pregunta consulte la línea de atención a clientes 222 745 130.

DECLARACIÓN DE LA INOCUIDAD SANITARIA

Fabricante Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • CIF: CZ-49433717

declara que el producto descrito en adelante cumple los requerimientos del reglamento de la Comisión Europea (UE) 10/2011 en el texto de los reglamentos posteriores y la Directiva del Ministerio de Salud No. 38/2001 del Código, en el sentido de los reglamentos posteriores, que determinan requerimientos de plásticos, metales y materiales destinados al contacto con alimentos.

Nature7® 569523
Batidora 1500 W

En Zlín: 10/12/15


Martin Šenkýř

miembro de la junta directiva de s.a.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE Y GS

Fabricante Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • CIF: CZ-49433717

declara que el equipo descrito en adelante corresponde con su concepto y construcción y el modelo introducido en el mercado a los correspondientes requerimientos de la Unión Europea. En el caso de modificaciones del equipo no aprobadas por nosotros, esta declaración pierde vigor.

Nature7® 569523
Batidora 1500 W

fue diseñada y fabricada en conformidad con las siguientes normas:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2; EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN 62321:2008;

y los reglamentos:

2014/35 EU
2014/30 EU
2011/65 EU
2009/125 EC (Directiva de la Comisión (EU) 1275/2008 y 801/2013)

En Zlín: 10/12/2015



Martin Šenkýř
miembro de la junta directiva de s.a.



Introduction

Cher client,

Merci d'avoir fait confiance à la marque Nature7® en achetant ce produit.

Le produit a été soumis à des tests de fiabilité, de sécurité et de qualité prescrits par les normes et la réglementation de l'Union européenne.

Pour toute question adressez-vous à :



nature7@madalbal.cz

tel: +420 603 532 552

www.nature7.cz

Fabricante: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, République Checa.

Date de publication : 07/12/2015

I. Caractéristiques

Le mixeur multifonction Mix Nature7®CM15WP (569523) permet de préparer rapidement et facilement des sauces, purées, des pâtes fluides, des cocktails (smoothies), de la glace pilée, des soupes chaudes et froides, de hacher des fruits, légumes et de la viande selon le besoin, de moulinner des noix, graines, du pavot ou du café, de préparer de la glace et de la nourriture pour nourrissons, par ex. des petits pots. La vitesse de rotation élevée du couteau fait chauffer l'eau dans le bol du mixeur (à environ 65°C), ce qui permet de préparer ainsi des soupes chaudes, éventuellement des boissons chaudes à base de fruits directement dans le bol du mixeur.

→ Le mixeur est équipé d'un écran et d'un tableau de commande avec boutons. Un bouton vous permet de choisir un des sept programmes de mixage prédéfinis qui sont réglés aux temps et vitesses de rotation optimales adaptées aux types de plats préparés/produits traités particuliers. Il est possible de changer la durée du programme en fonction de la quantité et du degré souhaité de traitement du produit. Il s'agit des programmes suivants : **PULSE, légumes, smoothies (cocktails), sauces, noix-graines, glace, soupes crémeuses** (bisque). Les boutons permettent de régler la vitesse de rotation et le temps de fonctionnement y compris sans utiliser un programme prédéfini, ce qui permet de choisir le degré de mouture/hachage en cas de besoin, par exemple la finesse de mouture du café.

→ Le bol de mixage livré avec le mixeur est d'un volume de deux litres et universel : il permet de traiter toutes sortes de produits. Il est cependant possible d'acheter en supplément le bol 569523B d'1 L spécialement destiné à une meilleure mouture des matières sèches (images D et E) telles que les grains, graines, le café, les noix etc.

→ Les bols du mixeur sont produits à partir de matériaux non nuisibles à la santé et sans Bisphénol A («sans BPA»), y compris les couteaux, et conviennent donc aussi à la préparation de nourriture pour nourrissons.

→ Les bols du mixeur peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

II. Données techniques

Puissance maximale	1500 W
Vitesse de rotation sans charge	16 000min ⁻¹
Ecran avec boutons de commande	Oui
Durée de fonctionnement réglable	par périodes de 10 secondes, au maximum 10 minutes.
Nombre de vitesses	1-10 (speed 1-speed H)
La fonction PULSE pour le broyage de la glace et le hachage instantané	Oui
Programmes de mixage en fonction du matériau mixé	Oui ; 6+PULSE
Matériau du bol du mixeur	Tritan™ (ne contient pas de Bisphénol A ; «sans BPA»)
Bols du mixeur	2 L universel pour les liquides, les matières dures et coriaces; 1 L pour les matières sèches (graines etc.)
Température maximale utilisable des liquides	90 °C
Tension d'alimentation/fréquence	220-240 V~50 Hz
Protection	IP20
Classe d'isolation	II (isolation double)
Poids sans le câble avec le bol de 2L	4,2 kg
Dimensions maximales (H x L x P)	48 x 19 x 23 cm
Niveau de pression acoustique	<70 dB(A) (conformément à la norme EN 60704-1)
Niveau de puissance acoustique	<85 dB(A) (conformément à la norme EN 60704-1)

III. Parties du mixeur

(👁 image A)

- Bloc moteur
- Ouvertures d'aération du moteur
- Pieds
- Tableau de commande
- Câble d'alimentation
- Talons d'immobilisation pour la fixation du bol de mixage
- Entraîneur du couteau de mixage

(👁 image B)

- Capsule centrale de l'ouverture pour introduire en cours de mixage les produits dans le bol
- Couvercle de protection du bol de mixage
- Bol de mixage universel 2 L
- Couteau de mixage
- Pilon
- Spatule

(👁 image C)

Pilon introduit dans le bol de mixage pour libérer un engorgement de matériau .

(👁 image D)

Mixeur avec bol de mixage pour grains, graines, café etc.

- Capsule centrale de l'entonnoir de remplissage pour verser des produits dans le bol en cours de mixage
- Entonnoir tournant pour tourner les spatules à l'intérieur du bol de mixage
- Couvercle de protection du bol du mixeur 1 L
- Bol de mixage 1 L pour grains, graines, café etc.
- Spatules tournantes
- Couteau de mixage

(👁 image E)

Principe du dosage des produits introduits (tels que grains etc.) dans le bol de mixage et rotation de l'entonnoir de versement pour faire tourner les spatules dans le matériau engorgé à l'intérieur du bol.

(👁 image F)

Panneau de commande avec écran et boutons.

IV. Informations importantes pour l'utilisation du mixeur

! AVERTISSEMENT

Lisez complètement le mode d'emploi avant l'utilisation et laissez-le près du produit pour que l'utilisateur puisse en prendre connaissance. En cas de prêt ou de vente du produit, joignez-y le présent mode d'emploi. Empêchez l'endommagement du mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou blessures résultant d'une utilisation de l'appareil en contradiction avec le présent mode d'emploi. Prenez connaissance de tous les éléments de commande et parties de l'appareil avant son utilisation ainsi que de la façon d'éteindre celui-ci, pour pouvoir l'éteindre immédiatement en cas de situation dangereuse. Contrôlez la fixation de toutes les pièces de l'appareil avant son utilisation, et vérifiez qu'aucune des parties de celui-ci, telles que les éléments de protection, n'est endommagée ou mal installée. Vérifiez également que l'isolation du câble d'alimentation n'est pas endommagée. Le pourrissement du câble d'alimentation est aussi considéré comme un endommagement. N'utilisez pas l'appareil si des parties de celui-ci sont endommagées et assurez leur réparation, éventuellement faites réparer l'appareil dans un service agréé de la marque Nature7®.



! AVERTISSEMENT

- Avant son utilisation, lavez minutieusement toutes les parties du mixeur entrant en contact avec les aliments.
- Supprimez avant le mixage les parties dures des produits introduits, par ex. les pépins ou coquilles.
- Lavez minutieusement les produits avant de les mixer.
- Découpez le matériau volumineux en plus petits morceaux avant de l'introduire dans

le mixeur de façon à ce que la rotation des couteaux soit possible.

- Il est nécessaire de mixer les matières denses, dures et résistantes en les traitant par portions successives à des vitesses de rotation inférieures, avec ajout progressif de matière après le hachage de la portion précédente. Le moteur ne doit pas être surchargé, la surcharge se manifestant par une vitesse de rotation plus lente et un son « fatigué » du moteur ou l'enfoncement du couteau dans le matériau. Si le moteur est surchargé, n'ajoutez pas de nouvelle portion de produit. Eteignez le moteur, ôtez le bol du bloc moteur et enlevez une certaine quantité de matériau du bol du mixeur. Si cela est possible, ajoutez un petit volume d'eau dans le mélange mixé pour diminuer la résistance exercée par le matériau sur les couteaux du mixeur. Dès que le matériau résistant est haché de façon uniforme à une vitesse de rotation inférieure, il est possible d'augmenter la vitesse de rotation. Ne mixez pas une quantité importante de matériau dense pendant longtemps ni à vitesse de rotation élevée pour ne pas surcharger le moteur.
- N'utilisez jamais le mixeur comme malaxeur de pâte dense.

V. Assemblage et utilisation du mixeur

- 1) Placez l'unité moteur du mixeur sur une surface droite, fixe et sèche.
- 2) Installez le bol de mixage sur l'unité moteur.
 - Installez le bol de mixage universel 2 L deux litres selon ( image B).
 - Installez le bol de mixage d'un litre (n'est pas livré avec le mixeur, nécessaire de l'acheter en supplément) destiné en particulier aux grains, graines, café etc. selon ( image D).
 - Le bol doit être installé de façon fixe et stable sur la bloc moteur.

3) Avant de brancher le câble d'alimentation de l'unité moteur dans une prise électrique, assurez-vous que la valeur de la tension dans la prise est comprise dans l'intervalle 220-240 V~50 Hz.

4) Branchez ensuite la prise mâle du mixeur dans la prise de courant électrique.

➔ Après le branchement du câble d'alimentation du mixeur dans la prise de courant, le bouton „ON/OFF“ du tableau de commande du mixeur s'allumera.

5) Introduisez les produits dans le bol de mixage selon les proportions de votre recette.

- Ne remplissez pas le bol au-delà du trait de mesure de volume le plus élevé.
- N'introduisez pas trop de mélange pâteux dense dans le bol de mixage, cela pourrait brûler le moteur. Il est nécessaire de mixer en quantité modérée les matières denses et dures (par ex. la viande, les légumes-racines) et en cas de quantité plus importante, il est nécessaire de les diviser en morceaux qui seront mixés progressivement.

6) Fixez le couvercle et la capsule centrale sur le bol de mixage ( image B, position 1 et 2; ou  image D position 1 et 2).

- Il est nécessaire d'insérer les rainures du couvercle central du bol 2 L dans les parties correspondantes du bol et de tourner vers la droite selon le marquage sur le couvercle du bol.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur sans que le couvercle du haut ne soit placé sur le bol de mixage et sans capsule fixée sur l'ouverture centrale. Cette capsule centrale est destinée à l'ajout de produits dans le bol pendant le mixage. Il est nécessaire de le remettre après l'ajout de produit.

VI. Mise en marche du mixeur sans programme de mixage prédéfini

- 1) Appuyez sur le bouton lumineux ON/OFF sur le tableau de commande et le symbole 0:00 apparaîtra sur l'écran pour régler la durée.
- 2) Après avoir appuyé sur le bouton TIME+/ TIME- ou SPEED+/ SPEED-, ces deux boutons s'allumeront et il est nécessaire de régler la vitesse et la durée de fonctionnement pour utiliser le mixeur sans programme prédéfini.

En appuyant de façon répétée +/- sur le bouton Speed, choisissez entre les vitesses de rotation prédéfinies (de la plus basse Speed 1 jusqu'à la plus élevée Speed H).

De la même façon, en appuyant +/- sur le bouton Time, il est possible de régler la durée de fonctionnement en dizaine de secondes. Au maximum cependant 10 minutes. Cette durée est suffisante pour le degré de traitement requis.

3) Pour la mise en marche du mixeur, appuyez sur le bouton ON/OFF.

En cas de besoin, il est possible de changer en cours de mixage la vitesse de rotation et la durée de mixage choisie.

VII. Eteindre le mixeur

- Pour éteindre le mixeur, appuyez sur le bouton ON/OFF.

VIII. Mise en marche du mixeur avec programme de mixage prédéfini

- Le mixeur dispose de 7 régimes de mixage prédéfinis associés à des vitesses de rotation et durées de mixage (sauf le régime PULSE) adaptées aux caractéristiques du matériau mélangé, afin d'obtenir un traitement idéal. Le programme dépend du type de matériau traité, représenté par le dessin correspondant sur le bouton du panneau de commande du mixeur, voir (👁 image F)

1) Appuyez sur le bouton lumineux ON/OFF du tableau de commande et le symbole 0:00 apparaîtra sur l'écran.

2) Appuyez sur le bouton du programme sur le tableau de commande correspondant au matériau traité (les boutons de programmes ne sont pas allumés tant qu'on n'a pas appuyé sur ces boutons). Le mixeur se mettra en marche avec une vitesse de rotation qui varie progressivement dans le temps en fonction du programme de mixage choisi. Pour lancer le régime PULSE, il faut appuyer deux fois sur le bouton PULSE. Une première fois pour l'activation du bouton, et une deuxième fois pour mettre en marche le mixeur.

! AVERTISSEMENT

- Si après avoir appuyé sur l'interrupteur, le mixeur ne se met pas en marche, éteignez-le immédiatement, débranchez-le de la prise de courant électrique et vérifiez si la cause de ce problème n'est pas le blocage du couteau du mixeur ou ailleurs. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème ou à en trouver la cause, faites réparer l'appareil dans un service agréé de la marque Nature7® en vous adressant au point de vente où vous avez acheté l'appareil. S'il s'agit d'un problème interne, seul un service agréé peut effectuer la réparation.
- Le bouton TIME +/- permet, alors que le programme de mixage est en cours, de prolonger ou raccourcir la durée de fonctionnement du

programme dans le cas où le degré de traitement du matériau est déjà suffisant.

- Il n'est pas possible de modifier la vitesse de rotation avec le bouton SPEED+/ SPEED- si un programme prédéfini est utilisé (le bouton n'est pas allumé lors de l'utilisation d'un programme de mixage prédéfini).

➔ La finesse du mélange mixé/produit broyé dépend de la durée de fonctionnement du mixeur et de la vitesse de rotation.

RÉGIME PULSE



Lors de l'utilisation du régime **PULSE**, la durée de fonctionnement est de 3 secondes à vitesse maximale et il n'est pas possible de le modifier. Ce programme est destiné au mixage/hachage instantané et au broyage des glaçons.

PROGRAMME LÉGUMES ET FRUITS



Ce programme est destiné au traitement des légumes et fruits. La durée du programme est de 1,5 minute.

PROGRAMME SMOOTHIE



Le programme SMOOTHIE est destiné à la préparation des cocktails. La durée du programme est de 45 secondes.

PROGRAMME SAUCE



Ce programme est avant tout destiné au traitement des fruits. A la préparation de purée, jus de fruits en association avec de l'eau ou d'autres boissons et des aliments d'épargne. La durée du programme est de 40 secondes.

PROGRAMME NUTS



Programme destiné au hachage et à la mouture des noix, du café, du pavot et d'autres produits durs. La durée du programme est de 45 s. Pour obtenir une qualité optimale de mouture, nous vous recommandons d'utiliser le bol de mixage d'un litre (👁 image D).

! AVERTISSEMENT CONCERNANT LA MOUTURE DU CAFÉ

Une certaine quantité de particules plus grosses peuvent rester dans le café moulu.

PROGRAMME ICE CREAM



Programme destiné à la production de glaces. La durée du programme est de 50 secondes.

PROGRAMME BISQUE



Programme destiné à la préparation de soupes chaudes, onctueuses et crémeuses («bisque» désigne une soupe onctueuse, crémeuse et épicée à base de crustacés. Avec ce programme, la vitesse de rotation atteint rapidement le maximum et s'exerce pendant 8 minutes. Pendant cette durée, l'eau froide se réchauffe sous l'action de la rotation jusqu'à 65° en 8 minutes, ce qui permet de préparer des soupes chaudes. Vous pouvez verser du bouillon de légumes ou viande dans le bol de mixage et ajouter d'autres ingrédients, par exemple des légumes, champignons, herbes, de la crème etc. Ce programme permet aussi de préparer des boissons douces, chaudes et aux fruits. Il est possible de verser dans le bol de mixage de l'eau chaude d'une température maximale de 90°C. Le programme s'accompagnant d'un réchauffement supplémentaire, vous devez donc seulement verser un liquide d'une température telle que la température dans le bol ne dépasse pas la température maximale autorisée.

Ne prolongez pas la durée de ce programme au-delà des 8 minutes prédéfinies, car cela pourrait entraîner la surcharge du moteur.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DU MIXEUR

- Il est possible d'ajouter en cours de mixage des produits dans le bol 2L à travers l'ouverture centrale du couvercle ou dans le bol 1L à travers l'entonnoir intégré au couvercle, après retrait de la capsule (👁 image E).

- En cas d'engorgement de matériau dans le bol de mixage 2 L, il est possible de l'approcher du couteau à l'aide du pilon à travers l'ouverture centrale du grand couvercle, ce qui empêchera tout contact involontaire du pilon et du couteau en rotation (👁 image C). Lors de l'emploi du bol 1 L, on utilise les spatules tournantes à l'intérieur de celui-ci. Elles font partie du couvercle et se mettent en mouvement lors de la rotation l'entonnoir. (👁 image E). N'approchez jamais le matériau à mixer du couteau en rotation en introduisant directement le pilon ou un autre objet dans le bol de mixage sans que soit installé le couvercle du haut, car ceci pourrait mettre en contact le pilon et le couteau en rotation et causer une blessure. Pour pousser le matériau dans le bol, n'utilisez que le pilon livré avec le mixeur et en aucun cas un autre instrument en raison du risque de contact avec le couteau. Réinstallez la capsule sur l'ouverture du grand couvercle dès que vous avez ajouté du produit dans le bol de mixage.

- Dans le cas où du matériau de mixage se colle sur les parois du bol de mixage 2 L, il est possible de le décoller des parois après extinction du mixeur à l'aide de la spatule fournie (👁 image B, position 6). On utilisera à cette fin pour le bol 1 L les spatules tournantes qui sont intégrées au couvercle du bol.

