

# nature 7

## SM12W

Multifunkční mixér

Multifunktionsmixer

Multifunctional Blender

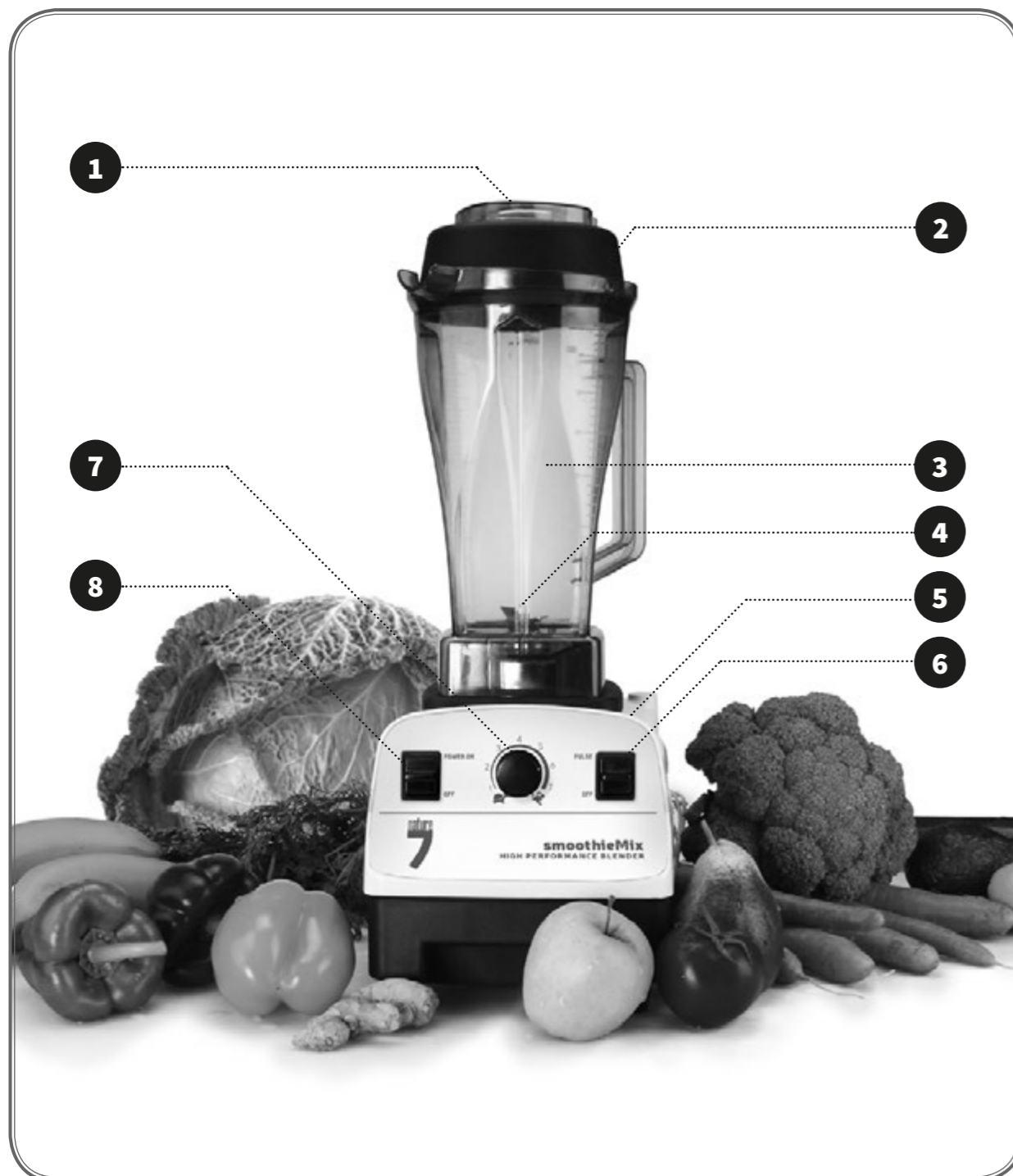
Többfunkciós keverőgép

Wielofunkcyjny mikser

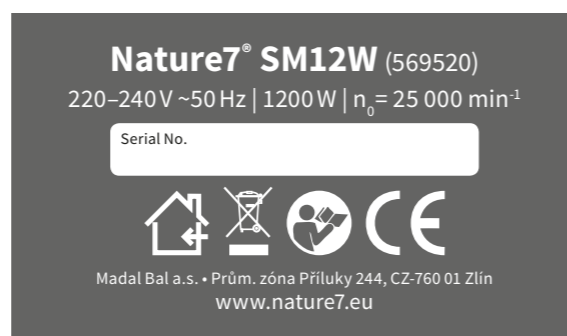
Multifunkčný mixér



- CZ** Původní návod k použití
- DE** Übersetzung der ursprünglichen Bedienungsanleitung
- GB** Translation of the original manual for use
- HU** Az eredeti használati utasítás fordítása
- PL** Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi
- SK** Preklad pôvodného návodu na použitie



A



B



## Úvod

Vážený zákazníku,

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

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

S jakýmkoli dotazy se obraťte na naše zákaznické a poradenské centrum:



**Tel.: +420 222 745 130**

**Fax: +420 225 277 400**

**[www.nature7.eu](http://www.nature7.eu)**

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

Datum vydání: 17/08/14

## I. Charakteristika

Vysoce výkonný mnohoúčelový mixér Nature7® 569520 s příkonem 1200 W je určen pro přípravu šťáv, dřeně, koktejlů, zmrzliny, studených a teplých polévek, dresinků, k mletí kávy, semen, sekání a mixování na požadovanou hrubost, drcení ledu apod.

- ➔ Jemná regulace otáček umožňuje mletí/sekání na požadovanou hrubost.
- ➔ Funkce PULSE s max. otáčkami po dobu držení spínače pro velmi rychlé sekání menšího množství surovin.
- ➔ Velká mixovací nádoba pro přípravu většího objemu.
- ➔ Možno použít pro horkou vodu.

## II. Technické údaje

Objednávací číslo	569520
Typové číslo	SM12W
Příkon	1200 W
Otáčky	25 000 min <sup>-1</sup>
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Krytí	IP20
Třída izolace	I
Hmotnost	3,8 kg

## III. Popis přístroje

### ⚠ UPOZORNĚNÍ

- Právo na drobné změny vzhledu oproti vyobrazenému modelu vyhrazeno.

### POPIS JEDNOTLIVÝCH DÍLŮ



(👁 obr. A)

1. Víčko
2. Víko mixovací nádoby
3. Mixovací nádoba
4. Mixovací nože
5. Motorová základna
6. Tlačítko funkce „PULSE“
7. Regulace otáček
8. Tlačítko „ON/OFF“ pro zapnutí/vypnutí

## ! 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.

## VÍKO MIXOVACÍ NÁDOBY A VÍČKO

- Víko ( **Obr. A, pozice 2**) nasadte na mixovací nádobu tak, aby správně dosedlo. Správně nasazené víko zabraňuje úniku mixovaných surovin, zejména při uvedení do chodu, proto používejte mixér vždy s nasazeným víkem.
- Víčko ( **Obr. A, pozice 1**) usadte do víka tak, aby došlo k jeho zajištění.
- Víčko může sloužit také jako nálevka pro přidávání dalších surovin k mixované směsi.

## MIXOVACÍ NOŽE

- V základní sestavě je mixér dodáván s noži pro mixování surovin, které jsou určeny na přípravu tekutin, šťáv, mražených směsí, krémů, omáček, polévek, pyré, sekání vlhkých surovin, bylin apod. Lze je rovněž použít na sekání a mletí suchých surovin, ale nejsou tak efektivní.

## PŘÍVODNÍ ŠŤŮRA

- Přístroj je vybaven přes metr dlouhým napájecím kabelem, což umožňuje používat přístroj mimo bezprostřední blízkost zásuvky.
- Nepotřebnou délku kabelu lze mít navinutou na plastových úchytech vespod motorové základny (pokud je jimi stroj vybaven).

# IV. Ovládání

- **Tlačítko ON/OFF** – přepnutím do pozice „ON“ se přístroj zapne a do pozice „OFF“ vypne.
- **Regulátor otáček** – nastavení otáček motoru dle potřeby.
- **Tlačítko funkce „PULSE“** – přepnutím tlačítka do opačné polohy pro maximální otáčky motoru.
- Tlačítko funkce „PULSE“ je funkční, i když je provozní spínač v pozici „OFF“.

## ! UPOZORNĚNÍ

- Mixér může být vybaven bezpečnostní pojistkou, která zamezuje spuštění přístroje při nesprávně usazené mixovací nádobě na motorové základně mixéru.
- Při prvním a několika následných použití je možné cítit mírný zápach z elektromotoru. Tento jev je u nových přístrojů s výkonným motorem zcela běžný a není na závadu. Po opakovaném používání se tento zápach zcela vytratí.

## NASTAVENÍ RYCHLOSTÍ

- Mixér vždy zapínejte při nejnižších otáčkách a rychlost postupně zvyšujte dle potřeby. Toto je důležité zejména při mixování hustých a tvrdých surovin, které je nutné při nižších otáčkách nejprve předsekát na menší části a pak je možné postupně zvyšovat otáčky. Hustých a tvrdých surovin je však vždy nutné do mixovací nádoby dávat v menším množství, jinak by došlo k přetěžování motoru mixéru.

## ! UPOZORNĚNÍ

- Mixování tuhých a tvrdých surovin po dlouho dobu může přehřát přístroj.
- Vyšší rychlost používejte pro zpracování surovin, které nejsou příliš husté či tuhé. Pokud je to možné, k surovinám tužší konzistence doporučujeme přidat trochu vody.
- Vyšší rychlost otáček zkrátí čas a zvýší efektivitu zpracování surovin.
- Při vyšších otáčkách rovněž dochází k intenzivnějšímu proudění vzduchu v motoru, což slouží jako ochrana před jeho přehřátím.

- Pozorujte potraviny při mixování. Pokud při nejvyšší rychlosti směs necirkuluje, snižte rychlost a zjistěte zda mixér není přetížen, což se projevuje i těžším zvukem chodu motoru.

Rovněž vyšší otáčky nemusí být vhodné pro konzistenci dané suroviny nebo mohlo dojít k zaseknutí nožů. Pokud došlo k zaseknutí materiálu do nožů, přístroj vypněte, odpojte jej od přívodu proudu a materiál z nožů sejměte.

## ! UPOZORNĚNÍ

- Vyšší rychlost pro mixování menšího množství surovin, zejména sypkých, nemusí vést k lepší efektivitě zpracování, neboť vlivem odstředivé síly se materiál bude držet spíše při stěně mixovací nádoby.

## PĚCHOVADLO

- Pěchovadlo (pokud je součástí dodávky) umožňuje přisunout uvizlé suroviny k noži a nalézá tak uplatnění při mixování zejména větších kousků, které mají tendenci uvíznout v prostoru mixovací nádoby.
- **! UPOZORNĚNÍ**
- Vždy používejte pěchovadlo pouze s pevně nasazeným víkem a zasunutím do otvoru pro víčko, neboť jen tak nemůže dojít ke kontaktu pěchovadla s nožem.
- Používejte pěchovadlo pokud je nádoba naplněna maximálně do 2/3 objemu.
- Nepoužívejte pěchovadlo nepřetržitě déle než 30 sekund, aby přitlačováním surovin nedošlo k přetěžování motoru.
- Nejlépe uvolníte nepohyblivé suroviny tím, že pěchovadlem budete pohybovat podél stěn mixovací nádoby.

# V. Bezpečnostní pokyny

## PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO PŘÍSTROJE DODRŽUJTE VŽDY TYTO ZÁSADY:

- 1) Zamezte používání mixéru dětmi, fyzicky, mentálně či duševně nezpůsobilými osobami a ani vy sami tak nečiňte. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah těchto osob.
- 2) Pokud přístroj nepoužíváte, nechávejte jej bez dozoru, chcete provést údržbu či nasadit nebo odejmout nějakou část, vždy jej vypněte a odpojte přívodní kabel od zdroje el. proudu.
- 3) Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí.
- 4) 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 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 webové adrese v úvodu návodu).
- 5) 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.
- 6) Přívodní kabel chraňte před mechanickým a tepelným poškozením. Místo kontaktu přívodního kontaktu s ostrými povrchy či předměty opatřete ochranou proti poškození izolace, např. připevněním textilie. Kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů, aby nemohlo dojít k tepelnému narušení izolace.
- 7) Aby se zabránilo vážnému poranění nebo poškození přístroje, nedávejte ruce ani jakékoliv jiné předměty, např. jiné pomůcky k přisunování mixovaného materiálu do nádoby zapnutého přístroje než k tomu určené pěchovadlo. Před vkládáním surovin, které obsahují tvrdé součásti, např. pecky z peckovin, skořápky ořechů apod. z nich tyto tvrdé části odstraňte. Gumové škrabky apod. lze používat pouze tehdy, když mixér není v provozu.
- 8) U přístrojů vybavených pěchovadlem je možné pěchovadlo používat při provozu přístroje pouze tehdy, když je hlavní víko na svém místě dobře usazeno a pěchovadlo je prostrčeno otvorem víčka, neboť jen tak nemůže dojít ke kontaktu pěchovadla s noži.
- 9) **Upozornění pro ostré mixovací nože:**
  - Mixovací nože jsou ostré! Zacházejte s nimi velmi opatrně.
  - Nikdy nedemontujte nože, když je nádoba nasazená na motorové základně.
  - Nezapínejte přístroj tehdy, když jsou mixovací nože uvolněny nebo poškozeny.
  - Nikdy nezapínejte motor, když mixovací nádoba není řádně nasazena.

- 10) Maximální objemová kapacita je vyznačena na nádobě, tj. 2 litry. V případě husté náplně volte nižší objem z důvodu nežádoucího přetěžování přístroje.

- 11) U přístrojů vybavených pěchovadlem by měla být nádoba po zasunutí pěchovadla naplněna maximálně do 2/3. Pokud používáte pěchovadlo, nenechávejte přístroj zapnutý déle než 30 vteřin.
- 12) Při výrobě oříškového másla nebo olejových pokrmů nemixujte po dobu delší než 60 vteřin od okamžiku, kdy směs začala cirkulovat. Delší doba zpracování způsobí přehřátí směsi.
- 13) Používejte přístroj pouze tehdy, když je víko s otvorem i víčko správně usazeno na svém místě. Víčko sundávejte pouze tehdy, když přidáváte přísady nebo používáte pěchovadlo. Dejte pozor na vyšplchnutí směsi z nádoby.

### 14) Upozornění pro zpracování horkých tekutin:

- Při práci s horkými tekutinami buďte opatrní. Může dojít k jejich vystříknutí z pod víka nebo horká pára může způsobit popáleniny.
- Pečlivě upevněte dvoudílné víko na své místo. Zamezí se tak vystříknutí mixované směsi a zabrání se uvolnění víka při provozu přístroje.
- Při zpracování horkých tekutin vždy začínejte od nejnižšího rychlostního stupně a poté pomalu můžete rychlost zvýšit. Rychlost však nenastavujte na max. úroveň.

### 15) Upozornění pro čištění:

Tento přístroj se nesmí namáčet ani čistit proudem vody. Před čištěním přístroje vždy odpojte přívodní kabel od zdroje el. proudu.

# VI. Odkaz na štítek a piktogramy

( **obr. B**)



Před použitím si přečtěte návod k použití.



Odpovídá požadavkům EU.



Přístroj je určen k použití v uzavřených prostorech.



Elektroodpad. Nepoužitelný výrobek nevyhazujte do směsného odpadu, ale odevzdejte jej k ekologické likvidaci.

Sériové číslo

Vyjadřuje rok a měsíc výroby a číslo výrobní série



## VII. Multifunkce přístroje

### 👍 ŠTÁVA Z CELÝCH KUSŮ OVOCE

- Rozmixováním ovoce lze připravit krémovou tekutinu se zachováním obsahu vitamínů a bioaktivních látek a s obsahem vlákniny, která se tak stane pro tělo lépe dostupná. Možno přidat další přísady a vytvořit tak směs pro zmrzlou dřeň nebo zmrzlinu. Pro zachování vitamínů a bioaktivních látek je důležité mixovat efektivně, ale krátce při vysokých otáčkách, neboť delší doba mixování způsobuje ohřívání a prokysličování směsi, které citlivé látky znehodnocuje.

### 👍 MIXOVÁNÍ

- Tvorba salátových dresinků, šlehání krémů či mixování nápojů je za pomoci nastavitelných otáček velmi snadné.

