

nature 7



569522

Osobní mixér

Persönliche Mixer

Batidora personal

Mixeur individuel

Personal Blender

Mixerrel közvetlenül

Mikser osobisty

Osobný mixér

CZ Původní návod k použití

DE Übersetzung der ursprünglichen
Bedienungsanleitung

ES Traducción del manual original para su uso

FR Traduction des instructions d'origine pour
une utilisation

GB Translation of original user's manual

HU Az eredeti használati utasítás fordítása

PL Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

SK Preklad pôvodného návodu na použitie



A



B



C



D

Nature7® TM 30 R (569522)

300 W | 220-240 V-50 Hz
21 000 min⁻¹ | 1,2 kg | IP 20



Serial:

Madal Bal, a.s. Průmyslová zóna
Přiluky 244, CZ-760 01 Zlín
www.nature7.eu

F



E-1



E-2



Úvod

Vážený zákazníku,

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

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

S jakýmkoli dotazy se obraťte na:



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

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

Datum vydání: 16/05/2015

I. Charakteristika

Osobní mixér Nature7® 569522 umožňuje připravit smoothie, nápoje, kojeneckou stravu apod. přímo do nádoby, kterou si lze vzít s sebou do školy, zaměstnání nebo na cesty. Mixovací nádobku s hotovým nápojem, smoothie nebo jinou oblíbenou pochoutkou jednoduše odšroubujete z mixovací základny a uzavřete přiloženým víčkem s uzavíratelným pítkem. Mixovací nádobka tak zároveň slouží jako nádoba na pití nebo pro přenos či skladování připraveného nápoje/pokrmu.

- ➔ Nádobka je vyrobena ze zdravotně nezávadného plastu, který je BPA free (neobsahuje bisfenol A), a proto se hodí také pro přípravu kojenecké stravy.
- ➔ Odolnost plastových dílů vůči teplotě do 60°C umožňuje přípravu teplých pokrmů jako např. polévek, omáček apod. a také jejich mytí v myčce na nádobí.
- ➔ Mixér je prostorově nenáročný a výkonný zároveň. Bez problému zvládne zpracovat ovoce a zeleninu, sekat ořechy, semena, bylinky, vyrobit ledovou tříšť, pyré atd.

II. Technické údaje

Příkon	300 W
Otáčky	21 000 min ⁻¹
Materiál nádoby	Tritan™ (neobsahuje bisfenol A; „BPA free“)
Objem nádoby	600 ml nebo 300 ml
Maximální teplota kapaliny v nádobce	60°C
Materiál mixovací základny a víčka	ABS (neobsahuje bisfenol A; „BPA free“)
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V~50 Hz
Krytí	IP20
Třída izolace	II (dvojitá izolace)
Hmotnost bez kabelu	1,2 kg
Hladina akustického tlaku (dle EN 60704-1)	< 70 dB(A)
Hladina akustického výkonu (dle EN 60704-1)	< 80 dB(A)

III. Součásti mixéru

(👁 obr. A)

1. Napájecí kabel motorové jednotky
2. Prostor pro usazení nádoby s mixovací základnou do motorové jednotky
3. Provozní spínač
4. Mixovací/přenosná nádobka 600 ml s měrkou objemu
5. Mixovací/přenosná nádobka 300 ml s měrkou objemu
6. Víčka na nádoby s uzavíratelným pítkem
7. Mixovací základna s noži

! UPOZORNĚNÍ

Před použitím si přečtěte celý návod k použití a ponechte jej přiložený u výrobku, aby se s ním obsluha mohla seznámit. Pokud výrobek komukoli půjčujete nebo jej prodáváte, přiložte k němu i tento návod k použití. Zamezte poškození tohoto návodu. Výrobce nenese odpovědnost za škody či zranění vzniklá používáním přístroje, které je v rozporu s tímto návodem. Před použitím přístroje se seznámete se všemi jeho ovládacími prvky a součástmi a také se způsobem vypnutí přístroje, abyste jej mohli ihned vypnout případně nebezpečné situace. Před použitím zkontrolujte pevné upevnění všech součástí a zkontrolujte, zda nějaká část přístroje není poškozena včetně přívodního kabelu. Za poškození se považuje i zpuchřelý přívodní kabel. Přístroj s poškozenými částmi nepoužívejte a zajistěte jeho opravu v autorizovaném servisu značky Nature7®.

IV. Důležité informace k používání mixéru

! UPOZORNĚNÍ

- Před použitím mixéru důkladně umyjte všechny části přicházející do kontaktu s potravinami.
- Před mixováním plodin obsahujících tvrdé součásti jako např. pecky, skořápky tyto části odstraňte.
- Plodiny před zpracováním důkladně omyjte.
- Objemnější materiál před vložením do mixéru nejprve nakrájejte na kousky ne větší než 2,5 cm. Nemixujte materiál s větším rozměrem než 2,5 cm!
- Mixér nikdy nepoužívejte jako hnětač těsta či ke zpracování podobných hustých substancí jako je např. bramborová kaše, máslový krém apod., dále k mletí masa apod., neboť by to vedlo k přetěžování a spálení motoru mixéru.
- Do mixovací nádoby nikdy nedávejte teplejší materiál/kapalinu než 60°C, vedlo by to k poškození plastu a těsnění mixovací základny.

V. Sestavení a použití mixéru

- 1) Do mixovací nádoby vložte suroviny, tvrdších a hutnějších surovin však dejte v malém množství, aby nedošlo k přetěžování motoru mixéru a je-li to možné, do směsi přidejte trochu vody či mléka. Celkový objem mixované směsi zahrnující kapalnou část nesmí přesahovat 300 ml (případně 600ml u malé nádoby) z důvodu potřeby určitého volného prostoru pro pohyb mixované směsi, jinak nebude materiál rovnoměrně rozmixován/nasekán v celém objemu směsi. (👁 obr. B)

- 2) Motorovou jednotku mixéru umístěte na pevnou suchou rovnou plochu.
- 3) Na závit mixovací nádoby se surovinami našroubujte mixovací základnu a rádně ji utáhněte. (👁 obr. C)
- 4) Před připojením napájecího kabelu motorové jednotky do zásuvky s el. napětím se ujistěte, zda hodnota napětí v zásuvce odpovídá hodnotě uvedené na štítku vespod motorové jednotky. Mixér je možné používat v rozmezí napětí 220-240 V~50 Hz. Zástrčku napájecího kabelu mixéru pak zasuněte do el. zásuvky.
- 5) Mixovací nádobku s rádně utaženou mixovací základnou obraťte dnem vzhůru a nádobkou pootočte tak, aby symbol „▲“ na mixovací základně byl v místě téhož symbolu na motorové základně. Poté mixovací základnu s nádobkou usadte do prostoru motorové jednotky a za mírného přitlaku jí pootočte doleva, aby došlo k jejímu zajištění. (👁 obr. E-1, E-2)

! UPOZORNĚNÍ

Pokud mixovací nádobka nebude v mixéru usazena správně, nedojde k uvedení mixéru do chodu, protože mixér je vybaven bezpečnostní pojistkou, která tak nedovolí uvedení mixéru do chodu, není-li aktivována.

- 6) Pro uvedení mixéru do chodu stiskněte provozní spínač a mixovanou směs po celou dobu mixování kontrolujte. Pokud směs necirkuluje, je jí příliš a je tudíž nutné zmenšit její množství v nádobce. Přívodní kabel odpojte od zdroje el. proudu a při demontáži postupujte dle níže uvedených kroků.
 - ➔ Jemnost mixované směsi/mletého materiálu je závislá na době chodu mixéru.

! UPOZORNĚNÍ

- Pokud po stisknutí provozního spínače nedojde k uvedení mixéru do chodu, ihned provozní spínač uvolněte, odpojte jej od zdroje el. proudu a zjistěte, zda je příčina v zablokovaném noži mixéru, špatném usazení mixovací nádoby atd. Stejným způsobem postupujte, pokud se chod mixéru náhle zastaví.
 - Pokud je při chodu mixéru zřejmý „unavený“ zvuk motoru, mixér ihned vypněte a odstraňte příčinu přetěžování, aby nedošlo ke spálení motoru mixéru. Na poškození motoru způsobené jeho přetěžováním nelze uplatnit nárok na bezplatnou záruční opravu, neboť se nejedná o výrobní vadu výrobku.
- 7) Je-li surovina umixována/umleta, mixér vypněte uvolněním provozního spínače.
 - 8) Napájecí kabel odpojte od zdroje el. proudu.
 - 9) Mixovací nádobkou pootočte doprava a z prostoru motorové základny ji vyjměte.
 - 10) Mixovací základnu z nádoby odšroubujte a obsah nádoby vyprázdněte, nebo mixovací základnu nahraďte víčkem s uzavíratelným pítkem. Nádobku s obsahem si pak můžete vzít s sebou. (👁 obr. D)
 - 11) Části mixéru, které byly v kontaktu s potravinami omyjte vodou. V případě potřeby motorovou jednotku otřete pouze vlhkou textilií.

VI. Tipy na použití mixéru

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 dřev nebo zmrzlinu.

KRÁJENÍ/SEKÁNÍ

Mrkev, olivy, oříšky, kokos, cibule, vejčička, sýry a další lze nasekat na požadovanou hrubost v závislosti na době chodu.

LED A MRAŽENÉ POLOTOVARY

Během desítek sekund vyrobíte drť prakticky z jakéhokoliv mraženého polotovaru.

SEMÍNKÁ

Vaše lněná, sezamová nebo slunečnicová semínka budou během chvilky jemně namlety, čímž se pro tělo zpřístupní jinak nedostupné výživné látky. Semínka předem doporučujeme namočit na několik hodin do vody pro lepší uvolnění a dostupnost bioaktivních látek ze suroviny.

! UPOZORNĚNÍ

- Mletím tvrdších a hutnějších plodů, např. ořechů, dojde k jemnému poškrábání vnitřní stěny mixovací nádoby a tím nádoba nabude matného vzhledu, jde o přirozený jev.
- Mixérem nedoporučujeme mlít kávu, neboť káva nebude rovnoměrně namletá. Určitý podíl bude namletý velmi jemně a zbyvajících část hruběji.

POLÉVKY

Do nádoby stačí vložit zeleninu, zalít studenou/teplou vodou, přidat koření či další ingredience, mixovat a připravíte si tak skvělé studené/teplé polévky. Mějte na paměti, že teplota polévky nesmí přesáhnout 60°C.

VII. Recepty

SMOOTHIES - KOKTEJLY

Pro jemný detox

- 100 g ananasu
- 20 g řapíkatého celeru
- 25 g polníčku
- 5 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 do hladka.

Pro ladné křivky

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

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

NÁHRADNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ K DOKOUPENÍ V PŘÍPADĚ POTŘEBY

Náhradní příslušenství	Obj. č.
Mixovací/přenosná nádoba 600 ml	569522A
Mixovací základna s noži	569522B

IX. Bezpečnostní pokyny

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

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

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát“.

VIII. Údržba a čištění

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

! UPOZORNĚNÍ

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

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

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

UPOZORNĚNÍ PRO OSTRÉ MIXOVACÍ NOŽE:

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

X. Odkaz na štítek a piktogramy

 obr. F)



Před použitím si přečtete návod k použití.



Odpovídá požadavkům EU.



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



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

Sériové číslo

Vyjadřuje rok a měsíc výroby a číslo výrobní série

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.



XII. Skladování

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

XIII. Záruční doba a podmínky

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

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

ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS

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

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

👍 Nejbližší servisní místa naleznete na www.nature7.cz. V případě dotazů Vám poradíme na zákaznické lince 603 532 552.


PROHLÁŠENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

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

prohlašuje, že níže zmíněný výrobek splňuje požadavky nařízení Evropské komise (EU) 10/2011 ve znění pozdějších předpisů a Vyhlášku Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů a vyhlášku 409/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů, které stanovují požadavky na plasty, kovy a materiály určené pro styk s potravinami.

Nature7® 569522
Osobní mixér 300 W

Ve Zlíně: 16/05/15


Martin Šenkýř
člen představenstva a.s.

ES A GS PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

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

Nature7® 569522
Osobní mixér 300 W

byl navržen a vyroben ve shodě s následujícími normami:


EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; 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:

2006/95 EC; 2004/108 EC; 2011/65 EU; 2009/125 EC (Nařízení Komise (EU) 1275/2008 a 801/2013) ZEK 01.4-08



Ve Zlíně: 16/05/15


Martin Šenkýř
člen představenstva a.s.



Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

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

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

Bei jeglichen Fragen wenden Sie sich bitte an:



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

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

Herausgegeben am: 16/05/15

I. Charakteristik

Der persönliche Mixer Nature7® 569522 ermöglicht die Zubereitung von Smoothies, Getränken, Säuglingsnahrung u. ä. direkt im Behälter, den man anschließend in die Schule, zur Arbeit oder auf Reisen mitnehmen kann. Der Mischbehälter mit dem fertigen Getränk, Smoothie oder einer anderen beliebigen Delikatesse wird einfach von der Mixer-Basis abgeschraubt und mit dem beigegeführten Deckel mit schließbarer Trinköffnung verschlossen. Der Mischbehälter dient somit gleichzeitig als Trinkbehälter oder zum Transport oder Lagerung der zubereiteten Speise/Getränks.

➔ Der Behälter ist aus gesundheitlich unbedenklichem Kunststoff hergestellt, der „BPA free“ ist (kein Bisphenol A enthält), und daher eignet er sich zur Zubereitung von Säuglingsnahrung.

➔ Die Beständigkeit der Kunststoffteile gegen Temperaturen bis 60°C ermöglicht die Zubereitung von warmen Speisen wie etwa Suppen, Saucen u. ä. und auch das Reinigen in einer Spülmaschine.

➔ Der Mixer ist platzsparend und sehr leistungsfähig zugleich. Problemlos schafft er die Verarbeitung von Obst und Gemüse, das Hacken von Nüssen, Samen, Kräutern, die Herstellung von Eissplitter, Püree u. ä.

II. Technische Daten

Leistungsaufnahme	300 W
Drehzahl	21 000 min ⁻¹
Behältermaterial	Tritan™ (enthält kein Bisphenol A; „BPA free“)
Behältervolumen	600 ml oder 300 ml
Höchsttemperatur der Flüssigkeit im Behälter	60°C
Material Mixer-Basis und Verschlussdeckel	ABS (enthält kein Bisphenol A; „BPA free“)

Spannung/Frequenz	220-240 V~50 Hz
Schutzart	IP20
Schutzklasse	II (Doppelisolierung)
Gewicht (ohne Kabel)	1,2 kg
Schalldruckpegel (nach EN 60704-1)	< 70 dB(A)
Schallleistungspegel (nach EN 60704-1)	< 80 dB(A)

III. Bestandteile vom Mixer

HINWEIS

Rechte auf geringwertige Abweichungen vom abgebildeten Modell vorbehalten.