! AVERTISSEMENT

- Le broyage des produits plus épais et denses tels que les noix rayera légèrement la paroi intérieure du bol du mixeur qui prendra une apparence plus opaque. Ceci est un phénomène naturel.

Interruption et arrêt du mixeur.

➔ En cas de nécessité d'interruption immédiate du programme et d'arrêt du mixeur, appuyez sur le bouton ON/OFF.

IX. Recettes

Recalculez les proportions de produits des recettes mentionnées ci-dessous en fonction de la quantité de mélange souhaitée.

SMOOTHIES - COCKTAILS

Pour une peau saine

- 50 ml de jus de carottes
- 50 g de melon cantaloup
- 25 g de poires
- 15 g de physalis
- 50 g papaye
- 25 g de carottes
- Des morceaux de gingembre et de glace selon le besoin

Découpez les fruits et légumes et mixez-les avec les autres ingrédients jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse.

Pour une légère détox

- 100 g d'ananas
- 20 g de pétiole de céleri
- 25 g de mâche
- 5 g de cresson
- Une brindille de romarin
- 1 cuiller de miel, de l'eau

Lavez les fruits et légumes et introduisez-les dans le mixeur. Ajoutez une brindille de romarin, du miel et de l'eau selon le besoin. Mixer jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse.

Pour une silhouette gracieuse

- 100 g de pastèque
- 30 g de bananes
- 25 g de framboises
- 35 g de pommes
- 5 g de graines de lin, une branchette d'aneth, de l'eau selon le besoin

Introduisez dans le mixeur tous les ingrédients et ajoutez de l'eau selon le besoin. Mixer jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse.

X. Entretien et nettoyage

- Débranchez de la prise de courant électrique le câble d'alimentation de l'unité moteur avant tout entretien et nettoyage de celle-ci.
- Pour le nettoyage de l'unité moteur, utilisez seulement des tissus humides. Ne mettez pas l'unité moteur sous l'eau et empêchez son contact avec l'eau.
- Toutes les parties amovibles peuvent être lavées avec de l'eau d'une température maximale de 60°C, y compris dans un lave-vaisselle.
- Empêchez le contact des parties en plastiques du mixeur avec des solvants organiques (par ex. à base d'acétone) et des produits de nettoyage abrasifs tels que les sables abrasifs ; cela les endommagerait.

AVERTISSEMENT

Soyez prudent lors du nettoyage du bloc couteaux car les couteaux de mixage sont tranchants.

ACCESSOIRES DE RECHANGE ACHETABLES EN CAS DE BESOIN

Accessoires de rechange	n° de référence
Bol de mixage universel 2 L avec couvercle (sans couteaux)	569523A
Bol de mixage pour graines, mélanges friables etc 1 L avec couvercle (sans couteau)	569523B
Couteaux de mixage, lot (deux couteaux) pour 569523A	569523C
Couteau pour mélange sec pour bol 569523B	569523D
Pilon	569523F
Spatule de nettoyage	569523G

AVERTISSEMENT

- Il est aussi possible d'installer le couteau pour mélange 569523D dans le bol de mixage 569523A à la place du couteau de celui-ci. Le mixeur ne doit cependant pas être surchargé par un grand volume de mélange sec dans le bol de mixage de deux litres.

XI. Consignes de sécurité

Conformément à la norme EN 60335-2-14, les renseignements suivants doivent être mentionnés dans le mode d'emploi du mixeur :

«Les enfants ne doivent pas utiliser le mixeur. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, peuvent utiliser l'appareil s'ils le font sous la surveillance d'une autre personne qui possède celles-ci ou si elles ont été instruites de l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et en comprennent les dangers éventuels.»

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil et le laissez sans surveillance, si vous voulez le nettoyer ou installer

ou en ôter une partie, éteignez-le toujours et débranchez son câble de la source de courant électrique.

- Le mixeur ne peut être utilisé que dans la position verticale!
- Avant de brancher l'appareil dans la prise électrique, vérifiez que l'appareil ou son câble d'alimentation ne sont pas endommagés. Si des signes d'endommagement sont visibles, ne le branchez pas dans la prise électrique et assurez sa réparation dans un service agréé de la marque Nature7®. Seules des pièces originales du fabricant peuvent être utilisées pour la réparation et seul un service agréé de la marque Nature7® peut effectuer la réparation. Pour une réparation sous garantie, adressez-vous au point de vente où vous avez acheté le produit ; il assurera la réparation dans un service agréé. En cas de réparation après le délai de garantie, adressez-vous à un service agréé de la marque Nature7®
- L'appareil est destiné à une utilisation dans des espaces fermés. Protégez-le de l'humidité et de la pénétration d'eau dans les parties intérieures de l'appareil. N'installez jamais l'appareil sur une surface mouillée car cela peut entraîner la pénétration d'eau dans les parties électriques de l'appareil à travers les ouvertures d'aération situées à la base de l'unité moteur.

- Protégez le câble d'alimentation contre tout endommagement mécanique ou thermique. Si le câble d'alimentation traverse une arête aiguë, munissez-le d'une protection adaptée contre son endommagement. Maintenez le câble à une distance suffisante des surfaces chaudes afin d'empêcher la dégradation thermique de son isolation.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES COUTEAUX DE MIXAGE TRANCHANTS:

- Les couteaux de mixage sont tranchants! Manipulez-les très prudemment.
- N'allumez pas l'appareil quand les couteaux de mixage sont détachés ou endommagés.

XII. Etiquettes et pictogrammes

( image G)



Lisez le mode d'emploi avant l'utilisation



Respecte les exigences de l'UE.



Utilisez l'appareil dans des espaces fermés et protégez-le de la pluie et de la pénétration d'eau à travers les ouvertures d'aération du moteur.



Isolation double.



Ne jetez pas le produit rendu inutilisable dans la poubelle des ordures ménagères mais envoyez-le au recyclage écologique.

Numéro de série

Exprime l'année, le mois de production et le numéro de série du produit.

XIII. Liquidation des déchets

- Jetez le matériel d'emballage dans le conteneur de tri correspondant.
- Conformément à la directive 2012/19 EU, le produit rendu inutilisable ne peut être jeté dans la poubelle des ordures ménagères et doit nécessairement être envoyé au recyclage, dans un centre de collecte approprié. Vous obtiendrez les informations sur les centres de collecte à la mairie.


XIV. Entreposage

Entreposez l'appareil nettoyé et sec dans un endroit sec hors de portée des enfants. Protégez-le contre l'humidité, les contacts directs avec les rayons du soleil, les sources de chaleur radiante et les phénomènes climatiques défavorables.

XV. Durée et conditions de garantie

La loi n° 89/2012 du JO du 3 février 2012 est entrée en vigueur le 1.1.2014, date à laquelle sont abrogées les lois 40/1964 du JO, 513/1991 du JO et 59/1998 du JO telles que modifiées. La responsabilité des défauts sur le produit que vous avez acheté est valable pour une durée de 2 ans à compter de sa date de vente. L'application du droit à garantie est soumise à la loi n° 89/2012 du JO. Si les conditions commerciales conformes à la présente loi et mentionnées ci-dessous sont satisfaites, votre produit sera réparé gratuitement.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Le vendeur est tenu de présenter au consommateur l'article (si la nature de celui-ci le permet) et de délivrer un justificatif d'achat conforme à la loi. Toutes les informations doivent être notées dans ce document de façon ineffaçable au moment de la vente de l'article.
2. Considérez avec soin dès le moment du choix de l'article quelles fonctions et performances vous attendez du produit. Le fait que le produit ne convienne pas à vos exigences techniques ultérieures ne constitue pas un motif de réclamation.
3. Lors de l'application du droit à réparation gratuite, l'article doit être remis avec le justificatif d'achat  correspondant.
4. Pour que la réclamation soit acceptée, l'article doit être nettoyé et emballé de telle façon qu'il ne soit pas endommagé pendant le transport


(idéalement dans l'emballage d'origine). Dans l'intérêt de réaliser un diagnostic précis du défaut et d'y remédier, envoyez aussi avec le produit ses accessoires d'origine.

5. Le service n'est pas responsable d'un endommagement de l'article causé par le transporteur.
6. Le service n'est pas responsable d'un accessoire envoyé qui ne fait pas partie de l'équipement de base du produit. Les cas où il est impossible de retirer un accessoire en raison d'un défaut de fabrication du produit constituent une exception.
7. La responsabilité des défauts («garantie») couvre les défauts cachés et visibles du produit.
8. Seul un service agréé de la marque Nature7 est autorisé à effectuer la réparation de garantie®.
9. Le fabricant est responsable du fait que le produit possède pendant toute la période de responsabilité des défauts, le mode d'emploi étant respecté, les caractéristiques et paramètres mentionnés dans les informations techniques.
10. Le droit à réparation gratuite cesse si :
 - a) le produit n'a pas été utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi.
 - b) une intervention quelconque dans la construction de l'appareil a été effectuée sans une autorisation écrite préalable émise par l'entreprise Madal Bal a.s. ou par un service agréé de la marque Nature7®.
 - c) le produit a été utilisé dans des conditions différentes ou à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
 - d) une partie du produit a été remplacée par une pièce qui n'est pas originale.
 - e) l'endommagement du produit ou son usure excessive sont dus à un entretien insuffisant de celui-ci.
 - f) le produit a subi un accident, a été endommagé par un cas de force majeure ou une négligence de l'utilisateur.
- g) les dommages ont résulté d'influences mécaniques, thermiques ou chimiques extérieures.
- h) les défauts ont été causés par un entreposage ou une manipulation inadaptée du produit.
- i) le produit a été utilisé dans un environnement néfaste (au type de produit considéré), par exemple poussiéreux ou humide.
- j) le produit a été utilisé au-delà de son utilisation admissible.
- k) une falsification quelconque du justificatif d'achat ou du rapport de réclamation a été commise.
11. La responsabilité des défauts ne couvre pas l'usure courante du produit ou une utilisation du produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
12. La responsabilité des défauts ne couvre pas l'usure naturelle du produit, résultant de son utilisation courante, par exemple l'abrasion des disques abrasifs ou une capacité diminuée de l'accumulateur après une longue utilisation etc.
13. L'application de la garantie n'affecte pas les droits de l'acheteur liés à l'achat du produit par des dispositions juridiques spéciales.
14. Il n'est pas possible de faire valoir un droit à réparation gratuite d'un défaut pour lequel le vendeur avait déjà accordé une réduction. Si le consommateur répare le produit par ses propres moyens, ni le fabricant ni le vendeur ne peuvent être alors responsable d'un éventuel endommagement du produit ou d'un préjudice causé à la santé à la suite d'une réparation non professionnelle ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

SERVICE APRES-VENTE

Pour faire valoir vos droits à réparation gratuite, adressez-vous au commerçant chez qui vous avez acheté le produit.

Pour une réparation à effectuer après la durée de garantie, vous pouvez aussi vous adresser à notre service agréé.

 Vous trouverez les centres de service les plus proches sur www.nature7.cz. En cas de question, nous vous conseillerons sur notre ligne clients 222 745 130

DÉCLARATION DU CARACTÈRE NON NUISIBLE À LA SANTÉ DU PRODUIT

Le fabricant Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • N° d'identification fiscale : CZ-49433717

certifie que le produit ci-dessous mentionné respecte les exigences du règlement de la Commission européenne (EU) 10/2011 tel que modifié et le décret du Ministère de la santé n°38/2001 du JO tel que modifié, qui prescrit les exigences relatives aux plastiques, métaux et matériaux destinés à entrer en contact avec l'alimentation.

Nature7® 569523
Mixeur 1500 W

A Zlín, le : 10, 12, 15



Martin Šenkýř

Membre du conseil d'administration

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE ET GS

Le fabricant Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • N° d'identification fiscale : CZ-49433717

certifie que l'appareil désigné ci-dessous respecte, par sa conception et sa fabrication, ainsi que sa réalisation pour le marché, les exigences correspondantes de l'Union européenne. En cas de modifications de l'appareil non approuvées par nous, la présente déclaration perd sa validité.

Nature7® 569523
Mixeur 1500 W

a été proposé et fabriqué conformément aux normes suivantes :

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11;
EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2;
EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN
62321:2008;

et les dispositions :

2014/35 EU
2014/30 EU
2011/65 EU

2009/125 EC (règlements de la Commission européenne (EU) 1275/2008 et 801/2013)

A Zlín, le : 10, 12, 2015



Martin Šenkýř

Membre du conseil d'administration



Introduction

Dear customer,

Thank you for the confidence you have shown in the Nature7® brand by purchasing this product.

This product has been tested for reliability, safety and quality according to the prescribed norms and regulations of the European Union.

If you have any questions, please contact:



nature7@madalbal.cz

tel: +420 603 532 552

www.nature7.cz

Manufacturer: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Czech Republic.

Date of issue: 07/12/2015

I. Features

The Nature7®CM15WP cleverMix multifunction blender (569523) can quickly and easily prepare sauces, purées, liquid doughs, cocktails (smoothies), slushed ice, hot and cold soups; it can chop fruit, vegetables and meat to a required consistency; it can grind nuts, seeds, poppy seed or coffee; it can prepare ice cream and baby food. The fast rotation speed of the blades can heat water directly in the blending jar (to approx. 65°C), meaning that it can also be used to prepare warm soups or fruit drinks directly in the blending jar.

➔ The blender is equipped with a display and a control panel with buttons.

To achieve optimal results, the blender has seven buttons with preset blending programs, which can be combined with variable speed and time settings, enabling it to appropriately prepare various types of ingredients/meals. The duration of programs can be changed depending on the amount and degree of blending of the ingredients inside.

The programs include: **PULSE, vegetables, smoothies (cocktails), sauces, nuts-seeds, ice creams, creamy soups** („bisque“). The buttons can be used to set the speed and running time even without the preset programs, which can be used to standardise grinding/chopping fineness if necessary, e.g. coffee grind size.

➔ The included two-litre blending jar is universal for blending all the aforementioned types of ingredients. Nevertheless, it is possible to also purchase a 1-litre blending jar 569523B that is specifically designed for grinding dry ingredients (fig. D and E) such as grains, seeds, coffee, nuts, etc. to achieve a higher quality grind.

➔ The material of the blending jars is non-toxic and does not contain bisphenol A („BPA-free“), including the blades, meaning that it can be used for preparing baby food.

➔ The blending jars can be washed in a dishwasher.

II. Technical specifications

Maximum power input	1,500 W
Speed without load	16,000 min ⁻¹
Display with control buttons	Yes
Adjustable time of operation	in 10 second intervals, max. 10 minutes.
Number of speed levels	1-10 (speed 1 - speed H)
PULSE function for crushing ice and instant chopping	Yes
Blending programs according to blended material	Yes; 6+PULSE
Material of blending jar	Tritan™ (does not contain bisphenol A; "BPA free")
Blending jars	2-litre universal jar for liquids, tough and hard ingredients; 1-litre for dry ingredients (seeds, etc.)
Maximum permitted temperature of liquid	90 °C
Input voltage/frequency	220-240 V~50 Hz
Protection	IP20
Insulation class	II (double insulation)
Weight without power cord with 2-litre jar	4.2 kg
Maximum dimensions (H x W x D)	48 x 19 x 23 cm
Sound pressure level	<70 dB(A) (according to EN 60704-1)
Sound power level	<85 dB(A) (according to EN 60704-1)

III. Parts of the blender

(👁️ fig. A)

- Blender motor unit
- Motor ventilation openings
- Feet
- Control panel
- Power cord
- Blending jar mounting tabs
- Blending blades driver

(👁️ fig. B)

- Central cap of the feed tube that is used for adding ingredients while blending
- Protective lid of the blending jar
- Universal 2-litre blending jar
- Blending blades
- Pusher
- Scraper

(👁️ fig. C)

Pusher inserted in the blending jar in the event of stuck material.

(👁️ fig. D)

Blender with blending jar for grains, seeds, coffee, etc.

- Central cap of the feed tube for adding loose ingredients into the blending jar while the blender is running
- Rotating feed tube for rotating scrapers inside the blending jar
- Protective lid of 1-litre blending jar
- 1-litre blending jar for grains, seeds, coffee, etc.
- Rotary scrapers
- Blending blades

(👁️ fig. E)

The principle for determining the amount of ingredients to be processed in the blending jar for grains, etc. and turning the feed tube for turning the scrapers for dislodging stuck material inside the jar.

(👁️ fig. F)

Control panel with display and buttons.

IV. Important information about using the blender

⚠️ ATTENTION

Carefully read the entire user's manual before first use and keep it with the product so that the user can become acquainted with it. If you lend or sell the product to somebody, include this user's manual with it. Prevent this user's manual from being damaged. The manufacturer takes no responsibility for damages or injuries arising from use that is in contradiction with this user's manual. Before using this appliance, first acquaint yourself with all the control elements and parts as well as how to turn it off immediately in the event of a dangerous situation arising. Before using, first check that all parts are firmly attached and check that no part of the appliance, such as for example safety protective elements are damaged or incorrectly installed and also check the the power cord for damaged insulation. A degraded power cord is also considered to constitute damage. Do not use an appliance with damaged parts, rectify the problem or have this repaired at an authorised service centre for the Nature7 brand - see chapter Servicing and maintenance.

⚠️ ATTENTION

- **Before using the blender, thoroughly wash all its parts that come into contact with food.**
- **Prior to blending fruits, vegetables or nuts, remove any contained hard parts, e.g. stones, bones, shells.**
- **Thoroughly wash the fruits, vegetables or nuts before blending.**
- **Cut large ingredients into smaller pieces before placing them into the blender so that the ingredients do not spin around when the blades are turning.**
- **It is necessary to blend thick, hard and tough ingredients in smaller batches at a lower speed and incrementally add more ingredients as the preceding ingredients are blended. The motor**

must not be overloaded. This manifests itself through a reduced speed and a „tired“ motor sound or blades jammed in material. In the event of an overloaded motor, do not add any further ingredients, turn the blender off and take the blending jar off the motor unit and take a certain amount out of the blending jar. If possible, add a small amount of liquid into the blended mixture to reduce friction. Once the batch of tough material is evenly chopped up at low speed, it is possible to gradually increase the speed. To prevent overloading the motor, do not blend a larger amount of tough material for a long time and at high speed.

- **Never use the blender to knead tough dough.**

V. Assembling and operating the blender

1) Position the blender motor unit on a dry even surface.

2) Seat the blending jar on to the motor unit.