### 👍 KRÁJENÍ

- Mrkev, olivy, oříšky, kokos, cibule, vajíčka, sýry a další lze nakrájet na požadovanou hrubost v závislosti na zvolených otáčkách a době sekání.

### 👍 LED A MRAŽENÉ POLOTOVARY

- Během desítek sekund vyrobíte drť prakticky z jakéhokoliv mraženého polotovaru.

### 👍 KÁVA A SEMÍNKA

- Namelte si zrnkovou kávu v pohodlí vašeho domova.
- Vaše lněná, sezamová nebo slunečnicová semínka budou během chvilky umixována na prášek, čímž se pro tělo zpřístupní jinak nedostupné výživné látky.

### 👍 POLÉVKY

- Stačí do nádoby vložit zeleninu, zalít studenou vodou, přidat koření či další ingredience, 4-6 minut mixovat při vysokých otáčkách a připravíte si tak skvělé teplé polévky.

### ⚠️ UPOZORNĚNÍ

**Při vysokých otáčkách dochází k výraznému ohřevu kapaliny díky třecím silám rotujícího nože ve styku s mixovanou směsí. Při maximálních otáčkách lze během cca 5 minut ohřát čistou vodu na přibližně 70°C!**

## VIII. Recepty

### Smoothie pro jemný detox

- 200 g *ananasu*
- 40 g *řapikátého celeru*
- 50 g *polníčku*
- 10 g *řeřichy*
- *snítka rozmarýnu*
- 1 lžička *medu, voda*

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



### Smoothie pro ladné křivky

- 200 g *vodního melounu*
- 60 g *banánu*
- 50 g *malin*
- 70 g *jablka*
- 10 g *lněného semínka, větvička kopru, voda podle potřeby*

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

### Smoothie pro zdravou kůži

- 100 ml *mrkvové šťávy*
- 100 g *melounu cantaloupe*
- 50 g *hrušky*
- 30 g *plodů physalis*
- 100 g *papáji*
- 50 g *mrkve*
- *kousek zázvoru, kostky ledu a voda podle potřeby*

Ovoce a zeleninu nakrájejte a s ostatními přísadami umixujte dohladka.

## IX. Ochrana proti přetížení

### ⚠️ UPOZORNĚNÍ

- Přístroj je vybaven ochranou proti přetížení. Pokud dojde k její aktivaci, motor se vypne. Nechte motor dostatečně dlouhou dobu vychladnout a pak jej uveďte do chodu. Pokud je přístroj vybaven na spodní motorové základny tlačítkem tepelné pojistky „Press to reset“, je nutné jej před spuštěním přístroje stisknout.

- Vybavení přístroje touto ochranou neopravňuje obsluhu přístroj přetěžovat.

Jak předejít přetížení (přehřátí) motoru přístroje:

- Nemixujte větší množství hustých a tvrdých surovin. Pro mletí těchto surovin nepoužívejte otáčky ve vysokých oblastech rychlostí, je-li to možné, přidejte trochu vody nebo mléka a nemixujte dlouho.
- Dbejte na to, aby suroviny v nádobě cirkulovaly
- Při mixování se řiďte sluchem. Je-li motor přetížen, vydává jiný („unavený“) zvuk.

## X. Péče a čištění

### NÁDOBA A VÍKO

- Před prvním použitím mixéru umyjte nádobu a víko, abyste odstranili případné znečištění nebo mastnoty z výroby a přepravy.

- 1) Naplňte nádobu do poloviny teplou vodou se dvěma kapkami saponátu.
- 2) Nasadte a upevněte na nádobu víko včetně nálevky.
- 3) Zapněte mixér na nejnižší rychlostní stupeň a postupně zvyšujte otáčky až na maximum.
- 4) Ponechte přístroj běžet po dobu 2 minut.
- 5) Vypněte přístroj.
- 6) Důkladně opláchněte nádobu a víko čistou vodou a nechejte je okapat nebo utřete do sucha. (nedoporučujeme mytí nádoby v myčce)

### ⚠️ UPOZORNĚNÍ

- Přirozeným jevem je případné zabarvení mixovací nádoby absorbovanými zoxidovanými barvivou ze zeleniny a ovoce a není na závadu.

### MOTOROVÁ ZÁKLADNA

- 1) Před čištěním vždy odpojte napájecí kabel ze sítě.
- 2) Omývejte motor zvenku vlhkým hadříkem nebo mycí houbou namočenou v roztoku saponátu. Zamezte však přítom vniknutí kapaliny do vnitřních částí přístroje (větrací otvory jsou vespod motorové základny).

- 3) Pečlivě očistěte spínače a otočný knoflík pro regulátor, aby se volně pohybovaly. Odstraňte veškeré případné usazeniny.

- 4) Osušte motorovou jednotku suchou utěrkou.

### ⚠️ UPOZORNĚNÍ

- Nikdy neponořujte motor do vody nebo jiných kapalin.

## XI. 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. XIII. Odpovědnost za vady (záruka)

## XII. 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. Firma Madal Bal a.s. v souladu s tímto zákonem přebírá odpovědnost za vady na Vámi zakoupený výrobek 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 bezplatně opraví smluvní servis firmy Madal Bal, a.s.

### 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 opotřebení 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 opotřebení výrobku nebo na použití výrobku k jiným účelům, než ke kterým je určen.
12. Odpovědnost za vady se nevztahuje na opotřebení 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 nenese 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.eu](http://www.nature7.eu). V případě dotazů Vám poradíme na zákaznické lince 222 745 130.

### ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • IČO: 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® SM12W (569520)**  
**Multifunkční mixér 1200W**

byl navržen a vyroben ve shodě s následujícími normami:  
EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

a předpisy:

006/95 EC; 2004/108 EC; 2006/42 EC; 2000/14 EC; 2011/65 EU

Ve Zlíně: 18/07/14



Martin Šenkýř  
člen představenstva a.s.

### PROHLÁŠENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • IČO: 49433717

prohlašuje, že níže zmíněný výrobek splňuje požadavky Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů, která stanovuje hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami. Tato vyhláška je ve znění pozdějších předpisů implementací evropských směrnic vydaných Evropskou unií.

**Nature7® SM12W (569520)**  
**Multifunkční mixér 1200W**

Ve Zlíně: 18/07/14



Martin Šenkýř  
člen představenstva a.s.



## Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen, das Sie der Marke Nature7 durch den Kauf dieses Produktes entgegenbringen. Das Produkt wurde eingehenden Tests bezüglich der Zuverlässigkeit, Sicherheit und Qualität unterzogen, die durch Normen und Vorschriften der Europäischen Union vorgeschrieben sind.

Wenden Sie sich bitte mit jeglichen Fragen an unser Kundendienst- und Beratungszentrum:



**Tel.: +420 222 745 130**

**Fax: +420 225 277 400**

**[www.nature7.eu](http://www.nature7.eu)**

Hersteller: Madal Bal a.s. Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Tschechische Republik

Herausgabedatum: 18/07/14.

## I. Charakteristik

Der Hochleistungs-Multifunktionsmixer Nature7® 569520 mit Aufnahmeleistung 1200 W ist für die Zubereitung von Säften, Mark, Cocktails, Eis, kalten und warmen Suppen, Dressings, zum Mahlen von Kaffee und Samen, Hacken und Zerkleinern auf passende Größe, Zerkleinern von Eiswürfeln etc. bestimmt.

➔ Die feine Drehzahlregelung ermöglicht das Mahlen/Hacken auf die gewünschte Größe.

➔ Die Funktion PULSE mit der Höchstdrehzahl, während der Schalter gedrückt ist, dient zum sehr schnellen Zerhacken von einer kleinen Menge an Rohstoffen.

➔ Großer Mischbehälter für die Zubereitung von größeren Mengen.

➔ Einsatz von heißem Wasser möglich.

## II. Technische Daten

Bestell-Nummer	569520
Typen-Nummer	SM12W
Leistungsaufnahme	1200 W
Drehzahl	25 000 min <sup>-1</sup>
Einspeisungsspannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse	IP20
Isolierklasse	I
Gewicht	3,8 Kg

## III. Geräteteile

### ⚠ HINWEIS

- Rechte auf geringwertige Abweichungen vom abgebildeten Modell vorbehalten.

### 👁 ABB. A, POSITION - BESCHREIBUNG

- 1) Deckel
- 2) Deckel des Mischbehälters
- 3) Mischbehälter
- 4) Schneidmesser
- 5) Motorgehäuse
- 6) Taster der „PULSE“-Funktion
- 7) Drehzahlregler
- 8) „EIN/AUS“-Schalter


## ! HINWEIS

- Vor dem Gebrauch lesen Sie die Bedienungsanleitung und halten Sie diese in der Nähe des Gerätes, damit sich der Bediener mit dem Gerät vertraut machen kann. Falls Sie das Produkt jemandem ausleihen oder verkaufen, legen Sie stets diese Gebrauchsanleitung bei. Verhindern Sie die Beschädigung dieser Gebrauchsanleitung.

## MISCHBEHÄLTERDECKEL UND KLEINER DECKEL

- Setzen Sie den Deckel (  **Abb. A, Pos. 2** ) auf den Mischbehälter so auf, dass er richtig aufsitzt.

Ein richtig aufgesetzter Deckel verhindert das Austreten von gemischten Rohstoffen, v. a. beim Starten des Gerätes. Daher benutzen Sie den Mixer stets mit aufgesetztem Deckel.

- Setzen Sie den kleinen Deckel (  **Abb. A, Pos. 1** ) in den Deckel so ein, dass er sicher einrastet.
- Der kleine Deckel kann auch als Fülltrichter für die Zugabe von weiteren Rohstoffen dienen.

## SCHNEIDMESSER

- Im Basisset wird der Mixer mit Schneidmessern für das Mischen von Rohstoffen geliefert, die zur Zubereitung von Flüssigkeiten, Säften, Gefriermischungen, Cremes, Soßen, Suppen, Pürees, zum Zerhacken von feuchten Rohstoffen, Kräutern u. ä. bestimmt sind. Sie können auch zum Zerkleinern von trockenen Rohstoffen benutzt werden, sind jedoch nicht so effektiv.

## ZULEITUNGSKABEL

- Das Gerät ist mit einem über 1 Meter langen Zuleitungskabel ausgestattet, wodurch man das Gerät außerhalb der unmittelbaren Nähe der Steckdose benutzen kann.
- Die unbenötigte Kabellänge kann in den Kunststoffhaltern unter dem Motorgehäuse aufgewickelt bleiben (falls das Gerät mit diesen ausgestattet ist).

# IV. Bedienung

- **Taster ON/OFF** – durch Umschalten in die Position „ON“ wird das Gerät eingeschaltet und in die Position „OFF“ ausgeschaltet.
- **Drehzahlregler** – Einstellung der Motorleistung je nach Bedarf.
- **Taster der „PULSE“-Funktion** – Umschalten des Tasters in die entgegengesetzte Position für die maximale Motordrehzahl.
- Der Taster der „PULSE“-Funktion funktioniert auch wenn der Betriebsschalter auf „OFF“ steht.

## ! HINWEIS

- Der Mixer kann mit einem Sicherung ausgestattet sein, die den Start des Gerätes verhindert, wenn der Mischbehälter nicht richtig auf dem Motorgehäuse aufgesetzt ist.

- Bei der ersten und einigen weiteren Benutzungen kann man leichten Geruch aus dem Motorbereich spüren. Diese Erscheinung ist bei neuen Geräten mit leistungsfähigem Motor normal und stellt keinen Mangel dar. Bei wiederholter Benutzung verschwindet dieser Geruch vollkommen.

## GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

- Schalten Sie den Mixer stets bei niedrigster Drehzahl ein und erhöhen Sie diese schrittweise je nach Bedarf. Dies ist vor allem beim Mischen von zähflüssigen Rohstoffen wichtig, wo man zuerst bei niedriger Drehzahl die Rohstoffe in kleinere Teile zerschneiden muss, und anschließend kann man die Drehzahl erhöhen. Zähflüssige und harte Rohstoffe müssen jedoch stets in kleinen Mengen in den Mischbehälter gefüllt werden, sonst wird der Motor des Mixers überlastet.

## ! HINWEIS

- Das Mischen von zähflüssigen und harten Rohstoffen für längere Zeit kann das Gerät überhitzen.
- Benutzen Sie die höhere Geschwindigkeit nur zum Verarbeiten von Rohstoffen, die nicht zu sehr zähflüssig und hart sind. Falls es möglich ist, empfehlen wir zähflüssige Rohstoffe mit etwas Wasser zu ergänzen.
- Die höhere Drehzahl verkürzt die Zeit und erhöht die Effektivität beim Verarbeiten von Rohstoffen.
- Bei höheren Drehzahlen kommt es gleichzeitig zur intensiveren Luftströmung im Motor, was als Schutz vor dem Überhitzen dient.
- Beobachten Sie die Nahrungsmittel während des Mischens. Falls bei der höchsten Drehzahl die Mischung nicht zirkuliert, mindern Sie die Geschwindigkeit und stellen Sie fest, ob der Mixer nicht überlastet ist, was auch durch ein schwergängiges Geräusch des Motors angezeigt werden kann.

Die höhere Drehzahl kann auch für die Konsistenz des jeweiligen Rohstoffes nicht geeignet sein, oder die Messer sind blockiert. Sollten die Messer durch Rohstoffe verstopft sein, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Material aus den Messern.

## ! HINWEIS

- Eine höhere Geschwindigkeit beim Mischen von kleineren Mengen an Rohstoffen, vor allem bröckligen, muss nicht zu einer höheren Verarbeitungseffizienz führen, da sich durch die Fliehkraft das Material eher an den Wänden des Mischbehälters ansammeln wird.

## STAUGERÄT

- Das Staugerät (falls es Bestandteil der Lieferung ist) ermöglicht die Zuführung von hängen gebliebenen Rohstoffen zu den Messern und findet somit Anwendung beim Mischen von v. a. größeren Stücken, die gern im Bereich des Mischbehälters angestaut bleiben.

## ! HINWEIS

- Benutzen Sie das Staugerät stets mit fest aufgesetztem Deckel, wobei es richtig eingesteckt sein muss, damit es nicht zum Kontakt des Staugerätes mit den Messern kommen kann.
- Benutzen Sie das Staugerät nur dann, wenn der Behälter höchstens bis 2/3 des Inhalts gefüllt ist.
- Benutzen Sie das Staugerät nicht mehr als 30 im ununterbrochenen Betrieb, damit es durch das Herandrücken von Rohstoffen nicht zur Überhitzung des Motors kommt.
- Am Besten lösen Sie die festgesetzten Rohstoffe so, wenn Sie mit dem Staugerät entlang der Mischbehälterwände bewegen.

# V. Sicherheitshinweise

**Bei der Benutzung dieses Gerätes halten Sie stets folgende Grundsätze ein:**

- 1) Verhindern Sie die Benutzung des Mixers durch Kinder, physisch oder geistig unmündige Personen. Halten Sie das Gerät und seine Stromversorgung von diesen Personen fern.
- 2) 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.
- 3) Berühren Sie nie bewegliche Teile.
- 4) 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 seine 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 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).
- 5) 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.
- 6) Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor mechanischer und thermischer Beschädigung. Schützen Sie die Kontaktstelle des Stromversorgungskabels mit scharfen Untergründen

oder Gegenständen durch geeigneten Schutz gegen die Beschädigung der Isolierung, z. B. durch Befestigen einer Textile. Halten Sie das Versorgungskabel fern von heißen Oberflächen, sodass die Isolierung nicht durch Hitze beschädigt wird.