Abb. A)

1. Netzkabel der Motoreinheit
2. Bereich zum Aufsetzen des Behälters mit der Mixer-Basis in die Motoreinheit
3. Betriebsschalter
4. Misch-/Transportbehälter 600 ml mit Volumenanzeige
5. Misch-/Transportbehälter 300 ml mit Volumenanzeige
6. Behälterdeckel mit verschließbarer Trinköffnung
7. Mixer-Basis mit Schneidmessern

HINWEIS

Vor dem Gebrauch lesen Sie die komplette 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. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden




infolge vom Gebrauch des Gerätes im Widerspruch zu dieser Bedienungsanleitung. Machen Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts mit allen seinen Bedienungselementen und Bestandteilen und auch mit dem Ausschalten des Gerätes vertraut, um es im Falle einer gefährlichen Situation sofort ausschalten zu können. Kontrollieren Sie vor der Anwendung den festen Sitz sämtlicher Komponenten und auch ob irgendein Teil des Gerätes (inkl. Netzkabel) nicht beschädigt ist. Als Beschädigung wird auch ein morsches Netzkabel betrachtet. Ein Gerät mit beschädigten Teilen darf nicht benutzt und muss in einer autorisierten Werkstatt der Marke Nature7® repariert werden.

IV. Wichtige Informationen zur Anwendung vom Mixer

HINWEIS

- **Vor dem Gebrauch des Mixers sind alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, gründlich zu reinigen.**
- **Vor dem Mixen von Früchten, die harte Partikel enthalten, wie z. B. Kerne, Schalen usw. sind diese zuerst zu entfernen.**
- **Die Früchte sind vor der Verarbeitung gründlich zu waschen.**
- **Größere Teile müssen vor dem Einlegen in den Mixer zuerst in kleine Stücke nicht größer als 2,5 cm geschnitten werden. Mixen Sie keine Fruchtestücke, die größer als 2,5 cm sind!**
- **Benutzen Sie den Mixer niemals zum Kneten von Teig oder Verarbeitung von ähnlichen dickflüssigen Substanzen wie z. B. Kartoffelbrei, Buttercreme u. ä., ferner zum Fleischmischen u. ä., denn das würde den Mixermotor überlasten und verbrennen.**
- **Geben Sie in den Mixerbehälter niemals Material/Flüssigkeit mit einer Temperatur von über 60°C ein, denn dies würden den Kunststoff und die Dichtung der Mixer-Basis beschädigen.**

V. Zusammenbau und Anwendung vom Mixer

- 1) **Legen Sie in den Mischbehälter die Rohstoffe ein, bei härteren und dickflüssigeren Rohstoffen jedoch nur kleine Mengen, damit der Motor des Mixers nicht überlastet wird, und - wenn möglich - geben Sie in die Mischung auch etwas Wasser oder Milch zu. Das Gesamtvolumen der Mischung inklusive dem flüssigen Teil darf 300 ml (ggf. 600 ml beim kleinen Behälter) nicht übersteigen, damit ein gewisser Freiraum für die Bewegung des Gemischs gewährleistet sein muss, sonst wird das Material im gesamten Volumen nicht gleichmäßig gemischt/zerhackt. ( Abb. B)**
- 2) **Stellen Sie die Motoreinheit des Mixers auf einen festen, trockenen und waagerechten Untergrund.**
- 3) **Schrauben Sie auf das Gewinde des Mischbehälters mit den Rohstoffen die Mixer-Basis auf und ziehen Sie sie ordentlich an ( Abb. C)**
- 4) **Vor dem Anschluss des Netzkabels der Motoreinheit an die Steckdose ist zu prüfen, dass der Netzspannungswert in der Steckdose dem Wert des Typenschildes auf der Unterseite vom Motor des Gerätes entspricht. Der Mixer kann im Spannungsbereich von 220-240 V~50 Hz benutzt werden. Dann stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose vom Stromnetz.**
- 5) **Drehen Sie den Mischbehälter mit fest angezogener Mixer-Basis mit dem Boden nach oben und drehen Sie den Behälter so, dass das Symbol "▲" auf der Mixer-Basis mit dem gleichen Symbol auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann setzen Sie die Mixer-Basis mit dem Behälter in den Bereich der Motoreinheit ein und unter leichtem Druck drehen Sie sie nach links, bis sie einrastet ( Abb. E-1, E-2)**

HINWEIS

Falls der Mischbehälter nicht richtig im Mixer sitzt, kann der Mixer nicht eingeschaltet werden, da er mit einer Sicherung ausgestattet ist, die eine Inbetriebnahme vom Mixer ermöglicht, solange sie nicht aktiviert ist.

- 6) **Um den Mixer in Gang zu setzen, drücken Sie den Betriebsschalter und kontrollieren Sie das Gemisch während des ganzen Mischvorgangs.**

Falls das Gemisch nicht zirkuliert, ist im Behälter zuviel davon und die Menge muss reduziert werden

Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz und gehen Sie bei der Demontage nach den nachstehend angeführten Schritten vor.

→ Der Feinheitsgrad des Gemischs/gemischten Materials hängt von der Betriebsdauer des Mixers ab.

HINWEIS

- Falls nach dem Drücken des Betriebsschalters der Mixer nicht in Gang gesetzt wird, lösen Sie den Betriebsschalter sofort, trennen Sie den Mixer vom Stromnetz und stellen Sie die Ursache fest - bsp. blockierte Messer, falsch aufgesetzter Mischbehälter usw. Auf die gleiche Art und Weise ist vorzugehen, wenn der Mixer während des Betriebs plötzlich stillsteht.
- Falls beim Betrieb des Mixers der Motor offensichtlich „müde“ arbeitet, schalten Sie den Mixer sofort aus und beseitigen Sie die Ursache der Überlastung, damit der Mixermotor nicht überlastet wird. Bei einer Beschädigung des Motors durch Überlastung kann kein Garantieanspruch auf eine kostenlose Reparatur erhoben werden, da es sich um keinen Herstellungsmangel des Produktes handelt.
- 7) **Ist das Gemisch gemischt/zerhackt, schalten Sie den Mixer durch Lösen des Betriebsschalters aus.**

- 8) **Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz.**
- 9) **Drehen Sie den Mischbehälter nach rechts und nehmen ihn aus dem Bereich der Motoreinheit heraus.**
- 10) **Schrauben Sie die Mixer-Basis vom Behälter ab und entleeren Sie den Behälter, oder ersetzen Sie die Mixer-Basis mit dem Verschlussdeckel mit schließbarer Trinköffnung. Den Behälter samt Inhalt können Sie dann einfach mitnehmen.** (👁️ **Abb. D**)
- 11) **Die Teile des Mixers, die in Kontakt mit Lebensmitteln gekommen sind, müssen mit Wasser gereinigt werden.**
Im Bedarfsfall kann die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

SAMEN

Ihre Lein-, Sesam oder Sonnenblumensamen werden im Nu zu einem Mehl gemahlen, wodurch für den menschlichen Körper sonst unzugängliche Stoffe bereit stehen. Wir empfehlen, die Samen vorher für einige Stunden ins Wasser zu tauchen, damit die bioaktiven Stoffe besser aus dem Rohstoff gelöst werden.



HINWEIS

- Durch das zerhacken von härteren und kompakten Früchten, z. B. Nüssen, kommt es zu feinen Kratzern auf der Innenwand des Mischbehälters, wodurch der Behälter matt wird - es handelt sich um eine natürliche Erscheinung.
- Es ist nicht empfohlen, mit dem Mixer Kaffee zu mahlen, da dieser nicht gleichmäßig gemahlen wird. Ein gewisser Anteil wird sehr fein gemahlen und der Rest nur grob.

SUPPEN

Legen Sie einfach in den Behälter Gemüse hinein, übergießen Sie es mit kaltem/warmem Wasser, geben Sie Gewürze oder weitere Zutaten bei und mischen alles, um eine tolle kalte/warme Suppe zu bekommen. Achten Sie jedoch darauf, dass die Temperatur der Suppe 60°C nicht übersteigen darf.

VI. Anwendungstipps für den Mixer

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 gefriertes Mark oder Eis erstellt werden kann.

SCHNEIDEN/HACKEN

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

EIS UND TIEFKÜHLKOST

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

VII. Rezepte

SMOOTHIES - COCKTAILS

Für einen schonenden Detox

- 100 g Ananas
- 20 g echter Sellerie
- 25 g gewöhnlicher Feldsalat
- 5 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. Gang fein mixen.

Für eine schmale Taille

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

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

Für eine gesunde Haut

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

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

VIII. Instandhaltung und Reinigung

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

! HINWEIS

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

ERHÄLTliches ERsATzzUBEHÖR FÜR DEN BEDARFSFALL

Ersatzzubehör	Bestellnummer
Misch-/Transportbehälter 600 ml	569522A
Mixer-Basis mit Schneidmessern	569522B

IX. Sicherheitshinweise

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

„Der Mixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Stromversorgung von Kindern fern. Das Gerät darf von Personen mit geminderten physischen, sinnlichen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, nur wenn diese unter Aufsicht arbeiten oder auf sichere Weise mit dem Umgang vertraut gemacht wurden und etwaige Gefahren verstehen.“

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.“

- Falls Sie das Gerät nicht benutzen, lassen Sie es nicht ohne Aufsicht. Falls Sie eine Instandhaltung durchführen oder ein Zubehörteil aufsetzen oder demontieren wollen, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Der Mixer ist nur zur Benutzung in senkrechter Position bestimmt!
- Kontrollieren Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Netzspannung, ob das Gerät oder das Stromversorgungskabel nicht beschädigt sind. Weist das Gerät Beschädigungen auf, schließen Sie es keinesfalls an die Stromversorgung an und stellen Sie 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).

- Das Gerät ist zur Anwendung in geschlossenen Räumen bestimmt. Schützen Sie es vor Feuchtigkeit und Eindringen von Wasser in das Gerätinnere. Stellen Sie das Gerät nie auf nasse Untergründe, denn so kann Wasser in die elektrischen Teile des Geräts durch die Motorlüftungsschlitze im Boden vom Motorgehäuse eindringen.
 - Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor mechanischer und thermischer Beschädigung. Falls das Netzkabel über eine scharfe Kante geführt wird, muss es gegen eine Beschädigung auf geeignete Weise geschützt sein.
 - Halten Sie das Versorgungskabel fern von heißen Oberflächen, sodass die Isolierung nicht durch Hitze beschädigt wird.
- ### HINWEIS FÜR SCHARFE MISCHMESSER:
- Die Mischmesser sind sehr scharf! Gehen Sie mit ihnen mit äußerster Vorsicht um.
 - Schalten Sie das Gerät dann nicht ein, wenn die Mischmesser gelöst oder beschädigt sind.

X. Typenschildverweis und Piktogramme

(👁️ Abb. B)



Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes die Gebrauchsanleitung.



Entspricht den EU-Anforderungen.



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



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

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. Lagerung

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

XIII. Mängelhaftung

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


GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Der Verkäufer ist verpflichtet, dem 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,
- sofern das Produkt nicht laut der Gebrauchsanleitung genutzt und gewartet wurde,
 - 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,
 - sofern das Produkt in anderen Bedingungen oder zu anderen Zwecken genutzt wurde, als zu welchen es bestimmt ist,
 - sofern ein Teil des Produktes durch eine nicht originale Komponente ersetzt wurde,
 - sofern es durch mangende Wartung zur Beschädigung oder zu übermäßiger Abnutzung des Produktes kam,
 - sofern das Produkt eine Havarie erlitt, durch höhere Gewalt oder durch Fahrlässigkeit des Nutzers beschädigt wurde,
 - sofern Schäden entstanden sind, verursacht durch äussere mechanische, chemische oder temperaturbedingte Einflüsse,
- sofern die Mängel durch unsachgemäße Lagerung bzw. Manipulation mit dem Produkt verursacht wurden,
 - sofern das Produkt in einem (für den gegebenen Typ des Produkts) aggressiven Milieu benutzt wurde, z. B. in staubigem oder feuchtem Milieu,
 - sofern das Produkt oberhalb der zugelassenen Belastung benutzt worden ist,
 - 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 originaler Ersatzteile.

GARANTIE- UND NACHGARANTIE-SERVICE

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

 Im Falle von Fragen helfen wir Ihnen gern unter unserer E-Mail-Adresse nature7@madalbal.cz.


ERKLÄRUNG ZUR GESUNDHEITLICHEN UNBEDENKLICHKEIT

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

erklärt, dass das nachstehend erwähnte Produkt die Anforderungen der Verordnung der Europäischen Kommission (EU) 10/2011 in der Lautung späterer Vorschriften, die Kundmachung des Gesundheitsministeriums Nr. 38/2001 Tsch. GBL., in der Lautung späterer Vorschriften, und die Verordnung Nr. 409/2005 Tsch. GBL., in der Lautung späterer Vorschriften, erfüllt, durch welche die Anforderungen an Kunststoffe, Metalle und Werkstoffe für den Kontakt mit Lebensmitteln gestellt werden.

Nature7® 569522
Persönlicher Mixer 300 W

In Zlín: 16/05/15


Martin Šenkýř
Vorstandsmitglied der AG

EU- UND GS-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Ident.-Nr.: CZ-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 und den Anforderungen für die Erteilung eines GS-Zeichens entspricht. Bei den von uns nicht abgestimmten Veränderungen am Gerät verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Nature7® 569522
Persönlicher Mixer 300 W

wurde in Übereinstimmung mit folgenden Normen:


EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; 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

2011/65 EU entworfen und hergestellt.
2009/125 EC (Verordnung der EG-Kommission Nr. 1275/2008 und 801/2013)
ZEK 01.4-08 entworfen und hergestellt.



In Zlín: 16/05/15


Martin Šenkýř
Vorstandsmitglied der AG



Introducción

Estimado cliente:

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

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

Dirija cualesquier preguntas a:



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

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

Fecha de la edición: 16/05/2015

I. Característica

La batidora personal Nature7® 569522 permite la preparación de smoothie, bebidas, alimentación para bebés, etc., directamente en el recipiente que se puede llevar a la escuela, trabajo o viaje. Desenrosque simplemente el recipiente de batir con la bebida, smoothie u otra golosina favorita de la base de batir y ciérrelo con la tapa adjunta que incluye una boquilla cerrable. El recipiente de batir así sirve a la vez como recipiente para beber o para transportar o almacenar la bebida / alimento preparado.

- ➔ El recipiente está fabricado del plástico inocuo para la salud que es BPA free (no contiene bisfenol A), y por eso es conveniente también para la preparación de alimentos para bebés.
- ➔ La resistencia de piezas plásticas contra la temperatura hasta 60°C permite preparar platos calientes como sopas, salsas, etc., y también el fregado en el lavavajillas.
- ➔ La batidora facilita ahorro de espacio y rendimiento a la vez. Sin problema logra procesar fruta y verdura, picar nueces, semillas, hierbas, preparar hielo triturado, puré, etc.

