

nama[®]

TABLE OF CONTENTS

01 | Safety

02 | Juicer

03 | Blender

04 | Appendix

05 | Languages

02 Important Safeguards

03 Safety Precautions

10 Parts and Accessories

12 Assembling the Chamber

13 Assembling the Hopper

14 Final Assembly

15 Tips

16 Control Knob and Display

18 How to Operate

20 Ingredients

21 Layering Guide

22 How to Operate for Sorbet

23 Sorbet Ingredients

24 Silicone Parts

26 Strainers and Attachments

27 How to Disassemble / Clean

30 Parts and Accessories

32 Assembly

34 Control Knob and Display

35 Blending Modes

36 How to Operate

38 Ingredients

39 Blending Guide

40 How to Disassemble / Clean

41 Troubleshooting

43 Error Codes

44 Warranty

45 Traducción al Español

91 Traduction Française

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

1. WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT PUT THE MAIN BODY (MOTOR) IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
3. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE CLOSELY SUPERVISED AND INSTRUCTED CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
4. TURN THE APPLIANCE OFF, THEN UNPLUG FROM THE OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING. TO UNPLUG, GRASP THE PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.
5. AVOID CONTACTING MOVING PARTS. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT ANY SAFETY INTERLOCK MECHANISMS.
6. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.
7. THE USE OF ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.
8. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER, OR TOUCH HOT SURFACES.
9. ALWAYS MAKE SURE HOPPER IS SECURELY FASTENED IN PLACE BEFORE MOTOR IS TURNED ON. DO NOT UNFASTEN HOPPER WHILE JUICER IS IN OPERATION.
10. BE SURE TO TURN SWITCH TO OFF POSITION AFTER EACH USE OF YOUR JUICER.
11. DO NOT PUT YOUR FINGERS OR OTHER OBJECTS INTO THE JUICER OPENING WHILE IT IS IN OPERATION. IF FOOD BECOMES LODGED IN OPENING, USE FOOD PUSHER OR ANOTHER PIECE OF FRUIT OR VEGETABLE TO PUSH IT DOWN. WHEN THIS METHOD IS NOT POSSIBLE, TURN THE MOTOR OFF AND DISASSEMBLE JUICER TO REMOVE THE REMAINING FOOD.
12. DO NOT USE OUTDOORS.
13. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER OR IN A HEATED OVEN.
14. DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.
15. DO NOT USE THE APPLIANCE IF THE ROTATING SIEVE IS DAMAGED.
16. DO NOT TOUCH SURFACES THAT MAY BE HOT. USE HANDLES OR KNOBS PROVIDED.
17. EXTREME CAUTION MUST BE USED WHEN MOVING AN APPLIANCE CONTAINING HOT OIL OR OTHER HOT LIQUIDS.
18. WHERE APPLICABLE ALWAYS ATTACH PLUG TO APPLIANCE AND CHECK THAT THE CONTROL IS OFF BEFORE PLUGGING CORD INTO WALL OUTLET. TO DISCONNECT, TURN THE CONTROL TO OFF, THEN REMOVE PLUG FROM WALL OUTLET.
19. KEEP HANDS AND UTENSILS, OTHER THAN THE TAMPER PROVIDED, OUT OF CONTAINER WHILE BLENDING TO REDUCE THE RISK OF SEVERE INJURY TO PERSONS OR DAMAGE TO THE BLENDER. THE COVER MUST REMAIN IN PLACE WHEN USING THE TAMPER THROUGH THE OVER OPENING.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONTINUED)

A SCRAPER MAY BE USED BUT MUST BE USED ONLY WHEN THE BLENDER IS NOT RUNNING.

20. BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.
21. ALWAYS OPERATE BLENDER WITH COVER IN PLACE.
22. THE USE OF ATTACHMENTS, INCLUDING CANNING JARS, NOT RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE A RISK OF INJURY TO PERSONS.
23. WHEN BLENDING HOT LIQUIDS, REMOVE CENTER PIECE OF TWO-PIECE COVER.
24. ALLOW TO COOL BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY PRECAUTIONS (HOUSEHOLD USE ONLY)

Read this manual before operating product.

1. Read *Safety Precautions* (pp.03-05) and use the appliance properly in accordance with this user manual.
2. After reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
3. Do not use this product internationally that has a different power supply and voltage than specified on the rating label located on the product base.
4. Any quality improvements are subject to change without notice.

Precautions for Safe Use



1. You should read *Safety Precautions*.
2. You should follow *Safety Precautions*.
3. Precautions are classified as follows:

WARNING: VIOLATING THE LABELING REQUIREMENTS AND WARNING MARKS MAY CAUSE SERIOUS INJURY OR DEATH, OR DAMAGE TO THE PRODUCT.

- USE THE CORRECT VOLTAGE AND POWER ONLY AS SPECIFIED ON THE WARRANTY CARD, THE PRODUCT SPECIFICATIONS, AND RATING LABEL. FAILURE TO FOLLOW THIS INSTRUCTION MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK, FIRE, OR

PERFORMANCE IMPAIRMENT. Connecting to a different voltage may shorten the motor's lifespan or cause malfunction.

- IF THE POWER CORD IS DAMAGED IN ANY WAY, DO NOT USE OR OPERATE PRODUCT AND DO NOT ATTEMPT TO REPAIR OR MODIFY IT YOURSELF. IT MUST BE REPLACED BY MANUFACTURER OR AUTHORIZED DEALER. PLEASE CONTACT NAMA CUSTOMER SERVICE.

SAFETY PRECAUTIONS (CONTINUED)

- DO NOT BEND, TIE, DAMAGE OR PULL THE POWER CORD BY FORCE, OR PLACE IT NEAR A HIGH TEMPERATURE OR HEAT SUCH AS A GAS STOVE. ALSO, DO NOT PLACE ANY HEAVY OBJECT ON TOP OF THE PRODUCT, WEDGE IT INTO A NARROW SPACE, OR ALTER IT. It may damage the power cord and cause fire and/or electric shock.
- DO NOT PRESS BUTTONS AND INSERT OR PULL THE CORD WITH WET HANDS. IT MAY CAUSE ELECTRIC SHOCK, A SHORT CIRCUIT AND/ OR FIRE. DO NOT LET ANY FOREIGN SUBSTANCES COME INTO CONTACT AND/ OR NEAR THE CONTROL KNOB.
- DO NOT USE THE PRODUCT IN A PLACE WITH A HIGH HUMIDITY LEVEL OR RISKS OF FIRE. DO NOT PLACE THE DEVICE ON TOP OF OR NEAR A HOT GAS STOVE, MICROWAVE OR OTHER KITCHEN APPLIANCES THAT MAY BECOME HOT.
- DO NOT ATTEMPT TO MODIFY, DISMANTLE OR REPAIR THE PRODUCT YOURSELF UNDER ANY CIRCUMSTANCES.
- DO NOT SPLASH LIQUIDS ON THE PRODUCT MOTOR BASE. IF LIQUIDS GET INTO THE PRODUCT MOTOR BASE, UNPLUG PRODUCT FROM POWER AND CONTACT NAMA CUSTOMER SERVICE FOR SUPPORT.
- DO NOT SOAK THE PRODUCT MOTOR BASE IN ANY LIQUIDS TO CLEAN IT. DO NOT LET WATER GET ON THE POWER PLUG. DO NOT WIPE THE PRODUCT WITH A PAINT THINNER, BENZENE OR SPRAY-TYPE CHEMICAL. PLEASE STORE THE PRODUCT AWAY FROM HIGH TEMPERATURES AND HUMIDITY.
- DO NOT USE THE PRODUCT IN A PLACE SUCH AS A SINK OR BATHTUB WHERE WATER MAY GET INTO IT. DO NOT CONTROL BUTTONS WITH WET HANDS. USE THE PRODUCT ONLY ON A FLAT AND DRY SURFACE.
- DO NOT USE SEVERAL ELECTRIC APPLIANCES SIMULTANEOUSLY BY PLUGGING THEM ALL INTO A SINGLE MULTI-TAB POWER STRIP OR OUTLET. PLEASE USE AN EXCLUSIVE OUTLET WHEN OPERATING THIS PRODUCT.
- DO NOT MOVE THE PRODUCT DURING OPERATION. AND DO NOT INSERT HANDS, TOOLS OR ANYTHING OTHER THAN INGREDIENTS AND THE PUSHER INTO THE CONTAINER. Insertion of hands, tools, etc. may cause a serious injury, accident and/or malfunction.
- THOSE WHO ARE NOT FAMILIAR WITH THE HANDLING OF THIS PRODUCT SHOULD NOT USE IT ALONE. Those who experience physical and/or mental discomfort, those who lack experience and knowledge, and children should use the product with a guardian.
- DO NOT USE IT WITHIN CHILDREN'S REACH. Children should be carefully supervised so that they do not use this device for play. There is a risk of an injury or malfunction if children accidentally hit and knock it down.
- FOR CHILDREN, EVEN A MINOR BURN MAY BE EXTREMELY DANGEROUS. EDUCATE CHILDREN SO THAT THEY LEARN THE HABIT OF PRACTICING CAUTION ABOUT HOT LIQUIDS.
- TURN OFF THE POWER AND PULL OUT THE POWER PLUG WHEN ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS, WHEN THE PRODUCT IS NOT USED, OR BEFORE CLEANING. Make sure to pull out the power cord pulling from the plug and disconnect power before cleaning or when not in use.
- MAKE SURE TO REMOVE THE POWER PLUG FROM THE OUTLET BEFORE CLEANING THE PRODUCT. DO NOT CLEAN THE PRODUCT IN AN INCORRECT METHOD. Refer to the user manual for cleaning and do not clean by any method not specified.
- USE IT IN PLACE WITH A LEVEL SURFACE. DO NOT USE THE PRODUCT OUTDOORS, OR EXERT ANY EXCESSIVE SHOCK TO OR DROP THE PRODUCT. DO NOT USE THE PRODUCT IF IT IS DAMAGED.
- DO NOT USE THE PRODUCT WHILE WEARING OR POSSESSING AN ARTICLE WITH MAGNETIC FORCES (E.G. MAGNETIC BRACELET). KEEPING AN

SAFETY PRECAUTIONS (CONTINUED)

- ITEM WITH MAGNETIC FORCES NEAR THE PRODUCT MAY CAUSE A MALFUNCTION.
- THE SMELL EXPERIENCED WHEN USING A NEW PRODUCT WILL NATURALLY GO AWAY OVER TIME. It is a common phenomenon and has no issue during use.
- USE OF AN EXCESSIVELY LARGE AMOUNT OF INGREDIENTS MAY DAMAGE THE PARTS.
- PLEASE REMOVE ALL PACKAGING AND LABELS BEFORE USE. ALL PROTECTIVE MATERIALS ATTACHED TO THE CONTAINER SHOULD BE REMOVED BEFORE USE.
- FOR SAFETY, PLEASE KEEP PACKAGING MATERIALS (BAGS, DRAWSTRINGS, ETC.) OUT OF CHILDREN'S REACH.
- PRIOR TO USE, ALWAYS CHECK THAT THE PRODUCT IS ASSEMBLED CORRECTLY .
- THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE FOR COMMERCIAL PURPOSES. USE OF THE DEVICE FOR AN INCORRECT PURPOSE OR METHOD OR A FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE GUIDELINES MAY CAUSE A SERIOUS INJURY OR DEATH, OR CONSIDERABLE DAMAGE TO THE PRODUCT.
- DO NOT CLEAN THE PRODUCT AT A TEMPERATURE OF 80°C OR HIGHER. DO NOT PLACE IT IN A DISHWASHER, DRYER, MICROWAVE, ETC.
- WE RECOMMEND TO CLEAN THE PRODUCT IMMEDIATELY AFTER USE TO PREVENT ISSUES WITH PERFORMANCE.
- DO NOT USE THE BLENDER JUG AS A STORAGE CONTAINER AS IT MAY CAUSE DAMAGE TO THE PRODUCT.
- WE RECOMMEND FOLLOWING THE INSTRUCTIONS IN THIS USER MANUAL TO PREPARE INGREDIENTS BEFORE INSERTING THEM.
- DO NOT OPERATE THIS PRODUCT WITHOUT INGREDIENTS.
- WHEN USING THE PRODUCT, BE CAREFUL SO THAT CLOTHING, A TIE, LONG NECKLACE, SCARF, ETC. DO NOT GET INTO THE INLET.
- DO NOT USE THE DEVICE IF A ROTATING PART (AUGER, PROCESSING BLADE, STAINLESS BLADES OF THE BLENDER) OR A LID (HOPPER LID, BLENDER LID) IS DAMAGED OR CRACKED. IF THE DEVICE IS DAMAGED, DO NOT USE IT AND CONTACT THE NAMA CUSTOMER SERVICE FOR AN INSPECTION, REPAIR OR REPLACEMENT.

Cautions During Operation



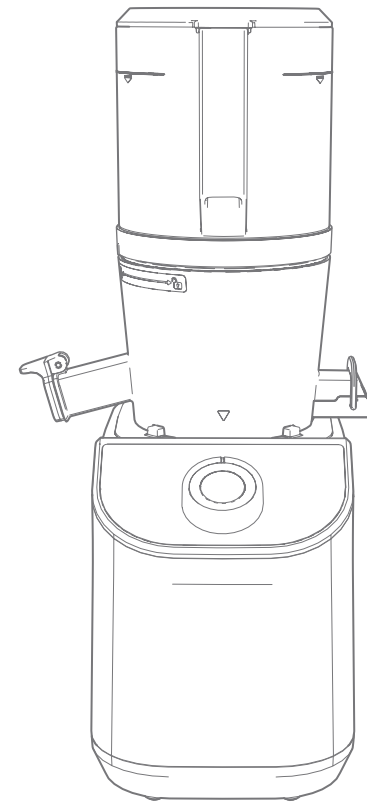
WHEN USING JUICER

- MAKE SURE TO PROPERLY READ THE INSTRUCTIONS FOR PREPARING INGREDIENTS BEFORE INSERTING THEM.
- Poorly prepared ingredients may hinder the extraction process and/or cause damage to the product.
- INGREDIENTS THAT NEED EXTRA CARE
- When using soft ingredients alone, such as oranges, mangoes, bananas, or strawberries, the juice or ingredients may collect inside the chamber and hopper and not be extracted properly. We recommend to add harder type of ingredients like carrots, beets, and celery on top of or after soft ingredients.
- When making nut milks, we recommend soaking the nuts in water for a minimum of 4 hours to help soften the nuts for extraction.
- INGREDIENTS THAT CANNOT BE JUICED
- Do not use ingredients such as sesame seeds, coffee beans, hard seeds, or pits of stone fruits.
- Do not use any ingredients that are not juiceable in nature, such as lemongrass or sugarcane, which may cause damage to the product.
- Do not use frozen ingredients or ice cubes for juicing.
- WE RECOMMEND CONSUMING THE JUICE IMMEDIATELY FOR OPTIMAL NUTRITION, AND CONSUME JUICE WITHIN 3 DAYS IF REFRIGERATED IN AIRTIGHT SEALED CONTAINER.
- DO NOT USE THIS PRODUCT FOR GRINDING GRAINS OR COFFEE BEANS (FAILURE TO FOLLOW THIS INSTRUCTION MAY CAUSE MALFUNCTION OR DAMAGE TO THE PRODUCT.)
- Do not re-squeeze pulp discharged through the pulp outlet.
- Do not operate the product before inserting ingredients.
- DO NOT OVERLOAD INGREDIENTS INTO THE HOPPER ABOVE THE MAXIMUM FILL LINE.
- We recommend not to operate the juicer for more than 30 minutes continuously. It may cause failure due to overheating of the motor.
- Never insert utensils such as a knife or spoon into the pulp outlet during the operation. Inserting utensils or foreign objects may cause damage to the juicer and personal injury.
- Do not push the ingredients in the hopper with anything except the pusher provided with this juicer. Using anything except the pusher provided may stick to the processing blade and cause injury and failure.
- DO NOT OPERATE THE CONTROL KNOB WITH WET HANDS. IT MAY CAUSE ELECTRIC SHOCK, SHORT CIRCUIT OR FIRE.
- REMEMBER TO OPEN THE JUICE CAP WHEN THE CHAMBER BECOMES FULL WHILE JUICING AND EMPTY THE PULP CONTAINER FREQUENTLY WHEN JUICING IN BULK OR MAKING LARGE BATCHES OF JUICE.
- Juice or pulp may overflow the container. The juice can flow backwards into the hopper and may leak if the juice cap is closed.
- If you do not wash immediately after use, it may be caked with pulp, which makes it difficult to disassemble and wash or may become the cause of performance degradation.
- THE CHAMBER SET CANNOT BE ASSEMBLED OR DISASSEMBLED WHILE ON THE BASE.