- 7) Um ernsthafte Verletzungen oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden, legen Sie Ihre Hände auf keine anderen Gegenstände, z. B. andere Hilfsmittel zur Beförderung des Mischmaterials in den Mischbehälter des eingeschalteten Geräts, als auf das dazu bestimmte Staugerät. Vor dem Einlegen der Rohstoffe, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Kerne von Steinobst, Nussschalen u. ä. enthalten, müssen Sie diese harten Bestandteile entfernen. Gummischauber u. ä. können erst dann eingesetzt werden, wenn der Mixer nicht mehr im Betrieb ist.
- 8) Bei Mischern, die mit einem Staugerät ausgestattet sind, kann man das Staugerät während des Betriebes nur dann benutzen, wenn der Hauptdeckel sicher an seinem Platz aufgesetzt und das Staugerät durch die Deckelöffnung gesteckt ist, denn nur so kann es zu keinem Kontakt vom Staugerät mit den Messern kommen.
- 9) **Hinweis für scharfe Mischmesser:**
  - Die Mischmesser sind sehr scharf! Gehen Sie mit ihnen mit äußerster Vorsicht um.
  - Demontieren Sie die Messer niemals, wenn der Mischbehälter auf dem Motorgehäuse aufgesetzt ist.
  - Schalten Sie das Gerät dann nicht ein, wenn die Mischmesser gelöst oder beschädigt sind.
  - Schalten Sie den Motor nie ein, wenn der Mischbehälter nicht richtig aufgesetzt ist.
- 10) 10. Der maximale Inhalt ist auf dem Behälter angezeigt, d.h. 2 Liter. Im Falle einer dichten Füllung wählen Sie ein kleineres Volumen, damit das Gerät nicht überlastet wird.
- 11) Bei Mixern, die mit einem Staugerät ausgestattet sind, sollte der Mischbehälter nach dem Einschieben des Staugeräts höchstens in 2/3 gefüllt sein. Falls Sie das Staugerät benutzen, lassen Sie das Gerät nie länger als 30 Sekunden laufen.
- 12) Bei der Herstellung von Nussbutter oder ölhaltigen Speisen mischen Sie nie länger als 60 Sekunden ab dem Augenblick, an dem die Mischung zu zirkulieren begann. Eine längere Verarbeitungsdauer verursacht die Überhitzung des Gemisches.
- 13) Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn der Hauptdeckel mit der Öffnung und der kleine Deckel sicher in ihrer richtigen Position aufgesetzt sind. Nehmen Sie den Deckel nur dann herunter, wenn Sie Zutaten beimischen oder das Staugerät benutzen. Achten Sie auf das Herausspritzen der Mischung aus dem Behälter.
- 14) **Hinweis für die Bearbeitung von heißen Flüssigkeiten:**
  - Seien Sie beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten sehr vorsichtig. Diese können unter dem Deckel herausspritzen, oder der heiße Dampf kann Verbrennungen verursachen.
  - Setzen Sie den zweiteiligen Deckel sorgfältig in seine Position auf. Somit verhindern Sie das Herausspritzen der Mischung und Lösen des Deckels während des Gerätebetriebes.



- Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten beginnen Sie stets mit der niedrigsten Drehzahl. Diese können Sie anschließend langsam erhöhen. Stellen Sie jedoch die Geschwindigkeit nie auf das Maximum ein.

#### 15) Hinweise zur Reinigung:

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht oder mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Vor der Reinigung des Gerätes trennen Sie stets das Versorgungskabel von dem Stromnetz.

## VI. Typenschildverweis und Piktogramme

( **Abb. B**)



Vor der Verwendung lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung.




Entspricht den Anforderungen der EU.



Das Gerät ist zur Anwendung in geschlossenen Räumen bestimmt.



Elektroabfall. Das unbrauchbare Produkt werfen Sie bitte nicht in den Kommunalabfall, sondern geben Sie es zur ökologischen Entsorgung ab.

Seriennummer  bekundet das Jahr und den Monat der Herstellung und die Nummer der Produktionsserie

## VII. Multifunktion des Gerätes

### SÄFTE AUS GANZEN OBSTSTÜCKEN

- Durch das Zerkleinern und Mischen von Obst kann man eine cremartige Flüssigkeit zubereiten, die ihren Inhalt an Vitaminen und bioaktiven Stoffen mit Faserstoffen beibehält, die somit für den menschlichen Körper besser verarbeitbar werden. Es können auch weitere Zutaten beigefügt werden, wodurch eine Mischung für gefrieretes Mark oder Eis erstellt werden kann. Um die Vitamine und bioaktiven Stoffe beizubehalten, muss man effektiv, aber kurz bei hoher Drehzahl mischen, denn eine längere Mischzeit verursacht eine Erhitzung und Oxidation der Mischung, die diese empfindlichen Stoffe entwertet.

### MISCHEN

- Die Zubereitung von Salatdressings, Schlagcremes oder Mischgetränken ist mit Hilfe der einstellbaren Drehzahl sehr einfach.

### SCHNEIDEN

- Möhren, Oliven, Nüsse, Kokosfleisch, Zwiebeln, Eier, Käse u. v. m. können auf die gewünschte Größe in Abhängigkeit von der gewählten Drehzahl und Schneiddauer zerkleinert werden.

### EIS UND TIEFKÜHLKOST

- In ein paar Dutzend Sekunden verwandeln Sie jegliche Tiefkühlkost in einen Splitt.

### KAFFEBOHNEN UND SAMEN

- Mahlen Sie Ihren Bohnenkaffee bequem zu Hause.
- Ihre Lein-, Sesam oder Sonnenblumensamen werden im Nu zu einem Mehl gemahlen, wodurch für den menschlichen Körper sonst unzugängliche Stoffe bereit stehen.

### SUPPEN

- Legen Sie einfach in den Behälter Gemüse hinein, übergießen Sie es mit Wasser, geben Sie Gewürze oder weitere Zutaten bei und mischen Sie 4-6 Minuten bei hoher Drehzahl - und eine tolle warme Suppe ist fertig.

### HINWEIS

**Bei einer hohen Drehzahl erhitzt sich die Flüssigkeit dank den Reibkräften des rotierenden Messers im Kontakt mit der Mischung erheblich. Bei der Höchstdrehzahl kann man reines Wasser in ca. 5 Minuten auf etwa 70°C erhitzen!**

## VIII. Rezepte

### SMOOTHIES - COCKTAILS



#### Für einen schonenden Detox

- 200 g Ananas
- 40 g echter Sellerie
- 50 g gewöhnlicher Feldsalat
- 10 g Gartenkresse
- ein Zweig Rosmarin
- 1 Teelöffel Honig, Wasser

Waschen Sie das Obst und Gemüse ab und legen Sie es in den Mixer hinein. Geben Sie den Zweig Rosmarin, Honig und Wasser je nach Bedarf bei. Erstellen Sie eine glatte Mischung.

#### Für eine schmale Taille

- 200 g Wassermelone
- 60 g Bananen
- 50 g Himbeeren
- 70 g Äpfel
- 10 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.

#### Für eine gesunde Haut

- 100 ml Möhrensaft
- 100 g Cantaloupe-Melone
- 50 g Birnen
- 30 g Kapstachelbeere (*Physalis*)
- 100 g Papaye
- 50 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.

## IX. Überlastschutz

### HINWEIS

- Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet. Falls dieser aktiviert wird, schaltet der Motor ab. Lassen Sie den Motor für genügend lange Zeit abkühlen und setzen Sie ihn dann anschließend wieder in Betrieb. Falls das Gerät unter dem Motorgehäuse mit einem Wärmesicherungsschalter ausgestattet ist („Press to reset“), muss man diesen vor der erneuten Inbetriebnahme des Motors drücken.

- Die Ausstattung des Gerätes mit diesem Schutz berechtigt den Bediener nicht zum Überlasten des Gerätes.

Wie kann man die Überlastung (Überhitzung) des Gerätemotors vorbeugen:

- Mischen Sie nie eine größere Menge von zähflüssigen und harten Rohstoffen. Zum Zerkleinern dieser Rohstoffe benutzen Sie nie Drehzahlen im oberen Bereich; falls es möglich ist, geben Sie etwas Wasser oder Milch hinzu, und halten Sie die Mischzeit kurz.
- Achten Sie darauf, dass die Rohstoffe im Behälter zirkulieren.
- Beim Mischen richten Sie sich nach Ihrem Gehör. Ist der Motor überlastet, hat er einen anderen, „müden“ Ton.

## X. Reinigung und Pflege

### BEHÄLTER UND DECKEL

- Vor der ersten Benutzung des Gerätes waschen Sie den Behälter und Deckel gründlich, um etwaige Verschmutzungen oder Fett aus der Produktion und Transport zu beseitigen.

- 1) Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit warmem Wasser mit zwei Tropfen Geschirrspülmittel.
- 2) Setzen Sie den Deckel (inkl. Schütttrichter) auf den Behälter auf und befestigen Sie ihn.
- 3) Schalten Sie den Mixer mit der niedrigsten Drehzahl ein und erhöhen Sie die Drehzahl langsam bis auf das Maximum.
- 4) Lassen Sie das Gerät für die Dauer von 2 Minuten laufen.
- 5) Schalten Sie das Gerät aus.
- 6) Spülen Sie den Behälter und den Deckel gründlich mit sauberem Wasser ab, lassen Sie sie abtropfen oder wischen Sie sie trocken. (das Reinigen des Behälters in einer Spülmaschine wird nicht empfohlen).

### HINWEIS

- Eine etwaige Verfärbung des Mischbehälters durch absorbierte, oxidierte Farbstoffe aus Gemüse und Obst ist eine natürliche Erscheinung und stellt keinen Mangel dar.

## MOTERGEHÄUSE

- 1) Trennen Sie vor der Reinigung stets das Netzkabel vom Stromnetz.
- 2) Wischen Sie den Motor von außen mit einem feuchten Tuch oder einem in einer Reinigungsmittellösung befeuchteten Schwamm ab. Verhindern Sie jedoch das Eindringen der Flüssigkeit in den Innenbereich des Gerätes (durch Lüftungsschlitze im Boden des Motorgehäuses).
- 3) Reinigen Sie sorgfältig die Taster und den drehbaren Regelschalter, damit sich diese frei bewegen. Entfernen Sie jegliche etwaige Ablagerungen
- 4) Trocknen Sie das Motorgehäuse mit einem trockenen Tuch ab.

### HINWEIS

- Tauchen Sie nie den Motor ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## XI. 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.



## XII. Verantwortlichkeit für Mängel (Garantie)

Am 1.1.2014 trat das Gesetz Nr. 89/2012 SG vom 3. Februar 2012 in Kraft und zu diesem Datum werden die Gesetze 40/1964 SG, 513/1991 SG und 59/1998 SG in der Fassung späterer Vorschriften annulliert. Die Firma Madal Bal a.s. übernimmt im Einklang mit diesem neuen Gesetz die Verantwortung für Mängel an dem von Ihnen gekauften Produkt für die Zeitdauer von 2 Jahren ab Verkaufsdatum. Die Geltendmachung des Anrechts auf kostenlose Reparatur im Rahmen der Garantie richtet sich nach dem Gesetz Nr. 89/2012 SG. Bei der Erfüllung der nachstehend aufgeführten Geschäftsbedingungen, die mit diesem Gesetz im Einklang stehen, wird Ihnen das Produkt kostenlos durch den Service der Firma Madal Bal, a.s. repariert.

### GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Der Verkäufer ist verpflichtet, dem Verbraucher die Ware vorzuführen (sofern es der Charakter der Ware ermöglicht) und einen Beleg über den Kauf im Einklang mit dem Gesetz auszustellen. Alle Angaben auf dem Kaufbeleg müssen auf unlöschbare Art zum Zeitpunkt des Warenverkaufs ausgefertigt sein.

2. Bereits bei der Warenauswahl erwägen Sie bitte sorgfältig, welche Funktionen und Tätigkeiten Sie von dem Produkt erwarten. Dass das Produkt Ihren späteren technischen Anforderungen nicht entspricht, ist kein Grund zur Reklamation.
3. Bei Geltendmachung des Anrechts auf kostenlose Reparatur muss die Ware mit dem zuständigen Kaufbeleg übergeben werden.
4. Für den Empfang der Ware zur Reklamation sollte sie, sofern möglich, gereinigt und verpackt sein, damit es während des Transports nicht zur Beschädigung kommt (am besten in Originalverpackung). Im Interesse einer genauen Diagnostik des Mangels und dessen perfekter Beseitigung senden Sie bitte zusammen mit dem Produkt auch dessen Original-Zubehör mit.
5. Der Service trägt keine Verantwortung für Ware, die durch den Spediteur beschädigt wurde.
6. Der Service trägt weiterhin keine Verantwortung für zugesandtes Zubehör, das nicht Bestandteil der Grundausstattung des Produktes ist. Eine Ausnahme bilden Fälle, wo das Zubehör wegen dem Mangel des Produktes nicht entfernt werden kann.
7. Die Verantwortlichkeit für Mängel („Garantie“) bezieht sich auf verborgene sowie auf sichtbare Mängel des Produktes.
8. Zur Durchführung einer Garantiereparatur ist ausschließlich der autorisierte Service der Marke Nature7 berechtigt.
9. Der Hersteller ist dafür verantwortlich, dass das Produkt während der gesamten Zeitdauer der Verantwortlichkeit für Mängel die Eigenschaften und Parameter aufweist, die in den technischen Angaben aufgeführt sind, und das bei Einhaltung der Gebrauchsanleitung.
10. Das Anrecht auf kostenlose Reparatur erlischt,
  - a) sofern das Produkt nicht laut der Gebrauchsanleitung genutzt und gewartet wurde,
  - b) sofern ein beliebiger Eingriff in die Konstruktion des Gerätes ohne vorherige schriftliche Erlaubnis durch die Firma Madal Bal a.s. oder durch den autorisierten Service der Marke Nature7 durchgeführt wurde,
  - c) sofern das Produkt in anderen Bedingungen oder zu anderen Zwecken genutzt wurde, als zu welchen es bestimmt ist,
  - d) sofern ein Teil des Produktes durch eine nicht originelle Komponente ersetzt wurde,
  - e) sofern es durch mangende Wartung zur Beschädigung oder zu übermäßiger Abnutzung des Produktes kam,
  - f) sofern das Produkt eine Havarie erlitt, durch höhere Gewalt oder durch Fahrlässigkeit des Nutzers beschädigt wurde,
  - g) sofern Schäden entstanden sind, verursacht durch äussere mechanische, chemische oder temperaturbedingte Einflüsse,


- h) sofern die Mängel durch unsachgemäße Lagerung bzw. Manipulation mit dem Produkt verursacht wurden,
- i) sofern das Produkt in einem (für den gegebenen Typ des Produktes) aggressiven Milieu benutzt wurde, z. B. in staubigem oder feuchtem Milieu,
- j) sofern das Produkt oberhalb der zugelassenen Belastung benutzt worden ist,
- k) sofern eine beliebige Fälschung des Kaufbeleges oder des Reklamationsberichts durchgeführt wurde.

11. Die Verantwortlichkeit für Mängel bezieht sich nicht auf die übliche Abnutzung des Produktes oder auf die Nutzung des Produktes zu anderen Zwecken, als zu welchen es bestimmt ist.
12. Die Verantwortlichkeit für Mängel bezieht sich nicht auf die Abnutzung des Produktes, die infolge seiner üblichen Benutzung natürlich ist, z. B. Abnutzung der Schleifscheiben, geringere Kapazität des Akkumulators nach langzeitiger Nutzung u.ä.
13. Durch die Gewährung der Garantie sind die Rechte des Käufers, die sich zum Kauf der Sache laut speziellen Rechtsvorschriften binden, nicht berührt.
14. Ein Anrecht auf kostenlose Reparatur kann nicht geltend gemacht werden, wenn auf dieses Produkt bereits ein Preisnachlass gewährt wurde. Falls sich der Verbraucher das Produkt selbst repariert, dann trägt weder der Hersteller noch der Verkäufer die Verantwortung für eventuelle Beschädigung des Produktes bzw. für gesundheitliche Schäden infolge von nicht fachgerechter Reparatur oder nicht origineller Ersatzteile.

### GARANTIE- UND NACHGARANTIE-SERVICE

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

Für eine Reparatur nach dem Garantiezeitraum können Sie sich auch an unseren autorisierten Service wenden.

 Die nächstgelegenen Servicestellen finden Sie unter [www.nature7.eu](http://www.nature7.eu).

### EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • Ident. Nr. (IČO): 49433717


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

#### Nature7® SM12W (569520) Multifunktionsmixer 1200W

wurde in Übereinstimmung mit folgenden Normen:  
EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

und Vorschriften:  
2006/95 EC; 2004/108 EC; 2006/42 EC; 2000/14 EC; 2011/65 EU  
entworfen und hergestellt..

In Zlín: 18/07/14

  
Martin Šenkýř  
Vorstandsmitglied der AG


### ERKLÄRUNG ZUR GESUNDHEITLICHEN UNBEDENKLICHKEIT

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • Ident. Nr. (IČO): 49433717

erklärt, dass das nachstehend bezeichnete Produkt die Anforderungen der Kundmachung des Gesundheitsministeriums Nr. 38/2001 Tsch. GBl., in der Lautung späterer Vorschriften erfüllt, durch die hygienische Anforderungen an Produkte festgelegt werden, die für den Kontakt mit Lebensmittel bestimmt sind. Diese Kundmachung stellt in der Lautung späterer Vorschriften die Implementierung der durch die Europäische Gemeinschaft erlassenen europäischen Richtlinien dar.

#### Nature7® SM12W (569520) Multifunktionsmixer 1200W

In Zlín: 18/07/14

  
Martin Šenkýř  
Vorstandsmitglied der AG





## Introduction

Dear customer,

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

The product has been subjected to comprehensive testing of reliability, safety and quality in terms of the prescribed norms and regulations of the European Union.