II. Datos técnicos

Potencia	300 W
Revoluciones	21 000 min ⁻¹
Material del recipiente	Tritan™ (no contiene bisfenol A; „BPA free“)
Volumen del recipiente	600 ml o 300 ml
Máxima temperatura del líquido en el recipiente	60°C
Material de la base de batir y de la tapa no contiene	ABS (no contiene A; „BPA free“)
Tensión de alimentación/frecuencia	220-240 V~50 Hz
Cobertura	IP20
Clase de aislamiento	II (aislamiento doble)
Peso sin cable	1,2 kg

Nivel de presión acústica < 70 dB(A)
(según EN 60704-1)

Nivel de rendimiento acústico (según EN 60704-1) < 80 dB(A)

III. Partes de la batidora

(👁 Fig. A)

1. Cable de alimentación de la unidad de accionamiento
2. Espacio para el asentamiento del recipiente con la base de batir a la unidad de accionamiento
3. Conector de funcionamiento
4. Recipiente de batir/portátil de 600 ml con el calibre del volumen
5. Recipiente de batir/portátil de 300 ml con el calibre del volumen
6. Tapas para los recipientes con la boquilla cerrable
7. Base de batir con cuchillos

⚠ AVISO

Antes del uso lea el manual completo de uso conservándolo junto al producto para las consultas del operador. Si presta o vende el producto a cualquiera, adjunte este manual de uso. Evite un daño de este manual. El fabricante no es responsable por daños o lesiones de personas ocurridos en relación con el uso del equipo que esté en contradicción con este manual. Antes del uso del equipo conozca todos sus elementos de mando y componentes y también el modo de la desconexión del equipo para poder desconectarlo inmediatamente en una situación de peligro. Antes del uso revise la fijación de todos los componentes y compruebe que ninguna parte del equipo esté dañada, incluido el cable de alimentación. Como daño se considera también el cable de alimentación podrido. No use el equipo con partes dañadas y asegure su reparación por el servicio autorizado de la marca Nature7®.

IV. Informaciones importantes para el uso de la batidora

⚠ AVISO

- Antes del uso de la batidora friegue cuidadosamente todas las partes que entran en contacto con alimentos.
- Antes de batir frutos que contienen partes duras como huesos, cáscaras, quite estas partes.
- Lave cuidadosamente los frutos antes de procesarlos.
- Pique un material más voluminoso a trozos que no superen 2,5 cm antes de introducirlo en la batidora. ¡No bata un material, cuyas dimensiones superen 2,5 cm!
- Nunca use la batidora para amasar la masa o procesar sustancias densas como puré de patatas, crema de mantequilla, etc., tampoco para moler la carne, etc., ya que se sobrecargaría y quemaría el motor de la batidora.
- Nunca ponga en el recipiente de batir un material/líquido más caliente de 60°C, causaría un daño del plástico y junta de la base de batir.

V. Ensamblaje y uso de la batidora

- 1) Meta el material en el recipiente de batir, sin embargo, use sustancias más duras y densas en una cantidad pequeña para evitar la sobrecarga del motor de la batidora y, si es posible, añada a la mezcla un poco de agua o leche. El volumen total de la mezcla a batir incluido el líquido no debe superar 300 ml (eventualmente 600ml en el recipiente pequeño) debido a la necesidad de cierto espacio libre para el movimiento de la mezcla batida, a no

ser así, el material no será batido/picado de modo parejo en todo el volumen de la mezcla. (👁 Fig. B)

- 2) Coloque la unidad de accionamiento de la batidora a una superficie sólida, seca y llana.
- 3) Enrosque la rosca del recipiente de batir con el material a la base de batir apretándolo bien. (👁 Fig. C)
- 4) Antes de conectar el cable de alimentación de la unidad de accionamiento con el enchufe bajo tensión eléctrica, compruebe que el valor de la tensión en el enchufe corresponda al valor indicado en la etiqueta en la parte inferior de la unidad de accionamiento. La batidora se puede usar en la extensión de la tensión de 220-240 V~50 Hz. Después introduzca la toma del cable de la batidora en el enchufe eléctrico.
- 5) Vire el recipiente de batir con la base de batir bien apretada con el fondo arriba y gire el recipiente de modo que el símbolo “▲” en la base de batir esté en el lugar del mismo símbolo en la base de accionamiento. Después asiente la base de batir con el recipiente en el espacio de la unidad de accionamiento y con una moderada presión gire a la izquierda para asegurarlo. (👁 Fig. E-1, E-2)

⚠ AVISO

Si el recipiente de batir no se asienta correctamente en la batidora, la misma no se pone en marcha porque la batidora dispone de un dispositivo de seguridad que no permite la puesta de la batidora en marcha sin ser activada.

- 6) Para poner la batidora en marcha, pulse el conector de funcionamiento y no deje de controlar la mezcla batida durante todo el tiempo del proceso.

Si la mezcla no circula, la cantidad en el recipiente es excesiva y por eso hay que disminuirla. Desconecte el cable de alimentación de la fuente de la corriente eléctrica y durante el desmontaje proceda según los pasos en adelante.

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

⚠ AVISO

- Si después de pulsar el conector de funcionamiento la batidora no se pone en marcha, suelte inmediatamente el conector de funcionamiento, desconecte la fuente de la corriente eléctrica y verifique si la causa consiste en el bloqueo del cuchillo de la batidora, asentamiento incorrecto del recipiente, etc. Proceda igual si la marcha se para de repente.
 - Si durante la marcha de la batidora se nota el sentido „cansado“ del motor, desconecte inmediatamente la batidora y elimine la causa de la sobrecarga para evitar que el motor de la batidora se quemé. La reparación gratuita de garantía no abarca el daño del motor causado por su sobrecarga, ya que no se trata de un defecto de fábrica del producto.
- 7) Cuando el material esté batido /molido, desconecte la batidora soltando el conector de funcionamiento.
 - 8) Desconecte el cable de alimentación de la fuente de corriente eléctrica.
 - 9) Gire el recipiente de batir a la derecha sacándolo del espacio de la base de accionamiento.
 - 10) Desenrosque la base de batir de la base y vacíe el contenido del recipiente, o sustituya la base de batir con la tapa con boquilla cerrable. El equipo con el contenido se lo puede llevar dondequiera. (👁 Fig. D)
 - 11) Lave con agua partes de la batidora que estaban en contacto con los alimentos. En el caso de la necesidad, limpie la unidad de accionamiento con un paño húmedo.

VI. Sugerencias del uso de la batidora

ZUMO DE TROZOS ENTEROS DE FRUTA

Batiendo la fruta es posible preparar un líquido cremoso conservando el contenido de vitaminas y sustancias bioactivas y el contenido de fibra que se hace mejor disponible para el cuerpo. Es posible añadir más ingredientes creando así una mezcla para sorbete o helado.

CORTAR/PICAR

Zanahoria, aceitunas, nueces, coco, cebolla, huevos, quesos y otros se pueden picar con la finura requerida en dependencia del tiempo de la marcha.

HIELO Y PRODUCTOS SEMIACABADOS CONGELADOS

En decenas de segundos puede triturar prácticamente cualquier producto semiacabado congelado.

SEMILLAS

Sus semillas de lino, sésamo o girasol estarán molidas finamente en un momento, con lo cual se hacen disponibles sustancias nutritivas inaccesibles para su cuerpo de otra forma. Recomendamos mojar primero las semillas en agua durante unas horas para que se liberen y se hacen más accesibles las sustancias bioactivas de la materia prima.

⚠ AVISO

- El molido de frutos duros y más densos, por ejemplo, nueces, raya suavemente la pared interior del recipiente de batir que así adquiere el aspecto mate, lo que es un fenómeno natural.
- No recomendamos usar la batidora para moler café que no quedaría molido de modo parejo. Cierta parte quedaría molida muy fino y el resto más grueso.

SOPAS

Basta con poner en el recipiente verdura, verter agua fría/caliente, añadir especias u otros ingredientes, batir y preparar así ricas sopas frías/calientes. Tenga en cuenta que la temperatura de la sopa no debe superar 60°C.

VII. Recetas

SMOOTHIES - COCTELES

Para la desintoxicación fina

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

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

Para curvas armoniosas

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

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

Para la piel sana

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

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

ACCESORIOS DE REPUESTO A COMPRAR EN EL CASO DE LA NECESIDAD

Accesorios de repuesto	Número de pedido
Recipiente de batir/portátil de 600 ml	569522A
Base de batir con cuchillos	569522B

IX. Instrucciones de seguridad

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

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

Niños no deben jugar con el equipo“.

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

VIII. Mantenimiento y limpieza

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

AVISO

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

- El equipo está destinado al uso en interiores. Protéjalo contra la humedad y penetración del agua en las partes interiores del equipo. Nunca ponga el equipo en superficies mojadas, ya que el agua podría penetrar en las partes eléctricas del equipo a través de los orificios de ventilación del motor que se encuentran en la parte inferior de la base de motor.
- Proteja el cable de alimentación contra el daño mecánico y térmico. Caso que el cable de alimentación atravesase un canto afilado, instale una protección adecuada contra su daño. Mantenga el cable a la distancia suficiente de superficies calientes para evitar un daño térmico del aislante.

ADVERTENCIA DE CUCHILLOS AFILADOS DE BATIR:

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

X. Referencia de la etiqueta y pictogramas

(👁 Fig. F)



Antes del uso lea el manual de uso.



Corresponde a los requerimientos de la UE.



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



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

XI. Liquidación de residuos

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



XII. Almacenaje

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

XIII. RESPONSABILIDAD POR DEFECTOS (GARANTÍA)

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

- 1) El vendedor tiene la obligación de demostrar la mercancía al consumidor (si su carácter lo permite) y expedir el documento de compra de acuerdo con la ley. Todos los datos en el

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

producto o lesión en consecuencia de una reparación no profesional o uso de piezas de repuesto no originales.

SERVICIO DE GARANTÍA Y POSGARANTÍA

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

En el caso de una pregunta puede dirigirse también a nature7@madalbal.cz.

DECLARACIÓN DE LA INOCUIDAD SANITARIA

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

declara que el producto descrito en adelante cumple los requerimientos del reglamento de la Comisión Europea (UE) 10/2011 en el texto de los reglamentos posteriores y la Directiva del Ministerio de Salud No. 38/2001 del Código, en el sentido de los reglamentos posteriores, y la directiva 409/2005 del Código, en el sentido de los reglamentos posteriores, que determinan requerimientos de plásticos, metales y materiales destinados al contacto con alimentos.

Nature7® 569522
Batidora personal 300 W

En Zlín : 16/05/15



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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE Y GS

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

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

Nature7® 569522
Batidora personal 300 W

fue diseñada y fabricada en conformidad con las siguientes normas:

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

y reglamentos:

2006/95 EC
2004/108 EC
2011/65 UE

2009/125 CE (Reglamento de la Comisión (UE) 1275/2008 y 801/2013)
ZEK 01.4-08



En Zlín : 16/05/15



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



Introducción

Estimado cliente:

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

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

Dirija cualesquier preguntas a:



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

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

Fecha de la edición: 16/05/2015

I. Características

Le mixeur individuel Nature7® 569522 permet de préparer smoothies, boissons, jus pour nourrissons etc. dans son bol que vous pouvez emporter directement à l'école, au travail ou sur la route. Le bol du mixeur contenant la boisson prête, le smoothie ou une autre préparation, se dévisse facilement et se referme avec le couvercle joint muni d'un bec refermable. Le bol du mixeur sert ainsi également de récipient pour boire ou de gourde ou pour conserver une boisson/ un aliment préparé.

→ Le bol est produit à partir d'un plastique non nuisible à la santé, sans BPA (ne contient pas de Bisphénol A), et convient donc aussi à la préparation de nourriture pour nourrissons.

→ La résistance des pièces de plastiques à une température jusqu'à 60°C permet la préparation d'aliments chauds comme par ex. des soupes, sauces etc. ainsi que leur lavage dans un lave-vaisselle.

→ Le mixeur prend peu d'espace tout en étant performant. Il permet sans problème de transformer les fruits et légumes, broyer les noix, graines, découper les herbes, de compiler la glace etc.

II. Informations techniques

Puissance	300 W
Vitesse de rotation	21 000 min ⁻¹
Matériau du bol	Tritan™ (ne contient pas de Bisphénol; „sans BPA“)
Contenance du bol	600 ml ou 300 ml
Température maximale dans le bol	60°C
Matériau en plastique du bloc couteaux et du couvercle	ABS (ne contient pas de Bisphénol; „sans BPA“)
Tension d'alimentation/ fréquence	220-240 V~50 Hz

Protection	IP20
Třída izolace	II (isolation double)
Poids sans le câble	1,2 kg
Niveau de pression acoustique (conformément à la norme EN 60704-1)	< 70 dB(A)
Niveau de puissance acoustique (conformément à la norme EN 60704-1)	< 80 dB(A)

III. Parties du mixeur

Image. A)

1. Câble d'alimentation de l'unité moteur
2. Espace pour placer le bol avec le bloc couteaux dans l'unité moteur
3. Bouton d'alimentation
4. Bol du mixeur/gourde de 600 ml avec jauge de volume
5. Bol du mixeur/gourde de 300 ml avec jauge de volume
6. Couvercle du bol avec bec verseur refermable
7. Bloc couteaux



AVERTISSEMENT

Lisez complètement le mode d'emploi avant l'utilisation et laissez-le près du produit pour que les serveurs puissent en prendre connaissance. En cas de prêt ou de vente du produit, joignez-y le présent mode d'emploi. Veuillez à ce que le présent mode d'emploi ne soit pas endommagé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou blessures résultant d'une utilisation de l'appareil en contradiction avec le présent d'emploi. Prenez connaissance de tous les éléments de commande et parties de l'appareil avant son utilisation, ainsi que de la façon d'éteindre celui-ci pour pouvoir l'éteindre immédiatement en cas de situation dangereuse. Vérifiez avant l'utilisation de l'appareil que tous ses éléments sont fermement

fixés et qu'aucune partie n'est abîmée, y compris le câble d'alimentation. Le pourrissement du câble d'alimentation est aussi considéré comme un endommagement. N'utilisez pas les parties abîmées de l'appareil et assurez leur réparation dans un service agréé de la marque Nature7®.

IV. Informations importantes pour l'utilisation du mixeur



AVERTISSEMENT

- Lavez minutieusement avant l'utilisation toutes les parties du mixeur entrant en contact avec les aliments.
- Supprimez avant le mixage les parties dures des produits qui en contiennent ; ces parties dures sont par ex. des pépins ou coquilles.
- Lavez minutieusement les produits avant de les mixer.
- Les aliments plus volumineux doivent être découpés en quartiers ne dépassant pas 2,5 cm avant d'être placés dans le mixeur. Ne mixez pas d'aliments d'une dimension supérieure à 2,5 cm
- N'utilisez jamais le mixeur comme malaxeur de pâte ou pour le traitement d'autres substances épaisses similaires telles que la purée de pommes de terre, le beurre etc., ni pour hacher de la viande, car cela aboutirait à surmener et brûler le moteur du mixeur.
- Ne mettez jamais dans le bol du mixeur un aliment/un liquide d'une température supérieure à 60°C, cela entraînerait la détérioration du plastique et de l'étanchéité bloc couteaux.