WHEN USING BLENDER

- DO NOT USE IT CONTINUOUSLY FOR A DURATION LONGER THAN THE STANDARD USAGE TIME. IT MAY OVERHEAT THE MOTOR AND CAUSE A MALFUNCTION. IF IT HAS TO BE USED FOR LONGER THAN THE STANDARD USAGE TIME, DO SO WITH A GAP OF 30 MINUTES OR LONGER. IN MANUAL MODE, USE IT FOR 1 MINUTE, 8 TIMES (1 MINUTE OF OPERATION FOLLOWED BY 1 MINUTE OF STOPPAGE, PROHIBITED TO USE 9 CONSECUTIVE TIMES) AND, IN AUTO MODE, USE IT ONCE FOR 7.5 MINUTES (7.5 MINUTES OF OPERATION FOLLOWED BY 30 MINUTES OF STOPPAGE, PROHIBITED TO USE 2 CONSECUTIVE TIMES)
- WHEN DETACHING THE JUG FROM THE BASE DURING OPERATION, ALWAYS WAIT UNTIL BLADES COME TO A COMPLETE STOP. When removing food or mixing ingredients, make sure to do so after separating the jug from the base.
- NEVER OPERATE THE BLENDER WITHOUT THE LID IN PLACE.
- WHEN THE POWER IS ON, DO NOT REMOVE THE FOOD STUCK ON THE WALLS OF THE BLENDER JUG OR MIX THE INGREDIENTS. When removing food or mixing ingredients, make sure to do so after separating the jug from the base. For re-operation, stop the device completely before use.
- PLEASE BE MINDFUL OF YOUR SAFETY WHEN INSERTING YOUR HANDS OR KITCHEN TOOLS INTO THE BLENDER JUG. ALWAYS STOP OPERATION OF BLENDER COMPLETELY AND SEPARATE THE JUG FROM THE BASE BEFORE INSERTING HANDS OR KITCHEN TOOLS IN THE JUG. BLADES ARE SHARP, BE CAREFUL NOT TO CUT YOURSELF.
- DO NOT POUR LIQUIDS OF AN AMOUNT GREATER THAN THE MAXIMUM ALLOWABLE CAPACITY SPECIFIED ON THE RECOMMENDED USAGE DIAGRAM. THE AMOUNT OF LIQUID OR FOOD INGREDIENTS SHOULD BE MAINTAINED OVER THE MINIMUM (100ML) MARK AND BELOW THE MAXIMUM (2,000ML) MARK. PLEASE USE THE RECOMMENDED AMOUNT. If water or food ingredients are filled over the maximum limit, they may overflow.
- DO NOT TOUCH SHARP BLADES WITH BARE HANDS. USE A CLEANING TOOL SUCH AS A CLEANING BRUSH TO CLEAN THE BLADES AND BOTTOM OF JUG.
- BLADES ARE NOT REMOVABLE FROM BLENDER JUG. DO NOT ATTEMPT TO SEPARATE THE BLADES FROM THE JUG, IT WILL CAUSE DAMAGE TO THE PRODUCT.
- THE BLENDER BLADES CAN ROTATE AT HIGH SPEEDS WHEN IN USE. IF THE BLENDER PRODUCES SMOKE OR EXCESSIVE HEAT TEMPERATURES, PLEASE STOP OPERATION IMMEDIATELY AND CONTACT NAMA CUSTOMER SERVICE.
- USE THE PUSHER FOR COLD INGREDIENTS ONLY AND, TO PREVENT OVERHEATING, DO NOT USE THE MANUAL MODE FOR OVER 5 MINUTES CONTINUOUSLY. Do not insert hot ingredients to cook. For hot ingredients, cool them at room temperature before placing them in the container.
- WHEN MAKING A SMOOTHIE, IF FROZEN INGREDIENTS ARE STUCK TOGETHER IN LARGE CHUNKS, ALLOW TO THAW AND BREAK UP INTO SMALLER PIECES BEFORE PLACING INTO BLENDER JUG.
- PROCESSING EXTREMELY HARD SPICES SUCH AS NUTMEG OR HARD SEEDS LIKE PITS OF STONE FRUITS MAY DAMAGE THE BLADES.
- NEVER BLEND BOILING HOT LIQUIDS. ALLOW TEMPERATURE TO DROP BEFORE INSERTING INTO BLENDER JUG.
- CAUTION WHEN BLENDING HOT LIQUIDS OR INGREDIENTS. DO NOT EXCEED MAX LIMIT 1 LITER OR 33.8 OZ. IN JUG.
- DO NOT LEAVE BLENDER UNATTENDED WHEN IN USE.
- ONLY USE THE PUSHER PROVIDED WITH THIS PRODUCT WHEN BLENDER IS IN USE.

NAMA C2 JUICER OPERATION



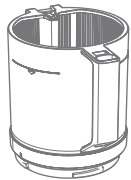
PARTS AND ACCESSORIES

HOPPER PARTS

Hopper Lid



Hopper



CHAMBER PARTS

Auger



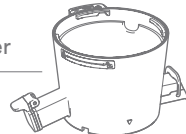
Strainer



Spinning Brush

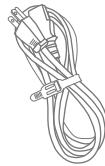


Chamber

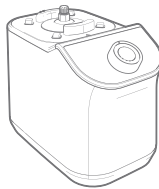


BASE PARTS

Power Cord



Base



ACCESSORIES

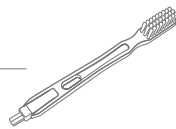
Pulp Container



Juice Container

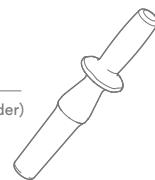


Cleaning Brush



Pusher

(same for blender)

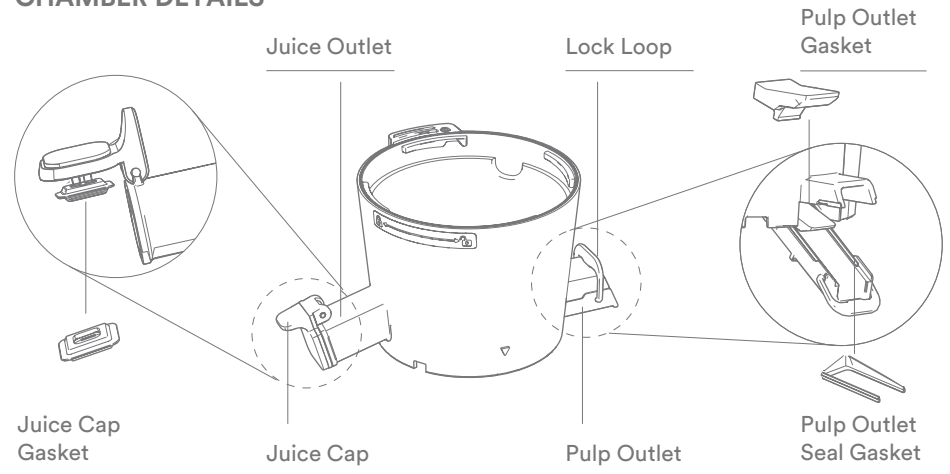


Sorbet Attachment



DETAILS

CHAMBER DETAILS



HOPPER DETAILS

Release Tab

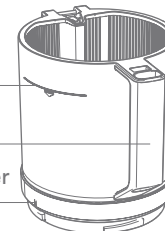
Hopper Lid



Maximum Fill Line

Hopper Handle

Guide Mark on Hopper



Processing Blade

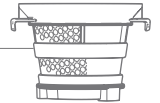


STRAINER DETAILS

Juice Strainer



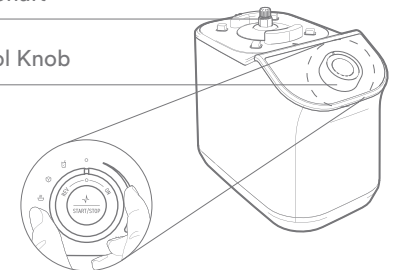
Smoothie Strainer



BASE DETAILS

Drive Shaft

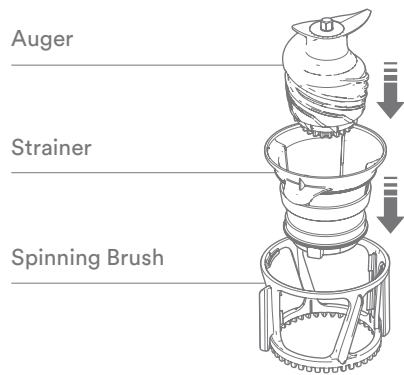
Control Knob



ASSEMBLING THE CHAMBER

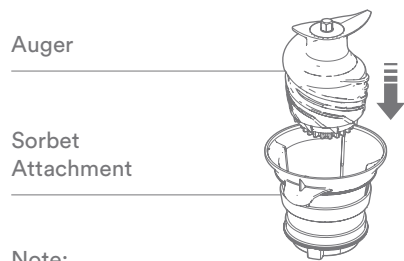
STEP 1 ASSEMBLE INNER COMPONENTS

Place the auger into either the juice or smoothie strainer.
Then place the combined auger and strainer into the spinning brush.



SORBET ASSEMBLY

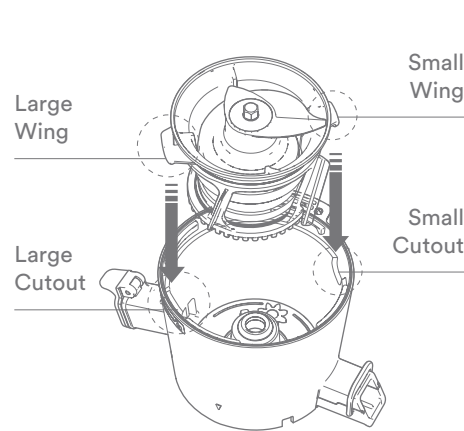
Place the auger into the sorbet attachment. Do not assemble the spinning brush and move to step 2.
Remove pulp outlet gasket on pulp outlet lever under the chamber.



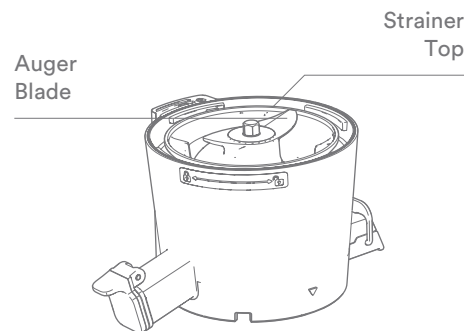
Note:
Spinning brush is not used for sorbet strainer assembly.

STEP 2 PLACE COMPONENTS INTO CHAMBER

Locate the LARGE and SMALL WINGS on the outer rim of the strainer. Next, locate the corresponding LARGE AND SMALL CUTOUTS inside the chamber.



Place the strainer set assembly into the chamber.
Press the auger down firmly, so the top blade of the auger sits FLUSH with the top of the strainer.

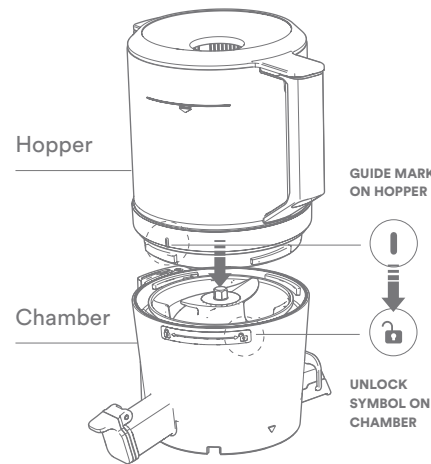


ASSEMBLING THE HOPPER

STEP 1 ALIGN VERTICAL GUIDE WITH UNLOCK SYMBOL

Align the vertical Guide mark on the hopper with the Unlock symbol on the chamber. Press hopper down to fit onto chamber.

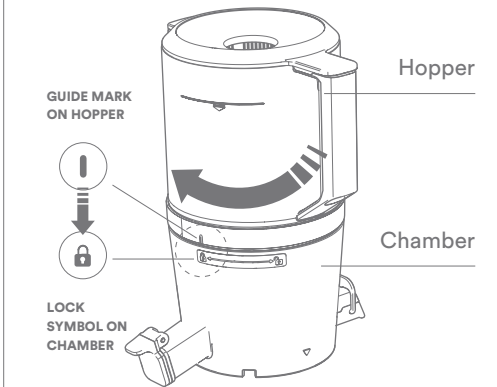
Be sure components are pressed into the chamber so the auger sits flush with the top edge.



STEP 2 ROTATE HOPPER TO LOCK

Next, rotate the hopper clockwise until the Guide mark on the hopper is aligned with the Lock symbol on the chamber.

If the hopper will not rotate to lock properly, please check to make sure the internal components of the chamber are assembled correctly.

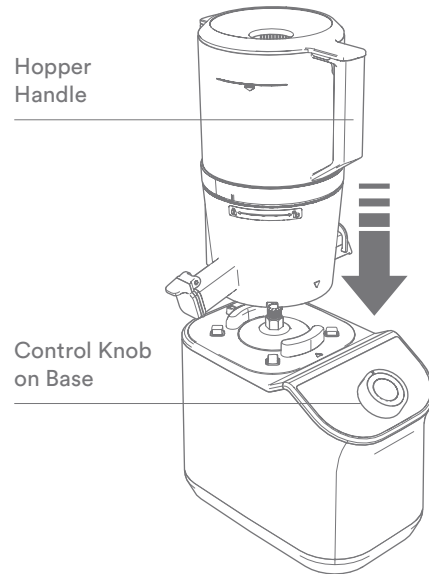


Note:
The top of the auger and strainer must be flush with chamber to install the hopper.

FINAL ASSEMBLY

STEP 1 FITTING CHAMBER SET ASSEMBLY ON BASE

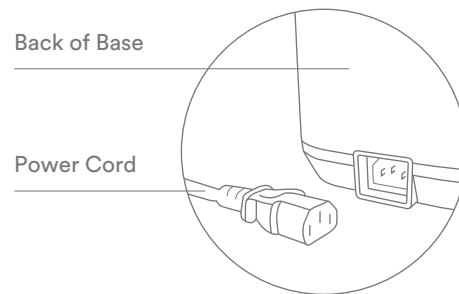
Align the handle of the hopper vertically with the control knob on the base, and place the chamber set onto the base. Ensure the arrows on the chamber and base are aligned for correct assembly.



Note:
Sometimes the driveshaft is not aligned with bottom of auger and the chamber set needs to rotate to either side to engage driveshaft and then rotated back to align the arrows on the chamber and base.

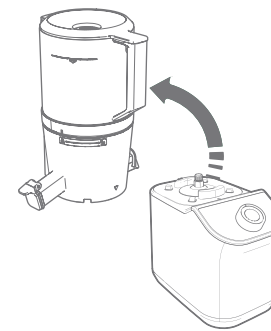
STEP 2 PLUGGING IN BASE

First insert the power cord into the back of the base and then the plug into the power outlet.



TIPS

HOPPER DISASSEMBLY



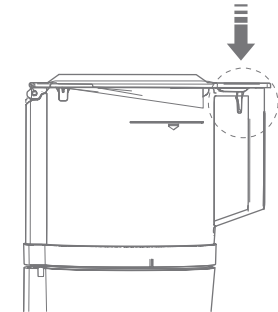
You must lift the chamber set from the base before you can unlock the chamber.

LID REMOVAL



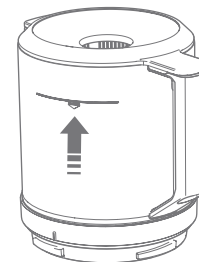
Hopper lid can be removed for cleaning.

LID RELEASE



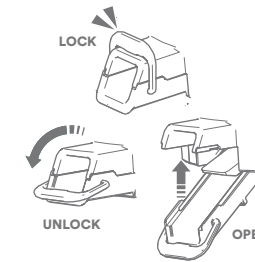
Squeeze the release tab to unlock the hopper lid.

MAX FILL LINE



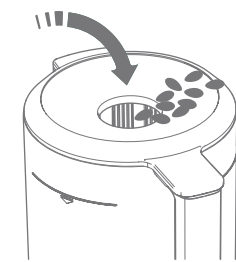
Do not fill ingredients past the maximum fill line on the hopper.

PULP OUTLET LOOP



The pulp outlet loop can be rotated up to lock or downwards to unlock for cleaning.

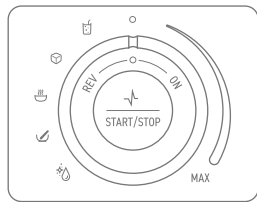
PLANT - BASED MILKS



For plant-based milks such as almond milk, it is best to add ingredients through the top hole in the hopper while the machine is ON.

CONTROL KNOB AND DISPLAY

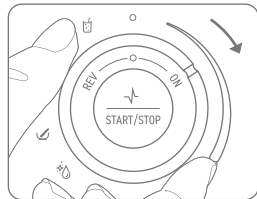
Ensure the juicer is OFF with control knob in Center - O position prior to plugging in power cord to power outlet.



Center - O

Stops the operation of the product.

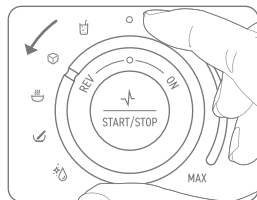
To turn OFF and stop the operation of the juicer, turn the control knob to center position.



ON

Starts the motor and makes juice.

Turn control knob to ON position and press Start/Stop button. The timer will start counting up and JUICE will illuminate solid. To stop, press the Start/Stop button or turn the control knob to center position.



REV

Turns the auger in reverse if the juicer stops due to a jam.

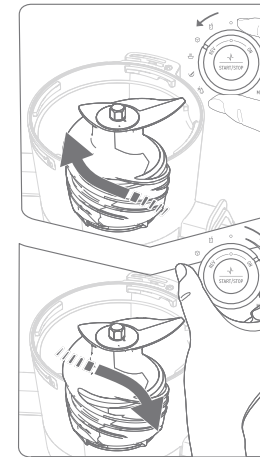
Turn control knob to REV position, press and hold the Start/Stop button to turn the auger in reverse, release the button to stop.

STANDBY MODE

Pauses the juicer in standby mode during operation.

While the juicer is in operation, press the Start/Stop button to pause and place juicer in standby mode.

Using the Control Knob and REV if the juicer stops working.



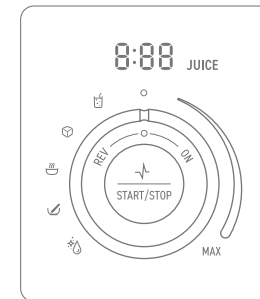
STEP 1

Turn the control knob to REV. Press and hold Start/Stop button for 3-5 seconds then release. Repeat this 2-3 times. REV rotates the auger in reverse direction to push the ingredients backwards to help dislodge any ingredients that are stuck.

STEP 2

After completing REV step, and the machine stops completely, turn the knob to ON and press Start/Stop button to start juicing again. If the juicer does not work after these steps, turn control knob to center position, unplug the juicer, then disassemble and clean the chamber set parts before operating the juicer again.

Details illuminated when juicing.



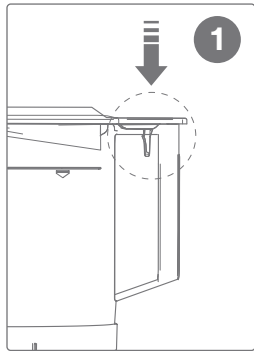
WHEN JUICING

- JUICE is blinking
- 0:00 timer counts up

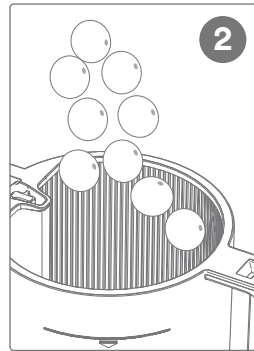
DURING STANDBY MODE

- JUICE is solid illumination
- Timer paused

HOW TO OPERATE

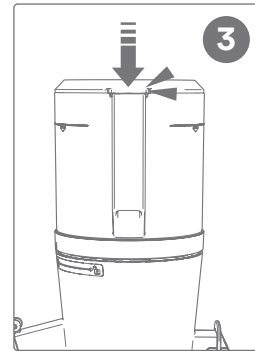


Squeeze the release tab inside the hopper handle and open the lid.