Contact our customer and consulting centre for any questions at:



**Tel.: +420 222 745 130**

**Fax: +420 225 277 400**

**www.nature7.eu**

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

Date of issue: 18/07/14

## I. Features

This high performance multipurpose blender Nature7® 569520 with a power input 1200 W is designed for preparing juices, pulps, cocktails, ice cream, cold and warm soups, dressings, for grinding coffee, seeds, chopping and mixing to a required coarseness, crushing ice, etc.

- ➔ Fine speed control enables grinding/chopping to the required coarseness.
- ➔ PULSE function with max. speed while button is pushed down for quickly chopping up a small amount of ingredients.
- ➔ Large blender jar for blending a larger volume.
- ➔ Can be used for hot water.

## II. Technical specifications

Order number	569520
Type number	SM12W
Power	1200 W
Revolutions	25 000 min <sup>-1</sup>
Power supply voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Protection	IP20
Insulation class	I
Weight	3,8 Kg

## III. Parts of the appliance

### ! ATTENTION

- The manufacturer reserves the right to make minor changes respective to the displayed model.

### (👁 Fig. A, Position-description)

- 1) Cap
- 2) Blender jar lid
- 3) Blender jar
- 4) Blender blades
- 5) Motor unit
- 6) "PULSE" button
- 7) Speed control dial
- 8) "ON/OFF" button

### ! ATTENTION

- Carefully read the entire user's manual before first use and keep it with the appliance so that the user can learn about the appliance. If you lend or sell the appliance to somebody, include this user's manual with it. Prevent this user's manual from being damaged.

### BLENDER JAR LID AND CAP

- Place the lid (👁 Fig. A, position 2) on to the blender jar so that it is correctly seated.

A correctly seated lid prevents blended ingredients from leaking, especially at start up, therefore always use the blender with the lid attached.

- Insert the cap (👁 Fig. A, position 1) into the lid so that it is locked in place.
- The cap may also be used as a funnel for adding additional ingredients into the blended mix.

### BLENDER BLADES

- A standard accessory to the blender is a blade suitable for blending ingredients into liquid form, e.g. juices, frozen mixtures, creams, sauces, soups, purée, and for chopping wet ingredients, herbs, etc. It can also be used to chop and grind dry ingredients, but not as efficiently.

### POWER CORD

- The appliance is equipped with a power cord that is over one metre long, making it possible to use the appliance away from the power socket.
- Excess length of the power cord can be wound on to the plastic holders located on the underside of the motor unit (if the appliance has them).

## IV. Operating the Blender

- **ON/OFF button** – switching to the "ON" position will turn the appliance on, and switching to "OFF" will turn the appliance off.

- **Speed control dial** – set the motor speed as required.

- **"PULSE" button** – switch the button to the opposite position for maximum motor speed.

- The "PULSE" function works even when the power switch is in the "OFF" position.

### ! ATTENTION

- The blender may be equipped with a safety feature that prevents the appliance from being started if the blender jar is incorrectly seated on motor unit of the blender.
- A slight odour may be emitted from the electric motor the first couple of times it is used. This is perfectly normal on appliances

with high performance motors and is not a defect. This odour will completely disappear after repeated use.

### SETTING THE SPEED

- Always turn on the blender at low speed and gradually increase the speed as needed. This is especially important when mixing thick and hard ingredients, which first need to be chopped into smaller pieces at a lower speed, after which the speed can be gradually increased. Nevertheless, it is always necessary to add thick and hard ingredients into the blender in smaller amounts to prevent overloading of the motor unit.

### ! ATTENTION

- Blending tough and hard ingredients for an extended time may overheat the appliance.
- Use the higher speeds for blending ingredients that are not too thick or tough. If possible, we recommend that you add some water to tougher ingredients.
- A higher speed will reduce the time and increase the efficiency of blending ingredients.
- At higher speeds, air circulates more intensively around the motor, which acts as protection against it overheating.
- Watch the ingredients while blending them. If the mixture does not circulate at the fastest speed, lower the speed making sure not to overload the blender, which is indicated also by a heavier motor noise.

Likewise, higher speeds may not be suitable for the consistency of a given ingredient or the blades may jam. If material jams in the blades, turn the appliance off, disconnect it from the power source and remove the material from the blades.

### ! ATTENTION

- Higher speed for blending a smaller amount of ingredients, particularly loose ingredients, may not result in the most efficient processing, as the centrifugal force will keep the material on the wall of the blender jar.

### TAMPER TOOL

- The pusher is used to move stuck ingredients towards the blades and is particularly useful when blending larger pieces that have a tendency to become stuck in the blender jar.

### ! ATTENTION

- Always use the pusher with the lid firmly seated by pushing it through the cap hole, because only in this way is the pusher prevented from touching the blades.
- Use the pusher if the jar is filled to a maximum of 2/3 of its volume.

Do not use the pusher continuously for longer than 30 seconds to prevent overloading the motor by the ingredients being pushed down.

- The best way to release non-moving ingredients is by moving the pusher along the wall of the blender jar.

## V. Safety Instructions

When using this appliance, always adhere to the following principles:

- 1) Prevent children and physically or mentally disabled persons from using the blender. Keep the appliance and its power cord away from these persons.
- 2) 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.
- 3) Never touch moving parts.
- 4) 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).
- 5) 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.
- 6) Protect the power cord against mechanical and thermal damage. Secure the contact point of the power cord with a sharp surface or item against damage to the insulation, e.g. by sticking on a textile. Keep the power cord at a sufficient distance away from hot surfaces to prevent thermal damage to the insulation.
- 7) To prevent serious injury or damage to the appliance, do not place your hands or any other items, e.g. utensils for pushing the blended material into the jar when the appliance is running; use only the pusher designed for this purpose. Before placing ingredients containing hard parts, e.g. stones from fruit, nut shells, etc. first remove the hard parts. Rubber scrapers etc. can only be used when the blender is not running.
- 8) On appliances equipped with a pusher, it is only possible to use the pusher while the appliance is running when the lid is seated in position and the pusher is inserted through the cap hole because only in this way is it possible to prevent the pusher from coming into contact with the blades.
- 9) **Information about the sharp blades:**
  - The blender blades are sharp! Handle them very carefully.
  - Never attempt to remove the blades while the jar is seated on the motor unit.
- 10) The maximum volumetric capacity is marked on the jar, i.e. 2 litres. In the event of thick ingredients, add a smaller volume to prevent undesirable overloading of the appliance.
- 11) On appliances equipped with a pusher, the jar should be filled up to no more than 2/3 after the pusher is inserted. If you use the pusher, do not leave the appliance running for more than 30 seconds.
- 12) When making peanut butter or oily meals, do not mix for a period longer than 60 seconds from the moment the mixture starts to circulate. Longer processing will overheat the mixture.
- 13) Only use the appliance when the lid with the opening and the cap are correctly seated in position. Only remove the cap when adding additional ingredients or when using the pusher. Watch out for the mixture splashing out of the jar.
- 14) **Information about processing hot liquids:**
  - Be careful when working with hot liquids. They could splash out from under the lid or hot steam could cause burns.
  - Carefully secure the two-part lid in position. It will prevent the blended mixture from splashing out and prevent the lid from coming off while the appliance is running.
  - When processing hot liquids, always start from the lowest speed and then you can increase it. However, do not set the maximum speed.
- 15) **Information about cleaning:**

This appliance must not be submerged or cleaned under running water. Before cleaning the appliance, disconnect the power cord from the power source.

## VI. Reference to the Label

(👁 Fig. B)



Read the manual before use.



Conforms to the EU requirements.



Device intended for indoor use.



Electrical waste. Do not dispose of unserviceable commodities in household waste, but dispose of them in an environmentally safe manner.

Serial number Represents the year and month of manufacture and production batch number

## VII. Multiple Functions of the Appliance

### 👍 JUICE FROM WHOLE FRUIT PIECES

- By blending fruit, it is possible to prepare a creamy liquid that retains vitamins and bio-active compounds and contains fibre, that is then more available for the body to use. Additional ingredients may be added to create a mixture for frozen pulp or ice cream. To retain vitamins and the bio-active compounds, it is important to mix efficiently, but quickly at a high speed as a longer mixing time heats up and over-oxygenates the mixture, which degrades sensitive compounds.

### 👍 BLENDING

- Making salad dressings, mixing creams or blending beverage is very easy by adjusting the speed.

### 👍 CHOPPING

- It is possible to chop carrot, olives, nuts, coconut, onion, eggs, cheeses, etc. to the required coarseness based on the selected speed and chopping time.

### 👍 ICE AND FROZEN FOOD

- You will create crushed material out of practically any type of frozen food.

### 👍 COFFEE BEANS AND SEEDS

- Grind coffee bean coffee in the comfort of your own home.
- Your flax, sesame or sunflower seeds will be pulverised in an instant making available otherwise inaccessible nutrients.

### 👍 SOUPS

- Simply place vegetables into the jar, cover with water, add spices or other ingredients, blend for 4-6 minutes on high speed and in this way prepare excellent warm soups.

### ⚠ ATTENTION

**At high speed the liquid is heated considerably by friction forces acting on the rotating blades in contact with the blended mixture. At maximum speed, it is possible to heat up drinking water to approximately 70°C!**

## VIII. Recipes

### SMOOTHIES - COCKTAILS



#### For a Mild Detox

- 200 g of pineapple
- 40 g of celery
- 50 g of corn salad
- 10 g of peppergrass
- a sprig of rosemary
- 1 teaspoon of honey, water

Wash the vegetables and fruit and place into the blender. Add a sprig of rosemary, honey and water as required. Blend to a smooth consistency.

#### For a Slim Figure

- 200 g of water melon
- 60 g of bananas
- 50 g of raspberries
- 70 g of apples
- 10 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

- 100 ml of carrot juice
- 100 g of canteloupe melon
- 50 g of pears
- 30 g of physalis fruits
- 100 g of papayas
- 50 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.

## IX. Overload Protection

### ! ATTENTION

- The appliance is equipped with overload protection. If it is engaged, the motor will turn itself off. Give the motor enough time to cool down and then turn it on. If the appliance is equipped with the heat fuse button "Press to reset", on the underside of the motor unit, it is necessary to press it before starting the appliance.
- The fact that the appliance is equipped with this protection does entitle the user to overload the appliance.

How to avoid overloading (overheating) the motor of the appliance:

- Do not mix a large amount of thick and hard ingredients. Do not use fast speeds to grind these ingredients, if possible add a little water or milk and do not blend for a long time.
- Make sure that the ingredients circulate in the jar.
- Use sound as a guide when blending. If the motor is overloaded, it makes a different ("tired") noise.

## X. Care and Cleaning

### JAR AND LID

- Before first using the blender, wash the jar and lid to remove any dirt or grease from the factory or transport.
- 1) Fill the jar half full with warm water and add two drops of detergent.
  - 2) Seat and secure the lid in place including the funnel on the jar.
  - 3) Turn on the blender at the lowest speed and gradually increase the speed up to maximum.
  - 4) Allow the appliance to run for 2 minutes.
  - 5) Turn off the appliance.
  - 6) Thoroughly rinse the jar and the lid with clean water and allow it to drip dry or wipe it dry. (we do not recommend washing the jar in a dishwasher)

### ! ATTENTION

- It is normal for the blender jar to be discoloured by the absorption of oxidised dyes contained in vegetables and fruit and this does not constitute a defect.

### MOTOR UNIT

- 1) Always disconnect the power cord from the power source before cleaning.
- 2) Clean the exterior of the motor unit using a damp cloth or washing sponge dipped in a detergent solution. While doing this, prevent liquid from entering the inner parts of the appliance (ventilation openings are located on the underside of the motor unit).

- 3) Carefully clean the buttons and rotating control dial so that they move freely. Remove any deposits.
- 4) Dry the motor unit using a dry wiping cloth.

### ! ATTENTION

- Never submerge the motor in water or any other liquid.

## XI. 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.



## XII. Product Liability (Warranty)

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. Madal Bal a.s., in accordance with this Act, assumes responsibility for defects in the product you have purchased for a period of 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, the contract service provider Madal Bal, a.s. will repair your product free of charge.

### WARRANTY TERMS

1. The seller is obliged to demonstrate the goods to the consumer (if their disposition allows it) and 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 sale of goods.
2. You must carefully consider the functions and activities of the product when selecting the goods. If it turns out that the product does not meet your subsequent technical demands, then this is not a good enough reason to make a complaint.
3. When claiming for a free repair, the goods must be handed over with the proper proof of purchase.
4. Upon arrival of the goods for the relevant claim, they should be preferably cleaned and packaged so that damage doesn't occur during shipping (preferably placed in the original packaging). In the interest of exact malfunction diagnosis and its precise removal, send the original accessories along with the product.

5. The service office is not responsible for goods damaged by the carrier.
6. The service office shall not be held liable for the sending of accessories that are not part of the standard equipment of the product. The exceptions are instances where accessories can not be removed due to product defects.
7. The liability for defects („warranty“) applies to hidden and visible defects in the product.
8. Warranty repairs are entitled to be performed by an authorized service centre of 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 expire if:
  - a) the product was not used and maintained in accordance with the manual.
  - b) any construction modifications were carried out on the equipment without prior written authorization issued by Madal Bal a.s. or Nature7 as the authorized service centre.
  - c) the product has been used in other conditions or for purposes other than those for which it is intended.
  - d) some 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 consumer 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 has been 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 for 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 the abrasive rolls, lower capacity of the battery after extended use, etc.
13. Warranty provision does not affect the rights of the buyer, which is to purchase items according to particular legal regulations.

14. It is not possible to claim for a free repair of a defect of a part which has been provided by a seller at a discount. If the product consumer attempts repair themselves, the manufacturer or seller 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 AFTER SERVICE

To exercise the warranty right of the product, please contact the merchant where you purchased the goods.

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

👍 The closest service location can be found at [www.nature7.eu](http://www.nature7.eu). We will be happy to assist you with any questions using our customer service line 222 745 130.

### EC DECLARATION OF CONFORMITY

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • Company ID: 49433717

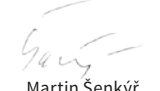
declares that the product designated below, on the basis of its design and construction, as well the configuration in which it was brought on to the market, complies with the relevant requirements of the European Union. This declaration becomes void in the event of modifications to the product that are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

**Nature7® SM12W (569520)**  
**Multifunctional Blender 1200W**

has been designed and manufactured in conformity with the following norms:  
EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

and regulations:  
2006/95 EC; 2004/108 EC; 2006/42 EC; 2000/14 EC; 2011/65 EU

In Zlín: 18/07/14

  
Martin Šenkýř  
Member of the Board


### DECLARATION OF HEALTH SAFETY

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • Company ID: 49433717

declares that the below mentioned product meets the requirements of the decree of the Ministry of Health, No. 38/2001 Coll. as subsequently amended, which specifies the hygienic requirements for products intended for contact with food. This decree, as subsequently amended, implements the European directives issued by the European Union.

**Nature7® SJ250W (569520)**  
**Multifunctional Blender 1200W**

In Zlín: 18/07/14

  
Martin Šenkýř  
Member of the Board





## 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.

Kérdéseivel forduljon a vevőszolgálatunkhoz és a tanácsadó központunkhoz:



**Telefon: (1) 297-1277**

**Telefax: (1) 297-1270**

**www.nature7.eu**

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

Forgalmazó: Madal Bal Kft., 1183 Budapest, Gyömrői út 85-91. (Magyarország)

Kiadás időpontja: 18/07/14

## I. Jellemzők

A nagy teljesítményű és több célra felhasználható Nature7® 569520 (teljesítmény: 1200 W) mixer segítségével gyümölcsleveket, gyümölcspépeket, koktélokot, fagyaltot, hideg és meleg mártásokat, krémleveket lehet előállítani, illetve kávé és egyéb magokat lehet darálni, valamint jeget lehet zúzni.

➔ A fokozatmentes fordulatszám szabályozás lehetővé teszi a darált és mixelt alapanyagok méretének a beállítását durva és a finom méret között.

➔ A PULSE funkció (a gombnyomás ideje alatt) maximális fordulatszámmal dolgozza fel a kisebb mennyiségű alapanyagot.

➔ Nagy mixelő edény a nagymennyiségű ételek készítéséhez.

➔ Az edénybe forró vizet is be lehet tölteni.

## II. Műszaki adatok

Rendelési szám	569520
Típuszám	SM12W
Teljesítményfelvétel	1200 W
Fordulatszám	25 000 min <sup>-1</sup>
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Védettség	IP20
Érintésvédelmi osztály	I
Súly	3,8 Kg

## III. A készülék részei

### ! FIGYELMEZTETÉS!

• Fenntartjuk a jogot a termék kivitelének előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására.