V. Assemblage et utilisation du mixeur

- 1) **Introduisez les aliments dans le bol du mixeur. Les aliments plus durs et épais doivent cependant être mis en petite quantité pour éviter le surmenage du moteur et, si possible, ajoutez dans ce mélange un peu d'eau ou de lait. Le volume total du mélange mixé comprenant une partie liquide ne doit pas dépasser 300 ml (éventuellement 600ml pour le grand bol) en raison de la nécessité de laisser un certain espace libre pour le mouvement du mélange mixé, faute de quoi le produit ne sera pas uniformément mixé/haché dans tout le volume du mélange. (👁 Image. B)**
- 2) **Placez l'unité moteur du mixeur sur une surface droite, fixe et sèche.**
- 3) **Vissez le bloc couteaux sur le pas de vis du bol contenant les aliments et serrez convenablement. (👁 Image. C)**
- 4) **Avant de brancher le câble d'alimentation de l'unité moteur dans une prise électrique, assurez-vous que la valeur de la tension dans la prise correspond à la valeur mentionnée sur l'étiquette placée sous l'unité moteur. Il est possible d'utiliser le mixeur avec une tension allant de 220 à 240 V~50 Hz. Insérez ensuite le câble d'alimentation dans la prise électrique.**
- 5) **Retournez l'ensemble constitué du bol vissé au bloc couteaux (convenablement serrés entre eux) et faites-le tourner jusqu'à ce que le symbole "▲" sur la base du mixeur soit aligné sur le même symbole présent sur l'unité moteur. Installez ensuite l'ensemble constitué du bloc couteaux et du bol dans l'espace de l'unité moteur et faites-le tourner à gauche avec une légère pression pour le bloquer. (👁 Image. E-1, E-2)**



AVERTISSEMENT

Si le bol n'est pas installé correctement dans le mixeur, celui-ci ne se mettra pas en marche parce qu'il est équipé d'un cran de sécurité qui, s'il n'est pas activé, n'autorise pas la mise en marche.

- 6) **Pour mettre en marche le mixeur, appuyez sur le bouton d'alimentation et contrôlez le mélange pendant toute la durée du mixage.** Si le mélange ne circule pas, cela signifie qu'il y en a trop et qu'il est nécessaire d'en diminuer la quantité dans le bol. Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique et pour le désassemblage suivez les étapes mentionnées ci-dessous.



La finesse du mélange mixé/produit broyé dépend de la durée de fonctionnement du mixeur.



AVERTISSEMENT

- Si le mixeur ne se met pas en marche après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, relâchez celui-ci immédiatement, débranchez l'appareil de la prise électrique et vérifiez si cela ne résulte pas du blocage des couteaux du mixeur, d'une mauvaise fixation du bol du mixeur etc. Procédez de la même façon que quand le fonctionnement du mixeur s'arrête soudainement.
 - Si, pendant le fonctionnement du mixeur, un bruit manifeste de „fatigue“ du moteur apparaît, éteignez immédiatement le mixeur et supprimez la cause du surmenage afin que le moteur ne se mette pas à brûler. En cas d'endommagement du moteur causé par son surmenage, il n'est pas possible de faire valoir un droit à réparation gratuite (garantie) car il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.
- 7) **si l'aliment est déjà mixé/broyé, éteignez le mixeur en relâchant le bouton d'alimentation.**
 - 8) **Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.**
 - 9) **Faites tourner un peu vers la droite le bol du mixeur et retirez-le de l'espace de l'unité moteur.**
 - 10) **Dévissez le bloc couteaux du bol et videz le contenu de celui-ci, ou remplacez le bloc couteaux par le couvercle avec bec refermable. Vous pouvez ainsi prendre avec vous le bol et son contenu. (👁 Image. D)**

- 11) **Lavez avec de l'eau les parties du mixeur qui ont été en contact avec les aliments.**

En cas de besoin, essuyez l'unité moteur avec des tissus humides seulement (ne pas le mettre sous l'eau).

VI. Suggestions pour l'utilisation du mixeur

JUS À PARTIR DE FRUITS ENTIERS

Il est possible par le mixage des fruits de préparer un liquide crémeux, conservant vitamines et substances bioactives et contenant des fibres, qui seront ainsi plus accessible pour le corps. On peut ajouter d'autres ingrédients et créer ainsi un mélange pour la glace.

DÉCOUPAGE/HACHAGE

Il est possible de découper les carottes, olives, noix de coco, oignons, œufs, fromages et autres à l'épaisseur voulue en fonction de la durée de marche de l'appareil.

GLACE ET PRODUITS PRÉCUISSINÉS

Vous produirez en quelques dizaines de secondes des débris de pratiquement n'importe quel produit précuisiné frigorifié.

GRAINES

Vos graines de lin, sésame ou de tournesol seront délicatement broyées en un instant, ce qui rendra accessible au corps des substances nutritives autrement inaccessibles. Nous recommandons de laisser tremper auparavant les graines quelques heures dans l'eau pour une meilleure libération et accessibilité des substances actives contenues en elles.



AVERTISSEMENT

- Le broyage des fruits plus épais et denses tels que les noix aboutira à égratigner légèrement la paroi intérieure du bol du mixeur qui prendra une apparence plus terne. Ceci est un phénomène naturel.
- Nous déconseillons de moudre du café avec le mixeur car le café ne sera pas moulu de façon uniforme. Une certaine partie sera broyée de façon délicate et une autre partie plus grossièrement.

SOUPES

Il suffit d'introduire dans le bol du mixeur des légumes, les arroser d'eau froide/chaude, et d'ajouter des épices ou d'autres ingrédients, et de mixer le tout pour obtenir de délicieuses soupes froides/chaudes. Prenez note que la température des soupes ne doit pas dépasser 60°C.

VII. Recettes

SMOOTHIES - COCKTAILS

Pour une légère detox

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

Lavez les fruits et légumes et mettez-les dans le mixeur

Ajoutez la brindille de romarin, le miel et l'eau selon le besoin. Mixer jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse.

Pour une silhouette gracieuse

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

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

Pour une peau saine

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

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

VIII. Entretien et nettoyage

- Débranchez de la prise électrique le câble d'alimentation de l'unité moteur avant tout entretien et nettoyage.
- Pour le nettoyage de l'unité moteur, utilisez des tissus humides seulement. Ne mettez pas l'unité moteur sous l'eau et empêchez son contact avec l'eau.
- Il est possible de laver toutes les parties non amovibles avec de l'eau d'une température jusqu'à 60°C et donc aussi dans un lave-vaisselle.
- Empêchez le contact des parties en plastiques du mixeur avec des solvants organiques (par ex. à base d'acétone) et des produits de nettoyage abrasifs tels que les sables abrasifs ; cela les endommagerait.

AVERTISSEMENT

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

ACCESSOIRES DE RECHANGE ACHETABLES

Accessoires de rechange	Numéro de commande
Bol du mixeur/transportable de 600 ml	569522A
Bloc couteaux	569522B

IX. Consignes de sécurité

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

Les enfants ne doivent pas utiliser le mixeur. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants. Les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes peuvent utiliser

l'appareil s'ils le font sous la surveillance d'une autre personne qui possède celles-ci ou s'ils ont été instruits de l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et en comprenant les dangers éventuels.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.»

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous le laissez sans surveillance, si vous voulez le nettoyer ou installer ou en ôter une partie, éteignez-le toujours et débranchez son câble d'alimentation de la prise électrique.
- Le mixeur est fait pour n'être utilisé que dans la position verticale!
- Avant de brancher l'appareil dans la prise électrique, vérifiez que l'appareil ou son câble d'alimentation ne sont pas endommagés. Si des signes d'endommagement sont visibles, ne le branchez pas dans la prise électrique et assurez sa réparation dans un service agréé de la marque Nature7®. Seuls des pièces originales du fabricant peuvent être utilisées pour la réparation et seul un service agréé de la marque Nature7® peut effectuer la réparation. Pour une réparation sous garantie, adressez-vous au point de vente où vous avez acheté le produit ; il assurera la réparation dans un service agréé. En cas de réparation après le délai de garantie, adressez-vous à un service agréé de la marque Nature7®
- L'appareil est destiné à une utilisation dans des espaces fermés. Protégez-le de l'humidité et de la pénétration d'eau dans les parties intérieures de l'appareil. N'installez jamais l'appareil sur une surface mouillée car cela peut entraîner la pénétration d'eau dans les parties électriques de l'appareil à travers les ouvertures d'aération situées à la base de l'unité moteur.
- Protégez l'appareil contre tout endommagement mécanique ou thermique. Si le câble d'alimentation traverse une arête aiguë, munissez-le d'une protection adaptée contre son endommagement.
- Maintenez le câble à une distance suffisante des surfaces chaudes afin d'empêcher la dégradation thermique de son isolation.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES COUTEAUX DE MIXAGE TRANCHANTS:

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

X. Etiquettes et pictogrammes

 Image. F)



Lisez le mode d'emploi avant l'utilisation



Respecte les exigences de l'UE.



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



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

XI. Liquidation des déchets

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



XII. Entreposage

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

XIII. RESPONSABILITE DES DEFAUTS (GARANTIE)

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

CONDITIONS DE GARANTIE

- 1) Le vendeur est tenu de présenter au consommateur l'article (si la nature de celui-ci le permet) et de délivrer un justificatif d'achat conforme à la loi. Toutes les informations doivent être notées dans ce document de façon ineffaçable au moment de la vente de l'article.

- 2) Évaluez avec soin dès le moment du choix de l'article quelles fonctions et performances vous attendez du produit. Le fait que le produit ne convienne pas à vos exigences techniques ultérieures ne constitue pas un motif de réclamation.
- 3) Lors de l'application du droit à réparation gratuite, l'article doit être remis avec le justificatif d'achat correspondant.
- 4) Pour l'acceptation de la réclamation, l'article doit être nettoyé et emballé de telle façon qu'il ne soit pas endommagé pendant le transport (idéalement dans l'emballage d'origine). Dans l'intérêt de réaliser un diagnostic précis du défaut et d'y remédier, envoyez aussi avec le produit ses accessoires d'origine.
- 5) Le service n'est pas responsable de l'endommagement d'un article causé par le transporteur.
- 6) Le service n'est pas responsable d'un accessoire envoyé qui ne fait pas partie du matériel de base du produit. Les cas où il est impossible de retirer un accessoire en raison d'un défaut de fabrication du produit constituent une exception.
- 7) La responsabilité des défauts («garantie») couvre les défauts cachés et visibles du produit.
- 8) Seul un service agréé de la marque Nature7 est autorisé à effectuer la réparation de garantie® (voir ci-dessous).
- 9) Le fabricant est responsable du fait que le produit possède pendant toute la période de responsabilité des défauts, le mode d'emploi étant respecté, les qualités et paramètres mentionnés dans les informations techniques.
- 10) Le droit à réparation gratuite cesse si :
 - a) le produit n'a pas été utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi.
 - b) une intervention quelconque dans la construction de l'appareil a été effectuée sans une autorisation écrite préalable émise par l'entreprise Madal Bal a.s. ou par un service agréé de la marque Nature7®.
 - c) le produit a été utilisé dans des conditions différentes ou à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
 - d) une certaine partie du produit a été remplacée par une pièce qui n'est pas originale.
 - e) l'endommagement du produit ou son usure excessive ont résulté d'un entretien insuffisant de celui-ci.
 - f) le produit a eu un accident, a été endommagé par un cas de force majeure ou une négligence de l'utilisateur.
 - g) les dommages ont résulté d'influences mécaniques, thermiques ou chimiques extérieures.
 - h) les défauts ont été causés par un entreposage ou une manipulation inadaptée du produit.
 - i) le produit a été utilisé dans un environnement néfaste (au type de produit considéré), par exemple poussiéreux ou humide.
 - j) le produit a été utilisé au-delà de son utilisation admissible.
 - k) une falsification quelconque du justificatif d'achat ou du rapport de réclamation a été commise.
- 11) La responsabilité des défauts ne couvre pas l'usure courante du produit ou une utilisation du produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- 12) La responsabilité des défauts ne couvre pas l'usure du produit qui résulte naturellement de son utilisation courante, par exemple l'abrasement des disques abrasifs ou une capacité diminuée de l'accumulateur après une longue utilisation etc.
- 13) Les droits de l'acheteur, liés à l'achat du produit par des dispositions juridiques spéciales, ne sont pas modifiés par l'application de la garantie.

- 14) Il n'est pas possible de faire valoir un droit à réparation gratuite d'un défaut pour lequel le vendeur avait déjà accordé une réduction. Si le consommateur répare le produit par ses propres moyens, ni le fabricant ni le vendeur ne peuvent être alors responsables d'un éventuel endommagement du produit ou d'un préjudice causé à la santé à la suite d'une réparation non professionnelle ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

SERVICE APRES-VENTE

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

Nous répondrons aussi à vos questions à nature7@madalbal.cz.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE ET GS

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

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

Nature7® 569522 Le mixeur individuel 300 W

a été proposé et fabriqué conformément aux normes suivantes :

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; EN 550014-1+A1+A2; EN 55014-2+A1+A2; EN 61000-3-2+A1+A2; EN 61000-3-3; EN 62321; EN 62233

et aux dispositions :

2006/95 CE
2004/108 CE
2011/65 UE

2009/125 CE (Règlement de la Commission (UE) 1275/2008 a 801/2013)
ZEK 01.4-08



A Zlín : le 16/05/15

Martin Šenkýř
Membre du conseil d'administration

DÉCLARATION DE SANITÉ

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

certifie que le produit ci-dessous mentionné respecte les exigences du règlement de la Commission européenne (EU) 10/2011 tel que modifié et le décret du Ministère de la santé n°38/2001 du JO. tel que modifié et le décret 409/2005 du JO tel que modifié, qui prescrit les exigences relatives aux plastiques, métaux et matériaux destinés à entrer en contact avec l'alimentation.

Nature7® 569522 Mixeur individuel 300 W

A Zlín : le 16/05/15

Martin Šenkýř
Membre du conseil d'administration



Introduction

Dear customer,

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

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

If you have any questions, please contact:



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

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

Date of issue: 16/05/15

I. Features

The Nature7® 569522 Personal Blender can be used to make smoothies, baby food, etc. directly in the jar, which can then be taken to school, work or on trips. Simply screw the blending jar containing the finished beverage, smoothie or other delicious treat out of the blending base and close it by using the included lid with closable drinking spout. The blending jar serves as both a jar for drinking or carrying as well as for storing the blended beverage/meal.

- ➔ The jar is made from BPA-free non-toxic plastic (does not contain bisphenol A) and so is suitable for preparing baby food.
- ➔ Plastic parts are resistant to temperatures up to 60°C, which makes it possible to prepare meals such as soups, sauces, etc. and to wash it in a dishwasher.
- ➔ The blender is both compact and powerful. It can easily process fruit and vegetables, chop nuts, seeds, herbs or make crushed ice, purée, etc.