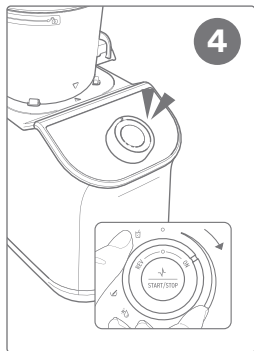
Insert ingredients into the hopper below the Maximum Fill Line.

See the Layering Guide on Page 21 for information about the best order to add ingredients.

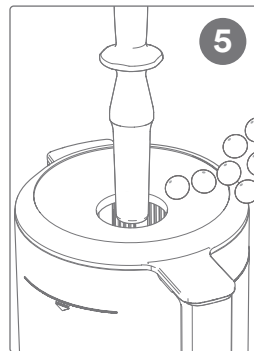


Close the hopper lid until you hear the click of the lid locking.

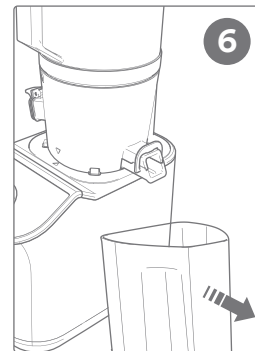
Make sure the juice and pulp containers are in place by each outlet.



Turn the control knob to the ON position and press the Start/Stop button.

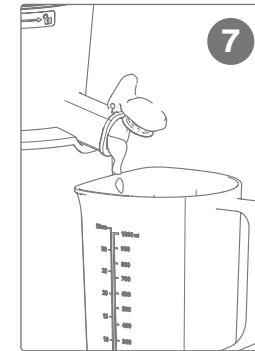


To add more ingredients while the juicer is running, you can add them through the center hole in the hopper lid. Use the pusher to help press ingredients downward. As a safety measure, the machine will not run if the hopper lid is open.

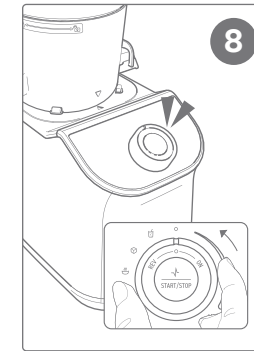


Empty the pulp container as needed to prevent it from overflowing.

Pulp may still continue to come out after the last ingredient is inserted. It can take a minute for the last ingredient to go through the juicer.

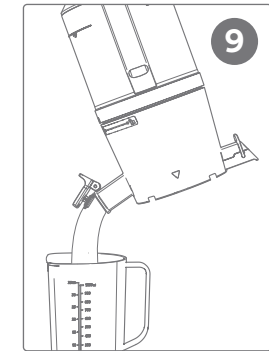


Once the last ingredient is inserted, let the juicer continue to run for one minute to allow all of the juice to be extracted.



Once juicing is complete, turn the knob to the OFF position.

The juicer will come to a complete stop 3 seconds after it is switched OFF.



For any residual juice left in the chamber, you can pour by lifting and tilting the entire chamber set towards the open juice spout.

INGREDIENTS

Preparing ingredients for the best results.

1. If you have any food allergies, be sure to choose ingredients that are safe for you to ingest.
2. Although the hopper allows you to load larger pieces of ingredients, cutting ingredients into smaller pieces will result in optimal juice extraction.
3. Do not overload ingredients into the hopper above the Maximum Fill Line.
4. Do not use any frozen ingredients with juice or smoothie strainer. Frozen ingredients can be used only with the sorbet attachment when making sorbet.

APPLE, PEAR, KIWI

Fruits like apple, pear, and kiwi can be added with seeds and peels. However, apple seeds contain toxicity, so we recommend removing them.

MANGO, CHERRY, PEACH, PLUM

Fruits like mango, cherry, peach, or plum have hard seeds or pits. Please remove all hard seeds and pits before juicing because they will cause damage to the juicer.

POMEGRANATE, GRAPES

Cut pomegranate in half, submerge in water, and extract the seeds only to juice. Separate each grape from the stalk.

GINGER, CELERY, KALE, CHARD

For fibrous or stringy ingredients, cut into 2-3 inch pieces or smaller will give the best results. This will help to prevent strong fibers from getting twisted around the processing blade or auger.

GRAPEFRUIT, MELON, ORANGE, LEMON

Remove the skin from a watermelon, melon, orange, grapefruit, and lemon. Cut them into smaller pieces for optimal juice extraction.

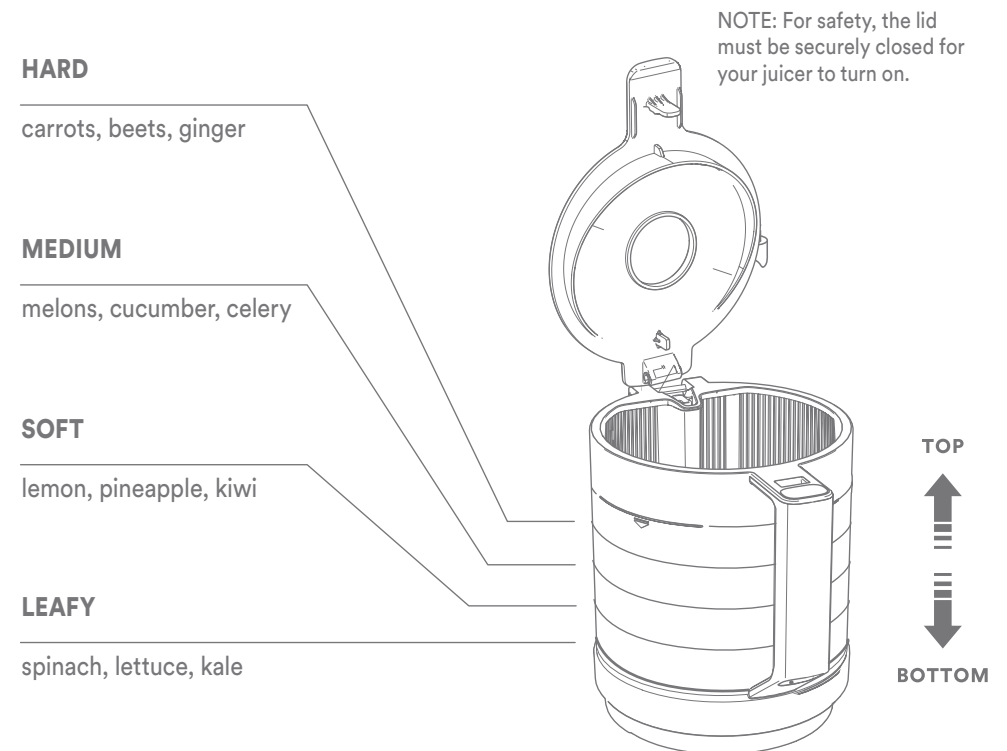
CARROTS, BEETS, SWEET POTATOES

When juicing root vegetables like carrots, beets, or sweet potatoes, cutting into smaller pieces (1-3 inches) will give optimal juice extraction. Root vegetables may have dirt on the surface and may damage the product. Be sure to wash thoroughly if juicing with the skin on.

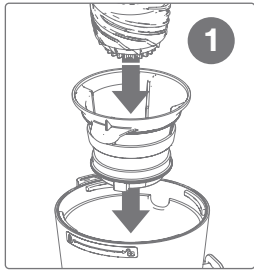
LAYERING GUIDE

Loading ingredients for the best results.

By adding softer and leafy ingredients to the bottom of the hopper and harder ones on top, you create a natural pressure that helps move the fruits and vegetables down through the processing blade and into the auger more easily. The diagram below illustrates various examples of how you could layer the ingredients in the hopper to provide optimal performance.



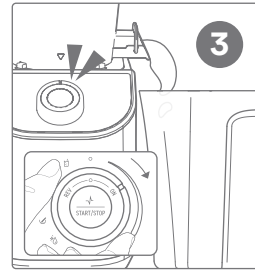
HOW TO OPERATE FOR SORBET



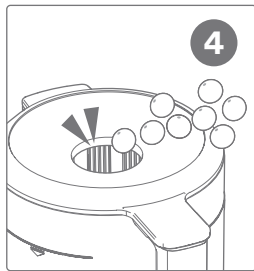
Insert auger into sorbet attachment. Align the large and small wings on sorbet attachment with large and small cutouts on the chamber.



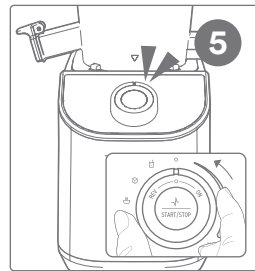
Continue to assemble the hopper as you would for juicing. Place the pulp container under the pulp outlet to catch the sorbet.



Turn juicer to the ON position. Note: Sorbet exits the pulp outlet.



Add frozen fruit ingredients one-by-one into the hole of the hopper lid. If using multiple ingredients, mix the loading order to get the best sorbet blend.



When finished, turn juicer to the OFF position. Wait for it to completely stop. Remove the chamber set, then disassemble before washing.

TIPS:

- Use frozen fruit that fits into the hole of the hopper lid.
- Allow frozen fruit to thaw for 5 minutes before loading.
- Avoid ice, frozen liquid, and hard seeds or pits found in stone fruit.
- The spinning brush is not needed to make sorbet.
- Sorbet may overshoot the container, so keep an eye on it as it dispenses.

SORBET INGREDIENTS

Preparing ingredients for the best results.

1. Choose frozen fruits such as strawberries, blueberries, mango chunks, pineapple chunks, etc. that will fit into the hole in the hopper lid. Alternatively you can freeze fresh fruits.
2. Allow frozen ingredients to thaw for about 5 minutes before inserting.
3. Insert ingredients one by one, rotating between different ingredients to allow for mixture of sorbet.
4. When creating sorbet with multiple ingredients, you can mix the sorbet with a spoon to blend further. Eat immediately or freeze as desired.
5. Avoid ice, frozen liquids, hard seeds or pits from stone fruit (cherries, peaches, etc.) as these can damage the sorbet attachment.

Recommended Fruits:

FROZEN BERRIES

Berry sorbet can be a healthy dessert option due to its high content of antioxidants, vitamins, and fiber found in berries. They are packed with nutrients such as potassium, vitamin C, fiber, antioxidants, and flavonoids.

FROZEN MANGO

Mango sorbet is a nutritious alternative to traditional ice cream. Mangoes are high in vitamin C, potassium, and fiber which minimize free radical damage, regulate blood pressure, and aid in digestion.

FROZEN PEACHES

Homemade peach sorbet is low in calories and an excellent source of vitamins A and C, potassium, antioxidants, fiber, and small amounts of calcium and iron. Peaches may improve digestion, boost immunity, and skin health.

FROZEN CHERRIES

Cherries are a sweet and nutritious addition to any diet. They are a great source of fiber, vitamin C, and potassium, which minimize the risk of inflammation and chronic diseases. Varieties like tart cherries may even improve sleep quality.

FROZEN PINEAPPLE

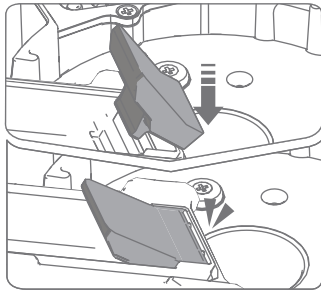
Pineapple sorbet is packed with vitamin C, manganese, potassium, and bromelain, an enzyme that aids in digestion. Some studies suggest that the combination of disease-fighting antioxidants and bromelain may have anti-inflammatory and anti-cancer properties.

FROZEN BANANA

Banana sorbet is a healthy treat and good source of potassium, vitamin C, and fiber. These nutrients help with digestion, blood pressure, and immunity. Additionally, it's naturally sweet and a great way to satisfy your sweet tooth.

SILICONE PARTS

The silicone parts can be disassembled for deep cleaning. These are not necessary to remove each time you use the juicer.

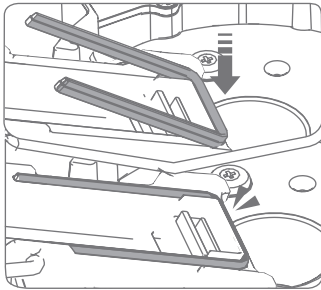


PULP OUTLET GASKET

Located inside the pulp outlet, this gasket helps to separate the pulp from the juice.

To remove, hold the silicone piece and pull upwards or away from the outlet.

To install, match the corners with the profile of the pulp outlet and press down firmly into place.

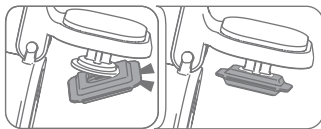


PULP OUTLET SEAL GASKET

Located inside the pulp outlet, this gasket helps to seal the pulp outlet.

To remove, hold the silicone piece and pull upwards or away from the outlet.

To install, hold the silicone piece upright, fit into the slot, and press firmly into place.

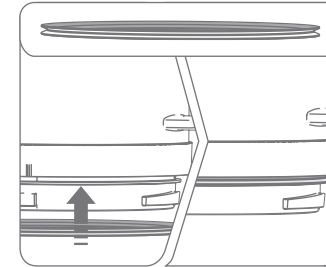


JUICE CAP STOPPER

Located inside the juice outlet, this is used to stop or control the flow of juice.

To remove, pull the silicone stopper starting from one corner.

To install, insert one edge of the plastic juice cap into the silicone stopper and then press around the perimeter.

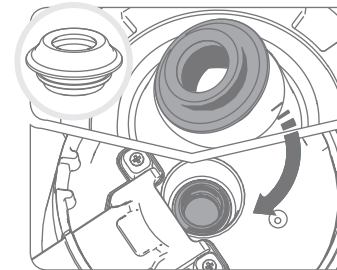


HOPPER GASKET

Located on the bottom of the hopper, this gasket helps to seal the hopper to the chamber.

To remove, hold the silicone ring and pull downwards.

To install, pull the silicone ring upwards so it fits into its groove. You may need to stretch the ring as you work your way around the circle.

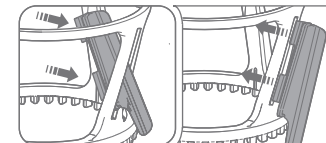


CHAMBER GASKET

Located in the center of the chamber, this gasket seals the chamber around the drive shaft.

To remove, hold the silicone ring and pull upwards from one side.

To install, press one side of the ring into the slot first, and then work your way around the circle. Be sure to check the ring is a smooth circular shape without any folds or bunches.



SPINNING BRUSH BLADES

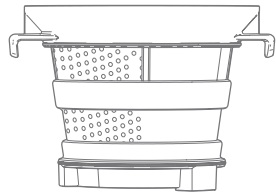
Located on the spinning brush, these blades wipe the outside of the strainer and the inside of the chamber at the same time.

To remove, hold the inside of the blade and pull inwards to the center of the ring.

To install, slide the blade through the slot from inside to outside. Then, pull the blade outwards, until it locks into place.

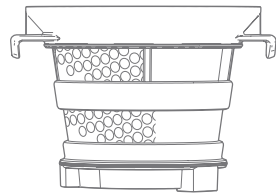
STRAINERS AND ATTACHMENTS

Your Nama juicer comes with two strainers and a sorbet attachment.



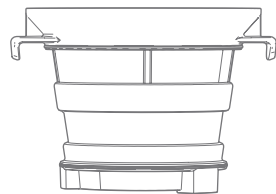
JUICE STRAINER

This strainer has small, fine holes for minimizing pulp in your juice. Great for also making silky smooth plant-based milks. (Note: this is the strainer that comes pre-assembled with your juicer)



SMOOTHIE STRAINER

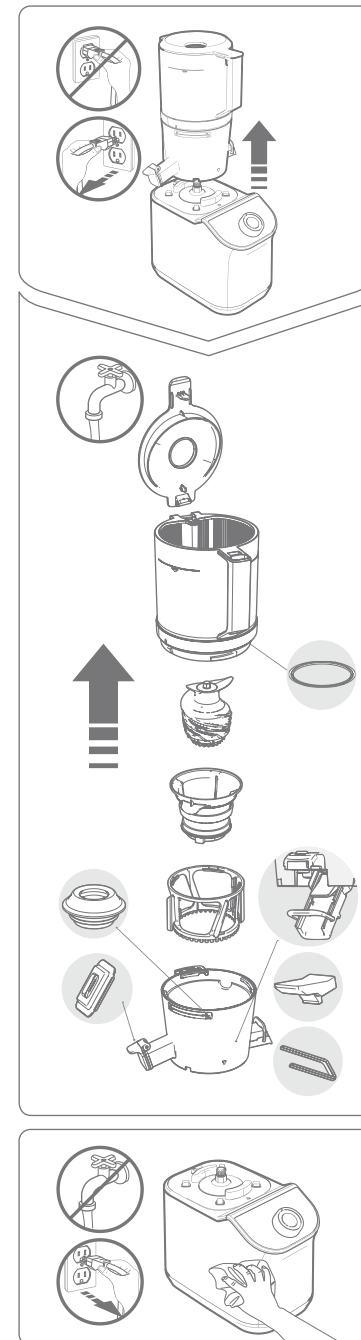
This strainer has larger holes for making thick and pulpy juice. Great if you like pulp and fiber. Also used to make smoothies or soups.



SORBET ATTACHMENT

This strainer does not have holes and is used for making delicious frozen sorbets.

HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

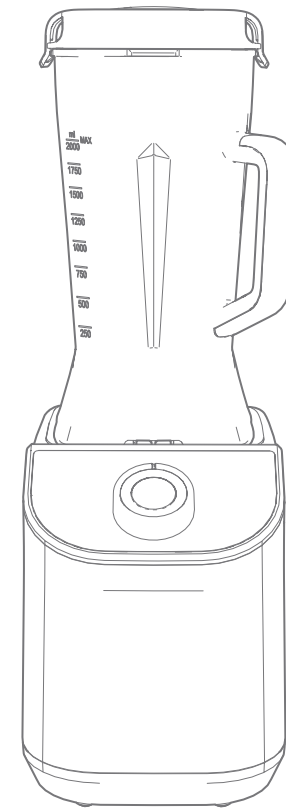


* After the product stops operating completely, unplug the power cord with your dry hands. The motor is still slowing down after the appliance is turned off, so wait about 3 seconds before separating the chamber.