(👁️ **A ábra. Tételszámok és megnevezések**)

- 1) Kis fedél
- 2) Edényfedél
- 3) Mixelő edény
- 4) Mixelő kés
- 5) Motoros egység
- 6) PULSE (impulzus) funkció gomb
- 7) Fordulatszám szabályozó
- 8) ON/OFF ki- és bekapcsoló

### ! 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.

### EDÉNYFEDÉL ÉS KIS FEDÉL

• Az edényfedelet (👁️ **A ábra, 2-es tétel**) helyezze fel a mixelő edényre.

A helyesen felhelyezett fedél védelmet nyújt a mixelt alapanyag kifröccsenésétől, ezért az edényfedél nélkül a készüléket ne használja.

• A kis fedelet (👁️ **A ábra, 1-es tétel**) tegye az edényfedél közepén található nyílásba.

• A kis fedél kivétele után újabb alapanyagokat adagolhat a nyíláson keresztül a mixelő edénybe.

### MIXELŐ KÉS

• A készülék alapfelszereltségéhez olyan kés tartozik, amely elsősorban az alapanyagok összekeverését és aprítását (gyümölcsök és zöldségek mixelését, krémek és szószok, pürék és krémes főzelékek készítését, fűszer- és gyógynövények aprítását stb.) szolgálja. A kés használható száraz alapanyagok aprításához és darálásához is, de csak kisebb hatékonysággal.

### HÁLÓZATI VEZETÉK

• A készülékbe körülbelül egy méter hosszú hálózati vezeték van beépítve, így a készülék biztonságos távolságban üzemeltethető az aljzattól.

• A felesleges vezetéket a motoros egység aljára fel lehet tekerni (ha van ilyen a készüléken).

## IV. Működtetés

• **ON/OFF gomb** – az ON állásba kapcsolva a készülék bekapcsol, OFF állásba kapcsolva kikapcsol.

• **Fordulatszám szabályozó** – a mixeléshez kívánt fordulatszám beállítását szolgálja.

• **PULSE (impulzus) gomb** - a gomb megnyomásával a motor maximális fordulatszámmal forgatja a késeket.

• A PULSE funkció akkor is bekapcsolható, ha a főkapcsoló OFF állásban áll.

### ! FIGYELMEZTETÉS!

• A mixer biztonsági kapcsolóval is el van látva, amely megakadályozza a készülék bekapcsolását, ha a mixelő edény nincs helyesen felhelyezve a készülékre.

• Az első bekapcsolások után enyhe szagot lehet érezni a motorból. Ez az új készülékekre jellemző természetes jelenség, ami nem jelez hibát. Többszöri bekapcsolás után ez a jelenség teljesen megszűnik.

### FORDULATSZÁM BEÁLLÍTÁS

• A mixert mindig a legalacsonyabb fordulatszámmal kapcsolja be, majd fokozatosan növelje a fordulatszámot a kívánt értékig. Ez az eljárás elsősorban a sűrű és kemény, valamint nagyobb méretű alapanyagoknál fontos, amelyeket előbb fel kell aprítani és csak ezt követően lehet mixelni. Sűrű és kemény alapanyagból lehetőleg csak kisebb mennyiséget dolgozzon fel egyszerre, ellenkező esetben a motor túlterhelésére kerülhet sor.

### ! FIGYELMEZTETÉS!

• Sűrű és kemény alapanyagok mixelése során a készülék gyorsabban és jobban felmelegszik.

• Magasabb fordulatszámon csak híg és puha alapanyagokat mixeljen. A keményebb és sűrűbb alapanyagokhoz lehetőleg adagoljon vizet (ha a recept ezt megengedi).

• Magasabb fordulatszámon gyorsabban és hatékonyabban tudja az alapanyagokat feldolgozni.

• Magasabb fordulatszámon hatékonyabb a motor hűtése is, így a motor nem melegszik fel túlságosan.

• Mixelés közben figyelje az alapanyagokat az edényben. Amennyiben az alapanyag magasabb fordulatszámon nem mozog az edényben, akkor csökkentse a fordulatszámot. A motor túlterhelését a motor megváltozott hangja is jelzi.

Bizonyos alapanyagok esetében a kés is leblokkolhat magasabb fordulatszámnál. Amennyiben az alapanyag leblokkolja a kést, akkor a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét húzza ki az aljzattól és a kést tisztítsa meg.

### ! FIGYELMEZTETÉS!

• Kisebbs mennyiségű alapanyag mixelése során a nagyobb fordulatszám nem biztos, hogy hatékonyabb mixelést eredményez, mert a centrifugális erő az alapanyagot csak felszórja az edény falára.

### TÖMŐRÚD

• Amennyiben a készülékhez tömörúd is tartozik, akkor azzal az alapanyagot le lehet nyomni a késhez a mixelő edényben (a nagyobb darabok általában az edény felső részében maradnak).

### ! FIGYELMEZTETÉS!

• A tömörudat kizárólag csak felhelyezett edényfedélen keresztül szabad betolni az edénybe. Ellenkező esetben a tömörúd hozzáérhet a késhez.

• A tömörudat csak akkor használja, ha a mixelő edényben nincs 2/3-nál több alapanyag.

A tömörudat 30 másodpercnél hosszabb ideig ne használja, mert ez a motor túlterhelését eredményezheti.

• A tömörudat ki-be mozgatva tudja az alapanyagot legjobban a késekhez jutatni.

## V. Biztonsági utasítások

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN A KÖVETKEZŐ ELŐÍRÁSOKAT TARTSA BE.

- 1) A készüléket nem működtetheti olyan személy, aki fáradt és nem tud a munkára összpontosítani. Gyerekek, magatehetetlen vagy szellemileg fogyatékos személyek sem használhatják a készüléket. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- 2) Amennyiben a készüléket nem használja, felügyelet nélkül hagyja, azon karbantartást vagy tisztítást kíván végrehajtani, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét az aljzatból húzza ki.
- 3) A forgó alkatrészeket ne fogja meg.
- 4) 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 javíttassa 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).
- 5) A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket óvja a nedvességtől és a freccsenő víztől. A készüléket vizes helyre ne állítsa fel, mert a motor szellőzőnyílásain keresztül a víz a motorba (a gép belsejébe) juthat.
- 6) A hálózati vezetékét óvja a mechanikus sérülésektől és a magas hőtől. A hálózati vezetékét óvja az éles tárgyaktól és sarkoktól. Szükség esetén tekerjen egy textildarabot a veszélyeztetett vezeték szakaszra. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez, és a készüléket sem szabad hőforrások közelében felállítani.
- 7) A személyi sérülések és a készülék sérülésének az elkerülése érdekében a készülékbe csak a tömörudat dugja be működés közbe, más tárgyat vagy a kezét a mixelő edénybe dugni tilos. A kemény magot vagy héjat tartalmazó gyümölcsöket és zöldségeket előbb magozza ki, illetve a héjat távolítsa el, csak ezt követően tegye a mixerbe. Gumi lemez lapátot csak akkor használjon a mixer edényben, ha a készüléket előbb kikapcsolta.
- 8) A tömörúddal is felszerelt készülék esetében a tömörudat kizárólag csak felhelyezett edényfedélen keresztül szabad betolni az edénybe, ellenkező esetben a tömörúd hozzáérhet a forgó késhez.
- 9) **Az éles mixelő késhez kapcsolódó figyelmeztetések**
  - A mixelő kés rendkívül éles! Bánjon vele óvatosan.
  - Amíg a mixelő edény a motoros egységen található, a késeket kiszerezni tilos!
  - Ha a kés sérült vagy laza, akkor a készüléket bekapcsolni tilos!

- Amíg a mixelő edény nincs megfelelően a helyére rögzítve, a készüléket bekapcsolni tilos!
- 10) Az edénybe önthető maximális alapanyag mennyiség 2 liter (az edényen meg van jelölve). Sűrű alapanyagok esetében csak kisebb mennyiséget dolgozzon fel egyszerre (ellenkező esetben a motor túl lesz terhelve).
  - 11) A tömörudat csak akkor használja, ha a mixelő edényben nincs 2/3-nál több alapanyag. A tömörudat 30 másodpercnél hosszabb ideig ne használja, mert ez a motor túlterhelését eredményezheti.
  - 12) Mogyoróvaj vagy olajos ételek készítése során a készüléket 60 másodpercnél hosszabb ideig ne kapcsolja be. Ellenkező esetben a keverék túlságosan felmelegszik.
  - 13) A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha az edényfedél és a kis fedél megfelelő módon fel van helyezve az edényre. A kis fedelet csak újabb alapanyagok betöltése során vegye ki a fedélből. Ügyeljen arra, hogy a kevert élelmiszer ne fröccsenjen ki az edényből.
  - 14) **A forró alapanyagok feldolgozásához kapcsolódó figyelmeztetések**
    - Forró alapanyagok feldolgozása során legyen rendkívül óvatos. Az alapanyag az edényből kifröccsenhet, vagy a forró gőz is okozhat égési sérüléseket.
    - A fedelet és a kis fedelet tegye fel az edényre. Ezek meggátolják a kevert alapanyag kifröccsenését és megvédik az esetleges égési sérülésektől.
    - Forró alapanyagok összekeverését a legalacsonyabb fordulatszámon kezdje meg, és csak fokozatosan növelje a fordulatszámot. A fordulatszámot ne kapcsolja maximális értékre.
  - 15) **Tisztításhoz kapcsolódó figyelmeztetések**

A készüléket vízbe meríteni vagy folyóvíz alatt elmosni tilos! A készülék tisztítása előtt a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból.

## VI. Címkék és piktogramok

(👁️ **A ábra**)



A használatba vétel előtt olvassa el a használati utasítást.



A készülék megfelel az EU előírásainak.



A készüléket csak beltérben szabad használni.



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

Gyártási szám Az év és hónap adatot a termék sorszáma követi.

## VII. Többfunkciós készülék

### 👍 GYÜMÖLCSPÜRÉ KÉSZÍTÉSE

- Gyümölcsdarabok mixelésével krémes jellegű püré készíthető, amely vitaminokat, rostokat és egyéb ásványi anyagokat tartalmaz. Az ilyen pürét a szervezet jobban tudja hasznosítani. Amennyiben a pürébe egyéb alapanyagokat is kever, akkor például gyümölcsfagyalt is készíthető. A vitaminok és egyéb hasznos anyagok megőrzése érdekében a gyümölcsöt csak rövid ideig, de magas fordulatszámon mixelje. Hosszabb mixelés esetén a keverék felmelegszik és levegővel telik meg, ami az érzékeny anyagokat hatástalanítja.

### 👍 MIXELÉS

- A készülékkel saláta önteteket, krémeket, szószokat vagy italokat készíthet, kihasználva a készülék beállítható fordulatszámát.

### 👍 SZELETELÉS

- Sárgarépat, olíva bogyót, dióféléket, kókusz, hagymát, tojást, sajtokat stb. a fordulatszám és a feldolgozás idejének a helyes megválasztásával szeletelni is lehet.

### 👍 JÉG ÉS EGYÉB FAGYASZTOTT TERMÉKEK ZÚZÁSA

Pár másodperc alatt bármilyen alapanyagból jeges zúzalékot állíthat elő.

### 👍 KÁVÉ ÉS EGYÉB MAGOK

- A készülékben kávé is darálható.
- A lenmagot, szezámot vagy napraforgó magot pillanatok alatt ledarálhatja, így azokat a szervezet jobban tudja hasznosítani.

### 👍 LEVESEK

- Tegyen az edénybe zöldségfélét és öntsön rá vizet, 4-6 perc magas fordulatszámon végrehajtott keverés után már kész is a langyos zöldségleves.

### ⚠️ FIGYELMEZTETÉS!

**Magas fordulatszámon a folyadék (keverék) az edényben erősen felmelegszik (a súrlódás hatására). Például maximális fordulatszámon a vizet körülbelül 5 perc alatt 70°C-ra lehet felmelegíteni!**

## VIII. Receptek

### SMOOTHIES - KOKTÉLOK

#### Finom méregtelenítés

- 200 g ananász
- 40 g fodros zeller
- 50 g galambbegy saláta
- 10 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

- 200 g görögdiinnye
- 60 g banán
- 50 g friss málna
- 70 g alma
- 10 g lenmag, egy szál kapor, víz (szükség szerint)

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

#### Az egészséges testbőrhez

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

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

## IX. Túlterhelés elleni védelem

### FIGYELMEZTETÉS!

- A készülékbe túlterhelés elleni védelem is be van építve. Túlterhelés esetén a motor lekapcsol. Hagyja a készüléket és a motort lehűlni, majd a készüléket ismét kapcsolja be. Amennyiben a készülék alján egy „Press to reset” gomb található, akkor ezt a bekapcsolás előtt be kell nyomni.
- A túlterhelés elleni védelem beépítése azonban nem jogosítja fel a felhasználót arra, hogy a készüléket rendszeresen túlterhelje.

Túlterhelések (túlmelegedés) elleni intézkedések

- Ne mixeljen nagyobb mennyiségű sűrű és kemény alapanyagot. Ilyen alapanyagok mixelése során töltsön vizet vagy tejet az alapanyagokhoz (a recept szerint), és ne mixeljen magas fordulatszámra.
- Figyeljen arra, hogy az alapanyag mozogjon és keveredjen az edényben.
- Mixelés közben figyeljen a gép által létrehozott hangokra is. A motor túlterhelését tompa „fáradó motor” hang jelzi ki.

## X. Ápolás és tisztítás

### EDÉNY ÉS FEDÉL

- Az első használatba vétel előtt az edényt és a fedelet alaposan mosogassa el (a gyártásból visszamaradt esetleges zsíros vagy olajos maradványok eltávolítása érdekében).
- Az edénybe félig töltsön meleg vizet és abba cseppentsen bele két csepp mosogatószer.
  - A fedelet helyezze fel az edényre.
  - A gépet a legalacsonyabb fordulatszámra kapcsolja be, majd fokozatosan növelje a fordulatszámot maximumig.
  - Hagyja 2 percig üzemelni a készüléket.
  - Kapcsolja ki a készüléket.
  - Alaposan öblítse ki tiszta vízzel az edényt és a fedelet, majd szárítsa meg vagy törölje szárazra. A készülék részeit mosogatógépben ne mosogassa el.

### FIGYELMEZTETÉS!

- A mixelő edény egy idő után, a kevert alapanyagoktól (gyümölcs és zöldség stb.) függően kissé beszíneződhet, ez természetes jelenség (nem ok a reklamációra).

### MOTOROS EGYSÉG

- A tisztítás megkezdése előtt a hálózati vezetékét az aljzattól mindig húzza ki.

- A motoros egység külső felületét mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg. Ügyeljen arra, hogy az egység alján található szellőzőnyílásokon keresztül víz ne kerüljön a készülékbe.
- A kezelő elemeket (kapcsolók, forgatógomb) alaposan törölje meg, azokon szennyeződés vagy élelmiszer lerakódás nem lehet. A lerakódásokat távolítsa el.
- A motoros egységet száraz ruhával törölje át.

### FIGYELMEZTETÉS!

- A motoros egységet vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

## XI. Hulladékmegsemmisítés

- 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.



## XII. Garanciális idő

Jótállásra, szavatosságra vonatkozó jogszabályok, rendeletek: 151/2003. (IX.22) Korm. Rendelet; Ptk. 685.§ e) pont; Ptk. 305§ - 311/A-ig; 49/2003. (VII. 30.) GKM rendelet. Az említett törvények rendelkezéseivel összhangban a Madal Bal Kft. az Ön által megvásárolt termékre a jótállási jegyen feltüntetett garanciaidőt ad. Az alább megadott garanciális feltételek illetve a jótállási jegyen feltüntetett további feltételek teljesülése esetén a termék javítását a Madal Bal Kft.-vel szerződéses kapcsolatban álló szakszerviz a garanciális időszakban díjmentesen végzi el.

### GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

- Az eladó köteles a vevő részére átadni a rendben kitöltött jótállási jegyet. A jótállási jegybe minden adatot kitörölhetetlenül, az értékesítés időpontjában kell bevezetni.
- A termék kiválasztásakor a vevőnek át kell gondolnia, hogy a termék az általa kívánt tulajdonságokkal rendelkezik-e. Nem lehet később reklamációk ok, hogy a termék nem felel meg a vevő elvárásainak.
- A garanciális javítási igény érvényesítésekor a terméket a rendben kitöltött eredeti garancialevéllel vagy a vásárlást igazoló más bizonylattal együtt kell átadni.
- Reklamáció esetén a terméket tiszta állapotban, portól és szennyeződésektől mentesen, lehetőség szerint az eredeti csomagolásba csomagolva kell átadni, úgy, hogy a szállítá-

## Használati utasítás

- során ne sérüljön meg. A meghibásodás okának pontos meghatározása, illetve a tökéletes hibaelhárítás érdekében a termékkel együtt az eredeti tartozékokat is át kell adni.
- A szerviz nem felelős a termékek szállítás közben történő megsérüléséért.
- A szerviz nem felelős a termékkel együtt beküldött olyan tartozékokkal kapcsolatban, amelyek nem tartoznak a termék alapfelszereléséhez. Kivételt képeznek azok az esetek, amikor a tartozékot a termékről a tartozék károsodása nélkül nem lehet levenni.
- A garancia kizárólag anyaghibák, gyártási hibák vagy technológiai feldolgozási hibák miatt bekövetkező meghibásodásokra vonatkozik.
- A jelen garanciavállalás nem csökkenti a törvényes jogokat, hanem kiegészíti azokat.
- A garanciális javítások elvégzésére kizárólag az erre meghatalmazással rendelkező Nature7 márkaszervizek jogosultak.
- A gyártó felelős azért, hogy a termék a teljes garanciális időszakban – a termék használatára vonatkozó utasítások betartása esetén – a műszaki adatokban megadott tulajdonságokkal és paraméterekkel rendelkezzen. A gyártó egyúttal fenntartja a termék kialakításának előzetes figyelmeztetés nélkül történő megváltoztatására vonatkozó jogát.
- A garanciális igényjogosultság az alábbi esetekben megszűnik:
  - a termék használata és karbantartása nem a kezelési útmutatóban megadottak szerint történt
  - A berendezésen a Madal Bal Kft. előzetes írásbeli engedélye nélkül bármilyen beavatkozást végeztek, vagy a berendezés javítását nem a javításra meghatalmazott Nature7 márkaszerviz végezte.
  - a terméket nem megfelelő körülmények között vagy nem a rendeltetésének megfelelő célra használták;
  - a termék valamely részegységét nem eredeti részegységre cserélték;
  - a termék meghibásodása vagy túlzott mértékű elhasználódása nem megfelelő karbantartás miatt következett be;
  - a termék meghibásodása vagy sérülése vis major miatt következett be;
  - a meghibásodást külső mechanikai hatás, hőhatás vagy vegyi hatás okozta;
  - a termék meghibásodása nem megfelelő körülmények között történő tárolás vagy nem szakszerű kezelés miatt következett be;
  - a termék meghibásodása (az adott típusra nézve) agresszív környezetet jelentő (például poros vagy nagy nedvességtartalmú) környezetben történő használat miatt következett be;
  - a termék használata a megengedett terhelésszint feletti terheléssel történt;
  - a garancialevelet vagy a termék megvásárlását igazoló bizonylatot (blokk vagy számla) bármilyen módon meghamisították.

- A gyártó nem felelős a termék normál felhasználásával kapcsolatos, illetve a termék nem rendeltetésszerű használata miatt bekövetkező hibáért.
- A garancia nem vonatkozik a berendezés normál használata következtében várhatóan elhasználódó elemekre (például a lakkozásra, szénkefére, stb.).
- A garancia megadása nem érinti a vevők azon jogait, amelyekkel a termékek vásárlásával kapcsolatban külön jogszabályok alapján rendelkeznek.

### GARANCIÁLIS IDŐ ALATTI ÉS GARANCIÁLIS IDŐ UTÁNI SZERVIZELÉS

A termékek javítását végző szakszervizek címe, a javítás ügymenetével kapcsolatos információk a [www.madalbal.hu](http://www.madalbal.hu) weboldalon találhatóak meg, illetve a szakszervizek felsorolása a termék vásárlásának helyén is beszerezhető. Tanácsadással a (1)-297-1277 ügyfélszolgálati telefonszámon állunk ügyfeleink rendelkezésére.

### EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • Cégszám: 49433717

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

#### Nature7® SM12W (569520) Többfunkciós keverőgép 1200W

tervezését és gyártását az alábbi szabványok alapján végeztük:  
EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

figyelembe véve az alábbi előírásokat:  
2006/95/EK; 2004/108/EK; 2006/42/EK; 2000/14/EK; 2011/65/EU

Zlín: 18/07/14



Martin Šenkýř  
Igazgatótanácsi tag

### TANÚSÍTVÁNY AZ EGÉSZSÉGRE VALÓ ÁRTALMATLANSÁGRÓL

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • Cégszám: 49433717

cég kijelenti, hogy az alábbi jelölésű és megnevezésű készülék megfelel az élelmiszerekkel és ételkkel érintkezésbe kerülő termékekre vonatkozó higiéniai előírásokról szóló 38/2001. számú cseh egészségügyi minisztériumi rendeletnek és későbbi módosításainak. Ez a rendelet és későbbi módosításai az Európai Unió által kiadott irányelvek nemzeti alkalmazása.

#### Nature7® SM12W (569520) Többfunkciós keverőgép 1200W

Zlín: 18/07/14



Martin Šenkýř  
Igazgatótanácsi tag





## Wstęp

Szanowni Klienci,

dziękujemy za zaufanie i zakup niniejszego produktu marki Nature7.

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

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z naszym centrum konsumenckim i doradczym:



**Tel.: +420 222 745 130**

**Fax: +420 225 277 400**

**www.nature7.eu**

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

Data wydania: 17/08/14

## I. Charakterystyka

Wydajny mikser wielofunkcyjny Nature7® 569520 z poborem mocy 1200 W przeznaczony jest do przygotowywania soków, miazgi, koktajli, lodów, zimnych i gorących zup, dressingów, do mielenia kawy, nasion, cięcia i miksowania na wymaganą grubość, kruszenia lodu itp.

- ➔ Precyzyjna regulacja obrotów pozwala na mielenie/cięcie na wymaganą grubość.
- ➔ Funkcja PULSE z maks. obrotami przez czas wciśnięcia wyłącznika do bardzo szybkiego cięcia mniejszej ilości surowców.
- ➔ Duży dzbanek do przygotowania większej objętości.
- ➔ Można stosować gorącą wodę.

## II. Dane techniczne

Numer zamówienia	569520
Numer typu	SM12W
Pobór mocy	1200 W
Obroty	25 000 min <sup>-1</sup>
Napięcie zasilające/częstotliwość	220-240 V~50 Hz
Stopień ochrony	IP20
Klasa izolacji	I
Masa	3,8 kg

## III. Części urządzenia

### ! OSTRZEŻENIE

Prawo do drobnych zmian w porównaniu z pokazanym modelem zastrzeżone.

(👁️ **rys. A, pozycja-opis**)

- 1) Wieczko
- 2) Wieko dzbanka do miksowania
- 3) Dzbanek
- 4) Noże tnące
- 5) Podstawa silnikowa
- 6) Przycisk funkcji „PULSE“
- 7) Regulacja obrotów
- 8) Przycisk On/Off do włączenia/wyłączenia

### ! 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.

### WIEKO DZBANKA I WIECZKO

- Wieko (👁️ **Rys.A, pozycja 2**) umieścić na dzbanku tak, by poprawnie przylegało.
- Poprawnie założone wieko zapobiega unikaniu miksowanych surowców, przede wszystkim podczas uruchamiania, dlatego z miksera korzystać wyłącznie z założonym wiekiem.
- Wieczko (👁️ **Rys.A, pozycja**) włożyć do wieka tak, by doszło do jego zabezpieczenia.
- Wieczko może jednocześnie służyć jako dozownik do dodawania surowców do miksowanej mieszanki.

### NOŻE TNĄCE

- W zestawie podstawowym jest mikser dostarczany z nożami do miksowania surowców, które przeznaczone są do przygotowywania płynów, soków, cięcia wilgotnych surowców, ziół itp. Wykorzystać je można również do cięcia i mielenia suchych surowców, ale nie są one już tak sprawne.

### PRZEWÓD DOPROWADZAJĄCY

- Urządzenie wyposażone jest w przewód zasilający o długości ponad metr, co pozwala na korzystanie z urządzenia w odpowiedniej odległości od gniazdka.
- Niepotrzebną długość przewodu można nawinąć na plastikowe uchwyty w dolnej części podstawy silnikowej (o ile urządzenie jest w nie wyposażone).

## IV. Obsługa

- **Przycisk ON/OFF** – przełączeniem do pozycji „ON“ zostanie urządzenie włączone, do pozycji „OFF“ wyłączone.
- **Regulator obrotów** – ustawienie obrotów silnika według potrzeby.
- **Przycisk funkcji „PULSE“** – przełączeniem przycisku do odwrotnego położenia dla maksymalnych obrotów silnika.
- Przycisk funkcji „PULSE“ działa nawet wtedy, kiedy wyłącznik pracy znajduje się w pozycji „OFF“.

### ! OSTRZEŻENIE

- Mikser wyposażony może zostać w bezpiecznik ochronny, który zapobiega uruchomieniu urządzenia w przypadku niepoprawnie założonego dzbanka.

- Podczas pierwszego i kilku następnych wykorzystania można czuć lekki zapach z silnika elektrycznego. Takie zjawisko ma zazwyczaj miejsce w nowych urządzeniach z wydajnym silnikiem i nie oznacza wady. Po kilkukrotnym zastosowaniu ten zapach zniknie.

### REGULACJA PRĘDKOŚCI

- Mikser zawsze włączać na najniższych obrotach i według potrzeb zwiększać prędkość. To ważne jest przede wszystkim podczas miksowania gęstych i twardych surowców, które trzeba przy niższych obrotach najpierw pociąć na mniejsze kawałki, a dopiero potem stopniowo zwiększać obroty. Gęste i twarde surowce umieszczać do dzbanka miksera po mniejszych ilościach, by nie doszło do nadmiernego obciążania silnika.

### ! OSTRZEŻENIE

- Miksowanie gęstych i twardych surowców przez dłuższy czas spowodować może przegrzanie urządzenia.
- Wyższe prędkości stosować do surowców, które nie są zbyt gęste ani twarde. O ile jest to możliwe, do to surowców, które są gęstsze, zalecamy dodać trochę wody.
- Wyższa prędkość obrotów skraca czas i zwiększa sprawność przerabiania surowców.
- Przy wyższych obrotach dochodzi również do intensywniejszego przepływu powietrza w silniku, co jednocześnie służy jako ochrona przeciw przegrzaniu.
- Podczas miksowania śledzić żywność. Jeżeli podczas najwyższej prędkości mieszanka nie obraca się, obniżyć prędkość i sprawdzić, czy mikser nie został przeciążony, czego znakiem jest cięższy bieg silnika.

Również wyższe obroty nie muszą nadawać się dla stężenia danego surowca albo mogło dojść do zakleszczenia noży. Jeżeli nastąpiło zakleszczenie materiału w nożach, trzeba wyłączyć urządzenie, odłączyć go od dopływu prądu i zdjąć materiał z noży.

### ! OSTRZEŻENIE

- Większa prędkość do miksowania mniejszej ilości surowców, przede wszystkim sypkich, nie musi prowadzić do większej wydajności, ponieważ na skutek siły odśrodkowej materiał trzymał się będzie raczej ścian dzbanka miksera.

### UBIJAK

- Ubijak (jeżeli jest częścią dostawy) umożliwia przysunięcia zaczepionego surowca do noża i swe zastosowanie znajduje przede wszystkim podczas miksowania większych kawałków, które mają tendencję ugrzęznąć w przestrzeni dzbanka.

### ! OSTRZEŻENIE

- Ubijak stosować zawsze z poprawnie umieszczonym wiekiem i wsuniętym do otworu dla wieczka, ponieważ tylko w ten sposób może dojść do kontaktu ubijaka z nożem.
- Ubijak stosować tylko do dzbanka zapełnionego do 2/3 objętości.

- Ubijaka nie stosować dłużej niż przez 30 sekund, by dociskanie surowca nie powodowało nadmiernego obciążania silnika.
- Nieruchomy surowiec można najlepiej zluźnić poprzez ruch ubijaka wokół ścian dzbanka miksera.

## V. Instrukcje bezpieczeństwa

### PODZAS EKSPLOATACJI NINIEJSZEGO URZĄDZENIA PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH ZASAD:

- 1) Zabronić korzystaniu z miksera dzieciom, osobom niesprawnym fizycznie lub umysłowo. Urządzenie i jego przewód doprowadzający przechowywać poza zasięgiem tych osób.
- 2) Jeżeli urządzenie nie jest wykorzystywane, nie pozostawiać go bez nadzoru, do wykonania konserwacji, czy też założenia lub zdejmowania niektórej z części, należy zawsze go wyłączyć i odłączyć przewód doprowadzający od źródła prądu el.
- 3) Nigdy nie dotykać poruszających się części.
- 4) 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).
- 5) 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.
- 6) Chronić przewód doprowadzający przed uszkodzeniem mechanicznym lub termicznym. Miejsce kontaktu przewodu doprowadzającego z ostrymi powierzchniami lub przedmiotami wyposażać w ochronę przeciwko uszkodzeniu izolacji, np. przymocowaniem tkaniny. Przewód utrzymywać w dostatecznej odległości od gorących powierzchni, by nie mogło dojść do uszkodzenia termicznego izolacji.
- 7) W celu zapobiegania powstania poważnych skaleczeń albo uszkodzenia urządzenia, nie wkładać rąk ani jakichkolwiek innych przedmiotów, np. innych pomocy do dozowania miksowanego materiału do dzbanka włączonego urządzenia, oprócz do tego celu przeznaczonego ubijaka. Przed wkładaniem surowców zawierających twarde części, np.

pestki z pestkowców, skorupki orzechów itp. należy usunąć z nich te twarde części. Gumowe skrobarki itp. stosować wyłącznie wtedy, kiedy mikser jest wyłączony.

- 8) W urządzeniach wyposażonych w ubijak, można podczas pracy urządzenia korzystać z ubijaka tylko wtedy, kiedy główne wieko znajduje się na swoim miejscu i jest poprawnie założone, a ubijak wsunięty został poprzez otwór w wieczku, ponieważ tylko w ten sposób nie może dojść do kontaktu ubijaka z nożami.
- 9) **Ostrzeżenie dot. ostrych noży miksera:**
  - Noże miksera są ostre! Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
  - Nigdy nie demontować noży, kiedy dzbanek znajduje się na podstawie silnikowej.
  - Nie włączać urządzenia wtedy, kiedy noże miksera są zluźnione lub uszkodzone.
  - Nigdy nie włączać silnika, kiedy dzbanek miksera nie został poprawnie założony.
- 10) Maksymalna objętość oznakowana jest na dzbanku, tzn. 2 litry. W przypadku gęstszego surowca stosować mniejszą objętość z powodu niepożądanego nadmiernego obciążania urządzenia.
- 11) W przypadku urządzeń wyposażonych w ubijak, dzbanek po włożeniu ubijaka powinien być napełniony maksymalnie z 2/3. Kiedy stosowany jest ubijak, nie pozostawiać urządzenia włączonego dłużej niż przez 30 sekund.
- 12) Podczas produkcji masła orzechowego albo dań olejowych nie miksować dłużej, niż przez 60 sekund od rozpoczęcia obracania się mieszanki. Dłuższy czas powoduje przegrzanie mieszanki.
- 13) Z urządzenia korzystać tylko wtedy, kiedy wieko z otworem oraz wieczko są poprawnie umieszczone w swoim miejscu. Wieczko zdejmować tylko wtedy, kiedy dodawane są przyprawy albo stosowany jest ubijak. Uważać na rozbryzanie mieszanki z dzbanka.
- 14) **Ostrzeżenie dot. pracy z gorącymi płynami:**
  - Podczas pracy z gorącymi płynami trzeba być ostrożnym. Może dojść ich rozbryzania z pod wieka albo gorąca para spowodować może poparzenia.
  - Starannie umieścić dwuczęściowe wieko w swoim miejscu. Zapobiega to rozbryzaniu miksowanej mieszanki i zluźnieniu wieka podczas pracy urządzenia.
  - Podczas pracy z gorącymi płynami zawsze rozpocząć od niższego stopnia prędkości i potem można powoli zwiększać prędkość. Prędkości jednak nie ustawiać na maks. poziomie.
- 15) **Ostrzeżenie do czyszczenia:**

Niniejszego urządzenia nie wolno moczyć ani czyścić strumieniem wody. Przed czyszczeniem zawsze odłączyć przewód doprowadzający od źródła prądu el.

## VI. Odsyłacze do tabliczki znamionowej i piktogramów

(👁️ rys. B)



Przed użyciem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję obsługi.