- Seat the universal 2-litre blending jar as shown in (👁️ fig. B).
- Seat the 1-litre blending jar (not included, needs to be purchased separately) specifically designed for grains, seeds, coffee, etc. as shown in (👁️ fig. D).
- The blending jar must be firmly and securely seated on the motor unit.

3) Prior to plugging the power cord of the motor unit into an el. power socket, check that the voltage in the socket is in the range from 220 to 240 V~50 Hz.

4) Then insert the fork of the blender's power cord into an el. power socket.

- ➔ When the blender's power cord is connected to a power socket, the „ON/OFF button“ on the control panel will be lit.

5) Place the ingredients into the blending jar according to the ratio of your recipe.

- Do not fill the blending jar over the highest limit mark in the jar.
- Do not put excessively thick paste-like mixtures into the blending jug as this could burn the motor. Thick and hard ingredients (e.g. meat, root vegetables), need to be blended in reasonable amounts and when in greater amounts, be divided into batches that are blended gradually.

6) Seat the jar lid and the central cap (👁️ fig. B positions 1 and 2, or 👁️ fig. D positions 1 and 2) in the blending jar.

- The grooves in the central cap of the 2-litre jar need to slide into the slots in the jar lid and then turn it to the right as shown on the jar lid.
- Never run the blender without the jar lid or the central cap attached - this central cap is designed for adding ingredients into the jug while blending. After adding ingredients, it is necessary to put it back in its place.

VI. Starting the blender without a preset blending program

- 1) Press the lit „ON/OFF“ button on the control panel and the set time symbol „0:00“ will appear on the display.
- 2) After pressing the „TIME+ / TIME-“ or „SPEED+ / SPEED-“ buttons, both these buttons will be lit and to run the blender without a program, it is necessary to set the speed and time.

Repeatedly press the +/- of the Speed button to select between the preset rotation speeds (lowest „Speed 1“ to highest „Speed H“).

Similarly, press the +/- of the Time button to set the operating time in 10 second increments. The maximum time is, however, 10 minutes. This time is sufficient for the required degree of processing.

3) To start the blender, press the „ON/OFF“ button.

If necessary, it is possible to change the speed and time while the blender is running.

VII. Turning off the blender

- To turn off the blender, press the „ON/OFF“ button.

VIII. Starting the blender with a preset blending program

- The blender has 7 preset blending modes in combination with rotation speed and blending time (except in the PULSE mode) depending on the nature of the blended ingredients to achieve their ideal consistency. The program is marked according to the type of ingredient being blended using a corresponding icon on the button on the blender's control panel, see (👁️ fig. F)

- 1) Press the lit „ON/OFF“ button on the control panel and „0:00“ will appear on the display.
- 2) Press the appropriate program button on the control panel based on the ingredients being blended (the programs are not lit before they are pressed). The blender will start blending with a gradually changing speed depending on time according to the selected blending program. To start the PULSE mode, it is necessary to press the PULSE button twice – once to activate it and again to start the blender.

⚠️ ATTENTION


- If the blender does not start when the On/Off button is pressed, immediately turn off the blender, disconnect it from the el. power source and check whether the cause is a blocked

blending blade or something else.


If you are unsuccessful in rectifying the defect or identifying the cause, have the product repaired at an authorised service centre for the Nature7® brand via the vendor from whom you purchased the product. In the event of internal defects, repairs may only be performed at an authorised service centre.

- While the blending program is running, the „TIME +/-“ button is lit, which can be used to extend or shorten the time of the program in the event that the ingredients are insufficiently or sufficiently blended.
 - **When a preset program is running, the speed cannot be changed using the button „SPEED+ / SPEED-“ (the button is off while the blending program is running).**
- ➔ The fineness of the blended mixture/blended ingredients depends on how long and how fast the blender runs.


PULSE MODE

 In the **PULSE** mode, the operating time is 3 seconds at maximum speed **and the operating time cannot be altered.** This program is intended for instant blending/chopping and crushing of ice cubes.


FRUIT & VEGETABLE PROGRAM

 This program is intended for blending fruits and vegetables. Program duration is 1.5 minutes.


SMOOTHIE PROGRAM

 The smoothie program is intended for preparing cocktails and smoothies. The duration of the program is 45 seconds.

SAUCE PROGRAM

 This program is intended primarily for blending fruit. Preparing purée, fruit juices in combination with water or other beverages and delicacies, etc. The program duration is 40 seconds.


NUTS PROGRAM

 This program is intended for chopping up and grinding nuts, coffee, poppy seeds, grains and other harder ingredients. The program duration is 45 seconds. For optimal grinding, we recommend using the 1-litre blending jar (👁️ fig. D).


⚠️ INFORMATION ABOUT GRINDING COFFEE

A certain amount of coarse particles may remain in the ground coffee.

ICE CREAM PROGRAM

 This program intended for making ice cream. The duration of the program is 50 seconds.

BISQUE PROGRAM

 This program is intended for preparing warm creamy smooth soups („bisque“ is a smooth, creamy, highly seasoned soup of French origin, based on a broth from crustaceans).

During this program, the speed quickly climbs to maximum and lasts for 8 minutes. Over this time, cold water is heated by the effect of the rotation speed to approximately 65°C within 8 minutes, which can be utilised for preparing soups. One can add vegetable or meat broth into the blending jar together with other ingredients, e.g. fried vegetables, mushrooms, herbs, cream, etc. What's more, this program can be used to make delicious warm fruit beverages. It possible to pour hot water with a temperature of 90°C into the blending jar. During the course of this program, however, water will be heated further (see above), so use only warm liquids so that it is not heated above the maximum permitted temperature of 90°C.

Do not extend the duration of this program beyond the preset 8 minutes, this could overload the motor.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT USING THE BLENDER

- It is possible to add ingredients into the 2-litre blending jar through the central hole in the lid or through the feed tube on the 1-litre jar, which is a part of the lid after the cap is removed (👁️ **fig. E**).
- If ingredients jam inside the 2-litre blending jar, it is possible to move them towards the blades using the pusher through the central hole in the lid, which will prevent accidental contact of the pusher with the rotating blade (👁️ **fig. C**). When using the 1-litre jar, the rotating scrapers inside the jar that form its part are used, which are set in motion by turning the feed tube (👁️ **fig. E**). Never move ingredients towards the rotating blade by directly inserting the pusher or any other item into the blending jar without the top lid installed as this could result in the pusher coming into contact with the rotating blade and thereby lead to injury. To move the ingredients, use only the supplied pusher and no other utensil because otherwise there is a risk of coming into contact with the blade. Put the centre cap back into the hole of the jar lid immediately after adding ingredients into the jar.
- If the ingredients being blended stick to the wall of the 2-litre blending jar, first turn off the blender and then remove them using the supplied scraper (👁️ **fig. B, position 6**). When using the 1-litre jar, use the rotary scrapers integrated in the lid of the jar for this purpose.

! ATTENTION

- Grinding harder and tougher fruits, e.g. nuts, will result in fine scratching of the inner wall of the blending jar, which will give the jar an opaque appearance, this is normal.

Stopping and turning off the blender

➔ To immediately cancel a program and stop the blender, press the „ON/OFF“ button.

IX. Recipes

Recalculate the below mentioned ingredient ratios to the required mixture amounts.

SMOOTHIES – COCKTAILS

For a mild detox

- 100 g of pineapple
- 20 g of celery
- 25 g of corn salad
- 5 g of peppercress
- a sprig of rosemary
- 1 teaspoon of honey, water

Rinse the fruit and vegetables and put them inside the blender. Add a sprig of rosemary, honey and water as required. Blend this to a fine consistency.

For a great figure

- 100 g of water melon
- 30 g of bananas
- 25 g of raspberries
- 35 g of apples
- 5 g of flax seed, a branch of dill, water as required

Place all the ingredients into the mixer and add water as required. Blend to a smooth consistency.

For healthy skin

- 50 ml of carrot juice
- 50 g of cantaloupe melon
- 25 g of pears
- 15 g of physalis fruits
- 50 g of papayas
- 25 g of carrots
- piece of ginger, ice cubes and water as required.

Cut up the fruit and vegetables and blend together with the other ingredients until smooth.

X. Maintenance and cleaning

- Prior to carrying out any maintenance or cleaning the blender, disconnect the power cord of the motor unit from the el. power source.
- Use only a damp cloth for cleaning the motor unit. Do not submerge the motor unit in water and prevent it from coming into contact with water.
- All removable parts can be washed using water up to 60°C, i.e. also in a dishwasher.
- Prevent the plastic parts from coming into contact with organic solvents (e.g. acetone-based) and abrasive cleaning products such as for example cleaning sands; this would damage them.

! ATTENTION

When cleaning the blending base, be especially careful as the blending blades are sharp.

SPARE ACCESSORIES AVAILABLE FOR PURCHASE IF REQUIRED

Spare accessories	Order No.
2-litre universal blending jar with lid (without blades)	569523A
1-litre blending jar for grains and loose mixtures with lid (without blades)	569523B
Blending blades, set (2 blades) for 569523A	569523C
Blade for dry mixtures for jar 569523B	569523D
Pusher	569523F
Cleaning scraper	569523G

! ATTENTION

- The blade for dry mixtures 569523D can also be installed in the 2-litre blending jar 569523A instead of the blade in this jar. However, the blender must not be overloaded by a large volume of blended ingredients in the 2-litre blending jar.

XI. Safety Instructions

According to EN 60335-2-14 a user's manual for blenders must contain the following text:

„The blender must not be used by children. Keep the appliance and its power cord away from children. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe manner and understand the potential dangers.

Children must not play with the appliance.

- If you will not be using the appliance or if you leave it without supervision or wish to carry out maintenance or to attach or remove a part, always turn it off and disconnect the power cord from the power source.
- The blender is designed to only be used in a vertical position!

- Before connecting this appliance to el. power, check that the appliance or its power cord are not damaged. If there are signs of damage, do not connect it to a power source and have it repaired at an authorised service centre for the Nature7® brand. Only original parts from the manufacturer may be used in the repair of the appliance and the repair may only be performed by an authorised service centre of the Nature7® brand. For warranty repairs, please contact the vendor from whom you purchased the product and they will organise repairs at an authorised service centre. In the event of a post warranty service, please contact an authorised service centre of the Nature7® brand (you will find the servicing locations at the website at the start of this user's manual).
- The appliance is intended for use in indoor locations. Protect it against moisture and prevent water from entering the internal parts of the appliance. Never place the appliance on wet surfaces as water could enter into the electrical parts of the appliance through the motor ventilation openings located on the underside of the motor unit.
- Protect the power cord against mechanical and thermal damage. If the power cord goes over a sharp edge, fit it with suitable protection against damage. Keep the power cord at a sufficient distance away from hot surfaces to prevent thermal damage to the insulation.

INFORMATION ABOUT THE SHARP BLADES:

- The blending blades are sharp! Handle them very carefully.
- Do not turn on the appliance when the blender blades are loose or damaged.

XII. Reference to the pictogram and label

 **fig. G**



Read the user's manual before use.



Meets EU requirements.



Use the appliance in indoor areas and protect it against rain and the entry of water through the motor ventilation openings.



Double insulation.



Do not dispose of an unserviceable appliance in household waste, instead take it to a recycling facility.



Serial number of manufacture and production batch number

XIII. Waste disposal

- Throw packaging materials into a container for the respective sorted waste.
- According to directive 2012/19 EU, an unserviceable appliance may not be disposed of in household waste, rather it must be handed over for ecological recycling at a respective collection point. You can find information about collection points at your local town council office.



XIV. Storage

Store the cleaned dry appliance in a dry place, out of the reach of children. Protect it against humidity and moisture, direct sunlight, sources of radiant heat and unfavourable climatic conditions.

XV. Warranty terms and conditions

On 1/1/2014, Act No. 89/2012 Coll., dated 3 February 2012 came into force and with this, Acts 40/1964 Coll.; 513/1991 Coll. and 59/1998 Coll. as subsequently amended were revoked. The responsibility for defects on the product that you purchased is valid for 2 years from the date of sale. The execution of claims for a free warranty repair shall be governed by Act No. 89/2012 Coll. Having fulfilled the following commercial terms, which are in accordance with this Act, your product will be repaired free of charge.

WARRANTY TERMS

1. The vendor is obliged to demonstrate the goods to the consumer (if their disposition allows it) and to issue proof of purchase in accordance with the law. All information in the proof of purchase must be written in an indelible manner at the time of the sale of goods.
2. You must carefully consider the functions and performance of the product when selecting the goods. If it turns out that the product does not meet your subsequent technical demands, then this does not constitute sufficient grounds for making a complaint.
3. When claiming a free repair, the goods must be handed over with the proper proof of purchase.
4. For the acceptance of the warranty claim on the goods, they should be, if possible, cleaned and packaged so that damage doesn't occur during shipping (preferably placed in the original packaging). In the interest of exact diagnosis of

the defect and its complete remedy, send the original accessories along with the product.


5. The service centre shall not be held responsible for goods damaged by the carrier.
6. The service centre shall not be held responsible for the sending of accessories that are not part of the standard equipment of the product. Accessories that cannot be removed due to product defects are exempted.
7. The liability for defects („warranty“) applies to hidden and visible defects of the product.
8. Warranty repairs may be performed exclusively at an authorised service centre for the Nature7 brand.
9. The manufacturer is responsible for ensuring that the product will have the properties and characteristics stated in the specifications, in accordance with the instructions for use, for the entire period of liability for defects.
10. The entitlement to free repair shall cease to exist if:
 - a) the product was not used and maintained in accordance with the manual.
 - b) any construction modifications carried out on the equipment without prior written authorisation issued by Madal Bal a.s. or the authorised service centre for the Nature7 brand.
 - c) the product has been used in conditions different to or for purposes other than those for which it is intended.
 - d) a part of the product was replaced with non-original components.
 - e) product damage or excessive wear was caused by inadequate maintenance.
 - f) the product met with an accident, was damaged by force majeure or user negligence.
 - g) damage was caused by external mechanical, thermal or chemical effects.

- h) defects were caused by improper storage or handling of the product.
- i) the product was used (for the given type of product) in aggressive environments such as dusty or humid atmospheres.
- j) the product was used in excess of the permissible load.
- k) any falsification of the proof of purchase or claims report was carried out.
11. The liability for defects does not cover normal wear and tear or the use of the product for purposes other than those for which it is intended.
12. The liability for defects does not apply to wear of the product, which is the natural result of its normal use, such as erosion of grinding discs, lower battery capacity after extended use, etc.
13. The provision of the warranty does not affect the rights of the buyer, which relate to the purchase of a product according to special legal regulations.
14. It is not possible to claim a free repair on a defect of a part which has already been provided by a vendor at a discount. If the consumer attempts repair the product themselves, the manufacturer or vendor is not liable for any damage to the product or personal injury due to improper repairs or the use of non-original spare parts.

WARRANTY AND POST-WARRANTY REPAIRS

To exercise the right to a warranty repair of the product, please contact the merchant from whom you purchased the goods.

You can also contact our authorised service centre for post-warranty repairs.

 The closest service location can be found at www.nature7.eu. We will be happy to assist you with any questions using our customer service line 222 745 130.


DECLARATION OF HEALTH SAFETY

Manufacturer Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Tax ID No.: CZ-49433717

declares that the product specified below meets the requirements of the European Commission Directive (EU) 10/2011 as subsequently amended and the Decree of the Ministry of Health No. 38/2001 Coll. as subsequently amended, which specify requirement for plastics, metals and materials intended for coming into contact with food.

Nature7® 569523 – Blender 1500 W

In Zlín: 10/12/15


Martin Šenkýř, Member of the Board of Directors

EU AND GS DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Tax ID No.: CZ-49433717

declares that the product designated below, on the basis of its design and construction, as well as the configuration in which it was brought on to the market, complies with the relevant requirements of the European Union. This declaration becomes void in the event of modifications to the product that are not approved by us.

Nature7® 569523 – Blender 1500 W


has been designed and manufactured in conformity with the following norms:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11;
EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2;
EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN 62321:2008;

and provisions:

2014/35 EU; 2014/30 EU; 2011/65 EU; 2009/125 EC
(Commission Directive (EU) 1275/2008 and 801/2013)

In Zlín: 10/12/2015


Martin Šenkýř, Member of the Board of Directors



Bevezető

Tisztelt Vevő!

Köszönjük Önnek, hogy megvásárolta a Nature7® márka termékét!

A terméket az idevonatkozó európai előírásoknak megfelelően megbízhatósági, biztonsági és minőségi vizsgálatoknak vetettük alá.

Bármilyen kérdésével forduljon a vevőszolgálatunkhoz:



info@madalbal.cz
tel: +420 577 599 777
www.nature7.cz

Gyártó: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna
Přiluky 244, CZ-76001 Zlín, Cseh Köztársaság

Kiadás dátuma: 2015. 12. 15.

I. Rendeltetés

A cleverMix Nature7®CM15WP (569523) multifunkciós mixerrel gyorsan és egyszerűen lehet szószokat, püréket, híg tésztákat, koktélok (smoothies), jégkását, forró és hideg leveseket készíteni, vagy gyümölcsöket, zöldségeket és húst aprítani a kívánt méretre, továbbá lehet diót, mákot, magokat vagy kávé darálni, fagyaltot vagy bébiétel stb. készíteni. A kések magas fordulatszámával közvetlenül az edényben lehet a vizet felmelegíteni (kb. 65°C-ra), így az edényben leveseket, vagy meleg gyümölcsitalokat is lehet készíteni.

➔ A mixer kijelzővel és működtető panellel is rendelkezik.

A működtető panelen található gombokkal közvetlenül ki lehet választani az adott alapanyag mixeléséhez előre beállított mixelő programot (meghatározott fordulatszámmal és idővel), így a feldolgozás az alapanyag tulajdonágainak megfelelően a legoptimálisabb lesz. A program időtartamát a behelyezett alapanyag mennyiségétől és elvárt konzisztenciájától függően be lehet állítani.

A készüléken a következő programok közül választhat: **impulzus, zöldség, smoothies (koktélok), főzelékek, diófélék és magok, fagyalt, krémlevesek**. Az előre beállított programok nélkül, egyedi módon is be lehet állítani a mixelés idejét és fordulatszámát a gombokkal, például kávédarálásához.

➔ A két literes mixelő edény (amely a készülék alaptartozéka), univerzálisan használható a fent említett alapanyagok feldolgozásához. A mixerhez 1 literes mixelő edényt is lehet vásárolni (569523B számon), amelyben elsősorban száraz alapanyagokat lehet darálni (D. és E. ábra), például magokat, kávé, diót stb.