II. Technical specifications

Power input	300 W
Speed	21 000 rpm
Jar material	Tritan™ (does not contain bisphenol A; "BPA free")
Volume of the jar	600 ml or 300 ml
Maximum temperature of liquid inside the jar	60°C
Material of the blending base and lid	ABS (does not contain bisphenol A; "BPA free")
Supply voltage/frequency	220-240 V~50 Hz
Protection marking	IP20
Insulation class	II (double insulation)
Weight without power cord	1,2 kg

Acoustic pressure level < 70 dB(A)
(according to EN 60704-1)

Level of acoustic power < 80 dB(A)
(according to EN 60704-1)

III. Parts of the blender

(👁 Fig. A)

1. Power cord of the motor unit
2. Space for seating the jar with the blending base in the motor unit.
3. On/Off button
4. Blending/portable jar 600 ml with a volume scale
5. Blending/portable jar 300 ml with a volume scale
6. Jar lids with closable drinking spout
7. Blending base with blades

! ATTENTION

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

IV. Information about using the blender

! ATTENTION

- Before using the blender, thoroughly wash all parts coming into contact with food.
- Prior to blending fruits, vegetables or nuts remove any contained hard parts, e.g. stones, shells.
- Thoroughly wash the fruits, vegetables or nuts before blending.
- Cut up large ingredients into pieces no larger than 2.5 cm before placing them into the blender. Do not mix ingredients measuring more than 2.5 cm!
- Never use the blender to knead dough or for processing similarly thick substances, e.g. mashed potatoes, butter cream, etc., or for mincing meat, etc., as this would overload and burn the motor in the blender.
- Never place ingredients/liquids hotter than 60°C into the blending jar as this would damage the plastic and the gasket seal on the mixing base.

V. Assembling and operating the blender

- 1) **Place the ingredients into the blending jar, remembering to put only a small amount of hard and thick ingredients to prevent overloading the blender motor and add some water or milk into the mixture. The total volume of the blended mixture including the liquid component must not exceed 300 ml (or 600 ml with the small jar) because a certain amount of free space is required for the movement of the blended mixture, otherwise the ingredients will not be blended/chopped evenly in the entire mixture. (👁 Fig. B)**
- 2) **Position the blender motor unit on a firm dry even surface.**

- 3) **Screw the blending base on to the thread of a blending jar that is filled with ingredients and pull it tight. (👁 Fig. C)**
- 4) **Prior to plugging the power cord of the motor unit into an el. power socket, check that the voltage in the socket corresponds to the voltage specified on the rating label located on the underside of the motor unit. The blender can be used in the voltage range of 220-240 V~50 Hz. Then insert the power plug of the blender into an el. power socket.**
- 5) **Turn the mixing jar with the firmly tightened blending base upside down and turn the jar so that the „▲“ symbol on the blending base lines up with the same symbol on the motor unit. Then seat the blending base with the jar in the space of the motor unit and while gently pushing it down, turn it to the left to lock it in place. (👁 Fig. E-1, E-2)**

! ATTENTION

If the blending jar is not correctly seated in the blender then the blender will not run because it is equipped with a safety mechanism that prevents it from running unless this mechanism is activated.

- 6) **To start the blender, press the On/Off button and watch the blended mixture for the entire duration of the blending process.** If the mixture is not circulating then there is too much of it and thus it is necessary to reduce its amount in the jar. Disconnect the power cord from the el. power source and perform disassembly according to the steps provided below.
 - ➔ The fineness of the blended mixture/ blended ingredients depends on how long the blender runs.

! ATTENTION

- If the blender does not start when the On/Off button is pressed, immediately release the button, disconnect the appliance from the el. power source and check whether the cause is a blocked blending blade, incorrectly seated blending jar, etc. Proceed in the same manner if the blender suddenly stops running.
 - If the motor sounds „tired“ while the blender is running, immediately turn the blender off and remedy the cause of the overloading to prevent burning the motor. It is not possible to claim a free warranty repair on a motor damaged by overloading as it does not constitute a manufacturing defect of the product.
- 7) **When the ingredients are fully blended/ chopped up, turn the blender off by releasing the On/Off button.**
 - 8) **Disconnect the power cord from the el. power source.**
 - 9) **Turn the blending jar to the right and take it off the motor unit.**
 - 10) **Screw the blending base off the jar and empty out the jar's contents or replace the blending base with a lid with a closable drinking spout. You can then take the jar with its contents with you. (👁 Fig. D)**
 - 11) **Rinse the parts of the blender that came in contact with food using water.** If necessary, only wipe the motor unit using a damp cloth.

VI. Blender operating tips

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.

SLICING/CHOPPING

It is possible to chop carrot, olives, nuts, coconut, onion, eggs, cheeses, etc. to the required consistency based on the how long the blender runs.

ICE AND FROZEN FOOD

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

SEEDS

Your flax, sesame or sunflower seeds will be finely ground in an instant making available otherwise inaccessible nutrients. We recommend soaking the seeds in water for several hours in advance for improved release and availability of bioactive compounds.

ATTENTION

- Grinding harder and tougher fruits, e.g. nuts, will result in fine scratching of the inner wall of the blending jar, which will give the jar an opaque appearance, this is normal.
- We do not recommend using the blender for grinding coffee because it will not be evenly ground. A certain portion will be ground up very finely and the remaining parts will be coarser.

SOUPS

Simply place vegetables into the jar, pour over with cold/warm water, add spices or other ingredients, and then blend to prepare excellent cold/warm soups. Please remember that the temperature of the soup must not exceed 60°C.

VII. Recipes

SMOOTHIES - COCKTAILS

For a mild detox

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

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

For healthy skin

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

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

For a great figure

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

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

VIII. Maintenance and cleaning

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

ATTENTION

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

SPARE ACCESSORIES AVAILABLE FOR PURCHASE IF REQUIRED

Spare accessories	Order number
Blending/portable jar 600 ml	569522A
Blending base with blades	569522B

IX. Safety Instructions

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

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

Children must not play with the appliance“.

- If you will not be using the appliance or if you leave it without supervision or wish to carry out maintenance or to attach or remove a part, always turn it off and disconnect the power cord from the power source.
- The blender is designed to only be used in a vertical position!
- Before connecting this appliance to el. power, check that the appliance or its power cord are not damaged. If there are signs of damage, do not connect it to a power source and have it repaired at an authorised service centre for the Nature7® brand. Only original parts from the manufacturer may be used in the repair of the appliance and the repair may only be performed by an authorised service centre of the Nature7® brand. For warranty repairs, please contact the vendor from whom you purchased the product and they will organise repairs at an authorised service centre. In the event of a post warranty service, please contact an authorised service centre of the Nature7® brand (you will find the servicing locations at the website at the start of this user's manual).

- The appliance is intended for use in indoor locations. Protect it against moisture and prevent water from entering the internal parts of the appliance. Never place the appliance on wet surfaces as water could enter into the electrical parts of the appliance through the motor ventilation openings located on the underside of the motor unit.
- Protect the power cord against mechanical and thermal damage. If the power cord goes over a sharp edge, fit it with suitable protection against damage.
- Keep the power cord at a sufficient distance away from hot surfaces to prevent thermal damage to the insulation.

INFORMATION ABOUT THE SHARP BLADES:

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

X. Reference to the pictogram and label

(👁 Fig. F)



Read the user's manual before use.



Meets EU requirements.



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



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

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. Storage

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

XIII. Responsibility for defects

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


WARRANTY TERMS

1. The 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.

 We will also be happy to assist you with any questions at nature7@madalbal.cz.


DECLARATION OF HEALTH SAFETY

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

declares that the product specified below meets the requirements of the European Commission Directive (EU) 10/2011 as subsequently amended and the Decree of the Ministry of Health No. 38/2001 Coll. as subsequently amended and Decree No. 409/2005 Coll. as subsequently amended, which specify requirement for plastics, metals and materials intended for coming into contact with food.

Nature7® 569522
300 W Personal Blender

In Zlín: 16/05/15


Martin Šenkýř
Member of the Board

ES AND GS DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

Nature7® 569522
300 W Personal Blender


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

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; 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; 2011/65 EU; 2009/125 EC (Commission Directive (EU) 1275/2008 and 801/2013)
ZEK 01.4-08



In Zlín: 16/05/15


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.

Bármilyen kérdésével forduljon a vevőszolgálatunkhoz:



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

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

Kiadás kelte: 16/05/15

I. Jellemzők

A Nature7® 569522 mixerrel közvetlenül abban az edényben lehet a smoothie-t, gyümölcs és zöldség koktélokot, bébiételeket stb. elkészíteni, amelyet lezárva magával vihet az iskolába, munkába vagy utazásra. A mixelő edényt a kész itallal vagy étellel csak le kell csavarozni a készülékről, majd a kést egy zárható ivócsőrrel ellátott fedéllel kell helyettesíteni, és a kedvenc ital máris kész az útra. A mixelő edény nem csak tárolja a kész italt (ételt), hanem abból közvetlenül is el lehet fogyasztani az italt (ételt).

- ➔ Az edény anyaga „BPA free“ műanyag (nem tartalmaz biszfenol A-t), ezért az edényt akár bébiételek tárolásához is lehet használni.
- ➔ A műanyag alkatrészek 60°C-ig hőállóak, így az edényekben leveket és főzelékeket stb. is lehet készíteni, illetve az edényt mosogatógépben is el lehet mosni.
- ➔ A mixer kis méretű de nagy teljesítményű. Alkalmos gyümölcsök és zöldségek feldolgozására, diófélék és magok aprítására, fűszernövények feldarabolására, vagy akár jégkása készítésére is.

II. Műszaki adatok

Teljesítményfelvétel	300 W
Fordulatszám	21 000 1/perc Tritan™ (nem tartalmaz biszfenol A-t; „BPA free“)
Edény anyaga	
Edény térfogata	600 ml vagy 300 ml
Maximális alapanyag hőmérséklet az edényben	60°C
Késtartó és zárófedél anyaga	ABS (nem tartalmaz biszfenol A-t; „BPA free“)
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V~50 Hz
Védettség	IP20
Érintésvédelmi osztály	II. (kettős szigetelés)

Tömeg (vezeték nélkül)	1,2 kg
Zajnyomás szintje (az EN 60704-1 szerint)	< 70 dB(A)
Zajtelsítmény szintje (az EN 60704-1 szerint)	< 80 dB(A)

III. A mixer részei

(👁️ ábra. A)

- Hálózati vezeték csatlakozódugóval
- Motoros egység a mixelő edény behelyezéséhez
- Működtető kapcsoló
- Mixelő és tároló edény, 600 ml, térfogat skálával
- Mixelő és tároló edény, 300 ml, térfogat skálával
- Zárófedél, zárható ivócsőrel
- Késes mixelő egység

! FIGYELMEZTETÉS!

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

IV. A mixer használatához kapcsolódó fontos információk

! FIGYELMEZTETÉS!

- Az első használatba vétel előtt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el azokat a részeket, amelyek közvetlenül kapcsolatba kerülhetnek az élelmiszerekkel.
- A kemény magot vagy héjat tartalmazó gyümölcsöket és zöldségeket előbb magozza ki, illetve a héjat távolítsa el.
- Az alapanyagokat alaposan mossa meg vízben.
- A nagyobb méretű alapanyagokat aprítsa 2,5 cm-nél kisebb kockákra, és csak ezt követően tegye a mixerbe. 2,5 cm-nél nagyobb darabokat ne tegyen a mixerbe!
- A mixert ne használja tészta keveréséhez, sűrű alapanyagok feldolgozásához (pl. burgonyapüré, vajás krémek stb.), hús darálásához, mert a motor túlterhelése a motor meghibásodását okozhatja.
- A mixelő edénybe ne tegyen / ne öntsön 60°C-nál melegebb alapanyagokat / folyadékokat. Ez a műanyag alkatrészek és tömitések sérülését okozhatja.

V. A mixer összeállítása és használata

- A mixelő edénybe tölts be az alapanyagokat (kemény és sűrűbb anyagokból kevesebbet tegyen, különben a motor túlterhelés miatt leég), az ételtől függően öntsön az edénybe vizet vagy tejet. A betöltött alapanyag mennyisége ne legyen 300 ml-nél több (a nagy edény esetében 600 ml-nél több). Ellenkező esetben az alapanyagok mixelése és darabolása nem lesz megfelelő és egyenletes. (👁️ ábra. B)

- A mixer motoros egységét szilárd és száraz felületre állítsa fel.
- Az edény menetes részére csavarozza fel a késes egységet, majd jól húzza meg. (👁️ ábra. C)
- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék típuscímkéjén (a mixer alján) feltüntetett tápfeszültségnek. A mixert 220-240 V-os (50 Hz-es) váltakozó feszültségről lehet üzemeltetni. A mixer hálózati vezetékén található csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
- A mixelő edényt a jól meghúzott késes egységgel fordítsa fejre, majd helyezze bele a motoros egység nyílásába úgy, hogy a „▲” jelek a késes és motoros egységen egymással szemben álljanak. Ezt követően a mixelő edényt finoman lenyomva fordítsa el balra. A mixelő edény ebben a helyzetben rögzül. (👁️ ábra. E-1, E-2)

! FIGYELMEZTETÉS!

Ha a mixelő edényt nem helyezi be megfelelő módon a készülékbe, akkor a motoros egységet bekapcsolni nem lehet. A készülékbe biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a mixer bekapcsolását rosszul felhelyezett edény esetén (vagy edény nélkül).

- A mixer bekapcsolásához nyomja meg a működtető kapcsolót, majd mixelés közben figyelje az edényben az alapanyag viselkedését. Ha az alapanyag nem forog, akkor valószínűleg túl sokat (vagy túl sűrűt) tette az edénybe. A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzattól, és a szétszerelést az alábbiak szerint hajtsa végre. ➔ A mixelés / darabolás finomsága függ a mixelés idejétől.

! FIGYELMEZTETÉS!

- Ha a működtető kapcsoló benyomása után a mixer nem kapcsol be, akkor azonnal engedje el a kapcsolót, a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzattól és keresse meg a hiba okát (beragadt kés, rosszul felhelyezett edény stb.). Ugyanígy járjon el, ha használat közben a mixer hirtelen leáll.
 - Ha mixelés közben a motor „fáradó” (lassuló forgás) hangot ad ki, akkor a készüléket azonnal kapcsolja ki, nehogy a túlterhelés miatt a motor leégjen. Szüntesse meg a túlterhelés okát. A túlterhelés okozta meghibásodásra a garancia nem vonatkozik, ebben az esetben a készülék ingyenes javítására nem tarthat igényt.
- Az alapanyagok mixelése / darabolása után a működtető kapcsolót engedje el a készülék kikapcsolásához.
 - A hálózati vezeték kihúzásával feszültségmentesítse a mixert.
 - A mixelő edény forgassa el jobbra, majd húzza ki a motoros egységből.
 - A mixelő edényről csavarozza le a késes egységet, és a kész ételt szedje ki az edényből, vagy csavarozza fel a zárófedelet. A lezárt edényt akár magával is viheti. (👁️ ábra. D)
 - Az élelmiszerekkel kapcsolatba került részeket vízzel öblítse le vagy mosogassa el. A motoros egységet enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg.

VI. Tippek a mixer használatához

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 gyümölcsfagylalt is készíthető.

DARABOLÁS / APRÍTÁS

Sárgarépát, olíva bogyót, dióféléket, kókusz, hagymát, tojást, sajtokat stb. a feldolgozás idejének a helyes megválasztásával darabolni és aprítani is lehet.

JÉG ÉS EGYÉB FAGYASZTOTT TERMÉKEK ZÚZÁSA

Pár másodperc alatt bármilyen alapanyagból jeges zúzalékot állíthat elő.

MAGOK

A lenmagot, szezámagot vagy napraforgó magot pillanatok alatt ledarálhatja, így azokat a szervezet jobban tudja hasznosítani. A magokat a feldolgozás előtt néhány órára áztassa be vízbe, így a szervezet jobban ki tudja választani a hasznos anyagokat.