Spełnia wymagania UE.



Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania w zamkniętych przestrzeniach.



Odpad elektryczny. 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

## VII. Urządzenia wielofunkcyjne

### 👍 SOK Z CAŁYCH OWOCÓW

- Miksowaniem owoców powstaje kremowy płyn zachowujący zawartość witamin oraz substancji bioaktywnych włącznie błonnika, który w ten sposób będzie łatwiej dostępny. Można dodać kolejne dodatki i wytworzyć w ten sposób mieszankę do zmrożonej miazgi lub lodów. W celu zachowania witamin i substancji bioaktywnych ważne jest, by miksowanie wykonywane było efektywnie, ale jednak przez krótki czas przy wysokich obrotach, ponieważ dłuższy czas miksowania powoduje ogrzewanie i utlenianie mieszanki, które niszczy wrażliwe substancje.

### 👍 MIKSOWANIE

- Przygotowywanie dressingów do sałatek, ubijanie kremów lub miksowanie napojów jest dzięki ustawianym obrotom bardzo proste.

### 👍 KROJENIE

- Marchewkę, oliwy, orzeszki, kokos, cebulę, jajka, sery i inne można pokroić na wymaganą grubość w zależności od wybranych obrotów i czasu.

### 👍 LÓD I PÓŁPRODUKTY MROŻONE

- W przeciągu kilku sekund można wyprodukować miazgę prawie z któregośkolwiek półproduktu mrożonego.

### 👍 KAWA I NASIONA

- Możesz mleć kawę ziarnkową wygodnie w swoim domu.
- Nasiona lniane, sezamowe lub słonecznikowe zostaną w przeciągu chwili zmiksowane w proszek i w ten sposób udostępnią cięciu niedostępne substancje odżywcze.

### 👍 ZUPY

- Wystarczy włożyć do dzbanka warzywa, zalać zimną wodą, dodać przyprawy lub inne składniki, miksować przez 4-6 minut na wysokich obrotach i w taki właśnie sposób przygotowywać fantastyczne zupy.

### ⚠️ OSTRZEŻENIE

**Podczas wysokich obrotów dochodzi do istotnego zagrzewania płynu spowodowanego siłami tarcia wirujących noży, które w kontakcie są z miksowaną mieszanką. Podczas maksymalnych obrotów można w przeciągu 5 minut zagrzać czystą wodę na około 70°C!**

## VIII. Przepisy

### SMOOTHIES - KOKTEJLE

#### Delikatny detox

- 200 g ananasa
- 40 g selera liściowego
- 50 g roszonej warzywnej
- 10 g rzeżuchy
- gałązkę rozmarynu
- 1 łyżka miodu, woda

Owoce i warzywa umyć i włożyć do miksera. Dodać rozmaryn, miód i według potrzeby wodę. Zmiksować na gładką masę.



#### Ładna sylwetka

- 200 g melona wodnego
- 60 g banana
- 50 g malin
- 70 g jabłka
- 10 g nasiona lnu, gałązkę kopru, woda według potrzeby

Do miksera włożyć wszystkie składniki, a wodę dodawać według potrzeby. Zmiksować na gładką masę.

#### Dla zdrowej skóry

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

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

## IX. Ochrona przeciw przeciążeniu

### ! OSTRZEŻENIE

- Urządzenie wyposażone jest w ochronę przeciw przeciążeniu. Jeżeli dojdzie do jej aktywacji, silnik się wyłączy. Pozostawić silnik wystygnąć przez odpowiedni czas i potem ponownie go uruchomić. O ile urządzenie jest wyposażone w dolnej części podstawy silnikowej w przycisk bezpiecznika termicznego „Press to reset“, konieczne jest jego wciśnięcie przed uruchomieniem.
  - Wyposażenie silnika w taką ochronę nie uprawnia obsługę do przeciążania urządzenia.
- W jaki sposób zapobiegać przeciążeniu (przegrzaniu) silnika urządzenia:
- Nie miksować większej ilości gęstych i twardych surowców. Do mielenia takich surowców nie korzystać z wyższych stopni obrotów, jeżeli jest to możliwe nalać trochę wody lub mleka i nie miksować zbyt długo.

- Dbać o to, by surowce w dzbanku wirowały.
- Podczas miksowania kierować się słuchem. Kiedy silnik jest przeciążony, wydaje inny („zmęczony“) dźwięk.

## X. Konserwacja i czyszczenie

### DZBANEK I WIEKO

- Przed pierwszym zastosowaniem miksera umyć dzbanek i wieko, by usunąć ewentualne zanieczyszczenia oraz resztki tłuszczów powstałych podczas produkcji i transportu.
- 1) Napętnić dzbanek do połowy ciepłą wodą z dwoma kroplami środka czyszczącego.
  - 2) Założyć i przymocować na dzbanek wieko włącznie dozownika.
  - 3) Włączyć mikser na najniższym stopniu prędkości i stopniowo podnosić obroty aż do osiągnięcia ich maksymalnych wartości.
  - 4) Pozostawić urządzenie w ruchu przez 2 minuty.
  - 5) Wyłączyć urządzenie.
  - 6) Dokładnie wyplukać dzbanek i wieko czystą wodą i pozostawić wyciek resztki wody i następnie wytrzeć do sucha. (nie zalecamy mycia dzbanka w zmywarce).

### ! OSTRZEŻENIE

- Naturalnym zjawiskiem jest ewentualne zabarwienie dzbanka spowodowane absorbowanymi utlenionymi barwnikami z warzyw i owoców, i to nie oznacza wady.

### PODSTAWA SILNIKOWA

- 1) Przed czyszczeniem zawsze odłączyć przewód zasilający od sieci.
- 2) Podstawę silnikową umyć wilgotną szmatką albo gąbką do mycia nasączoną w roztworze ze środkiem czyszczącym. Zapobiegać jednocześnie przedostaniu się cieczy do części wewnętrznej urządzenia (otwory wentylacyjne znajdują się w dolnej części podstawy silnikowej).
- 3) Starannie wyczyścić wyłączniki i pokrętkę regulatora, by swobodnie się poruszały. Usunąć wszystkie ewentualne osady.
- 4) Jednostkę silnikową wysuszyć suchą szmatką.

### ! OSTRZEŻENIE

- Nigdy nie zanurzać silnika w wodzie ani innych cieczach.

## XI. 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.



## XII. Odpowiedzialność za wady (gwarancja)

W dniu 01.01.2014 weszła w życie ustawa nr 89/2012 Dz.U. z dnia 3 lutego 2012r. i na ten dzień traci ważność ustawa 40/1964 Dz.U.; 513/1991 Dz.U. i 59/1998 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów. Firma Madal Bal a.s. zgodnie z niniejszą ustawą przejmuje odpowiedzialność za wady zakupionego towaru an okres 2 lat od daty sprzedaży. Roszczenia bezpłatnej naprawy wynikającej z gwarancji kierują się ustawą nr 89/2012 Dz.U. W przypadku spełnienia poniżej podanych warunków, które zgodnie są z niniejszą ustawą, bezpłatną naprawę produktu wykona serwis umowny firmy Madal Bal, a.s.

### 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 wystać także jego akcesoria.
  5. Serwis nie ponosi odpowiedzialności za towar uszkodzony przez przewoźnika.
  6. Serwis następnie nie ponosi odpowiedzialności za przesłane 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 serwis autoryzowany 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 jakiegokolwiek 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.eu](http://www.nature7.eu).

#### DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • REGON: 49433717

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

#### Nature7® SM12W (569520) Wielofunkcyjny mikser

zaprojektowana i wyprodukowana została zgodnie z poniższymi normami:

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

i przepisami:

2006/95 EC, 2004/108 EC, 2006/42 EC, 2000/14 EC, 2011/65 EU

W Zlinie: 17/08/14



Martin Šenkýř  
Člonek Zarządu S.A.

#### DEKLARACJA O NIESZKODLIWOŚCI DLA ZDROWIA

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • REGON: 49433717

oświadczamy, iż poniżej podany produkt spełnia wymagania Obwieszczenia Ministra Zdrowia nr 38/2001 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów ustalających wymagania higieniczne dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Niniejsze obwieszczenie w brzmieniu późniejszych przepisów oznacza implementację obwieszczeń wydanych przez Unię Europejską.

#### Nature7® SM12W

W Zlinie: 17/08/14



Martin Šenkýř  
Člonek Zarządu S.A.



## Úvod

Vážený zákazník,

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

Výrobok absolvoval podrobné testy spoľahlivosti, bezpečnosti a kvality, ktoré sú predpísané príslušnými normami a predpismi Európskej únie.

S akýmikoľvek otázkami sa obráťte na naše poradenské centrum pre zákazníkov:



**Tel.: +421 2 212 920 70**

**Fax: +421 2 212 920 91**

**[www.nature7.eu](http://www.nature7.eu)**

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

Dátum vydania: 17/08/14

## I. Charakteristika

Vysokovýkonný mnohoúčelový mixér Nature7® 569520 s príkonom 1 200 W je určený na prípravu štiav, drene, koktailov, zmrzlíny, studených a teplých polievok, dresingov, na mletie kávy, semien, sekanie a mixovanie na požadovanú hrubosť, drvenie ľadu a pod.

- ➔ Jemná regulácia otáčok umožňuje mletie/sekanie na požadovanú hrubosť.
- ➔ Funkcia PULSE s max. otáčkami počas držania spínača na veľmi rýchle sekanie menšieho množstva surovín.
- ➔ Veľká mixovacia nádoba na prípravu väčšieho objemu.
- ➔ Možno použiť pre horúcu vodu.

## II. Technické údaje

Objednávacie číslo	569520
Typové číslo	SM12W
Príkon	1 200 W
Otáčky	25 000 min <sup>-1</sup>
Napájacie napätie/frekvencia	220 – 240 V ~ 50 Hz
Krytie	IP20
Trieda izolácie	I
Hmotnosť	3,8 kg

## III. Časti prístroja

### ⚠ UPOZORNENIE

Právo na drobné zmeny vzhľadu oproti vyobrazenému modelu vyhradené.


(👁 obr. A)


- 1) Viečko
- 2) Veko mixovacej nádoby
- 3) Mixovacia nádoba
- 4) Mixovacie nože
- 5) Motorová základňa
- 6) Tlačidlo funkcie „PULSE“
- 7) Regulácia otáčok
- 8) Tlačidlo „ON/OFF“ na zapnutie/vypnutie

## ! UPOZORNENIE

- Pred použitím si prečítajte celý návod na použitie a ponechajte ho priložený pri výrobku, aby sa s ním obsluha mohla oboznámiť. Ak výrobok komukoľvek požičiavate alebo ho predávate, priložte k nemu aj tento návod na použitie. Zabráňte poškodeniu tohto návodu.

## VEKO MIXOVACEJ NÁDOBY A VIEČKO

- Veko ( **Obr. A, pozícia 2**) nasadte na mixovaciu nádobu tak, aby správne dosadlo. Správne nasadené veko zabraňuje úniku mixovaných surovín, najmä pri uvedení do chodu, preto používajte mixér vždy s nasadeným vekom.

- Viečko ( **Obr. A, pozícia 1**) usadte do veka tak, aby došlo k jeho zaisteniu.

- Viečko môže slúžiť tiež ako nálievka na pridávanie ďalších surovín k mixovanej zmesi.

## MIXOVACIE NOŽE

- V základnej zostave sa mixér dodáva s nožmi na mixovanie surovín, ktoré sú určené na prípravu tekutín, štiav, mrazených zmesí, krémov, omáčok, polievok, pyr, sekanie vlhkých surovín, bylín a pod. Je možné ich takisto použiť na sekanie a mletie suchých surovín, ale nie sú tak efektívne.

## PRÍVODNÁ ŠNÚRA

- Prístroj je vybavený vyše meter dlhým napájacím káblom, čo umožňuje používať prístroj mimo bezprostrednej blízkosti zásuvky.

- Nepotrebnú dĺžku kábla je možné mať navinutú na plastových úchytoch naspodku motorovej základne (ak je nimi prístroj vybavený).

## IV. Ovládanie

- **Tlačidlo ON/OFF** – prepnutím do pozície „ON“ sa prístroj zapne a do pozície „OFF“ vypne.

- **Regulátor otáčok** – nastavenie otáčok motora podľa potreby.

- **Tlačidlo funkcie „PULSE“** – prepnutím tlačidla do opačnej polohy pre maximálne otáčky motora.

- Tlačidlo funkcie „PULSE“ je funkčné, aj keď je prevádzkový spínač v pozícii „OFF“.

## ! UPOZORNENIE

- Mixér môže byť vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá zamedzuje spusteniu prístroja pri nesprávne usadenej mixovacej nádobe na motorovej základni mixéra.

- Pri prvom a niekoľkých následných použitíach je možné cítiť mierny zápach z elektromotora. Tento jav je pri nových prístrojoch s výkonným motorom celkom bežný a nie je na

poruchu. Po opakovanom používaní sa tento zápach celkom vytratí.

## NASTAVENIE RÝCHLOSTÍ

- Mixér vždy zapínajte pri najnižších otáčkach a rýchlosť postupne zvyšujte podľa potreby. Toto je dôležité najmä pri mixovaní hustých a tvrdých surovín, ktoré je nutné pri nižších otáčkach najprv vopred nasekať na menšie časti a potom je možné postupne zvyšovať otáčky. Husté a tvrdé suroviny je však vždy nutné do mixovacej nádoby dávať v menšom množstve, inak by došlo k preťažovaniu motora mixéra.

## ! UPOZORNENIE

- Mixovanie tuhých a tvrdých surovín dlhý čas môže prehriať prístroj.

- Vyššiu rýchlosť používajte na spracovanie surovín, ktoré nie sú príliš husté či tuhé. Ak je to možné, k surovinám tuhšej konzistencie odporúčame pridať trochu vody.

- Vyššia rýchlosť otáčok skráti čas a zvýši efektívnosť spracovania surovín.

- Pri vyšších otáčkach takisto dochádza k intenzívnejšiemu prúdeniu vzduchu v motore, čo slúži ako ochrana pred jeho prehriatím.

- Pozorujte potraviny pri mixovaní. Ak pri najvyššej rýchlosti zmes necirkuluje, znížte rýchlosť a zistite či mixér nie je preťažený, čo sa prejavuje aj ťažším zvukom chodu motora.

Takisto vyššie otáčky nemusia byť vhodné pre konzistenciu danej suroviny alebo mohlo dôjsť k zaseknutiu nožov. Ak došlo k zaseknutiu materiálu do nožov, prístroj vypnite, odpojte ho od prívodu prúdu a materiál z nožov odoberte.

## ! UPOZORNENIE

- Vyššia rýchlosť na mixovanie menšieho množstva surovín, najmä sypkých, nemusí viesť k lepšej efektívnosti spracovania, pretože vplyvom odstredivej sily sa materiál bude držať skôr pri stene mixovacej nádoby.

## ZATLÁČADLO

- Zatláčadlo (ak je súčasťou dodávky) umožňuje prisunúť uviaznuté suroviny k nožu a nachádza tak uplatnenie pri mixovaní najmä väčších kusov, ktoré majú tendenciu uviaznuť v priestore mixovacej nádoby.

## ! UPOZORNENIE

- Vždy používajte zatláčadlo iba s pevne nasadeným vekom a zasunutím do otvoru pre viečko, pretože len tak nemôže dôjsť ku kontaktu zatláčadla s nožom.

- Používajte zatláčadlo, ak je nádoba naplnená maximálne do 2/3 objemu.

- Nepoužívajte zatláčadlo nepretržite dlhšie než 30 sekúnd, aby pritláčaním surovín nedošlo k preťažovaniu motora.

- Najlepšie uvoľníte nepohyblivé suroviny tým, že zatláčadlom budete pohybovať pozdĺž stien mixovacej nádoby.