➔ A mixelő edény alkatrészei egészségre ártalmas anyagokat nem tartalmazó anyagokból készülnek (nem tartalmaznak biszfenol A-t; „BPA free“), így a készülékkel bébiételek is készíthetők.

➔ A mixelő edény mosogatógépben is elmosható.

II. Műszaki adatok

Maximális teljesítményfelvétel:	1500 W
Üresjárat fordulatszám	16 000 1/perc
Kijelző és működtető gombok	Igen
Beállítható működési idő	10 másodpercenként, max. 10 perc
Fordulatszám fokozatok száma	1-10 (speed 1-speed H)
Impulzus (PULSE) funkció (pl. jégkása készítéséhez)	Igen
Mixelő program az alapanyag függvényében	Igen, 6 + impulzus
Mixelő edény anyaga	Tritan™ (nem tartalmaz biszfenol A-t; "BPA free")
Mixelő edény	2 l, univerzális, folyadékokhoz, kemény és szívós alapanyagokhoz; 1 l, száraz alapanyagokhoz (magokhoz stb.)
Maximális folyadék hőmérséklet	90 °C
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V~50 Hz
Védettség	IP20
Szigetelési osztály	II (kettős szigetelés)
Tömeg (vezeték nélkül) 2 literes edénnyel	4,2 kg
Befoglaló méretek (ma × sz × mé)	48 × 19 × 23 cm
Zajnyomás	<70 dB(A) (az EN 60704-1 szerint)
Zajterhelés	<85 dB(A) (az EN 60704-1 szerint)

III. A mixer részei

(👁️ A. ábra)

15. Motoros egység
16. Motor szellőzőnyílások
17. Láb
18. Működtető panel
19. Hálózati vezeték
20. Mixelő edényt rögzítő lábak
21. Mixelő kés menesztő

(👁️ B. ábra)

1. Belső fedél az alapanyagok mixelés közbeni betöltéséhez
2. Mixelő edény védőfedél
3. Univerzális 2 l-es mixelő edény
4. Mixelő kés
5. Tömörűd
6. Lehúzó

(👁️ C. ábra)

Nyomórúd, az esetlegesen leblokkolt alapanyag fellazításához (az edénybe dugható).

(👁️ D. ábra)

Száraz alapanyag mixelő edény (magok, kávé stb.)

1. Belső fedél az alapanyagok mixelés közbeni adagolásához
2. Elfordítható adagolótorok a lehúzó lapát mozgatásához
3. Mixelő edény 1 l-es védőfedél
4. 1 l-es száraz alapanyag mixelő edény (magok, kávé stb.)
5. Forgatható lehúzó lapát
6. Mixelő kés

(👁️ E. ábra)

Adagolás a száraz alapanyag mixelő edénybe, valamint a lehúzó lapát forgatása (az edény falára ragadt alapanyag lekaparásához).

(👁️ F. ábra)

Működtető panel: gombokkal és kijelzővel.

II. A mixer használatához kapcsolódó fontos információk

⚠️ FIGYELMEZTETÉS!

A termék használatba vétele előtt a jelen útmutatót olvassa el, és azt a termék közelében tárolja, hogy más felhasználók is el tudják olvasni. Amennyiben a terméket eladja vagy kölcsönadja, akkor a termékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át. A használati útmutatót védje meg a sérülésektől. A gyártó nem vállal felelősséget a termék rendeltetésétől vagy a használati útmutatótól eltérő használata miatt bekövetkező károkért. A készülék első bekapcsolása előtt ismerkedjen meg alaposan a működtető elemek és a tartozékok használatával, a készülék gyors kikapcsolásával (veszély esetén). A használatba vétel előtt mindig ellenőrizze le a csavarkötések meghúzását, a készülék, a szerszámok, a védelmet biztosító tartozékok és a hálózati vezeték sérülésmentességét (a szigetelésen nem lehet sérülés). A repedezett vagy felhólyagosodott hálózati vezeték is hibának számít. Amennyiben sérülést észlel, akkor a készüléket ne kapcsolja be. A készüléket Nature7 márkaszervizben javíttassa meg (lásd a karbantartás és szerviz fejezetet).

⚠️ FIGYELMEZTETÉS!

• **Az első használatba vétel előtt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el azokat az alkatrészeket, amelyek közvetlenül kapcsolatba kerülhetnek az élelmiszerekkel.**

• **A kemény magot vagy héjat tartalmazó gyümölcsöket és zöldségeket előbb magozza ki, illetve a héjat távolítsa el.**

• **Az alapanyagokat alaposan mossa meg vízben.**

• **A nagyobb méretű alapanyagokat darabolja kisebb kockákra, akkor lesz hatékony a mixelés, ha az alapanyagot a kés meg tudja forgatni.**

• **A sűrűbb, keményebb vagy szívósabb alapanyagokat kisebb adagokban adagolja**

a készülékbe. Várja meg a bedobott alapanyag szétmixelését, és csak ezt követően tegyen be újabb adagot. Előzze meg a készülék túlterhelését. A csökkenő fordulatszám vagy a motor „lefulladás” hangja túlterhelésre utal. Túlterhelés esetén a mixert kapcsolja le, vegye le a mixelő edényt a motoros egységről, és az alapanyag egy részét vegye ki az edényből, majd folytassa a mixelést. A sűrű alapanyaghoz adagoljon kisebb mennyiségű folyadékot, ezzel is elősegítheti a túlterhelés csökkentését. **A szívós anyagok feldolgozásár alacsonyabb fordulatszámmal kezdje meg, majd a fokozatosan növelje a fordulatszámot. Nagyobb mennyiségű szívós és kemény alapanyagot ne mixeljen hosszú ideig, illetve magasabb fordulatszámon, mert ez a motor túlterheléséhez vezethet.**

- **A mixert kemény és nehéz tésták dagasztásához használni tilos.**

V. A mixer összeállítása és használata

1) A mixer motoros egységét szilárd, sima és száraz felületre állítsa fel.

2) A motoros egységre tegye fel a mixelő edényt.

- Az univerzális 2 literes mixelő edényt a (👁️ **B. ábra**) szerint tegye fel.

- Az egyliteres száraz alapanyag mixelő edény (magok, kávé stb. darálásához) a (👁️ **D. ábra**) szerint tegye fel (ez az edény nem tartozék, ezt külön kell megvásárolni).

- Az edénynek stabilan és fixen kell a motoros egységre felülnie.

3) A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék típuscímkéjén feltüntetett tápfeszültségnek (220-240 V~50 Hz).

4) A mixer tápvezetékét csatlakoztassa a faliljzathoz.

➔ A tápvezeték csatlakoztatása után a működtető panelen az **ON/OFF** (be/ki) kapcsoló világít.

5) A recept szerint tegye az alapanyagokat a mixelő edénybe.

- A mixelő edénybe ne tegyen be a maximális jelet meghaladó mennyiségű alapanyagot.
- A mixelő edénybe ne töltsön túl sűrű, kása jellegű és ragadós alapanyagokat (ellenkező esetben a motor túlterhelése következhet be). Sűrű és kemény alapanyagokat (pl. húst, vagy gyökérzöldségeket) csak kisebb mennyiségben mixeljen, a nagyobb mennyiséget ossza több adagra.

6) A mixelő edényre tegye fel a fedelet és belső fedelet (👁️ B. ábra, 1-es és 2-es tétel; vagy 👁️ D. ábra 1-es és 2-es tétel).

- A 2 literes edény fedelét illessze az edényre, majd a fedélen látható nyíl irányába (jobbra) fordítsa el.
- A mixert ne üzemeltesse a védőfedél és a belső fedél felhelyezése nélkül. A belső fedél az alapanyagok utántöltéséhez rövid időre kivehető. Az alapanyagok betöltése után a belső fedelet tegye vissza a védőfedélbe.

VI. A mixer bekapcsolása előre beállított program kiválasztása nélkül

1) Nyomja meg az **ON/OFF** (be/ki) gombot a működtető panelen, a kijelzőn az idő beállítás jele „0:00” lesz látható.

2) A **TIME+ / TIME-** vagy a **SPEED+ / SPEED-** gombok a megnyomás után világítanak. Ezekkel a gombokkal kell beállítani a mixelési időt és a mixelési fordulatszámot.

A Speed +/- gombok nyomogatásával tud választani az előre beállított fix fordulatszámok közül (a legalacsonyabb fordulatszám a „Speed 1” a legmagasabb a „Speed H”).

A Time +/- gombok nyomogatásával tudja beállítani 10 másodperces lépésekkel a mixelési időt. A maximálisan beállítható mixelési idő 10 perc. Ez az időtartam elegendő bármilyen alapanyag feldolgozásához.

3) A mixelés bekapcsolásához nyomja meg az ON/OFF gombot.

Szükség esetén a mixelés időtartamát vagy a fordulatszámát mixelés közben is meg lehet változtatni.

VII. A mixer kikapcsolása

- A mixer kikapcsolásához nyomja meg az ON/OFF gombot.

VIII. A mixer bekapcsolása előre beállított program kiválasztásával

- A mixer működtető paneljén 7 egy gombbal működtethető üzemmód található, amelyeknél a feldolgozott alapanyag jellegétől függően előre be van állítva a fordulatszám és a mixelési idő, az impulzus (PULSE) üzemmód kivételével. A programgomb a feldolgozás jellegétől és az alapanyagtól függően van megjelölve (👁️ F. ábra).

1) Nyomja meg az **ON/OFF** (be/ki) gombot a működtető panelen, a kijelzőn az idő beállítás jele „0:00” lesz látható.


2) A kiválasztott üzemmód gombot nyomja meg (a gomb a kiválasztás előtt nem világít). A mixer bekapcsol, és az előre beállított program szerint mixeli az edénybe helyezett alapanyagot. Az impulzus üzemmód használatához a **PULSE** gombot kétszer kell megnyomni, először a **PULSE** üzemmód kiválasztásához, másodszor a mixelés bekapcsolásához.

⚠️ FIGYELMEZTETÉS!


- Ha a programgomb megnyomása után a mixer nem kapcsol be, akkor azonnal engedje el a gombot, a hálózati csatlakozódugót húzza ki a faliljzatból és keresse meg a hiba okát (beragadt kés, rosszul felhelyezett edény stb.). Ha a problémát nem tudja megszüntetni, akkor forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta (az üzlet a Nature7® márkaszerviznél rendeli meg a készülék javítását). Amennyiben a hiba a készüléken belül van, akkor a készüléket kizárólag csak a márkaszerviz javíthatja meg.
- A kiválasztott mixelési program futása alatt a „TIME +/-” gombbal lerövidítheti vagy meghosszabbíthatja a mixelés idejét, attól függően, hogy milyen állagú a mixelt alapanyag.
- A **fordulatszám** a „**SPEED+ / SPEED-**” gombbal az előre beállított program futása alatt **nem állítható be** (a gomb a mixelés alatt nem is világít).

➔ A mixelés / darálás finomsága függ a mixelés idejétől és a fordulatszámától.


PULSE (IMPULZUS) ÜZEMMÓD

 Impulzus (**PULSE**) üzemmódban a készülék 3 másodpercig maximális fordulatszámmal mixel. **Ezt az időtartamot nem lehet megváltoztatni.** Ezt az üzemmódot maximális fordulatszámmal történő mixeléshez, daráláshoz és a jégzúzáshoz lehet használni.


ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS ÜZEMMÓD

 Ezzel a programmal zöldségeket és gyümölcsöket lehet feldolgozni. A program hossza 1,5 perc.


SMOOTHIE ÜZEMMÓD

 A Smoothie üzemmódban koktélokot lehet készíteni. A program hossza 45 másodperc.

SAUCE ÜZEMMÓD

 Ezzel a programmal elsősorban gyümölcsöket lehet feldolgozni. A program segítségével püréket, gyümölcsleveket, vízzel és egyéb ízesítővel kevert italokat stb. lehet készíteni. A program hossza 40 másodperc.


NUTS ÜZEMMÓD

 A program segítségével dióféléket, kávé, mákot és magokat, valamint egyéb keményebb alapanyagokat lehet elsősorban darálni. A program hossza 45 másodperc. Az üzemmód optimális kihasználásához javasoljuk az 1 literes edény használatát (👁️ D. ábra).


⚠️ FIGYELMEZTETÉS A KÁVÉDARÁLÁSHOZ

A darált kávéban nagyobb szemcsék is maradhatnak.

ICE CREAM ÜZEMMÓD

 A program segítségével fagyaltot lehet készíteni. A program hossza 50 másodperc.

BISQUE ÜZEMMÓD

 A program segítségével meleg és sima krémleveseket lehet készíteni (a „bisque” francia szó, a krémlevesek összefoglaló megnevezése).

A programban a fordulatszám fokozatosan eléri a maximális fordulatszámot. A program 8 percig tart. Ennyi idő (8 perc) alatt az edényben található víz a forgás következtében felmelegszik (kb. 65°C-ra), amit már lehet meleg levesek készítéséhez használni. A mixelő edénybe hús- vagy zöldséglevet, grillezett zöldséget, gombát, fűszernövényeket, tejfölt, főzõtejzint stb. lehet betölteni. Ezzel a programmal lehet meleg italokat is készíteni. A mixelő edénybe csak 90°C-t meg nem haladó hőmérsékletű vizet szabad betölteni. A program futása alatt a víz azonban még jobban felmelegszik, ezért ügyeljen arra, hogy az edény tartalmának a hőmérséklete ne legyen 90°C-nál magasabb.

Ezt a programot ne hosszabbítsa meg (a beállított idő 8 perc), ellenkező esetben a motor túlterhelése következhet be.

A MIXER HASZNÁLATÁHOZ KAPCSOLÓDÓ FONTOS INFORMÁCIÓK

- A 2 literes edénybe a mixelés közben a belső fedél kihúzása után lehet alapanyagokat utólag is betölteni. Az 1 literes edénynél a betöltő torkon keresztül lehet alapanyagot adagolni (👁️ **E. ábra**).
- Ha a 2 literes edényben a mixelt anyag elakad vagy az edény falára ragad, akkor azt a nyomórúddal lehet a késhez lenyomni (a fedél közepén található nyíláson keresztül) a nyomórúd nem éri el a kést (👁️ **C. ábra**). Az 1 literes edényben a fedél része a lehúzó lapát, amelynek a segítségével (elforgatásával) lehet az edény falára tapadt alapanyagot lehúzni (👁️ **obr. E**). A nyomórúdat csak akkor szabad a mixelő edénybe nyomni, ha a fedél az edényen van. Ellenkező esetben a nyomórúd hozzáérhet a késhez. A mixelő edénybe más tárgyat bedugni tilos, ellenkező esetben baleset következhet be. Az alapanyagok késhez nyomásához kizárólag csak a nyomórúdat használja (más tárgyat nem). Az alapanyagok betöltése vagy lenyomása után a belső fedelet tegye vissza a védőfedélbe.
- Ha a 2 literes edény falára alapanyag ragad rá, akkor azt a mixer lekapcsolása után a készülékhez mellékelt lehúzó lapáttal is le lehet húzni (👁️ **B. ábra, 6-os tétel**). Az 1 literes edényben a lehúzó a fedél része.

! FIGYELMEZTETÉS!

- A keményebb és sűrűbb alapanyagok (pl. diófélék) feldolgozásával az edény fala megkarcolódik, a felület mattá válik. Ez nem hiba, ez természetes jelenség.

Mixelés megszakítása és kikapcsolása

➔ **A program megszakításához vagy a mixer azonnali megállításához nyomja meg az ON/OFF (be/ki) gombot.**

IX. Receptek

A receptekben feltüntetett arányokat tartsa be, ha eltérő mennyiségű alapanyagot kíván mixelni.

SMOOTHIES – KOKTÉLOK

Finom méregtelenítés

- 100 g ananász
- 20 g fodros zeller
- 25 g galambbegy saláta
- 5 g zsázsa
- csipet rozmaring
- 1 kanál méz és víz

A megmosott gyümölcsöt és zöldséget tegye a mixelő edénybe. Adja hozzá a rozmaringot, a mézet és a vizet (szükség szerint). Mixelje simára.

Testformázáshoz

- 100 g görögdió
- 30 g banán
- 25 g friss málna
- 35 g alma
- 5 g lenmag, egy szál kapor, víz (szükség szerint)

Az alapanyagokat tegye a mixelő edénybe, vizet szükség szerint töltsön be. Mixelje simára.

Az egészséges testbőrhez

- 50 ml sárgarépa lé
- 50 g cantaloupe sárgadinnye
- 25 g körte
- 15 g földicseresznye
- 50 g papaya
- 25 g sárgarépa
- darab gyömbér, jégkocka és víz (szükség szerint)

A feldarabolt gyümölcsöt és zöldséget a többi alapanyaggal együtt öntse az edénybe és mixelje simára.

X. Karbantartás és tisztítás

- Bármilyen karbantartás vagy tisztítás előtt a mixer hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.
- A motoros egységet enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. A motoros egységet vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A levehető tartozékokat 60°C-os hőmérsékletig mosogatógépben is el lehet mosni.
- A műanyag alkatrészek tisztításához ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerkeket, szerves oldószereket (pl. acetont stb.) tartalmazó folyadékokat, mert ezek a műanyag felületeket károsítják.

! FIGYELMEZTETÉS!

A késes egység tisztítása közben legyen nagyon óvatos, mert a kések élesek.

PÓT TARTOZÉKOK VÁSÁRLÁSA

Pót tartozékok	Megr. szám
Univerzális mixelő edény, 2 literes, fedéllel (kés nélkül)	569523A
Száraz alapanyag mixelő edény, 1 literes, fedéllel (kés nélkül)	569523B
Mixelő kés, készlet (2 kés), az 569523A edényhez	569523C
Mixelő kés száraz alapanyagokhoz, 569523B edényhez	569523D
Tömörúd	569523F
Lehúzó lapát	569523G

! FIGYELMEZTETÉS!

- A száraz alapanyag mixelő kést 569523D a 2 literes edényben (569523A) is lehet használni, az edényhez tartozó kés helyett. A 2 literes edénybe azonban nem szabad több száraz alapanyagot betölteni, mert a motor túlterhelése következhet be.

XI. Biztonsági utasítások

Az EN 60335-2-14 szabvány szerint a mixer használati útmutatójában a következőket is fel kell tüntetni:

„A mixert gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseként a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.

A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.