FIGYELMEZTETÉS!

- A keményebb és sűrűbb alapanyagok (pl. diófélék) feldolgozásával az edény fala megkarcolódik, a felület mattá válik. Ez nem hiba ez természetes jelenség.
- A mixer nem alkalmas kávé darálására, mivel a kés nem tudja a kávé egyenletesen megdarálni. A kávé egy része nagyon finom lesz, míg a másik túl durva marad.

LEVESEK

Tegyen az edénybe zöldségfélét és öntsön rá hideg/meleg vizet, mixelje össze és máris kész a hideg/langyos zöldségleves. Ügyeljen arra, hogy a víz ne legyen 60°C-nál melegebb.

VII. Receptek

SMOOTHIES - KOKTÉLOK

Finom méregtelenítés

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

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

Testformázáshoz

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

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

PÓT TARTOZÉKOK VÁSÁRLÁSA

Pót tartozékok	Rendelési szám
Mixelő / tároló edény, 600 ml	569522A
Késes mixelő egység	569522B

IX. Biztonsági utasítások

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

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

A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.“

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

- A mixert kizárólag csak függőleges helyzetben szabad használni!
- A készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a hálózati vezeték vagy a készülék nem sérült-e meg. Amennyiben a készüléken, hálózati vezetékén vagy csatlakozódugóján látható sérülés van, akkor a készüléket használni tilos. A készüléket a Nature7® márkaszervizében javíttassa meg. A készülék javításához csak eredeti alkatrészeket szabad felhasználni. A készüléket csak a Nature7® márkaszervizében 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®

Az egészséges testbőrhez

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

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

VIII. Karbantartás és tisztítás

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

márkaszervizeknél rendelje meg. A szervizek jegyzékét a honlapunkon találja meg (lásd az útmutató elején).

- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket óvja a nedvességtől és a freccsenő víztől. A készüléket vizes helyre ne állítsa fel, mert a motor szellőzőnyílásain keresztül a víz a motorba (a gép belsejébe) juthat.
- A hálózati vezetékét óvja a mechanikus sérülésektől és a magas hőtől. Ha a hálózati vezetékét éles sarkon kell elvezetni, akkor biztosítsa a vezeték megfelelő védelmét.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez, és a készüléket sem szabad hőforrások közelében felállítani.

AZ ÉLES MIXELŐ KÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ FIGYELMEZTETÉSEK

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

X. Címkék és piktogramok

( ábra. F)



A használatba vétel előtt olvassa el a használati utasítást.



A termék megfelel az EU előírásainak.



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



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

XI. Hulladék megsemmisítés

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



XII. Tárolás

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

XIII. Kárfelelősség

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

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

- 1) Az eladó (amennyiben ezt a termék jellege megengedi), köteles a terméket bemutatni a vevőnek, majd az eladásról a törvény által meghatározott követelményeknek megfelelő bizonylatot köteles kiállítani.


- 1) A kitöltendő adatokat az eladáskor, törölhetetlen módon kell bejegyezni a garancialevélbe.
- 2) Alaposan gondolja végig, hogy milyen funkciókat vár el a terméktől. Amennyiben a termék nem teljesíti a később felmerült igényeit, ez nem lehet ok a termék reklamációjára.
- 3) Az ingyenes javításra átadott termékhez a vásárlást igazoló bizonylatot is mellékelni kell.
- 4) A reklamált terméket lehetőleg tiszta állapotban, és a sérüléseket megakadályozó csomagolásban (lehetőleg az eredeti csomagolásában) kell megküldeni vagy átadni. A hiba megállapítása, valamint megszüntetése érdekében kérjük, hogy a termékhez az eredeti tartozékokat is mellékelje.
- 5) A szerviz nem vállal felelősséget a fuvarozó által okozott sérülésekért.
- 6) A szerviz nem vállal felelősséget a megküldött és nem eredeti tartozékokért. Ez alól kivételt képeznek azok az esetek, amikor a tartozékok a termék hibája miatt nem lehet eltávolítani.
- 7) A termékfelelősség (garancia) a rejtett vagy a látható termékhibákra vonatkozik.
- 8) A garanciális javítást kizárólag csak a Nature7® márkaszervizek (lásd lent) hajthatják végre.
- 9) A gyártó felelősséget vállal azért, hogy a termék a termékhiba felelősség egész ideje alatt a műszaki adatok között megadott paramétereket és tulajdonságokat teljesítse. Ennek feltétele a használati útmutató előírásainak a maradéktalan betartása.
- 10) Az ingyenes javításra vonatkozó jog megszűnik, ha:
 - a) a terméket szakszerűtlenül, nem a használati utasítás előírásai szerint használták;
 - b) a termék konstrukciójában a Madal Bal a.s. vagy a Nature7® márkaszerviz előzetes írásbeli engedélye nélkül bármilyen átalakítást vagy módosítást hajtottak végre;

- c) a terméket a meghatározott használati feltételektől eltérő körülmények között, vagy más célokra használták;
 - d) a termék bármely alkatrészét nem eredeti alkatrészrel helyettesítették;
 - e) a termék sérülését vagy meghibásodását a karbantartás elhanyagolása miatt bekövetkezett nagymértékű kopások okozták;
 - f) a termék „vis maior” esemény, leesés, vagy a felhasználó egyéb gondatlansága miatt megsérült;
 - g) a termék sérülését mechanikus vagy vegyi hatások, illetve szélsőséges hőmérséklet okozták;
 - h) a termék sérülését helytelen tárolás, használat vagy szállítás okozta;
 - i) a terméket (az adott típustól függően) agresszív (pl. erősen poros) környezetben használták;
 - j) a terméket a megengedett terheléstől nagyobb terhelésnek tették ki;
 - k) a garancialevelet vagy a vásárlást igazoló bizonylatot meghamisították.
- 11) A termékhiba felelősség nem vonatkozik a használatból eredő kopásokra, illetve a rendeltetéstől eltérő célokra való használatból eredő meghibásodásokra.
 - 12) A termékhiba felelősség nem vonatkozik a normál használatból eredő kopásokra és elhasználódásokra, pl. a kések életlené válására, az akkumulátorok kapacitásának a csökkenésére stb.
 - 13) A garancia vállalása nem érinti a vevő egyéb jogait, amelyeket az áruvásárláshoz kapcsolódó egyéb jogi előírások tartalmaznak.
 - 14) Azokra a meghibásodásokra, amelyekre a vevő árkedvezményt kapott, nem lehet érvényesíteni az ingyenes garanciális javítást. Ha a terméket a felhasználó saját kezűleg javítja meg, akkor a gyártó és a forgalmazó semmilyen felelősséget sem vállal

a szakszerűtlen javításból vagy a nem eredeti alkatrészek felhasználása miatt bekövetkező termékhibákért vagy meghibásodásokért, személyi sérülésekért vagy anyagi károkkért.

GARANCIÁLIS IDŐ ALATTI ÉS GARANCIÁLIS IDŐ UTÁNI SZERVIZELÉS

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

 Bármilyen kérdésével a vevőszolgálatunkhoz is fordulhat: nature7@madalbal.cz.


TANÚSÍTVÁNY AZ EGÉSZSÉGRE VALÓ ÁRTALMATLANSÁGRÓL

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

cég kijelenti, hogy az alábbi jelölésű és megnevezésű készülék megfelel az élelmiszerekkel és ételekkel érintkezésbe kerülő termékekre vonatkozó higiéniai előírásokról szóló 38/2001. és 409/2005. számú cseh egészségügyi minisztériumi rendeletnek és későbbi módosításainak, valamint az az Európai Bizottság 10/2011/EK rendelet követelményeinek.

Nature7® 569522
Mixer 300 W

Zlín: 16/05/15


Martin Šenkýř
Igazgatótanácsi tag

EK ÉS GS MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

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

Nature7® 569522
Mixer 300 W


tervezését és gyártását az alábbi szabványok alapján végeztük:

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; 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; 2011/65/EU; 2009/125/EK (a Bizottság 1275/2008/EK és 801/2013/EK rendelete)
ZEK 01.4-08



Zlín: 16/05/15


Martin Šenkýř
Igazgatótanácsi tag



Wstęp

Szanowni Klienci,

dziękujemy za zaufanie i zakup niniejszego produktu marki Nature7®.

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

Z jakimikolwiek pytaniami prosimy zwracać się do:



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

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

Data wydania: 16/05/15

I. Charakterystyka

Mikser osobisty Nature7® 569522 pozwala na przygotowanie smoothie, napoju, odżywki dla niemowląt itp. bezpośrednio w naczyniu, które można zabrać ze sobą do szkoły, do pracy w podróż. Naczynie do miksowania z gotowym napojem, smoothie lub innym ulubionym przysmakiem można po prostu odśrubować od podstawy miksera i zamknąć załączonym wieczkiem z zamykanym otworem do picia. Naczynie do miksowania jednocześnie służy jako naczynia do picia lub przenoszenia, czy też magazynowania przygotowanego napoju/jedzenia.

➔ Naczynie wyprodukowane jest z tworzywa nieszkodliwego dla zdrowia tzw. BPA free (nie zawiera bisfenolu A) i nadaje się więc do przygotowania odżywek dla niemowląt.

➔ Odporność części z tworzywa na temperaturę do 60°C umożliwia przygotowanie ciepłego jedzenia, jakimi są np. zupy, sosy itp. oraz ich mycie w zmywarce do naczyń.

➔ Mikser nie zabiera dużo miejsca i jest jednocześnie bardzo wydajny. Bez problemu potrafi przerabiać owoce i warzywa, mielić orzechy, nasiona, ziota, wyprodukować kruszony lód, piure itd.

II. Dane techniczne

Pobór mocy	300 W
Obroty	21 000 min ⁻¹
Materiał naczynia	Tritan™ (nie zawiera bisfenolu A; „BPA free“)
Pojemność naczynia	600 ml albo 300 ml
Maksymalna temperatura płynu w naczyniu	60°C
Materiał podstawy miksującej i wieczka	ABS (nie zawiera bisfenolu A; „BPA free“)
Napięcie zasilające/częstotliwość	220-240 V~50 Hz

Stopień ochrony	IP20
Klasa izolacji	II (podwójna izolacja)
Masa bez przewodu	1,2 kg
Poziom ciśnienia akustycznego (według EN 60704-1)	< 70 dB(A)
Poziom mocy akustycznej (według EN 60704-1)	< 80 dB(A)

III. Części miksera

Rys. A

1. Przewód zasilający jednostkę silnikową
2. Miejsce do umieszczenia naczynia z podstawą miksującą w jednostce silnikowej
3. Przełącznik pracy
4. Naczynie do miksowania/przenośne 600 ml z podziałką objętości
5. Naczynie do miksowania/przenośne 300 ml z podziałką objętości
6. Wieczko naczynia z zamykanym otworem do picia
7. Podstawa miksująca z nożami

OSTRZEŻENIE

Przed zastosowaniem przeczytać całą instrukcję obsługi i pozostawić załączoną do wyrobu, by obsługa mogła zapoznać się z nią. Jeżeli produkt zostanie komukolwiek wypożyczony lub sprzedany, załączyć do niego także niniejszą instrukcję obsługi. Zabronić uszkodzeniu niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub skażenia powstałe na skutek eksploatacji urządzenia niezgodnej z niniejszą instrukcją. Przed wykorzystaniem urządzenia zapoznać się ze wszystkimi jego elementami sterującymi oraz sposobem wyłączenia urządzenia, by można było go w razie zaistnienia niebezpiecznej sytuacji natychmiast wyłączyć. Przed zastosowaniem sprawdzić mocne przymocowanie wszystkich części i skontrolować, czy niektóra z części urządzenia, włącznie przewodu zasilającego, nie została uszkodzona. Za uszkodzony

jest uważany także zbutwiałły przewód zasilający. Nie korzystać z urządzenia z uszkodzonymi elementami i oddać go do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym marki Nature7®.


IV. Ważne informacje dotyczące obsługi miksera



OSTRZEŻENIE

- **Przed zastosowaniem miksera dokładnie umyć wszystkie części, które w kontakcie będą z żywnością.**
- **Przed miksowaniem surowców zawierających twarde części, jak np. pestki, skorupki należy części te usunąć.**
- **Surowce przed przerabianiem dokładnie umyć.**
- **Surowce przedstawiające większe części trzeba przed włożeniem do miksera najpierw pokroić na kawałki nie większe niż 2,5 cm. Nie miksować surowców większych niż 2,5 cm!**
- **Miksera nigdy nie stosować do ubijania ciasta lub przeróbki podobnych gęstych substancji, jakimi są np. pure ziemniaczane, krem masłowy itp., następnie do mielenia mięsa itd., ponieważ prowadziłyby to przeciążenia i spalania silnika.**
- **Do naczynia nigdy nie wkładać surowców/ płynu o temperaturze powyżej 60°C, ponieważ prowadziłyby to do uszkodzenia tworzywa i uszczelki podstawy miksującej.**

V. Montaż i zastosowanie miksera

- 1) **Do naczynia do miksowania włożyć surowce, twardsze i gęstsze surowce wkładać w zmniejszonej ilości, by nie doszło do przeciążenia silnika miksera, a jeżeli jest to możliwe, do mieszanki dodać trochę wody lub mleka. Całkowita objętość miksowanych surowców nie może**

przekraczać 300 ml (ewentualnie 600ml w większym naczyniu) z powodu potrzeby wolnego miejsca do ruchu miksowanej mieszanki, w odwrotnym przypadku materiał nie zostanie równomiernie zmiksowany/nacięty w całej swej objętości.  Rys. B)

- 2) **Jednostkę silnikową umieścić na stałej suchej i równej powierzchni.**
- 3) **Na gwincie naczynia do miksowania zainstalować podstawę miksującą i poprawnie ją dokręcić.**  Rys. C)
- 4) **Przed podłączeniem przewodu zasilającego jednostki silnikowej do gniazdka z napięciem el. sprawdzić, czy wartość napięcia w gniazdku zgodna jest z wartością podaną w tabliczce znamionowej jednostki silnikowej. Mikser stosować można w zakresie napięcia 220-240 V~50 Hz. Wtyczkę przewodu zasilającego miksera wsunąć do gniazdka el.**
- 5) **Naczynie do miksowania z poprawnie zainstalowaną podstawą miksującą odwrócić dnem do góry i przekręcić naczyniem tak, by symbol „▲” podstawy miksującej znajdował się w miejscu tego samego symbolu na jednostce silnikowej. Następnie podstawę miksującą z naczyniem umieścić w przestrzeni jednostki silnikowej i z lekkim naciskiem przekręcić w lewo, by doszło do jej zabezpieczenia.**  Rys. E-1, E-2)

OSTRZEŻENIE


Jeżeli naczynie do miksowania nie zostanie poprawnie zainstalowane w mikserze, nie dojdzie do uruchomienia miksera, który wyposażony jest w bezpiecznik ochronny niepozwalający na uruchomienie miksera bez jego aktywacji.