01. SEPARATE CHAMBER SET FROM BASE. TURN HOPPER COUNTERCLOCKWISE SO THE GUIDE MARK IS ALIGNED WITH UNLOCK SYMBOL ON CHAMBER TO OPEN AND PULL OFF PARTS IN ORDER.
02. WASH PARTS UNDER RUNNING WATER WITH CLEANING BRUSH.
03. WASH CHAMBER WITH PULP OUTLET COVER AND JUICE CAP WIDE OPEN.
04. WIPE BASE WITH A DRY TOWEL OR SOFT CLOTH.
05. FOR SILICONE GASKETS, YOU CAN DETACH AND WASH THEM FOR DEEP CLEANING.
06. YOU CAN STERILIZE AND CLEAN THE PRODUCT BY SOAKING THE PARTS IN WARM WATER DILUTED WITH ABOUT 3.5 OZ. (100 G) BAKING SODA AND/OR 3.5 OZ. (100 G) CITRIC ACID FOR ABOUT 30 MINUTES OR OVERNIGHT MORE THAN 12 HOURS FOR DEEPER CLEANING. YOU CAN ALSO TRY TO USE A 50% VINEGAR AND 50% WARM WATER SOLUTION WITH BAKING SODA AND/OR CITRIC ACID.

* Be sure to clean and air dry the appliance completely after use and store it at a clean place. Failure to clean the product right after use can cause its stainless steel components and other parts to corrode or discolor due to salt and pulp of the ingredients. In addition, contaminants may dry up and get stuck inside the product, making disassembly or cleaning difficult or adversely affecting the product's performance. For long-term storage, clean the appliance with the cleaning brush in advance. Do not clean the product with boiling water or subject it to high temperatures. Do not use abrasive cleaning tools like kitchen sink cleaner or a stainless-steel sponge. Do not use a dishwasher or dish dryer for the product.

NAMA C2 BLENDER OPERATION



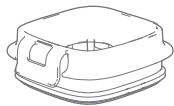
PARTS AND ACCESSORIES

JUG PARTS

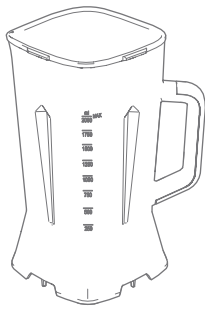
Dosing Cap



Lid



Jug

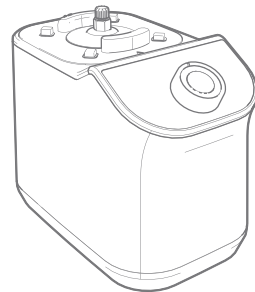


BASE PARTS

Power Cord



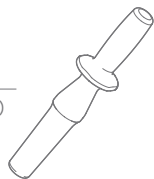
Base



ACCESSORIES

Pusher

(same for juicer)



DETAILS

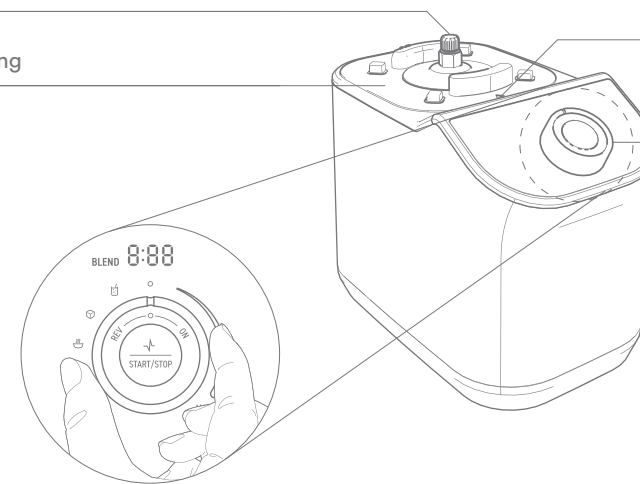
BASE DETAILS

Drive Shaft

Arrow

Padding

Control Knob



JUG DETAILS

Dosing Cap Lock

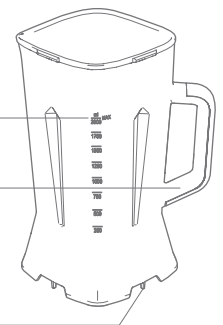


Maximum Fill Line

Jug Handle

Middle Notch

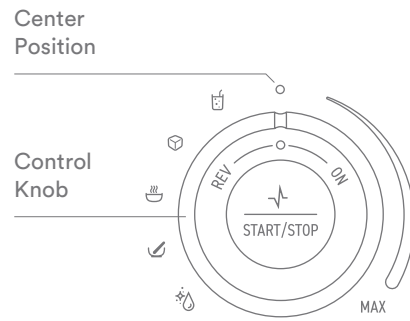
Blade Assembly



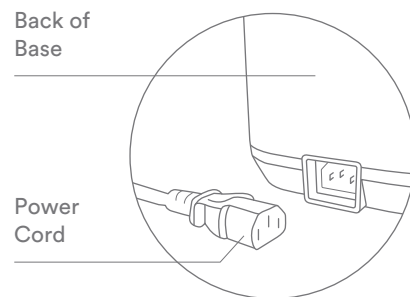
ASSEMBLY

STEP 1 PREPARE THE BASE

Turn the control knob so the indicator is in the top center position.

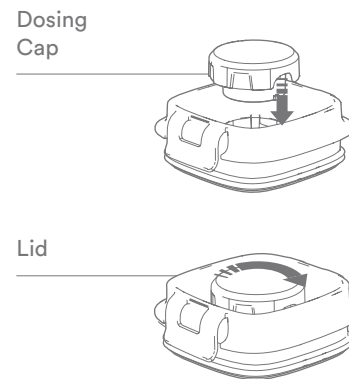


Connect the base to power by first inserting the power cord into the back of the base and then plug the power cord into outlet.

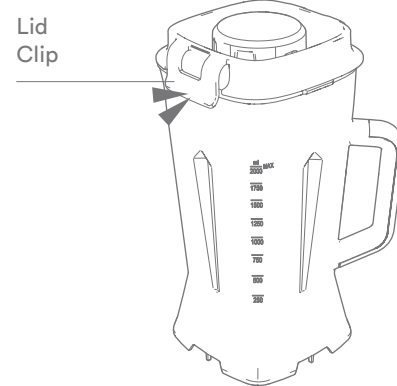


STEP 2 ASSEMBLY OF LID AND JUG

Insert dosing cap into the center hole on the lid and turn clockwise to lock it.

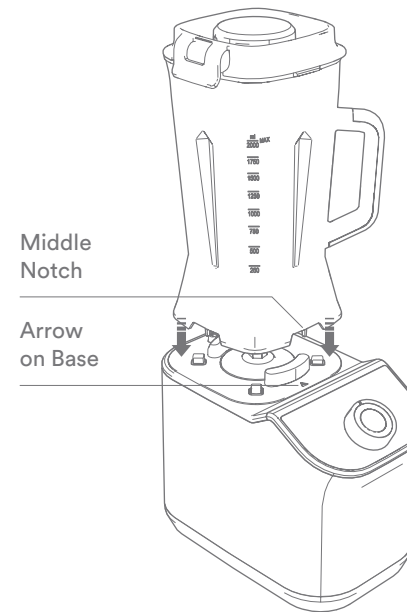


Place the lid onto the jug with the corners aligned with the top of the jug and press down firmly to secure lid clips.



STEP 3 FITTING JUG ASSEMBLY ON BASE

Install the blender jug with each of the four corner surfaces so that bottom of jug aligns with the corners on top of base and the middle notch on bottom of jug is aligned inside the arrow on top of the base.



Note: The blender jug can be installed in two different positions for user preference, with the handle in front right corner or front left corner.

STEP 4 BLENDER READY FOR OPERATION

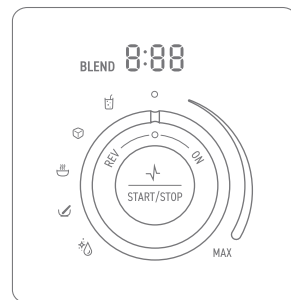
Ensure the control knob indicator is in the center position. When installed correctly the display will be in blender standby mode and show auto preset icons on the left of control knob and "BLEND" will be solid illumination left side of LED display.



CONTROL KNOB AND DISPLAY



Details illuminated when blending.



BLEND Light

BLEND will be solid illumination once the jug is installed on base.

BLEND will blink once any blending mode has activated.

BLEND will be solid illumination when any mode is paused or canceled.

Timer Light

When base is powered without jug installed, a dash will move around display.

In manual mode, timer will count up starting at 0:00.

In auto modes, timer will count down from selected program time.

BLENDING MODES OVERVIEW

Manual Mode

- Manual mode has variable speed control which allows user to adjust the speed throughout the blending operation. Turning the control knob clockwise increases the speed up to MAX. Turning the control knob counterclockwise decreases the speed.
- Turn the control knob clockwise and set the indicator to desired speed.
- Press the Start/Stop button to start blender.
- To increase speed, turn the control knob clockwise up to maximum speed MAX.
- To decrease speed, turn the control knob counterclockwise down to minimum on speed range indicator.
- To stop blending, either press the Start/Stop button or turn control knob counterclockwise to top center position.

Manual Mode - Pulse

- Using the pulse function, first select pulse speed by turning the control knob to desired speed. The pulse will operate at the speed selected, turn the control knob to MAX to operate motor at maximum speed.
- Press and hold Start/Stop button for at least 1 second to start pulse and release the button to stop pulse. Once the button is pressed the display time will count down from 1:00 minute and when button is released the display time is 0:00.

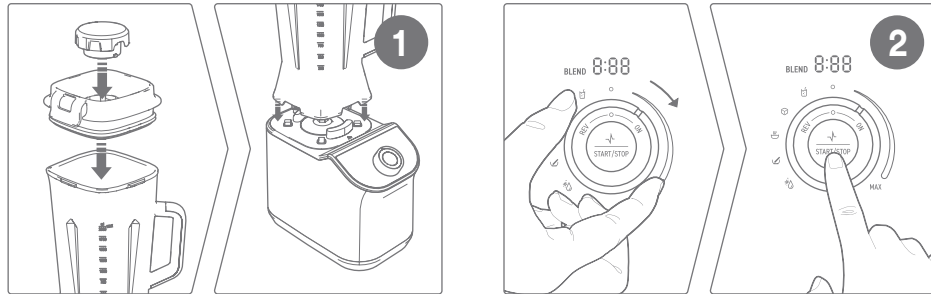
Auto Modes

- Turn the control knob to select the desired preset program and the display will show the preset time. Press the start button to start blending and it will automatically stop when the program is complete. Program can be paused during operation by pressing the stop button and then resume program by pressing the button again.
- To stop operation, turn control knob back to center position.

HOW TO OPERATE

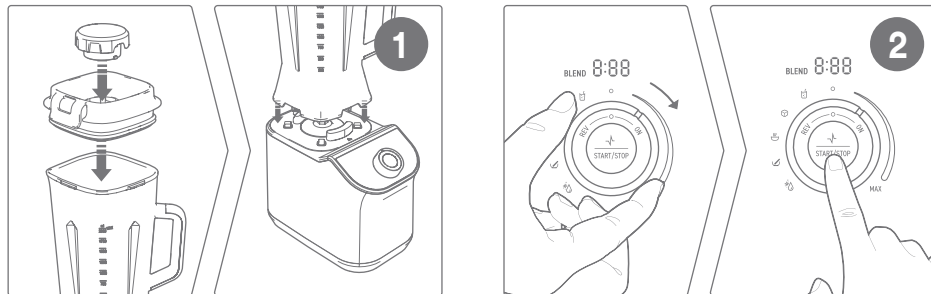
MANUAL MODE

MIN/MAX Speed Control Dial



- Secure the dosing cap on the lid and install the lid onto the jug.
- Install jug onto the base, please refer to How to Assemble Blender on page 32.
- Turn the control knob to desired speed and press Start/Stop button.
- To stop operation press Start/Stop button or turn control knob to center position.

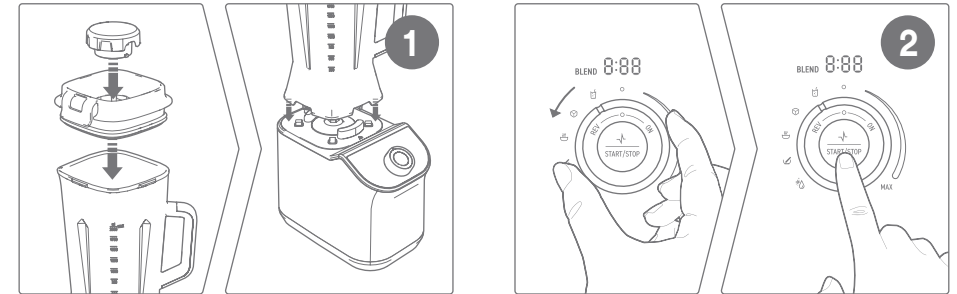
Pulse Mode



- Secure the dosing cap on the lid and install the lid onto the jug.
- Install jug onto the base, please refer to How to Assemble Blender on page 32.
- Turn the control knob to desired speed for pulse, press and hold Start/Stop button for at least 1 second to pulse and release button to stop pulse.

AUTO MODE

Preset Modes



- Secure the dosing cap on the lid and install the lid onto the jug.
- Install jug onto the base, please refer to How to Assemble Blender on page 32.
- Turn the control knob counterclockwise to select desired auto preset program.
- Press the Start/Stop button to start blending. Blending will stop automatically when program is complete.
- To pause program during operation, press Start/Stop to pause and press Start/Stop to resume program.

Preset Program Options

Auto Program	Purpose of Auto Program	Recommended Amount of Use	Program Operation Time
Smoothie	Smoothies using vegetables, fruits, nuts, powders, etc.	Min. 100ml/Max. 1,000ml	1 min.
Ice Crush	Sorbets and slushies using ice and frozen fruits	Min. 100ml/Max. 500ml (refer to recipe)	1 min.
Soup	Soup	Min. 100ml/Max. 500ml (refer to recipe)	7 min. 30 sec.
Mill	Grinding dry ingredients	Max. 200g	1 min.
Clean	For cleaning with soap and water	Min. 100ml/Max. 1,000ml	1 min.

BLENDING INGREDIENTS

Preparing ingredients for the best results.

1. If you have any food allergies, be sure to choose ingredients that are safe for you to ingest.
2. Allow frozen ingredients to thaw for about 5 minutes before blending.
3. Ingredients can be loaded into the jug prior to running the machine. Load ingredients properly by following the Layering Guide.
4. Do not fill ingredients into the jug above the Maximum Fill Line.

SMOOTHIES

Smoothies are a great way to enjoy more fruits and veggies. With blending, you retain all of the beneficial fiber and can add in a variety of other plant foods like powders, seeds, and nut butters. They're also a delicious and nutritious way to increase fruit and vegetable consumption in kids.

Common Ingredients

Fruits & Vegetables

- Apples
- Avocado
- Bananas
- Blueberries
- Celery
- Cucumber
- Pineapple
- Raspberries
- Spinach

Powders etc.

- Bee Pollen
- Chia Seeds
- Cinnamon
- Cocoa Powder
- Flax Seeds
- Nutritional Yeast
- Protein Powder
- Wheat Grass Powder

Liquids

- Coconut Water
- Plant-Based Milks
- Water

SOUPS

You can think of soups as a savory version of smoothies that can be enjoyed warm, cold, or room temperature. Our enclosed recipe book includes a number of soup recipes that feature a wide variety of fruits, vegetables, and herbs.

Common Ingredients

Fruits & Vegetables

- Beans
- Butternut Squash
- Carrots
- Chard
- Garlic
- Ginger
- Kale
- Lemon
- Onion
- Spinach
- Sweet Potatoes
- Tomatoes

Powders etc.

- Honey
- Maple Syrup
- Pepper
- Red Curry
- Tofu

Liquids

- Coconut Milk
- Olive Oil
- Vegetable Stock

SAUCES & DRESSINGS

Homemade sauces and dressings are wonderful condiments for salads, vegetable dishes, and entertaining. Your new Nama C2 blender makes them quick and easy to prepare.

Common Ingredients

Fruits & Vegetables

- Avocado
- Basil
- Chickpeas
- Cilantro
- Dill
- Garlic
- Mint
- Lemon
- Lime
- Orange
- Parsley
- Tomatoes

Powders etc.

- Cashews
- Honey
- Nutritional Yeast
- Salt

Liquids

- Fresh Juice
- Olive Oil
- Water

BLENDING GUIDE

Loading ingredients for the best results.

By adding liquid and leafy ingredients to the bottom of the jug and harder ones on top, you create a natural pressure that helps move the greens, nuts, and fruits down into the processing blades. Add any powders through the hole in the lid once the smoothie is blending and the spinning blades have created a vortex. This will ensure proper integration of powders into the smoothie. The diagram below illustrates various examples of how you could layer the ingredients in the jug to provide optimal performance.