- Amennyiben a készüléket nem használja, felügyelet nélkül hagyja, azon karbantartást vagy tisztítást kíván végrehajtani, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét az aljzattól húzza ki.

- A mixert kizárólag csak függőleges helyzetben szabad használni!
- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a hálózati vezeték vagy a készülék nem sérült-e meg. Amennyiben a készüléken, hálózati vezetékén vagy csatlakozódugóján látható sérülés van, akkor a készüléket használni tilos. A készüléket a Nature7® márkaszervizében javítsa meg. A készülék javításához csak eredeti alkatrészeket szabad felhasználni. A készüléket csak a Nature7® márkaszerviz javíthatja meg. Ha a készülék meghibásodott, akkor forduljon az eladó üzlethez (amely a javítást a márkaszerviznél rendeli meg). A készülék garancia utáni javításait az Nature7® márkaszervizeknél rendelje meg. A szervizek jegyzékét a honlapunkon találja meg (lásd az útmutató elején).
- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket óvja a nedvességtől és a fröccsenő víztől. A készüléket vizes helyre ne állítsa fel, mert a motor szellőzőnyílásain keresztül a víz a motorba (a gép belsejébe) juthat.
- A hálózati vezetékét óvja a mechanikus sérülésektől és a magas hőtől. Ha a hálózati vezetékét éles sarkon kell elvezetni, akkor biztosítsa a vezeték megfelelő védelmét. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez, és a készüléket sem szabad hőforrások közelében felállítani.

! AZ ÉLES MIXELŐ KÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ FIGYELMEZTETÉSEK:

- A mixelő kés rendkívül éles! Bánjon vele óvatosan.
- Ha a kés sérült vagy laza, akkor a készüléket bekapcsolni tilos!

XII. Címkék és piktogramok

( G. ábra)



A használatba vétel előtt olvassa el a használati utasítást.



A termék megfelel az EU előírásainak.



A készüléket csak zárt térben használja és védje a víztől. Előzze meg a víz beszívását a motor szellőzőnyílásain keresztül.



Kettős szigetelés.



A készüléket háztartási hulladékok közé kidobni tilos! A készüléket adja le újrahasznosításra.

Gyártási szám

Az év és hónap adatot a termék sorszáma követi.

XIII. Hulladék megsemmisítés

- A csomagolást az anyagának megfelelő hulladékgyűjtő konténerbe dobja ki.
- Az elektromos hulladékokról szóló 2012/19/EK számú európai irányelv, valamint az idevonatkozó nemzeti törvények szerint az ilyen hulladékot alapanyagokra szelektálva szét kell bontani, és a környezetet nem károsító módon kell újrahasznosítani. A szelektált hulladék gyűjtőhelyekről a polgármesteri hivatalban kaphat további információkat.



XIV. Tárolás

A megtisztított és megszáritott készüléket száraz, gyerekektől elzárt helyen tárolja. A készüléket óvja sugárzó hőtől, közvetlen napsütéstől és nedvességtől, valamint az időjárás hatásaitól.

XV. Garancia és garanciális feltételek

2014. 1. 1-én életbe lépett a 89/2012. számú törvény (kiadás időpontja 2012. február 3.), és ezzel érvényét veszítette a 40/1964, az 513/1991 és az 59/1998 számú törvény és ezek későbbi módosításai. A termékhiba felelősség 2 év, a termék megvásárlásának a napjától számítva. Az ingyenes garanciális javításra a 89/2012. számú törvény rendelkezései az irányadóak. Az alább feltüntetett, a fenti törvénnyel összhangban álló kereskedelmi feltételek teljesülése esetén a terméket ingyenesen megjavítjuk.

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK


1. Az eladó (amennyiben ezt a termék jellege megengedi), köteles a terméket bemutatni a vevőnek, majd az eladásról a törvény által meghatározott követelményeknek megfelelő bizonylatot köteles kiállítani. A kitöltendő adatokat az eladáskor, törölhetetlen módon kell bejegyezni a garancialevélbe.
2. Alaposan gondolja végig, hogy milyen funkciókat vár el a terméktől. Amennyiben a termék nem teljesíti a később felmerült igényeit, ez nem lehet ok a termék reklamációjára.
3. Az ingyenes javításra átadott termékhez a vásárlást igazoló bizonylatot is mellékelni kell.
4. A reklamált terméket lehetőleg tiszta állapotban, és a sérüléseket megakadályozó csomagolásban (lehetőleg az eredeti csomagolásában) kell megküldeni vagy átadni. A hiba megállapítása, valamint megszüntetése érdekében kérjük, hogy a termékhez az eredeti tartozékokat is mellékelje.
5. A szerviz nem vállal felelősséget a fuvarozó által okozott sérülésekért.
6. A szerviz nem vállal felelősséget a megküldött és nem eredeti tartozékokért. Ez alól kivételt képeznek azok az esetek, amikor a tartozékot a termék hibája miatt nem lehet eltávolítani.

7. A termékfelelősség (garancia) a rejtett vagy a látható termékhibákra vonatkozik.
8. A garanciális javítást kizárólag csak a Nature7 márkaszervizek (lásd lent) hajthatják végre.
9. A gyártó felelősséget vállal azért, hogy a termék a termékhiba felelősség egész ideje alatt a műszaki adatok között megadott paramétereket és tulajdonságokat teljesítse. Ennek feltétele a használati útmutató előírásainak a maradéktalan betartása.
10. Az ingyenes javításra vonatkozó jog megszűnik, ha:
- a terméket szakszerűtlenül, nem a használati utasítás előírásai szerint használták;
 - a termék konstrukciójában a Madal Bal a.s. vagy a Nature7 márkaszerviz előzetes írásbeli engedélye nélkül bármilyen átalakítást vagy módosítást hajtottak végre;
 - a terméket a meghatározott használati feltételektől eltérő körülmények között, vagy más célokra használták;
 - a termék bármely alkatrészét nem eredeti alkatrészsel helyettesítették;
 - a termék sérülését vagy meghibásodását a karbantartás elhanyagolása miatt bekövetkezett nagymértékű kopások okozták;
 - a termék „vis maior“ esemény, leesés, vagy a felhasználó egyéb gondatlansága miatt megsérült;
 - a termék sérülését mechanikus vagy vegyi hatások okozták;
 - a termék sérülését helytelen tárolás, használat vagy szállítás okozta;
 - a terméket (az adott típustól függően) agresszív (pl. erősen poros) környezetben használták;
 - a terméket a megengedett terheléstől nagyobb terhelésnek tették ki;
- k) a garancialevelet vagy a vásárlást igazoló bizonylatot meghamisították.
11. A termékhiba felelősség nem vonatkozik a használatból eredő kopásokra, illetve a rendeltetéstől eltérő célokra való használatból eredő meghibásodásokra.
12. A termékhiba felelősség nem vonatkozik a normál használatból eredő kopásokra és elhasználódásokra, pl. a kések élettelené válására, az akkumulátorok kapacitásának a csökkenésére stb.
13. A jótállás vállalása nem érinti a vevő egyéb jogait, amelyeket az áruvásárláshoz kapcsolódó egyéb jogi előírások tartalmaznak.
14. Azokra a meghibásodásokra, amelyekre a vevő árkedvezményt kapott, nem lehet érvényesíteni az ingyenes garanciális javítást. Ha a terméket a felhasználó saját kezűleg javítja meg, akkor a gyártó és a forgalmazó semmilyen felelősséget sem vállal a szakszerűtlen javításból vagy a nem eredeti alkatrészek felhasználása miatt bekövetkező termékhibákért vagy meghibásodásokért, személyi sérülésekért vagy anyagi károkért.

GARANCIÁLIS ÉS GARANCIA UTÁNI JAVÍTÁSOK

Ha a termék a garancia ideje alatt meghibásodik, akkor a reklamációt a terméket eladó üzletben nyújtsa be.

A termék garancia utáni javításait a márkaszervizeinknél rendelje meg.

 A legközelebbi szervizt a www.nature7.cz honlapon találja meg. Bármilyen kérdésével felhívhatja a 222 745 130 telefonszámon a vevőszolgálatunkat is.

TANÚSÍTVÁNY AZ EGÉSZSÉGRE VALÓ ÁRTALMATLANSÁGRÓL

A gyártó: Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01
Zlín • Adószám: CZ-49433717

cég kijelenti, hogy az alábbi jelölésű és megnevezésű készülék megfelel az élelmiszerekkel és ételekkel érintkezésbe kerülő termékekre vonatkozó higiéniai előírásokról szóló 38/2001 számú cseh egészségügyi minisztériumi rendeletnek és későbbi módosításainak, valamint az Európai Bizottság 10/2011/EK rendelet követelményeinek.

Nature7® 569523
Mixer 1500 W

Zlín: 2015. 12. 10



Martin Šenkýř
Igazgatótanácsi tag

EU ÉS GS MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A gyártó: Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01
Zlín • Adószám: CZ-49433717

cég kijelenti, hogy az alábbi jelölésű és megnevezésű készülék, illetve az ezen alapuló egyéb kivitelek megfelelnek az Európai Unió vonatkozó előírásainak. Az általunk jóvá nem hagyott változtatások esetén a fenti nyilatkozatunk érvényét veszti.

Nature7® 569523
Mixer 1500 W

tervezése és gyártása az alábbi szabványok alapján történt:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11;
EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2;
EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN 62321:2008;

figyelembe véve az alábbi előírásokat:

2014/35/EU
2014/30/EU
2011/65/EU

2009/125 EK (a Bizottság 1275/2008/EU és 801/2013/EU rendelete)

Zlín: 2015. 12. 10



Martin Šenkýř
Igazgatótanácsi tag



Wstęp

Szanowni Klienci,

dziękujemy za zaufanie i zakup niniejszego produktu marki Nature7®.

Produkt został poddany testom niezawodności, bezpieczeństwa i jakości przepisany normami oraz przepisami Unii Europejskiej.

Z jakiegokolwiek pytaniami prosimy zwracać się do:



nature7@madalbal.cz

tel: +420 603 532 552

www.nature7.cz

Producent: Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Republika Czeska.

Data wydania: 07/12/2015

I. Charakterystyka

Mikserem wielofunkcyjnym cleverMix Nature7®CM15WP (569523) można w łatwy sposób i szybko przygotowywać sosy, puree, koktajle (smoothies), gorące i zimne zupy, naciąć owoce, warzywa, mięso na wymaganą grubość, zemleć orzechy, nasiona, mak lub kawę, przygotować lody i pokarmy dla niemowląt, jak np. przeciery. Wysokimi obrotami noża można pogrzać wodę bezpośrednio w dzbanku (do ok. 65°C) i przygotować w ten sposób ciepłe napoje z owoców bezpośrednio w dzbanku do miksowania.

➔ Mikser wyposażony jest w wyświetlacz i panel sterujący z przyciskami.

Przyciskiem wybrać można jeden z siedmiu wcześniej ustawionych programów miksowania z kombinacją obrotów i czasu dla szczególnie przygotowywanych pokarmów/przerabianych surowców, w celu optymalnego przerabiania z uwzględnieniem ich charakteru. Długość programu zmieniać można w zależności od ilości i stopnia przerabiania włożonych surowców.

Chodzi o poniższe programy: **PULSE, warzywa, smoothies (koktajle), sosy, orzechy-nasiona, lody, zupy kremowe** („bisque“). Przyciskami można ustawić obroty i czas pracy nawet bez zastosowania programów, co można w razie potrzeby wykorzystać do standaryzacji grubości mielenia/cięcia, np. grubości kawy.

➔ Dzbanek do miksowania o objętości dwa litry, który jest częścią dostawy, nadaje się do przerabiania wszystkich powyżej podanych surowców. Do miksera można kupić także 1 L dzbanek do miksowania 569523B przeznaczony do specjalnego mielenia suchych surowców (rys. D i E) jakimi są ziarna, nasiona, kawa, orzeszki itp., w celu osiągnięcia wyższej jakości mielenia.

➔ Materiał dzbanków do miksowania wyprodukowany jest z materiału nieszkodliwego dla zdrowia i bez zawartości bisfenolu A („BPA free“), wraz z nożami, i wykorzystać można je więc do przygotowania pokarmów dla niemowląt.

➔ Dzbanki do miksowania można myć w zmywarce.

II. Dane techniczne

Maksymalny pobór mocy	1500 W
Obroty bez obciążenia	16 000 min ⁻¹
Wyświetlacz z przyciskami sterującymi	Tak
Ustawiany czas pracy	co 10 sekund, maks. 10 minut.
Liczba stopni prędkości	1-10 (speed 1-speed H)
Funkcja PULSE do miażdżenia lodu i cięcia migowego	Tak
Programy miksowania według przerabianego materiału	Tak; 6+PULSE
Materiał dzbanka do miksowania	Tritan™ (nie zawiera bisfenolu A; „BPA free“)
Dzbanki do miksowania	2 L uniwersalny do płynów, ciągliwych i twardych surowców; 1 L do suchych surowców (nasiona itp.)
Maksymalna możliwa temperatura płynu	90 °C
Napięcie zasilania/ częstotliwość	220-240 V~50 Hz
Stopień ochrony	IP20
Klasa izolacji	II (podwójna izolacja).
Masa bez przewodu z dzbankiem 2 L	4,2 kg
Wymiary maksymalne (WYS. x SZER. x GŁ.)	48 x 19 x 23 cm
Poziom ciśnienia akustycznego:	<70 dB(A) (według EN 60704-1)
Poziom mocy akustycznej	< 85 dB(A) (według EN 60704-1)

III. Części miksera

(👁️ rys. A)

15. Jednostka silnikowa miksera
16. Otwory wentylacyjne silnika
17. Nóżki
18. Panel sterujący
19. Przewód zasilający
20. Stopki zabezpieczające do osadzenia dzbanka do miksowania
21. Nośnik noża tnącego

(👁️ rys. B)

1. Wieczko środkowe otworu do wkładania surowców do dzbanka do miksowania w czasie miksowania
2. Wieko ochronne dzbanka do miksowania
3. Uniwersalny 2 L dzbanek do miksowania
4. Nóż tnący
5. Ubijak
6. Szpachelka

(👁️ rys. C)

Ubijak włożony do dzbanka do miksowania na wypadek złuzowania upchanego materiału.

(👁️ rys. D)

Mikser z dzbankiem do miksowania ziarn, nasion, kawy itp.

1. Wieczko środkowe leja wysypowego do nasypania surowców sypkich do dzbanka w czasie pracy miksera
2. Obrotowy lej wysypowy do obracania szpachelek w środku dzbanka do miksowania
3. Wieko ochronne 1L dzbanka do miksowania
4. 1 L dzbanek do miksowania ziarn, nasion, kawy itp.
5. Szpachelki obrotowe
6. Nóż tnący

(👁️ rys. E)

Zasada dawkowania surowców do dzbanka do miksowania przeznaczonego do ziarn itp. oraz

obracanie leja wysypowego w celu obracania szpachelek i zluźniania materiału, który ugrzęznął w środku dzbanka.

(👁️ **rys. F**)

panel sterujący z wyświetlaczem i przyciskami.

IV. Ważne informacje dotyczące obsługi miksera

! OSTRZEŻENIE

Przed zastosowaniem przeczytać całą instrukcję obsługi i pozostawić załączoną do wyrobu, by obsługa mogła zapoznać się z nią. Jeżeli produkt zostanie komukolwiek wypożyczony lub sprzedany, załączyć do niego także niniejszą instrukcję obsługi. Zabronić uszkodzeniu niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub skałeczenia powstałe na skutek eksploatacji urządzenia niezgodnej z niniejszą instrukcją. Przed wykorzystaniem urządzenia zapoznać się ze wszystkimi jego elementami sterującymi oraz sposobem wyłączenia urządzenia, by można było go w razie zaistnienia niebezpiecznej sytuacji natychmiast wyłączyć. Przed zastosowaniem sprawdzić poprawne zamocowanie wszystkich części i sprawdzić, czy niektóra z części urządzenia, jak np. ochronne elementy zabezpieczające nie są uszkodzone, czy też niepoprawnie zainstalowane i również sprawdzić przewód zasilający, czy nie ma uszkodzonej izolacji. Za uszkodzony jest uważany także zbutwiał przewód zasilający. Nie korzystać z urządzenia z uszkodzonymi częściami i zapewnić ich naprawę, ewentualnie naprawę w serwisie autoryzowanym Nature7 (patrz rozdział Serwis i konserwacja).

! OSTRZEŻENIE

- **Przed zastosowaniem miksera dokładnie umyć wszystkie części, które w kontakcie będą z żywnością.**
- **Przed miksowaniem surowców zawierających twarde części, jak np. pestki, skorupki, kości należy części te usunąć.**

- **Surowce przed przerabianiem dokładnie umyć.**
- **Materiał o większej objętości przed włożeniem do miksera pokroić na mniejsze kawałki tak, by materiał obracał się w czasie obracania noża.**
- **Gęste, twarde i ciągnące się surowce należy miksować stopniowo przy niższych obrotach z kolejnym dodawaniem następnych kawałków surowców po pokrojeniu wcześniejszej dawki. Nie może dochodzić do przeciążania silnika, które charakteryzowane jest niskimi obrotami i „zmęczonym” dźwiękiem silnika albo zacięciem noża w materiale. Jeżeli silnik zostanie przeciążony, nie dodawać kolejnych surowców, wyłączyć mikser i zdjąć dzbanek do miksowania z jednostki silnikowej i odebrać pewną część z dzbanka do miksowania. Jeżeli jest to możliwe, w celu obniżenia oporu miksowanego materiału wobec noża dodać do dzbanka mniejszą ilość cieczy. Kiedy przy niskich obrotach równomiernie pocięty zostanie ciągliwy materiał, można stopniowo zwiększać prędkość obrotów. Większej ilości gęstego materiału nie miksować zbyt długo i także przy wysokich obrotach, by nie doszło do przeciążenia silnika.**
- **Miksera nigdy nie stosować jako ugniataki gęstego ciasta.**

V. Montaż i zastosowanie miksera

1) Jednostkę silnikową umieścić na stałej suchej i równej powierzchni.

2) Na jednostce silnikowej umieścić dzbanek do miksowania.

- Uniwersalny 2 L dwulitrowy dzbanek do miksowania założyć sposobem według (👁️ **rys. B**).
- Jednolitrowy dzbanek do miksowania (nie jest częścią dostawy, trzeba dokupić) przeznaczony przede wszystkim do ziarn, nasion, kawy itp. Założyć w sposób według (👁️ **rys. D**).
- Dzbanek powinien zostać mocno i stabilnie założony na jednostce silnikowej.