- 6) **Do uruchomienia miksera wcisnąć przełącznik pracy i przez cały czas sprawdzać miksowanie surowców.** Jeżeli mieszanka nie wiruje, jest jej zbyt dużo i konieczne trzeba zmniejszyć jej ilość

w naczyniu. Przewód zasilający odłączyć od źródła prądu elektrycznego i podczas demontażu postępować zgodnie z poniżej podaną procedurą.

 **Delikatność miksowanej mieszanki/ mielonego surowca zależy od czasu pracy miksera.**

OSTRZEŻENIE

- Jeżeli po wciśnięciu przełącznika pracy nie dojdzie do uruchomienia miksera, należy natychmiast złuzować przełącznik, odłączyć go od źródła prądu el. i stwierdzić, czy przyczyna tkwi w zablokowanym nożu miksera, niepoprawnym umieszczeniu naczynia do miksowania itd. W identyczny sposób postępować, jeżeli mikser się nagle zatrzyma.
 - Jeżeli podczas pracy słychać „zmęczony” dźwięk silnika, mikser natychmiast zatrzymać i usunąć powód przeciążenia, by nie doszło do spalania silnika miksera. Uszkodzenia silnika spowodowanego jego przeciążeniem nie obejmuje gwarancja i nie można zastosować roszczeń dot. bezpłatnej naprawy gwarancyjnej, ponieważ nie chodzi o wadę produkcyjną wyrobu.
- 7) **Jeżeli surowiec zostanie zmiksowany/ zmielony, mikser wyłączyć złuzowaniem przełącznika pracy.**
 - 8) **Przewód zasilający odłączyć od źródła prądu el.**
 - 9) **Naczynie do miksowania przekręcić w lewo i wyjąć go z przestrzeni jednostki silnikowej.**
 - 10) **Odśrubować podstawę miksującą z naczynia i opróżnić ją albo podstawę miksującą zastąpić wiekiem z zamykanym otworem do picia. Naczynie wraz z jego zawartością można następnie zabrać ze sobą.**  Rys. D)
 - 11) **Te części miksera, które były w kontakcie z żywnością umyć wodą.** W razie potrzeby wytrzeć jednostkę silnikową wilgotną szmatką.

VI. Rady dot. obsługi miksera

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 zmarniętej miazgi lub lodów.

KROJENIE/CIĘCIE

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

LÓD I PÓŁPRODUKTY MROŻONE

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

NASIONA

Nasiona lniane, sezamowe lub słonecznikowe zostaną w przeciągu chwili zmiksowane w proszek i w ten sposób uostępnią ciału niedostępne substancje odżywcze. Nasiona zalecamy wcześniej na kilka godzin namoczyć w wodzie, w celu lepszego uzyskania substancji bioaktywnych ze surowca.



OSTRZEŻENIE

- Mieleniem twardszych i gęstszych surowców, np. orzechów, dojdzie do delikatnego zarysowania ściany wewnętrznej naczynia do miksowania i w ten sposób naczynie zmętni, chodzi o naturalne zjawisko.
- Mikserem nie zalecamy mleć kawy, ponieważ kawa nie zostanie zmielona równomiernie. Pewna część zostanie zmielona bardzo delikatnie, a reszta grubo.

ZUPY

Wystarczy włożyć do dzbanka warzywa, zalać zimną wodą, dodać przyprawy lub inne składniki, miksować i w taki właśnie sposób przygotowywać fantastyczne zupy. Należy jednak pamiętać o tym, że temperatura nie może przekroczyć 60°C.

VII. Przepisy

SMOOTHIES - KOKTEJLE

Delikatny detox

- 100 g ananasa
- 20 g selera liściowego
- 25 g rozspanki warzywnej
- 5 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 gładko.

Ładna sylwetka

- 100 g melona wodnego
- 30 g banana
- 25 g malin
- 35 g jabłka
- 5 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

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

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

VIII. Konserwacja i czyszczenie

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



OSTRZEŻENIE

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

AKCESORIA ZAPASOWE DO NABYCIA W RAZIE POTRZEBY

Aksesoria zapasowe	Numer zamówienia
Naczynie do miksowania / przenośne 600 ml	569522A
Podstawa miksująca z nożami	569522B

IX. Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem.“

Jeżeli urządzenie nie jest wykorzystywane, nie pozostawiać go bez nadzoru, do wykonania konserwacji, czy też założenia lub zdejmowania niektórych z części, należy zawsze go wyłączyć i odłączyć przewód doprowadzający od źródła prądu el.

- Mikser jest przeznaczony wyłącznie do zastosowania w pozycji pionowej!
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła prądu el. sprawdzić, czy urządzenie lub jego przewód zasilający nie są uszkodzone. Jeżeli widoczne są znaki uszkodzenia, nie podłączać go do źródła prądu el. i zapewnić jego naprawę w autoryzowanym punkcie serwisowym marki Nature7®. Do naprawy urządzenia zastosować można wyłącznie oryginalne części producenta i naprawę wykonywać może wyłącznie autoryzowany punkt serwisowy marki Nature7®. W celu wykonania napraw gwarancyjnych

prosimy o kontakt ze sprzedawcą, u którego został wyrób zakupiony i on następnie zapewni naprawę w autoryzowanym serwisie. W przypadku naprawy pozagwarancyjnej prosimy o kontakt z serwisem marki Nature7® (miejsca serwisowe znaleźć można na stronach internetowych podanych na wstępie instrukcji).

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

OSTRZEŻENIE DOT. OSTRYCH NOŻY MIKSERA:

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

X. Odsyłacz do tabliczki znamionowej i piktogramów

 Rys. F)



Przed użyciem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję obsługi.



Spełnia wymagania UE.



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



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

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. Magazynowanie

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

XIII. Odpowiedzialność za wady

W dniu 01.01.2014 weszła w życie ustawa nr 89/2012 Dz.U. z dnia 3 lutego 2012r. i na ten dzień tracą ważność ustawy 40/1964 Dz.U.; 513/1991 Dz.U. i 59/1998 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów. Odpowiedzialność za wady dot. zakupione produktu obowiązuje przez okres 2 lat od dnia sprzedaży.

Roszczenia bezpłatnej naprawy wynikającej z gwarancji kierują się ustawą nr 89/2012 Dz.U. W przypadku spełnienia poniżej podanych warunków, które zgodne są z niniejszą ustawą, produkt zostanie bezpłatnie naprawiony.

WARUNKI GWARANCJI

1. Obowiązkiem sprzedającego jest prezentacja produktu (o ile jego charakter na to pozwala) i zgodnie z ustawą wystawienie dowodu sprzedaży. Wszystkie dane w dowodzie zakupu zapisane muszą zostać w sposób nienadający się do usunięcia.
2. Już podczas wyboru towaru należy dokładnie zastanowić się, jakie funkcje i czynności wymagane będą od wyrobu. To, że wyrób nie spełnia Państwa późniejszych wymagań technicznych, nie jest powodem do reklamacji.
3. W przypadku domagania się roszczeń do bezpłatnej naprawy towar przekazany musi zostać z poprawnie wypełnionym dowodem zakupu.
4. Do przekazania towaru do reklamacji, produkt powinien zostać w miarę możliwości wyczyszczony i zapakowany tak, by podczas transportu nie doszło do jego uszkodzenia (najlepiej w oryginalnym opakowaniu). W ramach dokładnego określenia usterki i jej doskonałego usunięcia należy wraz z produktem wysłać także jego akcesoria.
5. Serwis nie ponosi odpowiedzialności za towar uszkodzony przez przewoźnika.
6. Serwis następnie nie ponosi odpowiedzialności za przestane akcesoria, które nie przedstawiają wyposażenia standardowego produktu. Wyjątkiem są przypadki, kiedy akcesoriów nie można zdemontować z powodu wady produktu.
7. Odpowiedzialność za wady („gwarancja“) obejmuje widoczne i skryte wady produktu.
8. Naprawy gwarancyjne uprawniony jest wykonywać wyłącznie autoryzowany punkt serwisowy marki Nature7.
9. Producent odpowiedzialnym jest za to, że przez cały okres odpowiedzialności za wady produkt będzie posiadał właściwości i parametry

podane w warunkach technicznych, w przypadku przestrzegania instrukcji obsługi.

10. Prawo do bezpłatnej naprawy wygasa, jeżeli:
 - a) produkt nie był eksploatowany zgodnie z instrukcją obsługi.
 - b) wykonana została ingerencja w budowie urządzenia bez wcześniejszej pisemnej zgody wydanej przez firmę Madal Bal a.s. albo 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. zapylnym, 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.

👍 W przypadku pytań chętnie służymy pomocą także na nature7@madalbal.cz.

DEKLARACJA O NIESZKODLIWOŚCI DLA ZDROWIA


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

oświadczamy, iż poniżej podany produkt spełnia wymagania Komisji Europejskiej (UE) 10/2011 w brzmieniu późniejszych przepisów oraz Obwieszczenia Ministra Zdrowia nr 38/2001

Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów i Obwieszczenia 409/2005 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów ustalających wymagania higieniczne dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nature7® 569522
Mikser osobisty 300 W

W Zlinie: 16/05/15


Martin Šenkýř
Člonek Zarządu S.A.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE I GS

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

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

Nature7® 569522
Mikser osobisty 300 W

zaprojektowana i wyprodukowana została zgodnie z poniższymi normami:


EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; 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
2011/65 UE

2009/125 EC (Rozporządzenie Komisji (UE) 1275/2008 i 801/2013)
ZEK 01.4-08



W Zlinie: 16/05/15


Martin Šenkýř
Člonek Zarządu S.A.



Úvod

Vážený zákazník,

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

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

V prípade, že budete mať nejaké dotazy, obráťte sa na:



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

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

Dátum vydania: 16/05/15

I. Charakteristika

Osobný mixér Nature7® 569522 umožňuje pripraviť smoothie, nápoje, kojeneckú stravu atď. priamo do nádoby, ktorú je možné si vziať do školy, zamestnania alebo na cesty. Nádobku na mixovanie s hotovým nápojom, smoothie alebo inú obľúbenú pochúťku jednoducho odskrutkujte zo základne na mixovanie a uzatvorte priloženým viečkom s uzatvárateľným zobáčikom. Nádobka na mixovanie slúži zároveň ako nádobka na pitie alebo na prenos či skladovanie pripraveného nápoja/pokrmu.

➔ Nádobka je vyrobená zo zdravotne neškodného plastu, ktorý je BPA free (neobsahuje bisfenol A), a preto je tiež vhodný na prípravu dojčenskej stravy.

➔ Odolnosť plastových dielov voči teplote do 60°C umožňuje prípravu teplých pokrmov ako sú napr. polievky, omáčky atď. a tiež ich umývanie v umývačke na riad.

➔ Mixér je priestorovo nenáročný a výkonný zároveň. Bez problému zvládne spracovať ovocie a zeleninu, nasekať orechy, semená, bylinky, vyrobiť ľadovú triešť, pyré atď.

II. Technické údaje

Príkon	300 W
Otáčky	21 000 min ⁻¹
Materiál nádoby	Tritan™ (neobsahuje bisfenol A; „BPA free“)
Objem nádoby	600 ml alebo 300 ml
Maximálna teplota kvapaliny v nádobke	60°C
Materiál základne na mixovanie a viečka	ABS (neobsahuje bisfenol A; „BPA free“)
Napájacie napätie/frekvencia	220-240 V~50 Hz
Krytie	IP20
Trieda izolácie	II (dvojitá izolácia)

Hmotnosť bez kábla	1,2 kg
Hladina akustického tlaku (podľa EN 60704-1)	< 70 dB(A)
Hladina akustického výkonu (podľa EN 60704-1)	< 80 dB(A)

III. Súčasti mixéru

(👁 obr. A)

- 1) Napájací kábel motorovej jednotky
- 2) Priestor na usadenie nádoby so základňou na mixovanie do motorovej jednotky
- 3) Prevádzkový spínač
- 4) Nádobka na mixovanie/prenášanie 600 ml s odmerkou objemu
- 5) Nádobka na mixovanie/prenášanie 300 ml s odmerkou objemu
- 6) Viečka na nádoby s uzatvárateľným zobáčikom
- 7) Základňa na mixovanie s nožmi

! UPOZORNENIE

Pred použitím si prečítajte celý návod na použitie a nechajte ho priložený u výrobku, aby sa s ním obsluhujúci mohol zoznámiť. Ak výrobok niekomu požičiavate alebo predávate, priložte k nemu aj tento návod na použitie. Nedovoľte, aby sa tento návod znehodnotil. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody či zranenia vzniknuté používaním prístroja, ktoré je v rozpore s týmto návodom. Pred použitím prístroja sa zoznámte so všetkými ovládacími prvkami a súčastami a tiež so spôsobom vypnutia prístroja, aby ste ho mohli v prípade nebezpečnej situácie ihneď vypnúť. Pred použitím skontrolujte pevné upevnenie všetkých súčastí a skontrolujte, či niektorá časť prístroja vrátane prírodného kábla nie je poškodená. Za poškodenie sa považuje aj popraskaný prírodný kábel. Prístroj s poškodenými časťami nepoužívajte a zaistite jeho opravu v autorizovanom servise značky Nature7®.

IV. Dôležité informácie k používaniu mixéru

! UPOZORNENIE

- Pred použitím mixéru dôkladne umyte všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
- Než začnete mixovať plodiny, ktoré obsahujú tvrdé súčasti ako sú napr. kôstky, škrupiny, tieto časti odstráňte.
- Plodiny pred spracovaním dôkladne umyte.
- Objemnejší materiál pred vložením do mixéru najskôr nakrájajte na kúsky nie väčšie ako 2,5 cm. Nemixujte materiál s väčším rozmerom ako 2,5 cm!
- Mixér nikdy nepoužívajte na miesenie cesta alebo na spracovanie podobných hustých substancií ako je napr. zemiaková kaša, maslový krém, atď., ďalej na mletie mäsa atď., pretože by to viedlo k preťaženiu a spáleniu motora mixéru.
- Do nádoby na mixovanie nikdy nedávajte teplejší materiál/kvapalinu ako 60°C, viedlo by to k poškodeniu plastu a tesnenia základne na mixovanie.

V. Nastavenie a použitie mixéru

- 1) Do nádoby na mixovanie vložte suroviny, tvrdších a hustejších surovín dajte ale menšie množstvo, aby nedošlo k preťaženiu motora mixéru a ak to bude možné, do zmesi pridajte trochu vody alebo mlieka. Celkový objem zmesi na mixovanie, ktorá zahŕňa kvapalnú časť, nesmie presahovať 300 ml (prípadne 600ml u malej nádoby) z dôvodu potreby určitého voľného priestoru pre pohyb zmesi, ktorá sa mixuje, inak nebude materiál rovnomerne rozmixovaný/nasekaný v celom objeme zmesi. (👁 obr. B)

- 2) Motorovú jednotku mixéru umiestnite na pevnú a suchú rovnú plochu.
- 3) Na závit nádoby na mixovanie so surovinami naskrutkujte základňu na mixovanie a riadne ju utiahnite. (👁 obr. C)
- 4) Pred zapojením napájacieho kábla motorovej jednotky do zásuvky s el. napätím skontrolujte, či hodnota napätia v zásuvke zodpovedá hodnote uvedenej na štítku motorovej jednotky. Mixér je možné používať v rozmedzí napätia 220-240 V~50 Hz. Zástrčku napájacieho kábla mixéru potom zastrčte do el. zásuvky.
- 5) Nádobku na mixovanie s riadne utiahnutou základňou na mixovanie otočte dnom nahor a nádobku otočte tak, aby symbol „▲“ na základni na mixovanie bol na mieste toho istého symbolu na motorovej základni. Potom základňu na mixovanie s nádobkou usadte do priestoru motorovej jednotky a za mierneho tlaku ňou otočte doľava tak, aby došlo k zaisteniu. (👁 obr. E-1, E-2)

! UPOZORNENIE

Pokiaľ nádobka na mixovanie nebude v mixéri usadená správne, nedôjde k uvedeniu mixéru do chodu, pretože mixér je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá nedovolí uviesť mixér do chodu, ak nie je aktivovaná.