POWDERS

protein, fiber, adaptogens

FROZEN

blueberries, blackberries, mango

FRESH FRUITS & VEGGIES

banana, strawberries, cucumber

SOFT INGREDIENTS

yogurt, tofu, nut butter

NUTS & SEEDS

pumpkin seeds, walnuts, chia

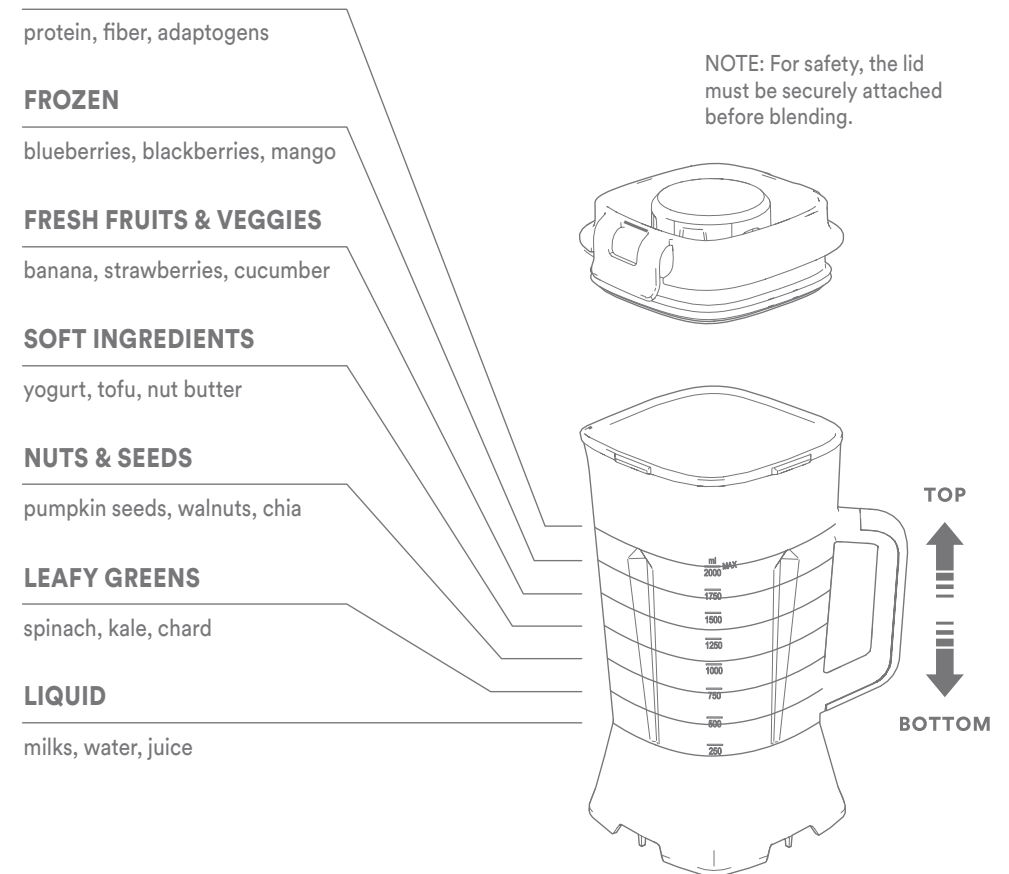
LEAFY GREENS

spinach, kale, chard

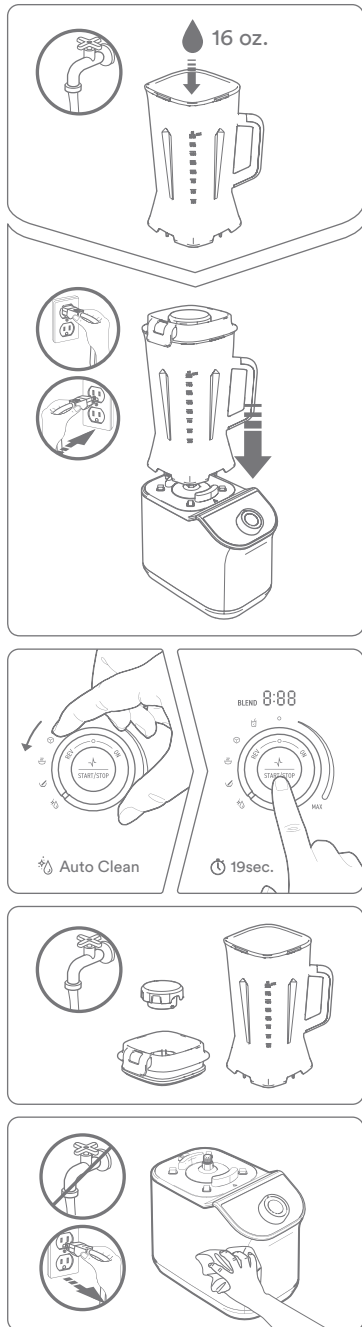
LIQUID

milks, water, juice

NOTE: For safety, the lid must be securely attached before blending.



HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN



01. ADD 16 OZ. OF WARM WATER WITH 2-3 DROPS OF LIQUID DISH SOAP INTO THE JUG.
02. PLACE THE JUG ON THE BASE AND ASSEMBLE THE LID AND DOSING CAP ONTO JUG.
03. TURN THE CONTROL KNOB TO SELECT AUTO CLEAN AND THEN PRESS THE START BUTTON TO CLEAN.
04. WHEN AUTO CLEAN CYCLE IS COMPLETE, ALLOW BLADES TO STOP ROTATING COMPLETELY, THEN ROTATE CONTROL KNOB TO STOP POSITION. DISASSEMBLE JUG, LID AND DOSING CAP AND RINSE THOROUGHLY TO REMOVE SOAP RESIDUE.
 - CAUTION - DO NOT REMOVE THE JUG FROM BASE UNTIL THE BLADES STOP ROTATING COMPLETELY.
05. FOR DEEPER CLEANING OF PARTS, OR TO CLEAN ANY REMAINING RESIDUE, USE A NON-ABRASIVE SPONGE OR BRUSH WITH SOAP AND WATER.
 - CAUTION (SHARP BLADES) - BE CAREFUL AND AVOID CONTACT WITH SHARP BLADES AS IT MAY CAUSE INJURY.
06. CLEANING THE BASE - UNPLUG THE BASE FROM POWER SOURCE AND PULL OUT THE POWER CORD TO TURN OFF POWER. WIPE BASE WITH A SOFT TOWEL OR SPONGE, WHICH MAY BE A LITTLE DAMP TO HELP REMOVE ANY RESIDUE.

NOTE: DO NOT USE A DISHWASHER FOR CLEANING ANY OF THE PARTS, AS IT MAY CAUSE DAMAGE TO THE PARTS.

NOTE: DO NOT SOAK THE JUG IN LIQUID, AS IT MAY CREATE RUST OR DAMAGE THE PRODUCT.

NOTE: BLADES ARE NOT DESIGNED TO BE DETACHED FROM JUG. DO NOT ATTEMPT TO DETACH BLADES FROM JUG AS IT WILL DAMAGE THE PRODUCT AND WILL NO LONGER BE SAFE TO USE.

TROUBLESHOOTING

Please check the following troubleshooting items before contacting customer service. If you have any questions or issues using this product, please contact our customer support team at namawell.com/contact or (833) 253-6262.

For faster service, please have the following information available: Order number, Model number, Serial number (located on the bottom of the base).

JUICER AND BLENDER

THE PRODUCT DOES NOT OPERATE WITH THE BASE ONLY.

To operate the product either the chamber set of the juicer or the jug of the blender must be assembled correctly on the base. Make sure the power is off when assembling or disassembling the product.

ASSEMBLE IT SO THAT IT IS ALIGNED WITH THE SAFETY SENSOR.

Check if it is assembled in accordance with the Guide mark. Make sure to turn the power off when assembling or disassembling the product.

THERE ARE CRACKS OR SCRATCH MARKS ON THE PRODUCT.

These are normal marks on the parts and do not affect the operation at all. During the molding process of creating the parts, it is normal to have curved or straight lined mold marks.

PRODUCT WILL NOT TURN ON.

Check to ensure the product is properly assembled, it will not work if assembled incorrectly. Refer to pages 12-15 for proper juicer assembly and pages 32-33 for proper blender assembly. The motor base has a safety sensor to protect it from overheating after long periods of use. Please allow the motor base to cool down for about 30-60 minutes and it will operate normally.

JUICER

THE JUICER STOPS OPERATING DURING JUICING.

The juicer may have jammed due to excessive ingredients or extremely thick ingredients being inserted, and may need to activate reverse. Refer to pages 16-17 of this manual for using the control knob and reverse function. For safety, continuous operation of the juicer from start will automatically stop when display timer hits 30 minutes. Press the Start/Stop button again to re-start operation.

JUICE LEAKS THROUGH PULP OUTLET IMMEDIATELY AFTER THE INGREDIENTS ARE INSERTED.

Depending on the inserted ingredients, small amounts of juice may leak through the pulp outlet. This is not a product defect but rather a phenomenon caused by the characteristics of the ingredients. The leakage will stop once the product starts running. If the leakage continues, contact Nama customer service.

JUICE FLOWS BACK INTO THE HOPPER.

When juicing with the juice cap closed, the juice may flow backward into the hopper. If the contents are not sufficiently discharged even after opening the juice cap again, open the hopper cover and empty out the contents.

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

JUICER (CONTINUED)

JUICE LEAKS BETWEEN JUICER PARTS.

Check to make sure that all the gaskets have been assembled and installed correctly.

DIFFICULTY DISASSEMBLING THE HOPPER FROM CHAMBER.

If the hopper is stuck on the chamber, there may be excessive pulp remaining inside. To dislodge the pulp, activate the reverse function for about 10 seconds and then stop 2-3 times. If the hopper is still stuck or if any foreign or hard solid ingredients (stone fruit seeds, cherry pits, date pits, etc.) were inserted, please contact Nama customer service.

THE CHAMBER SET SHAKES DURING JUICING.

It is normal for the chamber set to wobble or shake slightly during operation, which typically occurs when juicing harder ingredients such as carrots, beets, potatoes, etc.

PULP IS DISCHARGED AT A SLOWER RATE.

The amount and speed of pulp being discharged from the pulp outlet will vary depending on the ingredients being used.

AN UNUSUAL NOISE IS HEARD WHILE JUICING.

It is a natural sound produced when ingredients are being crushed. If the ingredients are hard or tough like apples, carrots, cabbage, celery, beets, etc., the extraction noise may be louder than softer ingredients.

BLENDER

THE BLENDER STOPS DURING OPERATION.


The blender may stop during operation if it is overloaded with ingredients or if it has been operating for an extended amount of time. If overloaded with ingredients, turn the power off, pull the jug off the base and remove some of the ingredients. For safety, the blender has an automatic shutoff timer that stops the blender after 5 minutes of continuous use in manual mode and 7 minutes and 30 seconds in auto mode. The motor base also has a safety sensor to protect the motor from overheating. Please allow the motor base to rest and cool for about 30-60 minutes before using again.

BLENDER'S GRINDING OPERATION DOES NOT WORK.

The machine may stop operating if there are too many ingredients or the ingredients are too thick. Adjust the amount and size of the ingredients and then operate the machine again. If the amount of dry ingredients is too much compared to liquid and product is not blending properly, stop blender and add more liquid before starting again.

ERROR CODES

JUICER AND BLENDER

Code	Root Cause	Actions to Take
ER01	If an overcurrent flows through the product, this error is generated to protect the product.	Stop operating the product and restart it after a few minutes. If the same problem continues to occur, please contact Nama customer service.
ER04	If a high voltage is applied to the product, this error is generated to protect the product.	Stop operating the product and restart it after a few minutes. If the same problem continues to occur, please contact Nama customer service.
ER06	<ol style="list-style-type: none"> 1. This error may be generated if the motor fails to perform the initial activation while there are too many ingredients in the blender container. 2. This error may be generated if the overloading on the motor leads to activation of the temperature protection device. 3. This error may be generated if the sensor that detects the motor's operation is broken. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stop operating the product and reduce the amount of contents inside the blender container or raise the motor speed at the initial operation. 2. If the motor stops due to overloading, let it rest and cool off for about 30 minutes before operating the machine again. 3. If the same problem continues to occur, please contact Nama customer service.
	This error may be generated if the control knob or the START/STOP button is operated while there is no juicer chamber set or blender jug on the product base.	Install the juicer chamber set or blender jug on the base before use. If the same problem continues to occur, please contact Nama customer service.

WARRANTY

01 Product Specification

Product	Cold Press Juicer + Blender	Power Cord Length	55.1 in (1.4 m)
Model	C2	Motor	Single-Phase Induction
Model Number	JB122	Fuse	250 V 10 A
Rated Voltage	230-240 V	RPM Juicer / Blender	43 rpm / 26,500 rpm
Rated Frequency	50 Hz	Weight Juicer (Chamber Set Included)	21 lbs / 9.5 kg
Rated Power Consumption Juicer / Blender	200 W / 1,000 W	Weight Blender (Jug Included)	19.2 lbs / 8.7 kg
Standard Usage Time Juicer	30 min	Dimensions Juicer	W 10.1 in (256 mm) / L 11.6 in (295mm) / H 20.0 in (509mm)
Standard Usage Time Blender	Manual Mode: 5 min Auto Mode: 1 – 7 min 30 sec	Dimensions Blender	W 10.1 in (256 mm) / L 11.6 in (295mm) / H 21.0 in (534mm)

02 Warranty Card

Order Number	Customer Name
Serial Number	Email
Model	Date of Purchase

Registration: Your Nama product is automatically registered for its warranty from the date of purchase. Be sure to keep the original order number and email address used to purchase for any warranty claims.

This certifies that the Nama C2 Cold Press Juicer + Blender model number JB122 is covered under warranty by Nama to be free from defects in material construction and workmanship for a period of fifteen (15) years.

Nama provides warranty for fifteen (15) years from the date of purchase by the original owner. Coverage is only valid with proof of purchase from our website or an Authorized Nama Distributor.

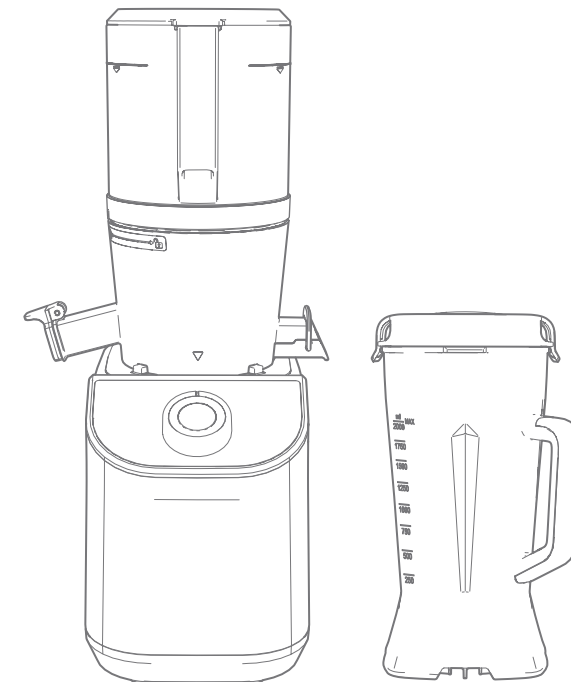
This warranty does not apply to damages caused by accident, misuse, abuse, commercial use, alteration, failure to follow operating instructions, or damage caused by parts or service unauthorized by Nama. If your product was damaged during shipping, please contact Nama customer support with your order number and pictures of the damage. Nama disclaims all responsibilities for consequential damages from incidental losses caused by use of this appliance.

For more details on your Nama product warranty please refer to our warranty policy on our website at <https://namawell.com/pages/nama-c2-cold-press-juicer-blender>

For all product support, including technical issues and warranty claims, please contact our customer support team at namawell.com/contact or (833) 253-6262.

03 Warranty Period

Product	Manufacturer nama
Warranty Period 15 years	Nama Customer Service namawell.com/contact Toll Free: 833-253-NAMA (6262)



nama[®]
Español

Bienvenido

Muchas gracias por comprar su nuevo extractor de jugo por presión en frío + licuadora C2 Nama[®]. Nos agrada mucho darle la bienvenida a la marca y a nuestra comunidad Nama. Una de nuestras metas es empoderarlo para tomar decisiones saludables que sepan bien y sean divertidas de preparar. Esta marca se creó con la idea de que nuestros rituales de bienestar ayudarán a todos en el camino para volverse mejores, todos los días.

Deseamos que usted maximice los beneficios de su nuevo extractor de jugo por presión en frío (Cold Press) + licuadora C2 Nama y lo use con toda confianza, así que por favor lea todo este Manual del Usuario antes de extraer jugo y licuar.

Aspiramos continuamente a mejorar nuestros productos, servicios y contenido, y amablemente le pedimos sus comentarios para que nos ayude a ser mejores y para que podamos ayudarlo a crear su propio viaje al bienestar.

¡Salud por la buena salud!