3) Przed podłączeniem przewodu zasilającego jednostki silnikowej do gniazdka z napięciem el. sprawdzić, czy wartość napięcia w gniazdku znajduje się w zakresie 220-240 V~50 Hz.

4) Wtyczkę przewodu zasilającego miksera wsunąć do gniazdka prądu el.

➔ Po podłączeniu przewodu zasilającego miksera do gniazdka zapali się przycisk „ON/OFF” na panelu sterującym miksera.

5) Do dzbanka do miksowania włożyć surowce w stosunku według wybranego przepisu.

- Dzbanek do miksowania nie napełniać powyżej ryski ograniczającej objętość.
- Do dzbanka do miksowania nie wkładać zbyt gęstych mieszanek kasz, mogłoby dojść do spalania silnika. Gęste i twarde surowce (np. mięso, warzywa korzeniowe) należy miksować w odpowiedniej ilości, a w przypadku większej ilości konieczne jest rozdzielenie na części, które będą stopniowo miksowane.

6) Na dzbanku do miksowania założyć wieko oraz wieczko środkowe (👁️ **rys. B, pozycje 1 i 2; albo 👁️ **rys. D** pozycje 1 i 2).**

- Rowki wieczka środkowego 2 L dzbanka należy wsunąć do wycięć wieka dzbanka i przekręcić w prawo według oznakowania na wieku dzbanka.
- Z miksera nigdy nie korzystać bez założonego wieka na dzbanku do miksowania oraz wieczka w otworze środkowym- to wieczko przeznaczone jest do dodawania surowców do dzbanka w czasie miksowania. Po dodaniu surowców trzeba założyć go z powrotem.

VI. Uruchomienie miksera bez wstępnie ustawionego programu miksowania.

1) Wcisnąć świecący przycisk „ON/OFF” na panelu sterującym i na wyświetlaczu pokaże się symbol „0:00” do ustawienia czasu.

2) Po wciśnięciu przycisku „TIME+/ TIME-“ albo „SPEED+/ SPEED-“ zapalą się obydwa te przyciski i do bezprogramowego stosowania miksera konieczne jest ustawienie prędkości i czasu pracy.

Ponownym wciśnięciem +/- przycisku Speed wybierać ustawione prędkości obrotów (najniższa „Speed 1” oraz najwyższa „Speed H”).

Tak samo wciśnięciem +/- przycisku Time można ustawić czas pracy po 10 sekundach. Maksymalnie jednak 10 minut. Taki czas jest dostateczny dla wymaganego poziomu przerabiania.

3) Do uruchomienia miksera wcisnąć przycisk „ON/OFF”.

W razie potrzeby można zmieniać obroty i czas podczas pracy miksera.

VII. Wyłączenie miksera

- Do wyłączenia miksera wcisnąć przycisk „ON/OFF”.

VIII. Uruchomienie miksera z wstępnie ustawionym programem miksowania.

- Mikser posiada 7 wstępnie ustawionych trybów miksowania w kombinacji prędkości obrotów i czasu miksowania (oprócz trybu PULSE) w odniesieniu do charakteru miksowanego materiału i jego idealnego przerabiania. Program jest według rodzaju przerabianego materiału oznakowany odpowiednim rysunkiem w przycisku na panelu sterującym miksera, patrz (👁️ **rys. F**)

1) Wcisnąć świecący przycisk „ON/OFF” na panelu sterującym i na wyświetlaczu pokaże się symbol „0:00”.

2) Wcisnąć odpowiedni przycisk programu na panelu sterującym według przerabianego materiału (przyciski programów przed


wciśnięciem nie świecą). Nastąpi uruchomienie miksera i prędkość obrotów się stopniowo zmienia w zależności od czasu zgodnie z wybranym programem. Do uruchomienia trybu PULSE trzeba przycisk PULSE wcisnąć dwa razy – pierwszy raz do aktywacji przycisku, a drugi do uruchomienia miksera.

! OSTRZEŻENIE


- Jeżeli po wciśnięciu wyłącznika nie nastąpi uruchomienie miksera, natychmiast wyłączyć mikser, odłączyć go od źródła prądu el. i stwierdzić, czy powodem je zablokowany nóż miksera, czy coś innego. Jeżeli nie uda się usterki usunąć lub stwierdzić jej powodu, zlecić naprawę w autoryzowanym punkcie serwisowym Nature7® za pośrednictwem sprzedawcy, u którego wyrób był kupiony. Jeżeli chodzi o usterkę wewnętrzną, to naprawę wykonywać może wyłącznie autoryzowany serwis.
- W czasie przebiegającego programu świeci przycisk „TIME +/-“, przy pomocy którego można wydłużyć albo skrócić czas pracy programu w przypadku, kiedy poziom przetwarzania materiału jest niedostateczny lub wystarczający.
- **Prędkość obrotów** przyciskiem „SPEED+/SPEED-“ w ramach wstępnie ustawionego programu **nie można zmieniać** (przycisk w czasie programu miksowania nie świeci).

➔ Delikatność miksowanej mieszanki/ mielonego surowca zależna jest od czasu pracy miksera i obrotów.


TRYB PULSE

 W trybie **PULSE** czas pracy wynosi 3 sekundy przy maksymalnych obrotach i **czasu pracy nie można zmieniać**. Program ten przeznaczony jest do migowego miksowania/cięcia oraz miążdżenia kostek lodu.


PROGRAM WARZYWA I OWOCE

 Program ten przeznaczony jest do przerabiania warzyw, owoców. Długość programu wynosi 1,5 minuty.



PROGRAM SMOOTHIE

 Program smoothie przeznaczony jest do przygotowania koktajli. Czas trwania programu wynosi 45 sekund.

PROGRAM SAUCE

 Program ten przeznaczony jest przede wszystkim do przerabiania owoców. Przygotowanie puree, soków owocowych w kombinacji z wodą lub innymi napojami i przysmakami itd. Czas trwania programu wynosi 40 sekund.


PROGRAM NUTS

 Program przeznaczony do cięcia i mielenia orzeszków, kawy, maku, nasion oraz innych twardszych płodów lub surowców. Czas trwania programu wynosi 45 s. Do optymalnego mielenia zalecamy stosować 1 L dzbanek do miksowania ( **rys. D**).


! OSTRZEŻENIE DOT. MIELENIA KAWY

W zmielonej kawie może pozostać pewien udział grubszych cząstek.

PROGRAM ICE CREAM

 Program przeznaczony do produkcji lodów. Czas trwania programu 50 sekund.




PROGRAM BISQUE


 Program przeznaczony do przygotowania ciepłych gładkich zup kremowych („bisque“ to francuskie oznakowanie dla gładkiej, kremowej i przyprawionej zupy wywodzącej się z rosółu ze skorupiaków). W tym programie prędkość obrotów szybko osiągnie maksimum i trwa przez 8 minut. W tym czasie zimna woda zostanie na skutek obrotów zagrzana do mniej więcej 65°C za 8 minut, czego wykorzystać można do przygotowania ciepłych zup. Do dzbanka do miksowania można nalać rosół

z warzyw lub mięsa i dodać kolejne składniki, np. smażone warzywa, grzyby, zioła i śmietanę itd. Następnie przy pomocy tego programu można przygotować doskonałe ciepłe napoje owocowe. Do dzbanka do miksowania można nalać gorącą wodę o temperaturze do 90°C. W przeciągu tego programu jednak dojdzie do kolejnego zagrzania (patrz powyżej), stosować więc tylko tak ciepłe ciecze, by nie doszło do podgrzania powyżej dozwolonej temperatury 90°C.

Czasu tego programu nie wydłużać na dłużej, niż wstępnie ustawionych 8 minut, mogłoby dojść do przeciążenia silnika.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE OBSŁUGI MIKSERA

- Do 2L dzbanka do miksowania można dodawać surowce w czasie pracy poprzez otwór środkowy w wieku lub poprzez lej wyspowy w 1 L dzbanku, który jest częścią wieka po zdjęciu wieczka ( **rys. E**).
- W przypadku ugrzęźnięcia materiału w 2 L dzbanku do miksowania można materiał przysunąć do noża ubijakiem poprzez otwór środkowy w dużym wieku, w ten sposób zabroni się kontaktu ubijaka z wirującym nożem ( **rys. C**). W przypadku zastosowania 1 L dzbanka stosowane są w środku dzbanka umieszczone szpachelki obrotowe, które są częścią wieka i które poruszają się podczas obracania lejem wyspowym ( **rys. E**). Nigdy nie przysuwać surowca do wirującego noża poprzez bezpośrednie włożenie ubijaka lub innego przedmiotu do dzbanka do miksowania bez zainstalowanego wieka górnego, mogłoby dojść do kontaktu ubijaka z wirującym nożem, i w ten sposób do wypadku i skaleczenia. Do przesuwania surowców stosować dostarczany ubijak, w żadnym przypadku inne narzędzie z powodu niebezpiecznego kontaktu z nożem. Wieczko środkowe złożyć z powrotem na otworze wieka, kiedy tylko zostanie dodany surowiec do dzbanka do miksowania.

- Jeżeli na ścianach 2 L dzbanka do miksowania będzie pozostawał przyczepiony miksowany materiał, można go po wyłączeniu miksera zluźnić ze ścian dostarczaną szpachelką ( **rys. B, pozycja 6**). W przypadku 1 L dzbanka do tego celu stosowane są szpachelki obrotowe, które są częścią wieka dzbanka.

! OSTRZEŻENIE

- Mieleniem twardszych i gęstszych surowców, np. orzechów, dojdzie do delikatnego zarysowania ściany wewnętrznej naczynia do miksowania i w ten sposób naczynie zmętni, chodzi o naturalne zjawisko.

Przerwanie i wyłączenia miksera

➔ **W razie potrzeby natychmiastowego przerwania programu i zatrzymania miksera wcisnąć przycisk „ON/OFF“.**

IX. Przepisy

Poniżej podane stosunki surowców w przepisach przeliczyć zgodnie z wymaganą ilością mieszanki.

SMOOTHIES – KOKTAJLE

Ładna sylwetka

- 100 g melona wodnego
 - 30 g banana
 - 25 g malin
 - 35 g jabłka
 - 5 g nasiona lnu, gałkę kopru, woda według potrzeby
- Do miksera włożyć wszystkie składniki, a wodę dodawać według potrzeby. Zmiksować na gładką masę.

Dla zdrowej skóry

- 50 ml soku marchewkowego
- 50 g melona cantaloupe
- 25 g gruszki
- 15 g owoców physalis
- 50 g papai
- 25 g marchewki
- kawałek imbiru, kostki lodu i woda według potrzeby

Owoce i warzywa pokroić i z pozostałymi składnikami zmiksować na gładką masę.

Delikatny detox

- 100 g ananasa
- 20 g selera liściowego
- 25 g roszonej warzywnej
- 5 g rzeżuchy
- gałązkę rozmarynu
- 1 łyżka miodu, woda

Owoce i warzywa umyć i włożyć do miksera. Według potrzeb dodać gałązkę rozmarynu, miód i wodę. Zmiksować na gładko.

X. Konserwacja i czyszczenie

- Przed jakąkolwiek konserwacją i czyszczeniem miksera odłączyć przewód zasilający jednostki silnikowej od źródła prądu el.
- Do czyszczenia jednostki silnikowej zastosować wyłącznie wilgotną szmatkę. Jednostki silnikowej nie zanurzać w wodzie i zapobiegać jej kontaktu z wodą.
- Wszystkie zdejmowane części można myć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 60°C, a więc również w zmywarce.
- Zapobiegać kontaktowi plastikowych części miksera z rozpuszczalnikami organicznymi (np. na bazie acetonu) i abrazyjnymi środkami czyszczącymi, jakimi są np. piaski czyszczące, ponieważ doszłyby do ich uszkodzenia.

OSTRZEŻENIE

Podczas czyszczenia podstawy miksującej być nadzwyczaj ostrożnym, ponieważ noże są ostre.

AKCESORIA ZAPASOWE DO NABYCIA W RAZIE POTRZEBY

Akcesoria zapasowe	Nr zam.
Uniwersalny dzbanek do miksowania 2 l z wiekiem (bez nożów)	569523A
Dzbanek do miksowania ziarn, mieszanek sypkich itp. 1 l z wiekiem (bez noża)	569523B
Noże miksujące, komplet (2 noże) dla 569523A	569523C
Nóż do suchych mieszanek dla dzbanka 569523B	569523D
Ubijak	569523F
Szpachelka czyszcząca	569523G

OSTRZEŻENIE

- Nóż do suchych mieszanek 569523D można zainstalować także w 2 L dzbanku do miksowania 569523A zamiast noża w tym dzbanku. Miksera

jednak nie wolno przeciążać dużą objętością suchej mieszanki w 2 litrowym dzbanku do miksowania.

XI. Instrukcje bezpieczeństwa

Zgodnie z EN 60335-2-14 w instrukcji obsługi dla mikserów musi zostać podany następujący komunikat:

„Miksera nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i jego przewód zasilający przechowywać poza zasięgiem dzieci. Z urządzenia wolno korzystać osobom z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi i umysłowymi albo z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli znajdują się pod nadzorem albo zapoznane zostały z zasadami bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumięły ewentualne ryzyka.

Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem.“

- Jeżeli urządzenie nie jest wykorzystywane, nie pozostawiać go bez nadzoru, do wykonania konserwacji, czy też założenia lub zdejmowania niektórych z części, należy zawsze go wyłączyć i odłączyć przewód doprowadzający od źródła prądu el.
- Mikser jest przeznaczony wyłącznie do zastosowania w pozycji pionowej!
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła prądu el. sprawdzić, czy urządzenie lub jego przewód doprowadzający nie są uszkodzone. Jeżeli widoczne są znaki uszkodzenia, nie podłączać go do źródła prądu el. i zapewnić jego naprawę w autoryzowanym punkcie serwisowym marki Nature7®. Do naprawy urządzenia zastosować można wyłącznie oryginalne części producenta i naprawę wykonywać może wyłącznie autoryzowany punkt serwisowy marki Nature7®. W celu wykonania napraw gwarancyjnych prosimy o kontakt ze sprzedawcą, u którego został wyrób zakupiony i on następnie zapewni naprawę w autoryzowanym serwisie. W przypadku naprawy pozagwarancyjnej prosimy o kontakt z serwisem marki Nature7® (miejsca serwisowe znaleźć można na stronach internetowych podanych na wstępie instrukcji).

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania w zamkniętych pomieszczeniach. Należy chronić go przed wilgocią i przedostaniem się wody do części wewnętrznych. Urządzenia nigdy nie umieszczać na mokrych powierzchniach, ponieważ może dojść do przedostania się wody do silnika poprzez otwory wentylacyjne umieszczone w dolnej części podstawy silnikowej.
- Chronić przewód doprowadzający przed uszkodzeniem mechanicznym lub termicznym. W przypadku, kiedy przewód zasilający przechodzi przez ostrą krawędź, wyposażyć go w odpowiednią ochronę przeciw uszkodzeniu. Przewód utrzymywać w dostatecznej odległości od gorących powierzchni, by nie mogło dojść do uszkodzenia termicznego izolacji.

OSTRZEŻENIE DOT. OSTRYCH NOŻY MIKSERA:

- Noże miksera są ostre! Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
- Nie włączać urządzenia wtedy, kiedy noże miksera są zluzowane lub uszkodzone.

XII. Odsyłacz do tabliczki znamionowej i piktogramów

 rys. G)



Przed użyciem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję obsługi.



Spełnia wymagania UE.



Urządzenie eksploatować w zamkniętych pomieszczeniach i chronić go przed deszczem oraz przedostaniem się wody do silnika poprzez otwory wentylacyjne.



Podwójna izolacja.



Urządzenia nienadającego się do eksploatacji nie wyrzucać do odpadu domowego, ale oddać go do ekologicznej utylizacji.



Numer seryjny

Oznacza rok i miesiąc produkcji oraz numer serii produkcyjnej.

XV. Okres i warunki gwarancji

W dniu 01.01.2014 weszła w życie ustawa nr 89/2012 Dz.U. z dnia 3 lutego 2012r. i na ten dzień tracą ważność ustawy 40/1964 Dz.U.; 513/1991 Dz.U. i 59/1998 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów. Odpowiedzialność za wady dot. zakupione produktu obowiązuje przez okres 2 lat od dnia sprzedaży. Roszczenia bezpłatnej naprawy wynikającej z gwarancji kierują się ustawą nr 89/2012 Dz.U. W przypadku spełnienia poniżej podanych warunków, które zgodne są z niniejszą ustawą, produkt zostanie bezpłatnie naprawiony.

WARUNKI GWARANCJI

1. Obowiązkiem sprzedającego jest prezentacja produktu (o ile jego charakter na to pozwala) i zgodnie z ustawą wystawienie dowodu sprzedaży. Wszystkie dane w dowodzie zakupu zapisane muszą zostać w sposób nienadający się do usunięcia.
2. Już podczas wyboru towaru należy dokładnie zastanowić się, jakie funkcje i czynności wymagane będą od wyrobu. To, że wyrób nie spełnia Państwa późniejszych wymagań technicznych, nie jest powodem do reklamacji.
3. W przypadku domagania się roszczeń do bezpłatnej naprawy towar przekazany musi zostać z poprawnie wypełnionym dowodem zakupu.
4. Do przekazania towaru do reklamacji, produkt powinien zostać w miarę możliwości wyczyszczony i zapakowany tak, by podczas transportu nie doszło do jego uszkodzenia (najlepiej w oryginalnym opakowaniu). W ramach dokładnego określenia usterki i jej doskonałego usunięcia należy wraz z produktem wysłać także jego akcesoria.
5. Serwis nie ponosi odpowiedzialności za towar uszkodzony przez przewoźnika.
6. Serwis następnie nie ponosi odpowiedzialności za przestane akcesoria, które nie przedstawiają wyposażenia standardowego produktu.


Wyjątkiem są przypadki, kiedy akcesoriów nie można zdemontować z powodu wady produktu.