- 6) Mixér uvediete do chodu stlačením prevádzkového spínača a zmes v mixéri počas celej doby mixovania kontrolujte. Ak zmes necirkuluje, je príliš a je teda nutné zmenšiť jej množstvo v nádobke. Prírodný kábel odpojte od zdroja el. prúdu a pri demontáži postupujte podľa nižšie uvedených krokov.
 - ➔ Jemnosť zmesi/mletého materiálu, ktorý mixujete závisí od doby chodu mixéru.

! UPOZORNENIE

- Ak po stlačení prevádzkového spínača nedôjde k uvedeniu mixéru do chodu, ihneď prevádzkový spínač uvoľníte, odpojte ho od zdroja el. prúdu a zistíte, či je príčina v zablokovanom noži mixéru, nesprávnom usadení nádoby na mixovanie atď. Rovnakým spôsobom postupujte, ak sa chod mixéru náhle zastaví.
 - Ak je počas chodu mixéru jasný „unavený“ zvuk motora, mixér ihneď vypnite a odstráňte príčinu preťaženia, aby nedošlo k spáleniu motora mixéru. Na poškodenie motora spôsobené jeho preťažením nie je možné uplatniť nárok na bezplatnú záručnú opravu, pretože sa nejedná o výrobnú poruchu výrobku.
- 7) Ak je surovina zmixovaná/pomletá, mixér vypnete uvoľnením prevádzkového spínača.
 - 8) Napájací kábel odpojte od zdroja el. prúdu.
 - 9) Nádobku na mixovanie otočte doprava a vytiahnite ju z priestoru motorovej základne.
 - 10) Základňu na mixovanie z nádoby odskrutkujte a obsah nádoby vyprázdňte, alebo základňu na mixovanie nahradte viečkom s uzatvárateľným zobáčikom. Nádobku s obsahom si potom môžete odnieť. Časti mixéru, ktoré boli v kontakte s potravinami omyjte vodou. (👁 obr. D)
 - 11) Časti mixéru, ktoré boli v kontakte s potravinami umyte vodou. V prípade potreby motorovú jednotku otrite vlhkou handričkou.

VI. Tipy na použitie mixéra

ŠŤAVA Z CELÝCH KUSOV OVOCIA

Po rozmixovaní 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.

KRÁJANIE/SEKANIE

Mrkva, olivy, oriešky, kokos, cibuľa, vajcia, syry a ďalšie je možné nakrájať na požadovanú hrubosť v závislosti od doby chodu.

ĽAD A MRAZENÉ POLOTOVARY

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

SEMIENKA

Vaše ľanové, sezamové alebo slnečnicové semienka budú počas chvíľky jemne pomleté, čím sa pre telo sprístupnia inak nedostupné výživné látky. Semienka odporúčame dopredu namočiť na niekoľko hodín do vody pre lepšie uvoľnenie a dostupnosť bioaktívnych látok zo suroviny.

! UPOZORNENIE

- Mletím tvrdších a hutnejších plodov, napr. orechov, dôjde k jemnému poškrabaniu vnútornej steny nádoby na mixovanie a tak nádoba nebude mať matný vzhľad, je to prirodzený jav.
- Mixérom neodporúčame mlieč kávu, pretože káva nebude rovnomerne namletá. Určitý podiel nameliete na veľmi jemno a zvyšnú časť na hrubo.

POLIEVKY

Stačí do nádoby vložiť zeleninu, zaliať studenou vodou, pridať korenie či ďalšie ingrediencie, mixovať a pripravíte si tak skvelé studené/teplé polievky. Pamätajte na to, že teplota polievky nesmie presiahnuť 60°C.

VII. Recepty

SMOOTHIES - KOKTAILY

Na jemný detox

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

Ovocie aj zeleninu umyte a vložte do mixéra. Pridajte vetvičku rozmarínu, med a vodu podľa potreby. Mixujte, kým nebude hladký.

Pre zdravú pokožku

- 50 ml šťavy z mrkve
- 50 g melóna cantaloupe
- 25 g hrušiek
- 15 g plodov physalis
- 50 g papáje
- 25 g mrkvy
- kúsok zázvoru, kocky ľadu a voda podľa potreby

Ovocie a zeleninu nakrájajte a s ostatnými prísadami, mixujte, kým nebude hladký.

Pre ladné krivky

- 100 g vodného melóna
- 30 g banánu
- 25 g malín
- 35 g jabĺk
- 5 g ľanových semienok, vetvička kôpru, voda podľa potreby

Do mixéra vložte všetky ingrediencie a vodu pridávajte podľa svojej potreby. Mixujte, kým nebude hladký.

VIII. Údržba a čistenie

- Pred každou údržbou a čistením mixéra odpojte napájací kábel motorovej jednotky od zdroja el. prúdu.
- Na vyčistenie motorovej jednotky používajte iba vlhkú handričku. Motorovú jednotku neponárajte do vody a zabráňte kontaktu jednotky s vodou.
- Všetky odnateľné časti môžete umývať vodou s teplotou do 60°C a tiež v umývačke na riad.
- Zabráňte kontaktu plastových častí mixéra s organickými rozpúšťadlami (napr. na báze acetónu) a abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ako je napr. čistiaci piesok, mohli by sa poškodiť.

! UPOZORNENIE

Pri vyčistení základne na mixovanie buďte veľmi opatrní, pretože sú nože na mixovanie ostré.

NÁHRADNÉ PRÍSLUŠENSTVO NA DOKÚPENIE V PRÍPADE POTREBY

Náhradné príslušenstvo	Obj. č.
Nádobka na mixovanie / prenášanie 600 ml	569522A
Základňa na mixovanie s nožmi	569522B

IX. Bezpečnostné pokyny

Podľa EN 60335-2-14 musí byť v návode na použitie pre mixéry uvedené nasledujúce vyhlásenie:

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

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.“

- Ak prístroj nepoužívate, nechávejte ho bez dozoru, chcete vykonať údržbu či nasadiť alebo odobrať nejakú časť, vždy ho vypnite a odpojte prívodný kábel od zdroja el. prúdu.
- Mixér je určený iba na použitie vo zvislej polohe!
- Pred pripojením prístroja k zdroju el. prúdu skontrolujte, či prístroj alebo jeho napájací kábel nie je poškodený. Ak javí známky poškodenia, nepripájajte ho k zdroju el. prúdu a 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 opravy po uplynutí záruky sa obráťte na autorizovaný servis značky Nature7® (servisné miesta nájdete na webovej adrese v úvode návodu).
- Prístroj je určený na používanie v uzatvorených priestoroch. Chráňte ho pred vlhkosťou a vniknutím vody do vnútorných častí prístroja. Prístroj nikdy

neumiestňujte na mokré povrchy, pretože môže dôjsť k vniknutiu vody do elektrických častí prístroja vetracími otvormi motora umiestnenými na spodku motorovej základne.

- Prívodný kábel chráňte pred mechanickým a tepelným poškodením. V prípade, že prívodný kábel prechádza cez ostrú hranu, vybavte ho vhodnou ochranou proti poškodeniu.
- Kábel udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov, aby nemohlo dôjsť k tepelnému narušeniu izolácie.

UPOZORNENIA PRE OSTRÉ MIXOVACIE NOŽE:

- Nože na mixovanie sú ostré! Zaobchádzajte s nimi veľmi opatrne.
- Prístroj nezapínajte, ak sú nože na mixovanie uvoľnené alebo poškodené.

X. Odkaz na štítok a piktogramy

(obr. F)



Pred použitím si prečítajte návod na použitie.



Vyhovuje požiadavkám EU.



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



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

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 týchto miestach obdržíte na obecnom úrade.



XII. Skladovanie

Vyčistený suchý prístroj skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí. Náradie chráňte pred vlhkosťou, priamym slnečným žiarením, sálavými zdrojmi tepla a nepriaznivými klimatickými javmi.

XIII. Zodpovednosť za poruchy

Dňa 1.1.2014 vstúpil do platnosti zákon č. 89/2012 Zb. zo dňa 3. februára 2012 a od tohto dátumu sa rušia neskorších predpisov. Zodpovednosť za chyby na Vami zakúpený výrobok platí 2 roky od dátumu zakúpenia. Uplatnenie nároku na bezplatnú záručnú opravu sa riadi zákonom č. 89/2012 Zb. Pri splnení nižšie uvedených obchodných podmienok, ktoré sú v súlade s týmto zákonom, Vám výrobok bude bezplatne opravený.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

- 1) Predávajúci je povinný spotrebiteľovi tovar predviesť (ak to jeho povaha umožňuje) a vystaviť doklad o zakúpení v súlade so zákonom. Všetky údaje v doklade o zakúpení musia byť vypísané nezmazateľným spôsobom v okamžiku predaja tovaru.
- 2) Už počas výberu tovaru dôkladne zväzte, aké funkcie a činnosti od výrobku požadujete. To, že výrobok nevyhovuje Vaším neskorším technickým nárokom, nie je dôvodom k jeho reklamáci.

- 3) Pre uplatnenie nároku na záručnú opravu musí byť tovar predaný s patričným dokladom o zakúpení.
 - 4) Pre prijatie tovaru na reklamáciu mal by byť tovar, pokiaľ to bude možné, očistený a zabalený tak, aby počas prepravy nedošlo k poškodeniu (najlepšie v originálnom obale). Z dôvodu presnej diagnostiky poruchy a jej dôkladného odstránenia spolu s výrobkom zašlite aj jeho originálne príslušenstvo.
 - 5) Servis nenesie zodpovednosť za tovar poškodený prepravcom.
 - 6) Servis tiež nenesie zodpovednosť za zaslané príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou základného vybavenia výrobku. Výnimku tvoria prípady, keď príslušenstvo nie je možné odstrániť z dôvodu poruchy výrobku.
 - 7) Zodpovednosť za poruchy („záruka“) sa vzťahuje na skryté a viditeľné poruchy výrobku.
 - 8) Záručnú opravu je oprávnený vykonávať výhradne autorizovaný servis značky Nature7® (pozri ďalej).
 - 9) Výrobca zodpovedá za to, že výrobok bude mať po celú dobu zodpovednosti za poruchy vlastnosti a parametre uvedené v technických údajoch, pri dodržaní návodu na použitie.
 - 10) Nárok na bezplatnú opravu zaniká v prípade, že:
 - a) výrobok nebol používaný a udržiavaný podľa návodu na obsluhu
 - b) bol prevedený zásah do konštrukcie stroja bez predchádzajúceho písomného povolenia vydaného firmou Madal Bal a.s. alebo autorizovaným servisom značky Nature7®.
 - c) výrobok bol používaný v iných podmienkach alebo na iné účely, než na ktoré bol určený
 - d) bola niektorá časť výrobku nahradená neoriginálnou súčasťou.
 - e) k poškodeniu výrobku alebo nadmernému opotrebovaniu došlo vinou nedostatočnej údržby.
 - f) výrobok havaroval, bol poškodený vyššou mocou či nedbalosťou užívateľa.
 - g) škody vzniknuté pôsobením vonkajších mechanických, teplotných či chemických vplyvov.
 - h) závady boli spôsobené nevhodným skladovaním alebo 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 prevedené falšovanie dokladu o zakúpení alebo reklamačnej správy.
- 11) Zodpovednosť za poruchy sa nevzťahuje na bežné opotrebenie výrobku alebo na použitie výrobku na iné účely než na tie, na ktoré je určený.
 - 12) Zodpovednosť za poruchy sa nevzťahuje na opotrebovanie výrobku, ktoré je prirodzené z dôvodu jeho bežného používania, napr. obrúsenie brúsnych kotúčov, nižšia kapacita akumulátora po dlhodobom používaní atď.
 - 13) Poskytnutím záruky nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa k zakúpeniu veci viažu podľa zvláštnych právnych predpisov.
 - 14) Nie je možné uplatňovať nárok na bezplatnú opravu poruchy, na ktorú už bola predávajúcim poskytnutá zľava. Pokiaľ spotrebiteľ výrobok svojpomocne opraví, potom výrobca ani predávajúci nenesie zodpovednosť za prípadné poškodenie výrobku alebo zdravotné problémy z dôvodu neodbornej opravy alebo použitia neoriginálnych náhradných dielov.

ZÁRUČNÝ A POZÁRUČNÝ SERVIS

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



V prípade, že budete potrebovať ďalšie informácie, poradíme Vám na nature7@madalbal.cz.

ES A GS PREHLÁSENIE O ZHODE

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

prehlasuje, že ďalej označené zariadenie na základe svojej koncepcie a konštrukcie, rovnako ako na trh uvedené prevedenie, vyhovuje príslušným požiadavkám Európskej únie a požiadavkám pre udelenie GS značky. V prípade, že neschválime žiadne zmeny na zariadení, toto vyhlásenie stráca svoju platnosť.

Nature7® SJ250ST
Osobný mixér 300 W

bol navrhnutý a vyrobený v zhode s nasledujúcimi normami:

EN 60335-1; EN 60335-2-14+A1+A11; 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; 2011/65 EÚ; 2009/125 EC (Nariadenie Komisie (EÚ) 1275/2008 a 801/2013) ZEK 01.4-08



V Zlíně: 16/05/15

Martin Šenkýř
člen predstavenstva a.s.

PREHLÁSENIE O ZDRAVOTNEJ NEZÁVADNOSTI

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

prehlasuje, že nižšie zmieňovaný výrobok spĺňa požiadavky nariadenia Európskej komisie (EÚ) 10/2011 v znení neskorších predpisov a Vyhlášku Ministerstva zdravotníctva č. 38/2001 Zb. v znení neskorších predpisov a vyhlášku 409/2005 Zb. v znení neskorších predpisov, ktoré stanovujú požiadavky na plasty, kovy a materiály určené pre styk s potravinami.

Nature7® 569522
Osobný mixér 300 W

V Zlíně: 16/05/15

Martin Šenkýř
člen predstavenstva a.s.



Záruční list
Garantieschein
Warranty Certificate
Tarjeta de garantía
Carte de garantie
Jótállási jegy
Karta gwarancyjna
Záručný list

569522

- Osobní mixér • Persönliche Mixer
• Personal Blender • Batidora personal
• Mixeur individuel • Mixerrel közvetlenül
• Mikser osobisty • Osobný mixér



Razitko a podpis prodávce • 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)