Sus amigos en Nama

VISÍTENOS EN LÍNEA EN WWW.NAMAWELL.COM



Página de soporte para empezar

TABLA DE CONTENIDOS

01 | Seguridad

- 48 Salvaguardas importantes
- 49 Precauciones de seguridad

02 | Extractor de jugo

- 56 Piezas y accesorios
- 58 Cómo ensamblar la cámara
- 59 Cómo ensamblar la tolva
- 60 Ensamblaje final
- 61 Consejos
- 62 Perilla de control y pantalla
- 64 Cómo funciona
- 66 Ingredientes
- 67 Guía de adición en capas
- 68 Cómo funciona para hacer sorbete
- 69 Ingredientes del sorbete
- 70 Piezas de silicona
- 72 Coladores y accesorios
- 73 Cómo desensamblar/limpiar

03 | Licuadora

- 76 Piezas y accesorios
- 78 Ensamblaje
- 80 Perilla de control y pantalla
- 81 Modalidades de licuado
- 82 Cómo funciona
- 84 Ingredientes
- 85 Guía de licuado
- 86 Cómo desensamblar/limpiar

04 | Apéndice

- 87 Solución de problemas
- 89 Códigos de error
- 90 Garantía

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, DEBEN SEGUIRSE SIEMPRE LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUIDAS LAS SIGUIENTES:

1. AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, DEBEN SEGUIRSE SIEMPRE LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. PARA PROTEGERSE CONTRA EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO PONGA EL CUERPO PRINCIPAL (MOTOR) EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
3. ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA QUE LO USEN PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O QUE CAREZCAN DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, A MENOS QUE ESTÉN ESTRECHAMENTE SUPERVISADAS Y RECIBAN INSTRUCCIONES CON RESPECTO AL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD. SE NECESITA ESTRECHA SUPERVISIÓN CUANDO EL APARATO SEA UTILIZADO POR NIÑOS O CERCA DE ELLOS. DEBE SUPERVISARSE A LOS NIÑOS PARA ASEGURAR QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.
4. APAGUE EL APARATO, Y LUEGO DESCONÉCTELO DEL TOMACORRIENTE CUANDO NO LO ESTÉ USANDO, ANTES DE ENSAMBLAR O DESENSAMBLAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. PARA DESENCHUFARLO, AGARRE EL ENCHUFE Y JÁLELO DEL TOMACORRIENTE. NUNCA LO JALE DEL CABLE DE CORRIENTE.
5. EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES. NO INTENTE ANULAR NINGÚN MECANISMO DE INTERBLOQUEO DE SEGURIDAD.
6. NO OPERE NINGÚN APARATO QUE TENGA EL CABLE O EL ENCHUFE DAÑADOS, O DESPUÉS DE QUE EL APARATO FALLE, SE CAIGA O SE DAÑE DE CUALQUIER MANERA. DEVUELVA EL APARATO A LAS INSTALACIONES DE SERVICIO AUTORIZADAS MÁS CERCANAS PARA QUE SE EXAMINE, SE REPARE O SE LE REALICEN AJUSTES ELÉCTRICOS O MECÁNICOS.
7. EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS O VENDIDOS POR EL FABRICANTE PUEDE OCASIONAR INCENDIOS, CHOQUES ELÉCTRICOS O LESIONES.
8. NO PERMITA QUE EL CABLE CUELQUE SOBRE EL BORDE DE LA MESA O EL MOSTRADOR, O QUE TOQUE SUPERFICIES CALIENTES.
9. ASEGÚRESE EN TODO MOMENTO DE QUE LA TOLVA ESTÉ SUJETADA FIRMEMENTE EN SU LUGAR ANTES DE ENCENDER EL MOTOR. NO DESPRENDA LA TOLVA MIENTRAS EL EXTRACTOR DE JUGO ESTÉ EN OPERACIÓN.
10. ASEGÚRESE DE GIRAR EL INTERRUPTOR A LA POSICIÓN DE APAGADO CADA VEZ QUE TERMINE DE USAR EL EXTRACTOR DE JUGO.
11. NO PONGA LOS DEDOS NI OTROS OBJETOS EN LA ABERTURA DEL EXTRACTOR DE JUGO MIENTRAS ESTÉ EN OPERACIÓN. SI SE ATORAN ALIMENTOS EN LA ABERTURA, UTILICE LA HERRAMIENTA PARA EMPUJAR U OTRO PEDAZO DE FRUTA O VERDURA PARA EMPUJARLOS. CUANDO ESTE MÉTODO NO SEA POSIBLE, APAGUE EL MOTOR Y DESENSAMBLE EL EXTRACTOR DE JUGO PARA QUITAR LOS ALIMENTOS RESTANTES.
12. NO LO USE EN EXTERIORES.
13. NO LO COLOQUE EN O CERCA DE UNA ESTUFA CALIENTE DE GAS O ELÉCTRICA O EN UN HORNO CALIENTE.
14. NO USE EL APARATO PARA UN USO DIFERENTE DEL PLANEADO.
15. NO UTILICE EL APARATO SI EL TAMIZ GIRATORIO ESTÁ DAÑADO.
16. NO TOQUE SUPERFICIES QUE PUEDAN ESTAR CALIENTES. USE LAS MANIJAS O PERILLAS PROVISTAS.
17. EXTREME LAS PRECAUCIONES AL MOVER UN APARATO QUE CONTENGA ACEITE CALIENTE U OTROS LÍQUIDOS CALIENTES.
18. CUANDO CORRESPONDA, CONECTE SIEMPRE EL ENCHUFE AL APARATO Y VERIFIQUE QUE EL CONTROL ESTÉ APAGADO ANTES DE ENCHUFAR EL CABLE AL TOMACORRIENTE DE LA PARED. PARA DESCONECTARLO, GIRE EL CONTROL A LA POSICIÓN DE APAGADO Y SAQUE EL ENCHUFE

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

(CONTINUACIÓN)

- DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED.
19. MANTENGA LAS MANOS Y LOS UTENSILIOS (EXCEPTO EL EMPUJADOR PROVISTO) LEJOS DEL RECIPIENTE DURANTE EL LICUADO PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES A LAS PERSONAS O DAÑOS EN LA LICUADORA. LA TAPA DEBE PERMANECER EN SU LUGAR CUANDO USE EL EMPUJADOR A TRAVÉS DE LA ABERTURA DE LA TAPA. PUEDE USAR UNA RASQUETA, PERO SOLO CUANDO LA LICUADORA ESTÉ APAGADA.
 20. LAS CUCHILLAS SON FILOSAS. MANIPÚLELAS CON CUIDADO.
 21. SIEMPRE UTILICE LA LICUADORA CON LA TAPA BIEN COLOCADA.
 22. EL USO DE ADITAMENTOS, ENTRE ELLOS LOS TARROS DE CONSERVAS, QUE NO ESTÉN RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE PUEDE CAUSAR UN RIESGO DE LESIONES EN LAS PERSONAS.
 23. CUANDO LICÚE LÍQUIDOS CALIENTES, RETIRE LA PIEZA CENTRAL DE LA TAPA DE DOS PIEZAS.
 24. DEJE QUE EL APARATO SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLO O DE ENSAMBLAR O DESENSAMBLAR PIEZAS.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(SOLO PARA USO DOMÉSTICO)

Lea este manual antes de utilizar el producto.

1. Lea las *precauciones de seguridad* (pág. 49 a 51) y utilice el aparato correctamente de acuerdo con este manual del usuario.
2. Después de leer el manual, guárdelo en un lugar conveniente para futuras consultas.
3. No utilice este producto en otros países donde haya un suministro de corriente y un voltaje diferentes a los que se especifican en la etiqueta de valores nominales ubicada en la base del producto.
4. Cualesquiera mejoras a la calidad están sujetas a cambio sin previo aviso.

Precauciones para el uso seguro



1. Debe leer las *precauciones de seguridad*.
2. Debe seguir las *precauciones de seguridad*.
3. Las precauciones se clasifican de la siguiente manera:

ADVERTENCIA: LA VIOLACIÓN DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO Y LAS MARCAS DE ADVERTENCIA PUEDEN CAUSAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE, O DAÑOS EN EL PRODUCTO.

- USE EL VOLTAJE Y LA POTENCIA CORRECTOS SOLO SEGÚN LO ESPECIFICADO EN LA TARJETA DE GARANTÍA, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO Y LA

ETIQUETA DE VALORES NOMINALES. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, SE PUEDEN PRODUCIR DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIOS O PROBLEMAS DE RENDIMIENTO. La conexión a un voltaje diferente puede acortar la vida útil del motor o causar una avería.

- SI EL CABLE DE CORRIENTE ESTÁ DAÑADO DE ALGUNA FORMA, NO USE NI HAGA FUNCIONAR EL PRODUCTO Y NO INTENTE

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(CONTINUACIÓN)

- REPARARLO O MODIFICARLO USTED MISMO. DEBE SER EL FABRICANTE O DISTRIBUIDOR AUTORIZADO QUIEN LO REEMPLACE. COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA.
- NO LICÚE, ATE, DAÑE O TIRE DEL CABLE DE CORRIENTE A LA FUERZA, NI LO COLOQUE CERCA DE UNA FUENTE DE ALTA TEMPERATURA O CALOR, COMO UNA ESTUFA DE GAS. ADEMÁS, NO COLOQUE NINGÚN OBJETO PESADO SOBRE EL PRODUCTO, NO LO COLOQUE EN UN ESPACIO ANGOSTO NI LO ALTERE. Si lo hace, puede dañarse el cable de corriente y causar un incendio o choque eléctrico.
 - NO PRESIONE LOS BOTONES NI INSERTE O TIRE DEL CABLE CON LAS MANOS MOJADAS. ESO PODRÍA OCASIONAR UN CHOQUE ELÉCTRICO, UN CORTOCIRCUITO O UN INCENDIO. NO PERMITA QUE NINGUNA SUSTANCIA EXTRAÑA ENTRE EN CONTACTO CON LA PERILLA DE CONTROL O SE ACERQUE A ELLA.
 - NO USE EL PRODUCTO EN UN LUGAR CON NIVELES ALTOS DE HUMEDAD O RIESGOS DE INCENDIO. NO COLOQUE EL DISPOSITIVO ENCIMA DE O CERCA DE UNA ESTUFA DE GAS CALIENTE, HORNO MICROONDAS U OTROS ELECTRODOMÉSTICOS QUE PUEDAN CALENTARSE.
 - NO INTENTE MODIFICAR, DESMONTAR O REPARAR EL PRODUCTO USTED MISMO BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.
 - NO SALPIQUE LÍQUIDOS EN LA BASE DEL MOTOR DEL PRODUCTO. SI INGRESAN LÍQUIDOS EN LA BASE DEL MOTOR DEL PRODUCTO, DESENCHUFE EL PRODUCTO Y COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA PARA RECIBIR SOPORTE.
 - NO REMOJE LA BASE DEL MOTOR DEL PRODUCTO EN NINGÚN LÍQUIDO PARA LIMPIARLA. NO DEJE QUE EL AGUA INGRESE A LA CLAVIJA. NO LIMPIE EL PRODUCTO CON UN DISOLVENTE DE PINTURA, BENCENO O PRODUCTO QUÍMICO EN AEROSOL. GUARDE EL PRODUCTO LEJOS DE LAS ALTAS TEMPERATURAS Y LA HUMEDAD.
 - NO UTILICE EL PRODUCTO EN UN LUGAR SIMILAR A UN FREGADERO O TINA, DONDE PUEDA ENTRARLE AGUA. NO CONTROLE LOS BOTONES CON LAS MANOS MOJADAS. UTILICE EL PRODUCTO SOLO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y SECA.
 - NO UTILICE VARIOS APARATOS ELÉCTRICOS A LA VEZ ENCHUFÁNDOLOS EN UNA SOLA BARRA DE ENERGÍA DE VARIAS TOMAS O EN UN TOMACORRIENTE. UTILICE UN TOMACORRIENTE EXCLUSIVO CUANDO USE ESTE PRODUCTO.
 - NO MUEVA EL PRODUCTO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, Y NO META EN EL CONTENEDOR LAS MANOS, HERRAMIENTAS U OTROS OBJETOS QUE NO SEAN LOS INGREDIENTES Y EL EMPUJADOR. Si mete las manos, herramientas y otros objetos, puede sufrir lesiones graves o un accidente o provocar una avería.
 - LAS PERSONAS QUE NO ESTÁN FAMILIARIZADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ESTE PRODUCTO NO DEBEN USARLO SOLAS. Aquellas personas que experimentan malestar físico o mental, aquellas que carecen de experiencia y conocimiento, y los niños deben usar el producto con alguien que los supervise.
 - NO LO UTILICE AL ALCANCE DE LOS NIÑOS. Los niños deben ser supervisados cuidadosamente para que no utilicen este dispositivo como juguete. Si los niños golpean o derriban el aparato por accidente, existe el riesgo de lesiones o avería.
 - PARA LOS NIÑOS, INCLUSO UNA QUEMADURA MENOR PUEDE SER EXTREMADAMENTE PELIGROSA. EDUQUE A LOS NIÑOS PARA QUE APRENDAN EL HÁBITO DE EJERCER LA PRECAUCIÓN FRENTE A LOS LÍQUIDOS CALIENTES.
 - APAGUE LA CORRIENTE Y JALE LA CLAVIJA CUANDO ENSAMBLE O DESENSAMBLE LAS PIEZAS, CUANDO NO USE EL PRODUCTO O ANTES DE LIMPIAR. Asegúrese de jalar el cable de corriente jalando la clavija para desconectar la corriente antes de limpiar el aparato o cuando no lo use.
 - ASEGÚRESE DE RETIRAR LA CLAVIJA DEL TOMACORRIENTE ANTES DE LIMPIAR EL PRODUCTO. NO LIMPIE EL PRODUCTO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(CONTINUACIÓN)

- SIGUIENDO UN MÉTODO INCORRECTO. Consulte el manual del usuario para limpiarlo y no lo limpie siguiendo un método no especificado.
- PARA USARLO, COLÓQUELO SOBRE UNA SUPERFICIE NIVELADA. NO UTILICE EL PRODUCTO AL AIRE LIBRE, NO LO SOMETA A UN IMPACTO EXCESIVO NI LO DEJE CAER. NO UTILICE EL PRODUCTO SI ESTÁ DAÑADO.
 - NO UTILICE EL PRODUCTO MIENTRAS TRAE PUESTOS O LLEVA UN OBJETO CON FUERZA MAGNÉTICA (COMO UNA PULSERA MAGNÉTICA). SI MANTIENE UN OBJETO CON FUERZAS MAGNÉTICAS CERCA DEL PRODUCTO, PUEDEN PRODUCIRSE AVERÍAS.
 - EL OLORES PERCIBIDO AL USAR EL NUEVO PRODUCTO SE DESVANECERÁ DE FORMA NATURAL CON EL TIEMPO. Es un fenómeno común y no representa problemas durante el uso.
 - SI USA UNA CANTIDAD EXCESIVAMENTE GRANDE DE INGREDIENTES, LAS PIEZAS PUEDEN SUFRIR DAÑOS.
 - RETIRE TODO EL EMBALAJE Y LAS ETIQUETAS ANTES DE USARLO. DEBE RETIRAR TODOS LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN ADHERIDOS AL CONTENEDOR ANTES DE USARLO.
 - PARA FINES DE SEGURIDAD, MANTENGA LOS MATERIALES DE EMBALAJE (BOLSAS, CORDONES AJUSTABLES, ETC.) FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
 - ANTES DE USARLO, SIEMPRE COMPRUEBE QUE EL PRODUCTO ESTÉ ENSAMBLADO CORRECTAMENTE.
 - ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO, NO LO UTILICE PARA FINES COMERCIALES. SI UTILIZA EL DISPOSITIVO PARA UN FIN O MÉTODO INCORRECTO O SI NO CUMPLE CON LA PAUTA INDICADA ANTERIORMENTE, PUEDE PRODUCIRSE UNA LESIÓN GRAVE O LA MUERTE, O UN DAÑO CONSIDERABLE EN EL PRODUCTO.
 - NO LIMPIE EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA DE 80 °C O SUPERIOR. NO LO COLOQUE EN UN LAVAVAJILLAS, EN UN SECADOR, EN UN HORNO MICROONDAS, ETC.
 - LE RECOMENDAMOS LIMPIAR EL PRODUCTO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLO PARA EVITAR PROBLEMAS CON EL RENDIMIENTO.
 - NO UTILICE LA JARRA DE LA LICUADORA COMO RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO, YA QUE PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS EN EL PRODUCTO.
 - LE RECOMENDAMOS SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL DEL USUARIO PARA PREPARAR LOS INGREDIENTES ANTES DE AGREGARLOS.
 - NO ACCIONE EL PRODUCTO SIN HABER AGREGADO LOS INGREDIENTES.
 - CUANDO UTILICE EL PRODUCTO, TENGA CUIDADO DE QUE, POR EJEMPLO, LA ROPA, UNA CORBATA, UN COLLAR LARGO, UNA BUFANDA NO SE METAN A LA ENTRADA.
 - NO UTILICE EL DISPOSITIVO SI UNA PIEZA GIRATORIA (EJE DE MEZCLA, CUCHILLA DE PROCESAMIENTO, CUCHILLAS INOXIDABLES DE LA LICUADORA) O LA TAPA (TAPA DE LA TOLVA, TAPA DE LA LICUADORA) ESTÁN DAÑADAS O AGRIETADAS. SI EL DISPOSITIVO ESTÁ DAÑADO, NO LO UTILICE Y COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA PARA RECIBIR UNA INSPECCIÓN, REPARACIÓN O REEMPLAZO.

Precauciones durante el funcionamiento



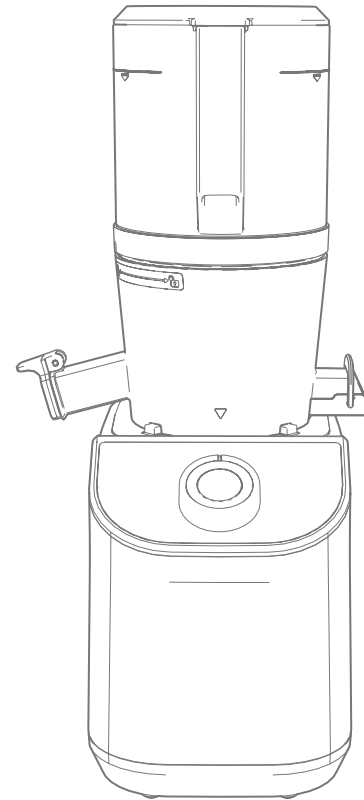
AL USAR EL EXTRACTOR DE JUGO

- ASEGÚRESE DE LEER CORRECTAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA PREPARAR LOS INGREDIENTES ANTES DE INTRODUCIRLOS.
- Los ingredientes mal preparados pueden obstaculizar el proceso de extracción o dañar el producto.
- INGREDIENTES QUE NECESITAN CUIDADO ADICIONAL
- Cuando se utilizan ingredientes blandos solos, tales como naranjas, mangos, plátanos o fresas, el jugo o los ingredientes pueden acumularse dentro de la cámara y la tolva y no extraerse correctamente. Se recomienda añadir un tipo de ingredientes más duros, como zanahorias, betabel o apio, encima o después de los ingredientes blandos.
- Para preparar leche de nuez, se recomienda remojar las nueces en agua durante un mínimo de 4 horas para ayudar a ablandar las nueces para su extracción.
- INGREDIENTES A LOS QUE NO SE PUEDE EXTRAER JUGO
- No utilice ingredientes como semillas de ajonjolí, granos de café, semillas duras o huesos de frutas.
- No utilice ingredientes a los que por su naturaleza no se les pueda extraer jugo, como el limoncillo o la caña de azúcar, que pueden causar daños al producto.
- No utilice ingredientes congelados ni cubos de hielo para preparar jugo.
- SE RECOMIENDA CONSUMIR EL JUGO INMEDIATAMENTE PARA LOGRAR UNA NUTRICIÓN ÓPTIMA, Y CONSUMIRLO EN TRES DÍAS SI SE REFRIGERA EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO SELLADO.
- NO UTILICE ESTE PRODUCTO PARA MOLER SEMILLAS O GRANOS DE CAFÉ (NO SEGUIR ESTA INSTRUCCIÓN PUEDE PROVOCAR AVERÍAS O DAÑOS EN EL PRODUCTO).
- No vuelva a exprimir la pulpa expulsada por la salida de pulpa.
- No haga funcionar el producto antes de insertar los ingredientes.
- NO SOBRECARGUE DE INGREDIENTES LA TOLVA POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO.
- Se recomienda no hacer funcionar el extractor de jugo durante más de 30 minutos de forma continua. Puede causar una avería debido al sobrecalentamiento del motor.
- Nunca introduzca utensilios, como un cuchillo o una cuchara, en la salida de la pulpa durante el funcionamiento. La inserción de utensilios u objetos extraños puede dañar el extractor de jugo y causar lesiones personales.
- No empuje los ingredientes en la tolva con nada que no sea la herramienta para empujar suministrada con este extractor de jugo. Cualquier objeto que se use que no sea la herramienta para empujar suministrada puede pegarse a la cuchilla de procesamiento y causar lesiones y averías.
- NO OPERE LA PERILLA DE CONTROL CON LAS MANOS HÚMEDAS. ESO PODRÍA OCASIONAR UN CHOQUE ELÉCTRICO, UN CORTOCIRCUITO O UN INCENDIO.
- RECUERDE ABRIR LA TAPA DEL JUGO CUANDO LA CÁMARA SE LLENE MIENTRAS PREPARA EL JUGO, Y VACIAR EL CONTENEDOR DE PULPA CON FRECUENCIA SI PREPARA JUGO EN GRANDES CANTIDADES O CARGAS.
- El jugo o la pulpa pueden desbordar el contenedor. El jugo puede fluir hacia atrás en la tolva y gotear si la tapa del jugo está cerrada.
- Si no se lava inmediatamente después de su uso, se puede endurecer con la pulpa, lo que dificulta el desensamblaje y lavado, o puede convertirse en la causa de que baje el rendimiento.
- EL CONJUNTO DE LA CÁMARA NO PUEDE ENSAMBLARSE NI DESENSAMBLARSE MIENTRAS ESTÁ EN LA BASE.