7. Odpowiedzialność za wady („gwarancja“) obejmuje widoczne i skryte wady produktu.
8. Naprawy gwarancyjne uprawniony jest wykonywać wyłącznie autoryzowany punkt serwisowy marki Nature7.
9. Producent odpowiedzialnym jest za to, że przez cały okres odpowiedzialności za wady produkt będzie posiadał właściwości i parametry podane w warunkach technicznych, w przypadku przestrzegania instrukcji obsługi.
10. Prawo do bezpłatnej naprawy wygasa, jeżeli:
 - a) produkt nie był eksploatowany zgodnie z instrukcją obsługi.
 - b) wykonana została ingerencja w budowie urządzenia bez wcześniejszej pisemnej zgody wydanej przez firmę Madal Bal a.s. albo autoryzowany serwis marki Nature7
 - c) produkt eksploatowany był w innych warunkach albo do innych celów, niż do których został przeznaczony.
 - d) niektóra z części produktu zastąpiona została nieoryginalną częścią.
 - e) do uszkodzenia lub nadmiernego zużycia produktu doszło z powodu niedostatecznej konserwacji.
 - f) produkt miał awarię, został uszkodzony na skutek mocy wyższej lub poprzez niedbałość użytkownika.
 - g) szkody spowodowane działaniem zewnętrznych wpływów mechanicznych, cieplnych lub chemicznych.
 - h) wady zostały spowodowane nieodpowiednim magazynowaniem lub manipulacją z wyrobem.
 - i) produkt był stosowany (dla danego typu produktu) w agresywnym środowisku np. zapyłonym, wilgotnym.
 - j) produkt stosowany był poza zakresem dopuszczalnego obciążenia.
 - k) wykonane zostało jakiekolwiek fałszowanie dowodu zakupu lub protokołu reklamacyjnego.
11. Odpowiedzialność za wady nie obejmuje zwykłego zużycia produktu albo zastosowania produktu do innych celów, niż do których został przeznaczony.
12. Odpowiedzialność za wady nie obejmuje zużycia produktu, które naturalne jest w ramach jego zwykłego użytkowania, np. zeszlifowanie tarczy szlifierskich, niższa wydajność akumulatora po długotrwałym użytkowaniu itp.
13. Poprzez udzielenie gwarancji nie zostały naruszone prawa nabywcy związane z towarem wynikające ze specjalnych przepisów prawnych.
14. Nie można dochodzić roszczeń do bezpłatnej naprawy wady, na którą sprzedawca udzielił zniżki. Jeżeli użytkownik naprawi produkt własnymi siłami, to producent ani sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia produktu lub uszczerbki na zdrowiu z powodu niefachowej naprawy, lub zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.

SERWIS GWARANCYJNY I POZAGWARANCYJNY

W celu zastosowania prawa do naprawy gwarancyjnej prosimy o kontakt ze sprzedawcą, który sprzedał produkt.

Do napraw pozagwarancyjnych zwrócić się można także do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

 Najbliższe miejsca serwisowe znaleźć można na www.nature7.cz. W przypadku pytań, prosimy o kontakt z linią konsumencką 222 745 130.

XIII. Utylizacja odpadu

- Materiały opakowania wyrzucić do kontenera przeznaczonego do posortowanego odpadu.
- Wyrobu nienadającego się do użytkowania zgodnie z dyrektywą 2012/19 UE nie wolno wyrzucać do mieszanego odpadu, ale trzeba oddać go do ekologicznego recyklingu w odpowiednim miejscu zbiorczym. Informacje o miejscach zbiorczych uzyskać można na gminie.



XIV. Magazynowanie

Czyste i suche urządzenie przechowywać w suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Chronić go przed wilgocią, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, promieniowaniem ciepła i nieprzyjemnymi warunkami atmosferycznymi.


DEKLARACJA O NIESZKODLIWOŚCI DLA ZDROWIA

Producent Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760
01 Zlín • NIP: CZ-49433717

oświadczamy, iż poniżej podany produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) 10/2011 w brzmieniu późniejszych przepisów oraz Obwieszczenia Ministra Zdrowia nr 38/2001 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów ustalających wymagania higieniczne dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nature7® 569523
Mikser 1500 W

W Zlinie: 10/12/15


Martin Šenkýř
Członek Zarządu S.A.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE I GS

Producent Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760
01 Zlín • NIP: CZ-49433717

oświadczam, iż poniżej podane oznakowane urządzenia na podstawie swej koncepcji i budowy, tak samo, jak wykonanie wprowadzane na rynek spełniają wymagania Unii Europejskiej. W przypadku zmian urządzenia, które nie zostały przez nas zatwierdzone, traci niniejsza deklaracja ważność.

Nature7® 569523
Mikser 1500 W


zaprojektowana i wyprodukowana została zgodnie z poniższymi normami:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11;
EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2;
EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN
62321:2008;

i przepisami:

2014/35 EU
2014/30 EU
2011/65 EU
2009/125 EC (Rozporządzenie Komisji (UE)
1275/2008 i 801/2013)

W Zlinie: 10/12/2015


Martin Šenkýř
Członek Zarządu S.A.



Úvod

Vážený zákazník,

ďakujeme za dôveru, ktorú ste prejavili značke Nature7® kúpou tohto výrobku.

Výrobok bol podrobený testom spoľahlivosti, bezpečnosti a kvality predpísaným normami a predpismi Európskej únie.

S akýmikoľvek otázkami sa obráťte na:



nature7@madalbal.cz

tel: +420 603 532 552

www.nature7.cz

Výrobca: Madal Bal a. s., Priemyslová zóna
Príluky 244, CZ-76001 Zlín, Česká republika.

Dátum vydania: 07/12/2015

I. Charakteristika

Multifunkčným mixérom cleverMix Nature7® CM15WP (569523) je možné jednoducho a rýchlo pripraviť omáčky, pyrý, riedke cestá, koktaily (smoothies), ľadovú triešť, horúce a studené polievky, nasekať ovocie, zeleninu a mäso na potrebnú hrubosť, pomlieť orechy, semená, mak alebo kávu, pripraviť zmrzlinu a dojčenskú stravu, ako napr. výživu. Vysokými otáčkami noža je možné ohriať vodu priamo v mixovacej nádobe (na cca 65 °C) a pripraviť tak teplé polievky, prípadne teplé nápoje z ovocia priamo v mixovacej nádobe.

➔ Mixér je vybavený displejom a ovládacím panelom s tlačidlami.

Tlačidlom je možné zvoliť jeden zo siedmich z prednastavených programov mixovania s kombináciou rýchlostí otáčok a času pre jednotlivé typy pripravovaných pokrmov/spracovávaných surovín na optimálne spracovanie vzhľadom na ich povahu. Dĺžku programu je možné meniť v závislosti od množstva a stupňa spracovania vloženého materiálu.

Ide o tieto programy: **PULSE, zelenina, smoothies (koktaily), omáčky, orechy – semená, zmrzlina, krémové polievky** („bisque“). Tlačidlami je možné nastaviť otáčky a čas chodu aj bez použitia prednastavených programov, čo je možné využiť na štandardizáciu hrubosti mletia/sekania v prípade potreby, napr. hrubosti kávy.

➔ Dvojlitrová mixovacia nádoba, ktorá je súčasťou dodávky, je univerzálna na spracovanie všetkých vyššie menovaných druhov surovín. K mixéru je možné však dokúpiť aj 1 l mixovaciu nádobu 569523B určenú špeciálne na mletie suchých surovín (obr. D a E), ako sú zrnoviny, semená, káva, orechy a pod. pre vyššiu kvalitu mletia.

➔ Materiál mixovacích nádob je vyrobený zo zdravotne neškodného materiálu a bez obsahu bisfenolu A („BPA free“), vrátane nožov, a tak je možné ich použiť aj na prípravu dojčenskej stravy.

➔ Mixovacie nádoby je možné umývať v umývačke.

II. Technické údaje

Maximálny príkon	1 500 W
Otáčky bez zaťaženia	16 000 min ⁻¹
Displej s ovládacími tlačidlami	Áno
Nastaviteľný čas chodu	po 10 sekundách, max. 10 minút.
Počet rýchlostných stupňov	1-10 (speed 1-speed H)
Funkcia PULSE na drvenie ľadu a pulzné sekanie	Áno
Mixovacie programy podľa mixovaného materiálu	Áno; 6+PULSE
Materiál mixovacej nádoby	Tritan™ (neobsahuje bisfenol A; „BPA free“)
Mixovacie nádoby	2 l univerzálna na tekutiny, húževnaté a tvrdé suroviny; 1 l na suché suroviny (semená a pod.)
Maximálna použiteľná teplota tekutiny	90 °C
Napájacie napätie/frekvencia	220 – 240 V~ 50 Hz
Krytie	IP20
Trieda izolácie	II (dvojitá izolácia)
Hmotnosť bez kábla s 2 l nádobou	4,2 kg
Maximálne rozmery (V × Š × H)	48 × 19 × 23 cm
Hladina akustického tlaku	< 70 dB(A) (podľa EN 60704-1)
Hladina akustického výkonu	< 85 dB(A) (podľa EN 60704-1)

III. Súčasti mixéra

(👁 obr. A)

15. Motorová jednotka mixéra
16. Vetracie otvory motora
17. Nožičky
18. Ovládací panel
19. Prívodný kábel
20. Zaisťovacie pätky na usadenie mixovacej nádoby
21. Unášač mixovacieho noža

(👁 obr. B)

1. Stredové viečko otvoru na vkladanie surovín do mixovacej nádoby v priebehu mixovania
2. Ochranné veko mixovacej nádoby
3. Univerzálna 2 l mixovacia nádoba
4. Mixovací nôž
5. Zatláčadlo
6. Stierka

(👁 obr. C)

Utláčadlo vložené do mixovacej nádoby pre prípad uvoľnenia uviaznutého materiálu.

(👁 obr. D)

Mixér s mixovací nádobou na zrnoviny, semená, kávu a pod.

1. Stredové viečko násypky na vsypanie sypkých surovín do mix. nádoby za chodu mixéra
2. Otočná násypka na otáčanie stierok vnútri mixovacej nádoby
3. Ochranné veko 1 l mixovacej nádoby
4. 1 l mixovacia nádoba na zrnoviny, semená, kávu a pod.
5. Rotačné stierky
6. Mixovací nôž

(👁 obr. E)

Princíp dávkovania surovín do mixovacej nádoby určenej na zrnoviny a pod. a otáčanie násypkou na otáčanie stierok uviaznutého materiálu vnútri nádoby.

(👁 obr. F)

Ovládací panel s displejom a tlačidlami.

IV. Dôležité informácie na používanie mixéra

! UPOZORNENIE

Pred použitím si prečítajte celý návod na použitie a ponechajte ho priložený pri výrobku, aby sa s ním obsluha mohla oboznámiť. Ak výrobok niekomu požičiavate alebo predávate, priložte k nemu aj tento návod na použitie. Zabráňte poškodeniu tohto návodu. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody či zranenia vzniknuté používaním prístroja, ktoré je v rozpore s týmto návodom. Pred použitím prístroja sa oboznámte so všetkými jeho ovládacími prvkami a súčastami a takisto so spôsobom vypnutia prístroja, aby ste ho mohli ihneď vypnúť v prípade nebezpečnej situácie. Pred použitím skontrolujte pevné upevnenie všetkých súčastí a skontrolujte, či niektorá časť prístroja, ako sú napr. bezpečnostné ochranné prvky, nie je poškodená, či nesprávne nainštalovaná a takisto skontrolujte prívodný kábel, či nemá poškodenú izoláciu. Za poškodenie sa považuje aj popraskaný prívodný kábel. Prístroj s poškodenými časťami nepoužívajte a zaistite ich nápravu, prípadne opravu v autorizovanom servise značky Nature7 (pozrite kapitolu Servis a údržba).

! UPOZORNENIE

- **Pred použitím mixéra dôkladne umyte všetky jeho časti prichádzajúce do kontaktu s potravinami.**
- **Pred mixovaním plodín odstráňte ich tvrdé časti, ako napríklad kôstky, škrupinky či kosti.**
- **Plodiny pred spracovaním dôkladne umyte.**
- **Objemný materiál pred vložením do mixéra najprv nakrájajte na menšie kusy tak, aby dochádzalo k rotácii materiálu pri otáčaní noža.**
- **Hutné, tvrdé a húževnaté suroviny je nutné mixovať po častiach pri nižších otáčkach s postupným pridávaním ďalšieho podielu suroviny po nasekaní predchádzajúceho podielu. Nesmie dôjsť k preťaženiu**

motora, ktoré sa prejavuje nižšími otáčkami a „unaveným“ zvukom motora alebo zaseknutiu noža do materiálu. Ak bude motor preťažený, ďalší podiel suroviny nepridávajte, mixér vypnite a mixovaciu nádobu odoberte z motorovej základne a určité množstvo z mixovacej nádoby odoberte. Ak je to možné, na zníženie odporu mixovaného materiálu voči nožu pridajte do mixovanej zmesi menší objem tekutiny.

Hneď ako bude podiel húževnatého materiálu rovnomerne nasekaný pri nízkych otáčkach, je možné postupne pridávať rýchlosť otáčok. Väčšie množstvo hutného materiálu nemixujte dlhý čas a takisto nie pri vysokých otáčkach, aby nedošlo k preťaženiu motora.

- **Mixér nikdy nepoužívajte ako hnetač hutného cesta.**

V. Zostavenie a použitie mixéra

1) Motorovú jednotku mixéra umiestnite na rovnú suchú plochu.

2) Na motorovú jednotku usadte mixovaciu nádobu.

- Univerzálnu dvojitrovú mixovaciu nádobu usadte spôsobom podľa (👁 obr. B).
- Jednolitrovú mixovaciu nádobu (nie je súčasťou dodávky, nutné dokúpiť) určenú najmä na zrnoviny, semená, kávu a pod. usadte spôsobom podľa (👁 obr. D).
- Nádoba musí byť pevne a stabilne usadená na motorovej základni.

3) Pred pripojením napájacieho kábla motorovej jednotky do zásuvky s el. napätím sa uistite, či hodnota napätia v zásuvke je v rozmedzí 220–240 V~ 50 Hz.

4) Vidlicu napájacieho kábla mixéra potom zasuňte do zásuvky s el. prúdom.

➔ Po pripojení napájacieho kábla mixéra do zásuvky sa rozsvieti tlačidlo „ON/OFF“ na ovládacom paneli mixéra.

5) Do mixovacej nádoby vložte suroviny v pomere podľa vami zvoleného receptu.

- Mixovaciu nádobu neplňte nad najvyššiu rysku nádoby vymedzujúcu objem.
- Do mixovacej nádoby nedávajte príliš husté kašovité zmesi, mohli by dôjsť k spáleniu motora. Hutné a tvrdé suroviny (napr. mäso, koreňovú zeleninu) je nutné mixovať v primeranom množstve a v prípade väčšieho množstva je nutné ich rozdeliť na časti, ktoré sa budú postupne mixovať.

6) Do mixovacej nádoby usadte veko a stredové viečko (👁 obr. B, pozícia 1 a 2; alebo 👁 obr. D pozícia 1 a 2).

- Drážky stredového viečka 2 l nádoby je nutné zasunúť do výrezov veka nádoby a otočiť doprava podľa značenia na veku nádoby.
- Nikdy mixér neprevádzkujte bez nasadeného horného veka na mixovacej nádobe a viečka v stredovom otvore – toto stredové viečko je určené na pridávanie surovín do nádoby v priebehu mixovania. Po pridaní surovín je nutné ho usadiť späť.

VI. Uvedenie mixéra do chodu bez prednastaveného mixovacieho programu

- 1) Stlačte svietiace tlačidlo „ON/OFF“ na ovládacom paneli a na displeji sa zobrazí symbol „0:00“ na nastavenie času.
- 2) Po stlačení tlačidla „TIME+ / TIME–“ alebo „SPEED+ / SPEED–“ sa rozsvietia obe tieto tlačidlá a na bezprogramové používanie mixéra je nutné nastaviť rýchlosť a čas chodu.

Opätovným stlačením +/- tlačidla Speed volíte medzi prednastavenými rýchlosťami otáčania (najnižšia „Speed 1“ až najvyššia „Speed H“).

Podobne stlačením +/- tlačidla Time je možné nastaviť čas chodu po 10 sekundách. Maximálne však 10 minút. Tento čas je dostatočný pre požadovanú úroveň spracovania.

3) Pre uvedenie mixéra do chodu stlačte tlačidlo „ON/OFF“.

V prípade potreby je možné meniť otáčky a čas za chodu mixéra.

VII. Vypnutie mixéra

- Na vypnutie mixéra stlačte tlačidlo „ON/OFF“.

VIII. Uvedenie mixéra do chodu s prednastaveným mixovacím programom


- Mixér má prednastavených 7 pracovných režimov mixovania v kombinácii rýchlostí otáčok a času mixovania (okrem režimu PULSE) vzhľadom na povahu mixovaného materiálu na jeho ideálne spracovanie. Program je podľa druhu spracovávaného materiálu označený príslušným obrázkom v tlačidle na ovládacom paneli mixéra, pozrite (👁 obr. F)

- 1) Stlačte svietiace tlačidlo „ON/OFF“ na ovládacom paneli a na displeji sa zobrazí symbol „0:00“.
- 2) Stlačte príslušné tlačidlo programu na ovládacom paneli podľa spracovávaného materiálu (tlačidlá programov pred stlačením nesvietia). Dôjde k uvedeniu mixéra do chodu s postupne sa meniacou rýchlosťou otáčok v závislosti od času podľa zvoleného mixovacieho programu. Na spustenie režimu PULSE je nutné tlačidlo PULSE stlačiť dvakrát – prvýkrát na aktiváciu tlačidla a druhýkrát na uvedenie mixéra do chodu.


! UPOZORNENIE

- Ak po stlačení prevádzkového spínača nedôjde k uvedeniu mixéra do chodu, ihneď mixér vypnite, odpojte ho od zdroja el. prúdu a zistite, či je príčina v zablokovanom noži mixéra alebo inde. Ak sa vám poruchu nepodarí odstrániť či zistiť príčinu, výrobok nechajte opraviť v autorizovanom servise značky Nature7® prostredníctvom predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili. Ak ide o vnútornú poruchu, opravy smie vykonávať iba autorizovaný servis.
 - Pri prebiehajúcom mixovacom programe svieti tlačidlo „TIME +/-“, ktorým je možné predĺžiť či skrátiť čas chodu programu v prípade, že úroveň spracovania materiálu je nedostatočná či postačujúca.
 - Rýchlosť otáčok tlačidlom „SPEED+ / SPEED–“ v rámci prednastaveného programu **meniť nie je možné** (tlačidlo v priebehu mixovacieho programu nesvieti).
- ➔ Jemnosť mixovanej zmesi/mletého materiálu je závislá od času chodu mixéra a otáčok.