## V. Bezpečnostné pokyny

### PRI POUŽÍVANÍ TOHTO PRÍSTROJA DODRŽUJTE VŽDY TIETO ZÁSADY:

- 1) Zabráňte používaniu mixéra deťmi, fyzicky, mentálne či duševne nespôsobilými osobami a ani vy sami tak nerobte. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu týchto osôb.
- 2) Ak prístroj nepoužívate, nechávejte ho bez dozoru, chcete vykonať údržbu či nasadiť alebo odobrať nejakú časť, vždy ho vypnite a odpojte prívodný kábel od zdroja el. prúdu.
- 3) Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí.
- 4) Pred pripojením prístroja k zdroju el. prúdu skontrolujte, či prístroj či jeho napájací kábel nie je poškodený. Ak javí známky poškodenia, nepripájajte ho k zdroju el. prúdu a zaistite jeho 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).
- 5) Prístroj je určený na používanie v uzatvorených priestoroch. Chránite 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.
- 6) Prívodný kábel chráňte pred mechanickým a tepelným poškodením. Miesto kontaktu prívodného kontaktu s ostrými povrchmi či predmetmi opatríte ochranou proti poškodeniu izolácie, napr. pripevnením textílie. Kábel udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov, aby nemohlo dôjsť k tepelnému narušeniu izolácie.
- 7) Aby sa zabránilo vážnemu poraneniu alebo poškodeniu prístroja, nedávajte ruky ani akékoľvek iné predmety, napr. iné pomôcky na prisúvanie mixovaného materiálu do nádoby zapnutého prístroja, než na to určené zatláčadlo. Pred vkladáním surovín, ktoré obsahujú tvrdé súčasti, napr. kôstky z kôstkovíc, škrupinky orechov a pod., z nich tieto tvrdé časti odstráňte. Gumové škrabky a pod. je možné používať iba vtedy, keď mixér nie je v prevádzke.
- 8) Pri prístrojoch vybavených zatláčadlom je možné zatláčadlo používať pri prevádzke prístroja iba vtedy, keď je hlavné veko na svojom mieste dobre usadené a zatláčadlo je prestrčené otvorom viečka, pretože len tak nemôže dôjsť ku kontaktu zatláčadla s nožmi.
- 9) **Upozornenia pre ostré mixovacie nože:**
  - Mixovacie nože sú ostré! Zaobchádzajte s nimi veľmi opatrne.
  - Nikdy nedemontujte nože, keď je nádoba nasadená na motorovej základni.
  - Nezapínajte prístroj vtedy, keď sú mixovacie nože uvoľnené alebo poškodené.

- Nikdy nezapínajte motor, keď mixovacia nádoba nie je riadne nasadená.

- 10) Maximálna objemová kapacita je vyznačená na nádobe, tj. 2 litre. V prípade hustej náplne voľte nižší objem z dôvodu nežiaduceho preťažovania prístroja.

- 11) Pri prístrojoch vybavených zatláčadlom by mala byť nádoba po zasunutí zatláčadla naplnená maximálne do 2/3. Ak používate zatláčadlo, nenechávajte prístroj zapnutý dlhšie než 30 sekúnd.

- 12) Pri výrobe orieškového masla alebo olejových pokrmov nemixujte dlhšie než 60 sekúnd od okamihu, keď zmes začala cirkulovať. Dlhší čas spracovania spôsobí prehriatie zmesi.

- 13) Používajte prístroj iba vtedy, keď sú veko s otvorom aj viečko správne usadené na svojom mieste. Viečko odoberajte iba vtedy, keď pridávate prísady alebo používate zatláčadlo. Dajte pozor na výšplachnutie zmesi z nádoby.

### 14) Upozornenia pre spracovanie horúcich tekutín:

- Pri práci s horúcimi tekutinami buďte opatrní. Môže dôjsť k ich vystreknutiu spod veka alebo horúca para môže spôsobiť popálenie.

- Starostlivo upevnite dvojdielne veko na svoje miesto. Zamedzí sa tak vystreknutiu mixovanej zmesi a zabráni sa uvoľneniu veka pri prevádzke prístroja.

- Pri spracovaní horúcich tekutín vždy začínajte od najnižšieho rýchlostného stupňa a potom pomaly môžete rýchlosť zvýšiť. Rýchlosť však nastavujte na max. úroveň.

### 15) Upozornenia pre čistenie:

Tento prístroj sa nesmie namáčať ani čistiť prúdom vody. Pred čistením prístroja vždy odpojte prívodný kábel od zdroja el. prúdu.

## VI. Štítok a piktogramy

( **obr. B**)



Pred použitím si prečítajte návod na použitie.



Vyhovuje požiadavkám EÚ.



Prístroj je určený na použitie v uzatvorených priestoroch.



Elektrický odpad. Výrobok nevyhadzujte do komunálneho odpadu, ale odovzdajte ho na ekologickú likvidáciu.

Sériové číslo Vyjadruje rok a mesiac výroby a číslo výrobnej série

## VII. Multifunkcie prístroja

### 👍 ŠŤAVA Z CELÝCH KUSOV OVOCIA

• Rozmixovaním ovocia je možné pripraviť krémovú tekutinu so zachovaním obsahu vitamínov a bioaktívnych látok a s obsahom vlákniny, ktorá sa tak stane pre telo lepšie dostupná. Je možné pridať ďalšie prísady a vytvoriť tak zmes pre zmrznutú dreň alebo zmrzlinu. Na zachovanie vitamínov a bioaktívnych látok je dôležité mixovať efektívne, ale krátko pri vysokých otáčkach, pretože dlhší čas mixovania spôsobuje ohrievanie a prekysličovanie zmesi, ktoré citlivé látky znehodnocuje.

### 👍 MIXOVANIE

• Tvorba šalátových dresingov, šľahanie krémov či mixovanie nápojov je za pomoci nastaviteľných otáčok veľmi jednoduché.

### 👍 KRÁJANIE

• Mrkva, olivy, oriešky, kokos, cibuľa, vajcia, syry a ďalšie je možné nakrájať na požadovanú hrúbosť v závislosti od zvolených otáčok a času sekania.

### 👍 ĽAD A MRAZENÉ POLOTOVARY

• V priebehu desiatok sekúnd vyrobíte drvinu prakticky z akéhokoľvek mrazeného polotovaru.

### 👍 KÁVA A SEMIENKA

• Nameľte si zrnkovú kávu v pohodlí vášho domova.

• Vaše ľanové, sezamové alebo slnečnicové semienka budú počas chvíľky zmixované na prášok, čím sa pre telo sprístupnia inak nedostupné výživné látky.

### 👍 POLIEVKY

• Stačí do nádoby vložiť zeleninu, zaliať studenou vodou, pridať korenie či ďalšie ingrediencie, 4 – 6 minút mixovať pri vysokých otáčkach a pripravíte si tak skvelé teplé polievky.

### ⚠️ UPOZORNENIE

**Pri vysokých otáčkach dochádza k výraznému ohrevu kvapaliny vďaka trecím silám rotujúceho noža v styku s mixovanou zmesou. Pri maximálnych otáčkach je možné počas cca 5 minút ohriať čistú vodu na približne 70 °C!**

## VIII. Recepty

### SMOOTHIES – KOKTAILY

#### Na jemný detox

- 200 g ananásu
- 40 g stopkového zeleru
- 50 g valeriánky
- 10 g žeruchy
- vetvička rozmarínu
- 1 lyžička medu, voda

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

#### Pre ladné krivky

- 200 g vodného melóna
- 60 g banánu
- 50 g malín
- 70 g jabĺk
- 10 g ľanových semienok, vetvička kôpru, voda podľa potreby

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

#### Pre zdravú pokožku

- 100 ml mrkvovej šťavy
- 100 g melóna cantaloupe
- 50 g hrušiek
- 30 g plodov physalis
- 100 g papáje
- 50 g mrkvy
- kúsok zázvoru, kocky ľadu a voda podľa potreby

Ovocie a zeleninu nakrájajte a s ostatnými prísadami zmixujte dohľadka.



## IX. Ochrana proti preťaženiu

### ⚠️ UPOZORNENIE

• Prístroj je vybavený ochranou proti preťaženiu. Ak dôjde k jej aktivácii, motor sa vypne. Nechajte motor dostatočne dlhý čas vychladnúť a potom ho uveďte do chodu. Ak je prístroj vybavený naspodku motorovej základne tlačidlom tepelnej poistky „Press to reset“, je nutné ho pred spustením prístroja stlačiť.

• Vybavenie prístroja touto ochranou neopravňuje obsluhu prístroj preťažovať.

Ako predísť preťaženiu (prehriatiu) motora prístroja:

- Nemixujte väčšie množstvo hustých a tvrdých surovín. Na mletie týchto surovín nepoužívajte otáčky vo vysokých úrovniach rýchlostí, ak je to možné, pridajte trochu vody alebo mlieka a nemixujte dlho.
- Dbajte na to, aby suroviny v nádobe cirkulovali.
- Pri mixovaní sa riadte sluchom. Ak je motor preťažený, vydáva iný („unavený“) zvuk.

## X. Starostlivosť a čistenie

### NÁDOBA A VEKO

Pred prvým použitím mixéra umyte nádobu a veko, aby ste odstránili prípadné znečistenie alebo mastnoty z výroby a prepravy.

- 1) Naplňte nádobu do polovice teplou vodou s dvoma kvapkami saponátu.
- 2) Nasadte a upevnite na nádobu veko vrátane nálievky.
- 3) Zapnite mixér na najnižší rýchlostný stupeň a postupne zvyšujte otáčky až na maximum.
- 4) Ponechajte prístroj bežať 2 minúty.
- 5) Vypnite prístroj.
- 6) Dôkladne opláchnite nádobu a veko čistou vodou a nechajte ich odkvapkať alebo utrite do sucha. (neodporúčame umývanie riadu v umývačke).

### ⚠️ UPOZORNENIE

Prirodzeným javom je prípadné zafarbenie mixovacej nádoby absorbovanými zoxidovanými farbivami zo zeleniny a ovocia a nie je na poruchu.

### MOTOROVÁ ZÁKLADŇA

- 1) Pred čistením vždy odpojte napájací kábel od siete.
- 2) Umývajte motor zvonku vlhkou handričkou alebo umývacou hubou namočenou v roztoku saponátu. Zabráňte však pritom

vniknutiu kvapaliny do vnútorných častí prístroja (vetracie otvory sú naspodku motorovej základne).

- 3) Starostlivo očistite spínače a otočný gombík pre regulátor, aby sa voľne pohybovali. Odstráňte všetky prípadné usadeniny.
- 4) Osušte motorovú jednotku suchou utierkou.

### ⚠️ UPOZORNENIE

Nikdy neponárajte motor do vody alebo iných kvapalín.

## XI. 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.



## XII. Záručná lehota a podmienky

Dňa 01.01.2003 vstúpil v účinnosť zákon Č. 136/2002 Sb. zo dňa 15.03.2002, ktorým sa mení zákon Č. 40/1964 Sb. a zákon Č. 65/1965 Sb. vo znenie neskorších predpisov. Firma Madal Bal a.s. v súlade s týmto zákonom poskytuje na Vami zakúpený výrobok záruku dva roky od data predaja. Pri splnení záručných podmienok (uvedeno nižšie) Vám výrobok počas tejto doby bezplatne opraví autorizovaný servis firmy Madal Bal a.s. (servisná miesta sú na stránkach [www.nature7.eu](http://www.nature7.eu)).

### ZÁRUČNÉ PODMIENKY

1. Predávajúci je povinný spotrebiteľovi tovar predviesť a riadne vyplniť záručný list. Všetky údaje musia byť v záručnom liste vypísané nezmazateľným spôsobom v okamihu predaja tovaru.
2. Už pri výbere tovaru starostlivo zvažte, aké funkcie a činnosti od výrobku požadujete. To, že výrobok nevyhovuje Vaším neskorším technickým nárokom, nie je dôvodom na jeho reklamáciu.
3. Pri uplatnení nároku na záručnú opravu musí byť tovar odovzdaný s riadne vyplneným originálom záručného listu alebo iným dokladom o kúpe.
4. V prípade reklamácie musí byť tovar odovzdaný v čistom stave, zbavený prachu či špiny a zabalený najlepšie v originálnom obale tak, aby pri preprave nedošlo k poškodeniu. V záujme presnej diagnostiky poruchy a jej dokonalého



odstránenia spolu s výrobkom zašlite aj jeho originálne príslušenstvo.

5. Servis nenesie zodpovednosť za tovar poškodený prepravcom.
6. Servis ďalej nenesie zodpovednosť za zaslané príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou základného vybavenia výrobku. Výnimkou sú prípady, kedy príslušenstvo nie je možné odstrániť z dôvodu chyby výrobku.
7. Záruka sa vzťahuje výlučne na závady spôsobené chybou materiálu, výrobnou montážou alebo technológiou spracovania.
8. Táto záruka nie je na ujmu zákonným právam, ale je dodatkom k nim.
9. Záručnú opravu je oprávnený vykonávať výhradne autorizovaný servis značky Nature7.
10. Výrobca zodpovedá za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti a parametre uvedené v technických údajoch, pri dodržaní návodu na použitie. Zároveň si vyhradzuje právo na konštrukčné zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.
11. Nárok na záruku zaniká, ak:
  - a) výrobok nebol používaný a udržiavaný podľa návodu na obsluhu.
  - b) bol vykonaný akýkoľvek zásah do konštrukcie stroja bez predchádzajúceho písomného povolenia vydaného firmou Madal Bal s.r.o., alebo zmluvným servisom.
  - c) výrobok bol používaný v iných podmienkach alebo na iné účely, než na ktoré je určený.
  - d) bola niektorá časť výrobku nahradená neoriginálnou súčasťou.
  - e) došlo k poškodeniu výrobku alebo k nadmernému opotrebeniu vinou nedostatočnej údržby.
  - f) výrobok havaroval alebo bol poškodený vyššou mocou.
  - g) škody vznikli pôsobením vonkajších mechanických, teplotných či chemických vplyvov.
  - h) chyby boli spôsobené nevhodným skladovaním, či manipuláciou s výrobkom.
  - i) výrobok bol používaný (pre daný typ výrobku) v agresívnom prostredí napr. prašnom, vlhkom.
  - j) výrobok bol použitý nad rámec prípustného zaťaženia.
  - k) bolo vykonané akékoľvek falšovanie záručného listu alebo dokladu o kúpe.
12. Výrobca nezodpovedá za chyby výrobku spôsobené bežným opotrebením alebo použitím výrobku na iné účely, než na ktoré je určený.
13. Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie výrobku, ktoré je prirodzené v dôsledku jeho bežného používania, napr. obrúsenie brúsnych kotúčov, nižšia kapacita akumulátora po dlhodobom používaní apod.
14. Poskytnutím záruky nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa ku kúpe viažu podľa osobitných právnych predpisov.

## ZÁRUČNÝ A POZÁRUČNÝ SERVIS VYKONÁVA DISTRIBÚTOR

Madal Bal s.r.o., Stará Vajnorská 37, 831 04 Bratislava  
 Fax: +421 2 212 920 91  
 Tel.: +421 2 212 920 70  
 E-mail: servis@madalbal.sk

### ES PREHLÁSENIE O ZHODE

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • IČO: 49433717

prehlasuje, že následne označené zariadenia na základe svojej koncepcie a konštrukcie, rovnako ako na trh uvedené prevedenia zodpovedajú príslušným požiadavkám Európskej únie. Pri nami neodsúhlasených zmenách na zariadeniach stráca toto prehlásenie svoju platnosť.

#### Nature7® SM12W (569520) Multifunkčný mixér

bol navrhnutý a vyrobený v súlade s nasledujúcimi normami:

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

a predpismi:

2006/95 EC, 2004/108 EC, 2006/42 EC, 2000/14 EC, 2011/65 EU

V Zlíně: 17/08/14



Martin Šenkýř  
člen predstavenstva a.s.

### PREHLÁSENIE O ZDRAVOTNEJ NEZÁVADNOSTI

Madal Bal a.s. • Lazy IV/3356, 760 01 Zlín • IČO: 49433717

prehlasuje, že nižšie uvedený výrobok spĺňa požiadavky Vyhlášky Ministerstva zdravotníctva č. 38/2001 Zb. v znení neskorších predpisov, ktoré stanovujú hygienické požiadavky na výrobky určené pre styk s potravinami. Táto vyhláška je v znení neskorších predpisov implementáciou európskych smerníc vydaných Európskou úniou.

#### Nature7® SM12W

V Zlíně: 17/08/14



Martin Šenkýř  
člen predstavenstva a.s.

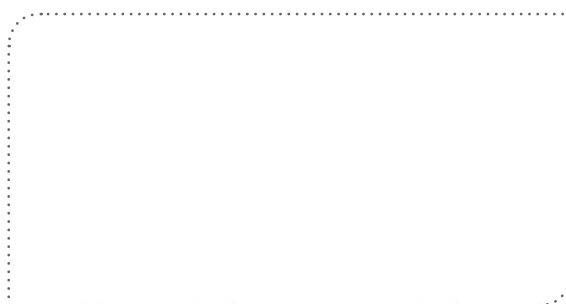




Záruční list  
Garantieschein  
Warranty Certificate  
Jótállási jegy  
Karta gwarancyjna  
Záručný list

## SM12W

Multifunkční mixér  
Multifunktionsmixer  
Multifunctional Blender  
Többfunkciós keverőgép  
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



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)