AL USAR LA LICUADORA

- NO LA UTILICE DE FORMA CONTINUA MÁS ALLÁ DEL TIEMPO DE USO ESTÁNDAR. EL MOTOR PODRÍA SOBRECALENTARSE Y CAUSAR UNA AVERÍA. SI DEBE USARLO MÁS ALLÁ DEL TIEMPO DE USO ESTÁNDAR, HÁGALO CON DESCANSOS DE 30 MINUTOS O MÁS. EN EL MODO MANUAL, ÚSELO POR UN MINUTO, OCHO VECES (UN MINUTO DE FUNCIONAMIENTO SEGUIDO DE UN MINUTO DE DESCANSO; ESTÁ PROHIBIDO USARLO NUEVE VECES CONSECUTIVAS) Y, EN MODO AUTOMÁTICO, ÚSELO UNA VEZ POR 7.5 MINUTOS (7.5 MINUTOS DE FUNCIONAMIENTO SEGUIDOS DE 30 MINUTOS DE DESCANSO; ESTÁ PROHIBIDO USARLO DOS VECES CONSECUTIVAS).
- AL RETIRAR LA JARRA DE LA BASE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, SIEMPRE ESPERE HASTA QUE LAS CUCHILLAS SE DETENGAN POR COMPLETO. Cuando retire los alimentos o mezcle ingredientes, asegúrese de hacerlo después de separar la jarra de la base.
- NUNCA UTILICE LA LICUADORA SIN LA TAPA COLOCADA.
- CUANDO EL PRODUCTO ESTÉ ENCENDIDO, NO RETIRE LOS ALIMENTOS ADHERIDOS A LAS PAREDES DE LA JARRA DE LA LICUADORA NI MEZCLE LOS INGREDIENTES. Cuando retire los alimentos o mezcle ingredientes, asegúrese de hacerlo después de separar la jarra de la base. Para volver a hacer funcionar el dispositivo, apáguelo por completo antes de usarlo.
- TENGA EN CUENTA SU SEGURIDAD AL METER SUS MANOS O UN UTENSILIO DE COCINA EN LA JARRA DE LA LICUADORA. SIEMPRE APAGUE LA LICUADORA POR COMPLETO Y SEPARA LA JARRA DE LA BASE ANTES DE INSERTAR LAS MANOS O LOS UTENSILIOS DE COCINA EN LA JARRA. LAS CUCHILLAS SON FILOSAS, TENGA CUIDADO DE NO CORTARSE.
- NO VIERTA UNA CANTIDAD DE LÍQUIDOS MAYOR A LA PERMITIDA POR LA CAPACIDAD DEL APARATO, QUE SE ESPECIFICA EN EL DIAGRAMA DE USO RECOMENDADO. LA CANTIDAD DE LÍQUIDO O INGREDIENTES DEBE MANTENERSE POR ENCIMA DE LA MARCA MÍNIMA (100 ML) Y POR DEBAJO DE LA MARCA MÁXIMA (2,000 ML). USE LA CANTIDAD RECOMENDADA. Si agrega agua o ingredientes sobre el límite máximo, pueden desbordarse.
- NO TOQUE LAS CUCHILLAS FILOSAS CON LAS MANOS DESCUBIERTAS. USE UNA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA, COMO UN CEPILLO DE LIMPIEZA, PARA LIMPIAR LAS CUCHILLAS Y LA PARTE INFERIOR DE LA JARRA.
- LAS CUCHILLAS NO PUEDEN EXTRAERSE DE LA JARRA DE LA LICUADORA. NO INTENTE SEPARAR LAS CUCHILLAS DE LA JARRA, YA QUE PODRÍA DAÑAR EL PRODUCTO.
- LAS CUCHILLAS DE LA LICUADORA PUEDEN GIRAR A ALTAS VELOCIDADES CUANDO LA LICUADORA ESTÁ ENCENDIDA. SI LA LICUADORA PRODUCE HUMO O CALOR EXCESIVO, DEJE DE USARLA DE INMEDIATO Y COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA.
- UTILICE EL EMPUJADOR SOLO PARA LOS INGREDIENTES FRÍOS Y, PARA EVITAR UN SOBRECALENTAMIENTO, NO USE EL MODO MANUAL DURANTE MÁS DE CINCO MINUTOS SEGUIDOS. No agregue ingredientes calientes para cocinarlos. En el caso de los ingredientes calientes, enfríelos a temperatura ambiente antes de agregarlos al contenedor.
- CUANDO PREPARE UN SMOOTHIE, YA QUE LOS INGREDIENTES CONGELADOS SE PUEDEN ATASCAR CUANDO LOS AGREGA EN TROZOS GRANDES, ESPERE A QUE SE DESCONGELEN Y PÁRTALOS EN TROZOS MÁS PEQUEÑOS ANTES DE AGREGARLOS A LA JARRA DE LA LICUADORA.
- SI PROCESA CONDIMENTOS EXTREMADAMENTE Duros, COMO LA NUEZ MOSCADA, Y SEMILLAS Duras COMO LOS HUESOS DE LAS FRUTAS, LAS CUCHILLAS PUEDEN SUFRIR DAÑOS.
- NUNCA LICÚE LÍQUIDOS HIRVIENDO. ESPERE A QUE LA TEMPERATURA BAJE PARA VERTERLOS EN LA JARRA DE LA LICUADORA.
- PRECAUCIÓN AL LICUAR LÍQUIDOS O INGREDIENTES CALIENTES. NO SUPERE EL LÍMITE MÁXIMO DE UN LITRO O 33,8 OZ. DE LA JARRA.
- NO DEJE LA LICUADORA SIN SUPERVISIÓN CUANDO LA ESTÉ USANDO.
- SOLO UTILICE EL EMPUJADOR INCLUIDO CON ESTE PRODUCTO CUANDO LA LICUADORA ESTÉ FUNCIONANDO.

FUNCIONAMIENTO DEL EXTRACTOR DE JUGO C2 NAMA



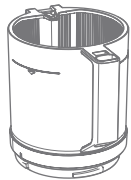
PIEZAS Y ACCESORIOS

PIEZAS DE LA TOLVA

Tapa de la tolva



Tolva



PIEZAS DE LA CÁMARA

Tornillo sin fin



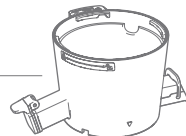
Colador



Cepillo giratorio

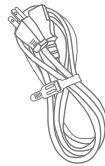


Cámara

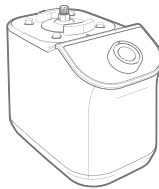


PIEZAS DE LA BASE

Cable de corriente

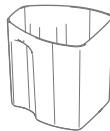


Base



ACCESORIOS

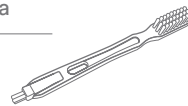
Contenedor de pulpa



Contenedor de jugo



Cepillo de limpieza



Herramienta para empujar (lo mismo para la licuadora)

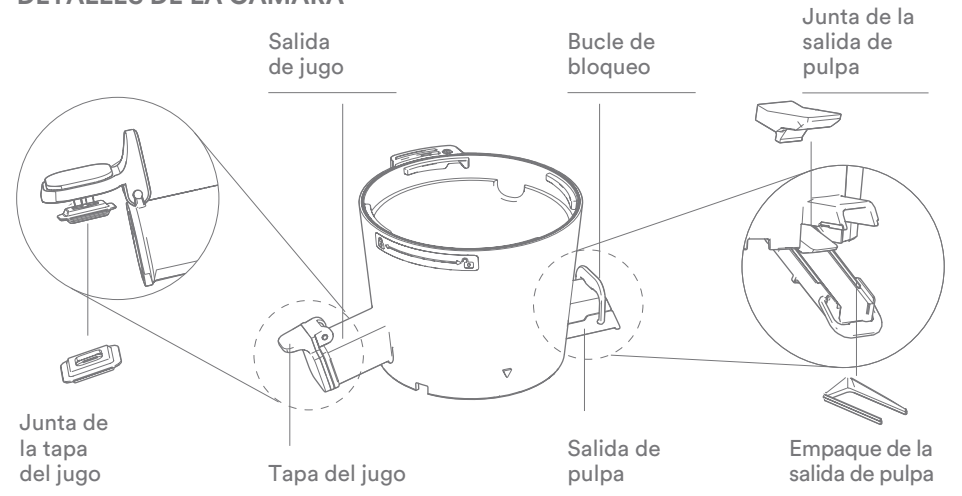


Accesorio para sorbete



DETALLES

DETALLES DE LA CÁMARA



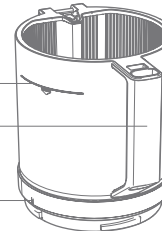
DETALLES DE LA TOLVA

Lengüeta de liberación



Tapa de la tolva

Línea de llenado máximo



Mango de la tolva

Marca de guía en la tolva

Cuchilla de procesamiento



DETALLES DEL COLADOR

Colador de jugo



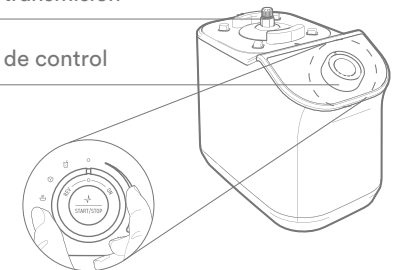
Colador de smoothie



DETALLES DE LA BASE

Eje de transmisión

Perilla de control



CÓMO ENSAMBLAR LA CÁMARA

PASO 1 ENSAMBLE LOS COMPONENTES INTERNOS

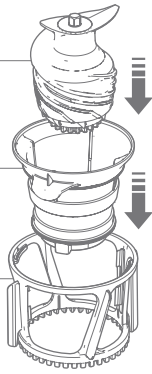
Coloque el eje de mezcla en el colador de jugo o smoothie.

A continuación, coloque el tornillo sin fin y el colador juntos en el cepillo giratorio.

Tornillo sin fin

Colador

Cepillo giratorio



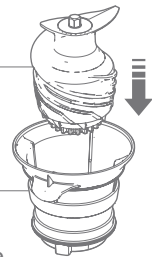
ENSAMBLAJE DEL ACCESORIO PARA SORBETE

Coloque el tornillo sin fin en el accesorio de sorbete. No ensamble el cepillo giratorio y pase al paso 2.

Retire la junta de la salida de pulpa en la palanca de salida de pulpa ubicada debajo de la cámara.

Tornillo sin fin

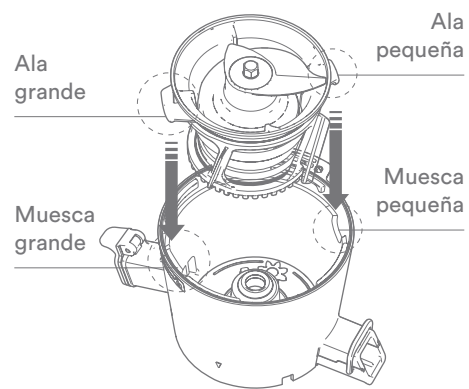
Accesorio para sorbete



Nota:
El cepillo giratorio no se utiliza para el ensamble del colador de sorbete.

PASO 2 COLOQUE LOS COMPONENTES EN LA CÁMARA

Ubique las ALAS GRANDE y PEQUEÑA en el borde exterior del colador. A continuación, ubique las MUESCAS GRANDE Y PEQUEÑA dentro de la cámara.

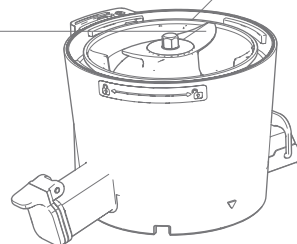


Coloque el conjunto del colador en la cámara.

Presione el tornillo sin fin firmemente hacia abajo, de modo que la cuchilla superior del tornillo quede ALINEADA con la parte superior del colador.

Cuchilla del tornillo sin fin

Colador superior

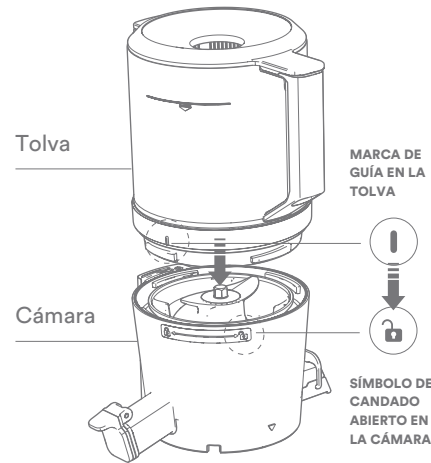


CÓMO ENSAMBLAR LA TOLVA

PASO 1 ALINEE LA GUÍA VERTICAL CON EL SÍMBOLO DE CANDADO ABIERTO

Alinee la marca de guía vertical de la tolva con el símbolo de candado abierto de la cámara. Presione la tolva hacia abajo para que encaje en la cámara.

Asegúrese de que los componentes están presionados en la cámara, de modo que el tornillo sin fin quede alineado con el borde superior.



Tolva

Cámara

MARCA DE GUÍA EN LA TOLVA

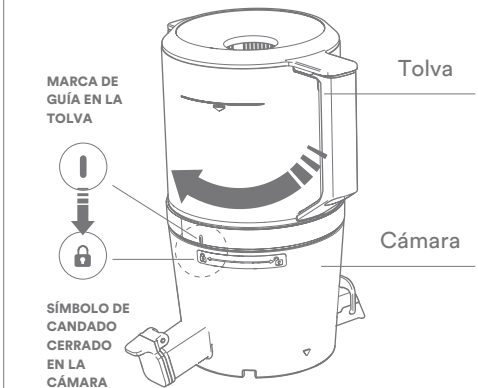


SÍMBOLO DE CANDADO ABIERTO EN LA CÁMARA

PASO 2 GIRE LA TOLVA PARA BLOQUEARLA

A continuación, gire la tolva a la derecha hasta que la marca de guía de la tolva quede alineada con el símbolo de candado cerrado de la cámara.

Si la tolva no gira para bloquearla correctamente, asegúrese de que los componentes internos de la cámara estén ensamblados correctamente.



MARCA DE GUÍA EN LA TOLVA



SÍMBOLO DE CANDADO CERRADO EN LA CÁMARA

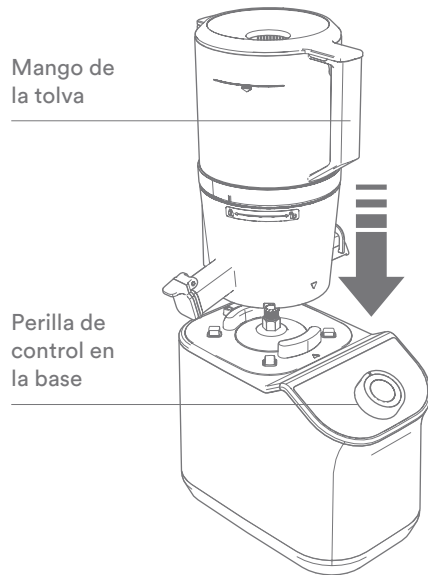
Nota:
La parte superior del eje de mezcla y el colador deben estar al ras de la cámara para que pueda instalarse la tolva.

ENSAMBLAJE FINAL

PASO 1 CÓMO ENSAMBLAR EL CONJUNTO DE LA CÁMARA EN LA BASE

Alinee verticalmente el mango de la tolva con la perilla de control en la base y coloque sobre esta el conjunto de la cámara.

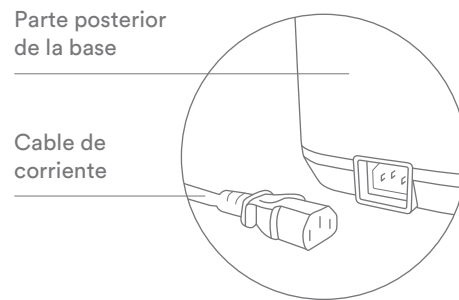
Asegúrese de que las flechas de la cámara y la base estén alineadas para un ensamblaje correcto.



Nota:
A veces, el eje de transmisión no está alineado con la parte inferior del eje de mezcla, y el conjunto de la cámara debe girar a cualquiera de los lados para activar el eje de transmisión y, luego, debe girar a la inversa para alinear las flechas de la cámara y la base.

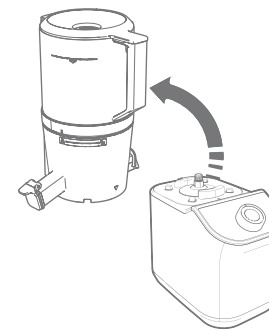
PASO 2 ENCHUFAR LA BASE

Primero inserte el cable de corriente en la parte posterior de la base y luego la clavija en la toma de corriente.