REŽIM PULSE

 Pri režime **PULSE** je čas chodu 3 sekundy pri maximálnych otáčkach a čas chodu **nie je možné upravovať**. Tento program je určený na pulzné mixovanie/sekanie a drvenie kociek ľadu.


PROGRAM ZELENINA A OVOCIE

 Tento program je určený na spracovanie zeleniny, ovocia. Dĺžka programu je 1,5 minúty.


PROGRAM SMOOTHIE

 Program smoothie je určený na prípravu koktailov. Čas trvania programu je 45 sekúnd.

PROGRAM SAUCE

 Tento program je určený predovšetkým na spracovanie ovocia. Prípravu pyré, ovocných štiav v kombinácii s vodou či inými nápojmi a pochutinami a pod. Čas trvania programu je 40 sekúnd.


PROGRAM NUTS

 Program určený na sekanie a mletie orechov, kávy, maku, semien a ďalších tvrdších plodín či surovín. Čas trvania programu je 45 s. Pre optimálnu kvalitu mletia odporúčame používať na tento účel 1 l mixovaciu nádobu (👁 obr. D).


! UPOZORNENIE PRE MLETIE KÁVY

V pomletej káve môže zostať určitý podiel hrubších častíc.

PROGRAM ICE CREAM

 Program určený na výrobu zmrzliny. Čas trvania programu 50 sekúnd.

PROGRAM BISQUE

 Program určený na prípravu teplých hladkých krémových polievok („bisque“ je francúzske označenie pre hladkú, krémovú a korenú polievku založenú na vývare z kôrovcov).

Pri tomto programe sa rýchlosť otáčok rýchlo vyšplhá na maximum a trvá 8 minút. Za tento čas sa studená voda vplyvom otáčok ohreje na približne 65 °C za 8 minút, čo je možné využiť na prípravu teplých polievok. Do mixovacej nádoby je možné naliať vývar zo zeleniny či mäsa a pridať ďalšie ingrediencie, napr. smaženú zeleninu, huby, bylinky a smotanu ap. Ďalej je možné týmto programom pripraviť lahodné teplé ovocné nápoje. Do mixovacej nádoby je možné naliať horúcu vodu s teplotou do 90 °C. V priebehu tohto programu však dôjde k ďalšiemu ohrevu (pozrite vyššie), používajte

teda vždy len takú teplú kvapalinu, aby nedošlo k ohriatiu nad maximálnu dovolenú teplotu 90 °C.

Čas tohto programu nepredlžujte na dlhšie než na prednastavených 8 minút, mohlo by dôjsť k preťaženiu motora.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE NA POUŽÍVANIE MIXÉRA

- Do 2 l mixovacej nádoby je možné pridávať suroviny počas chodu cez stredový otvor vo veku alebo cez násypku pri 1 l nádobke, ktorá je súčasťou veka po odobratí viečka (👁 obr. E).
- V prípade uviaznutého materiálu v 2 l mixovacej nádobe je možné materiál prisunúť k nožu utláčadlom cez stredový otvor vo veľkom veku, a tým sa zamedzí neúmyselnému kontaktu utláčadla s rotujúcim nožom (👁 obr. C). Pri použití 1 l nádoby sa používajú rotačné stierky vnútri nádoby, ktoré sú súčasťou veka a ktoré sa dajú do pohybu pri otáčaní násypky (👁 obr. E). Nikdy neprisúvajte surovinu k rotujúcemu nožu priamym vložením utláčadla či iného predmetu do mixovacej nádoby bez nainštalovaného horného veka, mohlo by dôjsť ku kontaktu utláčadla s rotujúcim nožom a tým k vzniku úrazu. Na prisúvanie suroviny používajte dodávané utláčadlo a nie iný nástroj z dôvodu nebezpečného kontaktu s nožom. Stredové viečko usadte späť do otvoru veľkého veka, hneď ako pridáte surovinu do mixovacej nádoby.
- Ak sa bude na stenách 2 l mixovacej nádoby prichytávať mixovaný materiál, je možné ho po vypnutí mixéra zo stien uvoľniť dodávanou stierkou (👁 obr. B, pozícia 6). Pri 1 l nádobe sa na tento účel používajú rotačné stierky, ktoré sú súčasťou veka nádoby.

! UPOZORNENIE

- Mletím tvrdších a hutnejších plodov, napr. orechov, dôjde k jemnému poškrabaniu vnútornej steny mixovacej nádoby, a tým nádoba nadobudne matný vzhľad, ide o prirodzený jav.

Prerušenie a vypnutie mixéra

➔ **Pre potrebu okamžitého prerušenia programu a zastavenie mixéra stlačte tlačidlo „ON/OFF“.**

IX. Recepty

Nižšie uvedené pomery surovín v receptoch prepočítajte na požadované množstvo zmesi.

SMOOTHIES – KOKTAILY

Na jemný detox

- 100 g ananásu
- 20 g stopkového zeleru
- 25 g valeriánky
- 5 g žeruchy
- vetvička rozmarínu
- 1 lyžička medu, voda

Ovocie aj zeleninu umyte a vložte do mixéra. Pridajte byľku rozmarínu, med a vodu podľa potreby. Zmixujte do hladka.

Pre ladvé krivky

- 100 g vodového melóna
- 30 g banánu
- 25 g malín
- 35 g jablka
- 5 g ľanového semienka, vetvička kôpru, voda podľa potreby

Do mixéra vložte všetky ingrediencie a vodu pridávajte podľa svojej potreby. Zmixujte do hladka.

Pre zdravý pokožku

- 50 ml mrkvovej šťavy
 - 50 g dyne kantalup
 - 25 g hrušky
 - 15 g plodov physalis
 - 50 g papáje
 - 25 g mrkvy
 - kúsok zázvoru, kocky ľadu a voda podľa potreby
- Ovocie a zeleninu nakrájajte a s ostatnými prísadami zmixujte do hladka.

X. Údržba a čistenie

- Pred akoukoľvek údržbou a čistením mixéra odpojte napájací kábel motorovej jednotky od zdroja el. prúdu.
- Na očistenie motorovej jednotky použite iba vlhkú textíliu. Motorovú jednotku neponárajte do vody a zamedzte jej kontaktu s vodou.
- Všetky odnimateľné časti je možné umývať vodou s teplotou do 60 °C a teda aj v umývačke riadu.
- Zamedzte kontaktu plastových častí mixéra s organickými rozpúšťadlami (napr. na báze acetónu) a abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napr. čistiace piesky, došlo by k ich poškodeniu.

! UPOZORNENIE

Pri čistení mixovacej základne dbajte na opatrnosť, pretože mixovacie nože sú ostré.

NÁHRADNÉ PRÍSLUŠENSTVO NA DOKÚPENIE V PRÍPADE POTREBY

Náhradné príslušenstvo	Obj. č.
Univerzálna mixovacia nádoba 2 l s vekom (bez nožov)	569523A
Mixovacia nádoba na zrnoviny, sypké zmesi a pod. 1 l s vekom (bez noža)	569523B
Nože mixovacie, súprava (2 nože) pre 569523A	569523C
Nôž na suché zmesi pre nádobu 569523B	569523D
Zatlačadlo	569523F
Čistiaca stierka	569523G

! UPOZORNENIE

- Nôž na suché zmesi 569523D je možné nainštalovať aj do 2 l mixovacej nádoby 569523A namiesto noža v tejto nádobe. Mixér sa však nesmie preťažovať veľkým objemom suchej mixovanej zmesi v 2-litrovej mixovacej nádobe.

XI. Bezpečnostné pokyny

Podľa EN 60335-2-14 musí byť uvedený v návode na použitie pre mixéry nasledujúci oznam:

„Mixér nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.“

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.“

- Ak prístroj nepoužívate, nechávejte ho bez dozoru, ak chcete vykonať údržbu či nasadiť alebo odobrať nejakú časť, vždy ho vypnite a odpojte prívodný kábel od zdroja el. prúdu.
- Mixér je určený iba na použitie vo zvislej polohe!

- Pred pripojením prístroja k zdroju el. prúdu skontrolujte, či prístroj alebo jeho napájací kábel nie je poškodený. Ak javí známky poškodenia, nepripájajte ho k zdroju el. prúdu a zaistíte jeho nápravu či opravu v autorizovanom servise značky Nature7®. Na opravu prístroja sa smú použiť iba originálne diely výrobcu a opravu smie vykonávať iba autorizovaný servis značky Nature7®. Pre záručnú opravu sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili a on zaistí opravu v autorizovanom servise. V prípade pozáručnej opravy sa obráťte na autorizovaný servis značky Nature7® (servisné miesta nájdete na webovej adrese v úvode návodu).
- Prístroj je určený na používanie v uzatvorených priestoroch. Chráňte ho pred vlhkosťou a vniknutím vody do vnútorných častí prístroja. Prístroj nikdy neumiestňujte na mokré povrchy, pretože môže dôjsť k vniknutiu vody do elektrických častí prístroja vetracími otvormi motora umiestnenými na spodku motorovej základne.
- Prívodný kábel chráňte pred mechanickým a tepelným poškodením. V prípade, že prívodný kábel prechádza cez ostrú hranu, opatrite ho vhodnou ochranou proti jeho poškodeniu. Kábel udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov, aby nemohlo dôjsť k tepelnému narušeniu izolácie.

XII. Odkaz na štítok a piktogramy

( obr. G)



Pred použitím si prečítajte návod na použitie.



Zodpovedá požiadavkám EÚ.



Prístroj používajte v uzatvorených priestoroch a chráňte ho pred dažďom a vniknutím vody vetracími otvormi do motora.



Dvojitá izolácia.



Nepoužiteľný výrobok nevyhadzujte do zmesového odpadu, ale odovzdajte na ekologickú recykláciu.

Sériové číslo

Vyjadruje rok a mesiac výroby a číslo výrobnej série

UPOZORNENIE PRE OSTRÉ MIXOVACIE NOŽE:

- Mixovacie nože sú ostré! Zaobchádzajte s nimi veľmi opatrne.
- Nezapínajte prístroj vtedy, keď sú mixovacie nože uvoľnené alebo poškodené.

XIII. Likvidácia odpadu

- Obalové materiály vyhodte do kontajnera na príslušný triedený odpad.
- Nepoužiteľný výrobok sa podľa smernice 2012/19 EÚ nesmie vyhadzovať do zmesového odpadu, ale je nevyhnutné ho odovzdať na ekologickú recykláciu na príslušných zberných miestach. Informácie o zberných miestach dostanete na obecnom úrade.

XIV. Skladovanie

Očistený suchý prístroj skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí. Chráňte ho pred vlhkosťou, priamym slnečným žiarením, sálavými zdrojmi tepla a nepriaznivými klimatickými javmi.

XV. Záručná lehota a podmienky

Dňa 1. 1. 2014 nadobudol účinnosť zákon č. 89/2012 Zb. zo dňa 3. februára 2012 a k tomuto dátumu sa rušia zákony 40/1964 Zb.; 513/1991 Zb. a 59/1998 Zb. v znení neskorších predpisov. Zodpovednosť za chyby na vami kúpený výrobok platí 2 roky od dátumu predaja. Uplatnenie nároku na bezplatnú záručnú opravu sa riadi zákonom č. 89/2012 Zb. Pri splnení nižšie uvedených obchodných podmienok, ktoré sú v súlade s týmto zákonom, vám výrobok bude bezplatne opravený.



ZÁRUČNÉ PODMIENKY

1. Predávajúci je povinný spotrebiteľovi tovar predviesť (ak to jeho povaha umožňuje) a vystaviť doklad o kúpe v súlade so zákonom. Všetky údaje v doklade o kúpe musia byť vypísané nezmazateľným spôsobom v okamihu predaja tovaru.
2. Už počas výberu tovaru dôkladne zväzte, aké funkcie a činnosti od výrobku požadujete. To, že výrobok nevyhovuje vašim neskorším technickým nárokom, nie je dôvodom na jeho reklamáciu.
3. Pri uplatnení nároku na bezplatnú opravu musí byť tovar odovzdaný s riadnym dokladom o kúpe.
4. Pre prijatie tovaru na reklamáciu mal by sa mal tovar, pokiaľ možno, očistiť a zabaliť tak, aby pri preprave nedošlo k poškodeniu (najlepšie v originálnom obale). V záujme presnej diagnostiky poruchy a jej dôkladného odstránenia spolu s výrobkom zašlite aj jeho originálne príslušenstvo.
5. Servis nenesie zodpovednosť za tovar poškodený prepravcom.
6. Servis tiež nenesie zodpovednosť za zaslané príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou základného vybavenia výrobku. Výnimkou sú prípady, keď príslušenstvo nie je možné odstrániť z dôvodu poruchy výrobku.


7. Zodpovednosť za chyby („záruka“) sa vzťahuje na skryté a viditeľné chyby výrobku.
8. Záručnú opravu je oprávnený vykonávať výhradne autorizovaný servis značky Nature7.
9. Výrobca zodpovedá za to, že výrobok bude mať po celý čas zodpovednosti za poruchy vlastnosti a parametre uvedené v technických údajoch, pri dodržaní návodu na použitie.
10. Nárok na bezplatnú opravu zaniká, ak:
 - a) výrobok sa nepoužíval a neudržiaval podľa návodu na obsluhu.
 - b) sa vykonal akýkoľvek zásah do konštrukcie stroja bez predchádzajúceho písomného povolenia vydaného firmou Madal Bal a. s. alebo autorizovaným servisom značky Nature7.
 - c) výrobok sa používal v iných podmienkach alebo na iné účely, než na aké je určený.
 - d) bola niektorá časť výrobku nahradená neoriginálnou súčasťou.
 - e) k poškodeniu výrobku alebo nadmernému opotrebovaniu došlo vinou nedostatočnej údržby.
 - f) výrobok havaroval, bol poškodený vyššou mocou či nedbalosťou používateľa.
 - g) škody vznikli pôsobením vonkajších mechanických, teplotných či chemických vplyvov.
 - h) poruchy boli spôsobené nevhodným skladovaním alebo manipuláciou s výrobkom.
 - i) výrobok sa používal (pre daný typ výrobku) v agresívnom prostredí, napr. prašnom, vlhkom.
 - j) výrobok sa použil nad rámec prípustného zaťaženia.
 - k) sa vykonal akékoľvek falšovanie dokladu o kúpe alebo reklamačnej správy.

11. Zodpovednosť za poruchy sa nevzťahuje na bežné opotrebenie výrobku alebo na použitie výrobku na iné účely, než na aké je určený.
12. Zodpovednosť za poruchy sa nevzťahuje na opotrebovanie výrobku, ktoré je prirodzené v dôsledku jeho bežného používania, napr. obrúsenie brúsnych kotúčov, nižšia kapacita akumulátora po dlhodobom používaní atď.
13. Poskytnutím záruky nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa ku kúpe veci viažu podľa zvláštnych právnych predpisov.
14. Nie je možné uplatňovať nárok na bezplatnú opravu poruchy, na ktorú už bola predávajúcim poskytnutá zľava. Ak si spotrebiteľ výrobok svojpomocne opraví, potom výrobca ani predávajúci nenesie zodpovednosť za prípadné poškodenie výrobku či ujmu na zdraví v dôsledku neodbornej opravy alebo použitia neoriginálnych náhradných dielov.

ZÁRUČNÝ A POZÁRUČNÝ SERVIS

Pre uplatnenie práva na záručnú opravu tovaru sa obráťte na obchodníka, u ktorého ste tovar kúpili.

Pre pozáručnú opravu sa môžete takisto obrátiť na náš autorizovaný servis.

 Najbližšie servisné miesta nájdete na www.nature7.cz. V prípade otázok vám poradíme na zákazníckej linke 222 745 130.

VYHLÁSENIE O ZDRAVOTNEJ NEŠKODNOSTI

Výrobca Madal Bal a. s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

vyhlasuje, že nižšie zmienený výrobok spĺňa požiadavky nariadenia Európskej komisie (EÚ) 10/2011 v znení neskorších predpisov a Vyhlášku Ministerstva zdravotníctva č. 38/2001 Zb. v znení neskorších predpisov, ktoré stanovujú požiadavky na plasty, kovy a materiály určené pre styk s potravinami.

Nature7® 569523
Mixér 1 500 W

V Zlíne: 10/12/15



Martin Šenkýř

člen predstavenstva a. s.

EÚ A GS VYHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca Madal Bal a. s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

vyhlasuje, že následne označené zariadenie na základe svojej koncepcie a konštrukcie, rovnako ako na trh uvedené vyhotovenie, zodpovedá príslušným požiadavkám Európskej únie. Pri nami neodsúhlasených zmenách na zariadení stráca toto vyhlásenie svoju platnosť.

Nature7® 569523
Mixér 1 500 W

bol navrhnutý a vyrobený v zhode s nasledujúcimi normami:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-14:2006+A1+A11; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:1997+A1+A2; EN 61000-3-2:2006+A1+A2; EN 61000-3-3:2008; EN 62321:2008;

a predpismi:

2014/35 EÚ
2014/30 EÚ
2011/65 EÚ

2009/125 EC (Nariadenie Komisie (EÚ) 1275/2008 a 801/2013)

V Zlíne: 10/12/2015



Martin Šenkýř
člen predstavenstva a. s.



Záruční list

Garantieschein

Warranty Certificate

Tarjeta de garantía

Carte de garantie

Jótállási jegy

Karta gwarancyjna

Záručný list

CM15WP (569523)

Multifunkční mixér •
Multifunktionsmixer • Batidora
multifuncional • Mixeur Multifonction •
Multifunctional Blender • Többfunkciós
turmixgép • Wielofunkcyjny mikser •
Multifunkčný mixér



Razítko a podpis prodejce • Stempel und Unterschrift des Händlers
• Stamp and signature • Az eladó bélyegzője és aláírása • Pieczętka
i podpis sprzedawcy • Pečiatka a podpis predajcu

Datum prodeje • Verkaufsdatum • Date of Sale • Eladás
dátuma • Data sprzedaży • Dátum predaja

Series of horizontal dotted lines for recording repairs.

Záznamy o provedených opravách (datum, podpis)
Eintragungen über durchgeführte Reparaturen (Datum, Unterschrift)
Records of amendments made (date, signature)
Elvégzett javítások adatai (dátum, eladó)
Notatki dot. wykonanych napraw (data, podpis)
Záznamy o prevedených opravách (dátum, podpis)