CONSEJOS

DESENSAMBLAR LA TOLVA



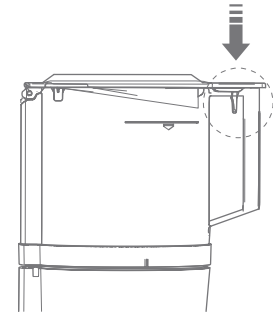
Debe levantar el conjunto de la cámara de la base antes de poder desbloquear la cámara.

QUITAR LA TAPA



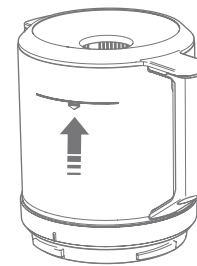
La tapa de la tolva se puede quitar para limpiarla.

DESBLOQUEAR LA TAPA



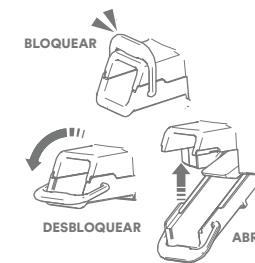
Apriete la lengüeta de liberación para desbloquear la tapa de la tolva.

LÍNEA DE LLENADO MÁX.



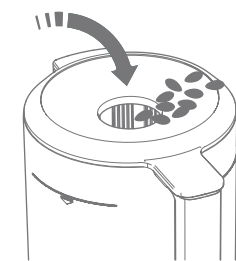
No añada ingredientes más allá de la línea de llenado máximo en la tolva.

BUCLE DE LA SALIDA DE PULPA



El bucle de salida de la pulpa se puede girar hacia arriba para bloquearlo o hacia abajo para desbloquearlo y poder limpiarlo.

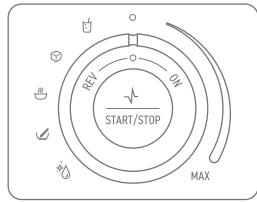
LECHES VEGETALES



En el caso de leches vegetales como la leche de almendras, es mejor añadir ingredientes por el orificio superior en la tolva mientras el aparato está ENCENDIDO.

PERILLA DE CONTROL Y PANTALLA

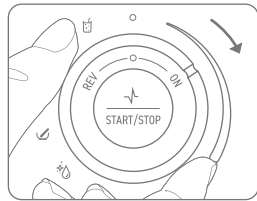
Asegúrese de que el extractor de jugo está en la posición de APAGADO con la perilla de control en la posición Central - O antes de enchufar el cable de corriente al tomacorriente.



Central - O

Detenga el funcionamiento del producto.

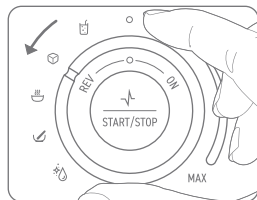
Para apagar el extractor de jugo y detener su funcionamiento, gire la perilla de control a la posición central.



ON

Arranca el motor y hace jugo.

Gire la perilla de control a la posición de ON (Encendido) y presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener). El temporizador empezará a contar y se iluminará JUICE (Extraer jugo) de un color sólido. Para detenerlo, presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) o gire la perilla de control a la posición central.



REV

Pone el eje en reversa si el extractor de jugo se detiene debido a un atasco.

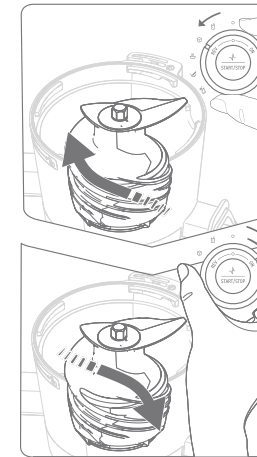
Gire la perilla de control a la posición REV, mantenga presionado el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para hacer girar el eje al revés y suelte el botón para detenerlo.

MODO DE ESPERA

El extractor de jugo se detiene en el modo de espera durante el funcionamiento.

Mientras el extractor de jugo está en funcionamiento, presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para pausar y colocar el extractor de jugo en modo de espera.

Cómo usar la perilla de control y REV si el extractor de jugo deja de funcionar.



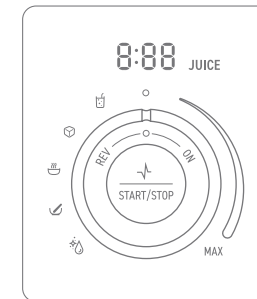
PASO 1

Gire la perilla de control a REV. Mantenga presionado el botón START/STOP (Iniciar/Detener) durante tres a cinco segundos y, luego, suéltelo. Repita esto de dos a tres veces. REV gira el tornillo sin fin marcha atrás para empujar los ingredientes hacia atrás y ayudar a expulsar los que estén atorados.

PASO 2

Después de completar el paso REV y de que la máquina se detenga completamente, gire la perilla a ON y presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para volver a empezar a extraer jugo. Si el extractor de jugo no funciona después de estos pasos, gire la perilla de control a la posición central, desenchufe el extractor y, luego, desensamble y limpie las piezas del conjunto de la cámara antes de hacer funcionar el extractor de nuevo.

Se iluminan los detalles cuando está extrayendo jugo.



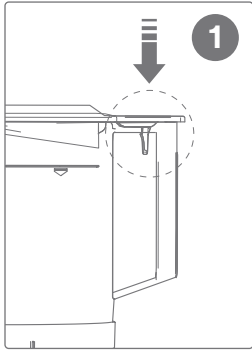
CUANDO EXTRAE JUGO

- JUICE (Extraer jugo) está parpadeando
- El temporizador empieza a contar desde 0:00

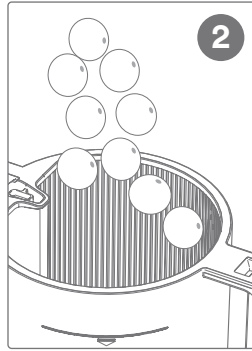
DURANTE EL MODO DE ESPERA

- JUICE (Extraer jugo) está iluminado de un color sólido
- El temporizador está pausado

CÓMO FUNCIONA

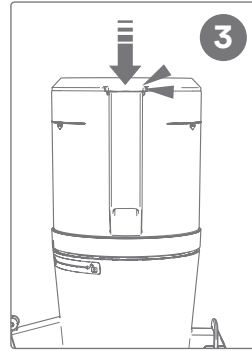


1 Apriete la lengüeta de liberación dentro del mango de la tolva y abra la tapa.



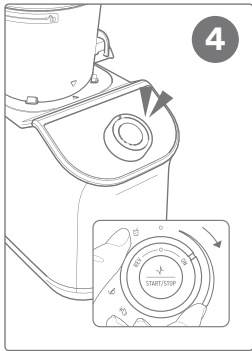
2 Inserte los ingredientes en la tolva por debajo de la línea de llenado máximo.

Consulte la Guía de adición en capas en la página 21 para obtener información sobre el mejor orden en el que añadir ingredientes.

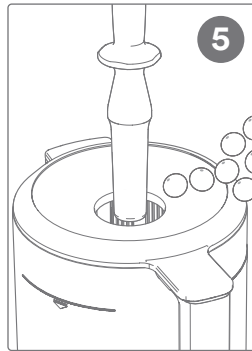


3 Cierre la tapa de la tolva hasta que oiga el clic del bloqueo de la tapa.

Asegúrese de que los contenedores de jugo y pulpa estén en su lugar junto a cada salida.

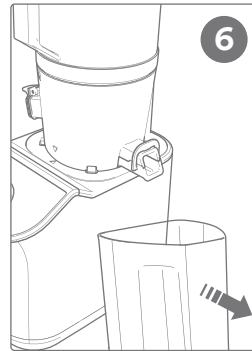


4 Gire la perilla de control a la posición de ON (Encendido) y presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener).



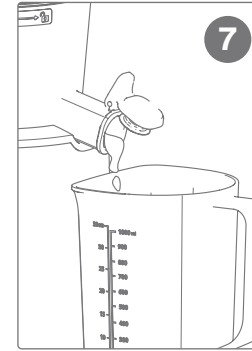
5 Para añadir más ingredientes mientras el extractor está en marcha, puede hacerlo por el orificio central en la tapa de la tolva. Utilice la herramienta para empujar para ayudar a presionar los ingredientes hacia abajo.

Como medida de seguridad, la máquina no funcionará si se abre la tapa de la tolva.

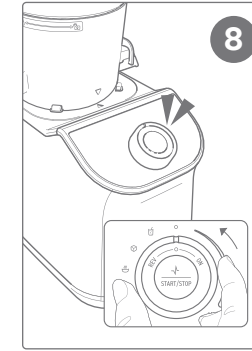


6 Vacíe el depósito de pulpa según sea necesario para evitar que se desborde.

La pulpa puede seguir saliendo después de insertar el último ingrediente. Puede tomar un minuto para que el último ingrediente pase por el extractor de jugo.

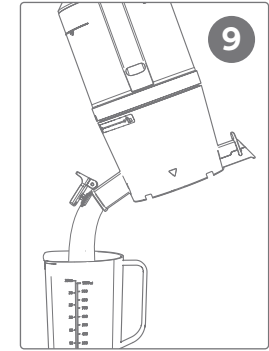


7 Una vez insertado el último ingrediente, deje que el extractor de jugo siga en marcha durante un minuto para que se pueda extraer todo el jugo.



8 Una vez finalizada la extracción de jugo, gire la perilla a la posición de APAGADO.

El extractor de jugo se detendrá por completo tres segundos después de APAGARLO.



9 El jugo residual que queda en la cámara lo puede verter si levanta e inclina todo el conjunto de la cámara hacia la boquilla de salida de jugo abierta.

INGREDIENTES

Cómo preparar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

1. Si tiene alguna alergia a los alimentos, asegúrese de elegir alimentos que sean seguros para ingerir.
2. Aunque la tolva le permite cargar los ingredientes en piezas grandes, la extracción de jugo será óptima si los corta en piezas más pequeñas.
3. No sobrecargue de ingredientes la tolva por encima de la línea de llenado máximo.
4. No utilice ingredientes congelados con el colador de jugo o batido. Los ingredientes congelados pueden usarse solo con el accesorio para sorbete al preparar sorbetes.

MANZANA, PERA, KIWI

Las frutas como manzana, pera y kiwi pueden añadirse con las semillas y las cáscaras. Sin embargo, las semillas de la manzana tienen cierta toxicidad, así que se recomienda quitarlas.

MANGO, CEREZA, DURAZNO, CIRUELA

Las frutas como mango, cereza, durazno o ciruela tienen semillas duras o huesos. Quite todas las semillas duras y los huesos antes de preparar el jugo, ya que podrían dañar el extractor de jugo.

GRANADA, UVAS

Corte la granada por la mitad, sumérgala en agua y extraiga solo los granos para preparar jugo. Separe cada uva del racimo.

JENGIBRE, APIO, COL RIZADA, ACELGA

En el caso de los ingredientes fibrosos o filamentosos, si los corta en piezas de dos a tres pulgadas o más pequeñas, obtendrá los mejores resultados. Esto ayudará a evitar que las fibras fuertes se tuerzan alrededor de la cuchilla de procesamiento o el tornillo sin fin.

TORONJA, MELÓN, NARANJA, LIMÓN

Quite la cáscara de la sandía, el melón, la naranja, la toronja y el limón. Córtelas en trozos más pequeños para lograr una extracción de jugo óptima.

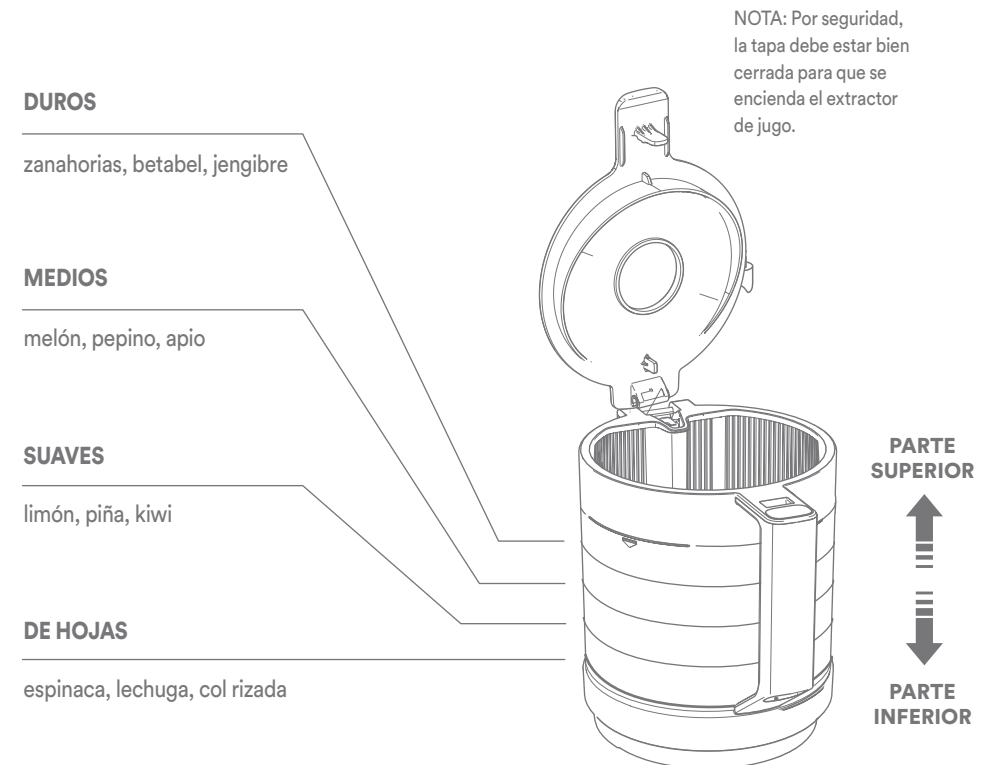
ZANAHORIAS, BETABEL, CAMOTE (BATATA)

Cuando se prepare el jugo de verduras de raíz como zanahorias, betabel o camotes, cortarlas en piezas más pequeñas, de 3 a 8 centímetros (de 1 a 3 pulgadas), brindará una extracción óptima del jugo. Las verduras de raíz pueden tener suciedad en la superficie y dañar el producto. Asegúrese de lavarlas bien si prepara el jugo con todo y cáscara.

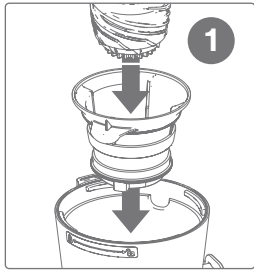
GUÍA DE ADICIÓN EN CAPAS

Cómo cargar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

Al añadir ingredientes más blandos y de hojas al fondo de la tolva y dejar los más duros en la parte superior, se crea una presión natural que ayuda a que las frutas y verduras se muevan hacia abajo y pasen por la cuchilla de procesamiento y el tornillo sin fin con más facilidad. En el siguiente diagrama se ilustran varios ejemplos de cómo colocar los ingredientes en capas en la tolva para brindar un rendimiento óptimo.



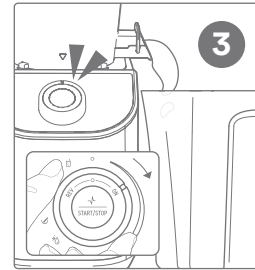
CÓMO FUNCIONA PARA HACER SORBETE



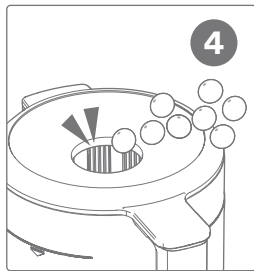
Inserte el eje en el accesorio para sorbete. Alinee las alas grande y pequeña en el accesorio para sorbete con las muescas grande y pequeña de la cámara.



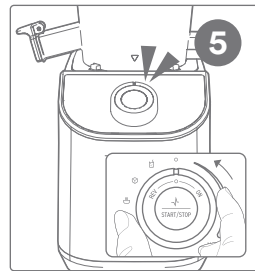
Siga ensamblando la tolva tal como lo haría para extraer jugo. Coloque el contenedor de pulpa debajo de la salida de pulpa para que reciba el sorbete.



Gire el extractor de jugo a la posición ENCENDIDO. Nota: El sorbete sale por la salida de pulpa.



Agregue fruta congelada una por una por el agujero de la tapa de la tolva. Si usa varios ingredientes, intercale el orden de carga para obtener la mejor mezcla de sorbete.



Cuando haya terminado, gire el extractor de jugo a la posición OFF (Apagado). Espere a que se detenga completamente. Retire el conjunto de la cámara y, luego, desensámblelo antes de lavarlo.

CONSEJOS:

- Use fruta congelada que entre por el agujero de la tapa de la tolva.
- Espere a que la fruta congelada se descongele durante cinco minutos antes de agregarla.
- Evite usar hielo, líquido congelado y semillas duras o huesos de las frutas.
- El cepillo giratorio no es necesario para hacer sorbete.
- El sorbete puede desbordarse del contenedor, por lo que debe vigilarlo mientras sale.

INGREDIENTES DEL SORBETE

Cómo preparar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

1. Elija frutas congeladas como fresas, arándanos azules, trozos de mango y trozos de piña que entren por el agujero de la tapa de la tolva. Como alternativa, puede congelar frutas frescas.
2. Espere a que los ingredientes congelados se descongelen durante aproximadamente cinco minutos antes de agregarlos.
3. Agregue los ingredientes uno por uno, intercalando los diferentes ingredientes para que el sorbete esté bien mezclado.
4. Al preparar sorbete con varios ingredientes, puede mezclar el sorbete con una cuchara para que se licúe mejor. Consúmlalo de inmediato o congélelo, según desee.
5. Evite agregar hielo, líquidos congelados, semillas duras o huesos de frutas (cerezas, duraznos, etc.), ya que pueden dañar el accesorio para sorbetes.

Frutas recomendadas:

BAYAS CONGELADAS

El sorbete de bayas puede ser una opción de postre saludable gracias al alto contenido de antioxidantes, vitaminas y fibra que se encuentra en las bayas. Están repletas de nutrientes como el potasio, la vitamina C, la fibra, los antioxidantes y los flavonoides.

MANGO CONGELADO

El sorbete de mango es una alternativa nutritiva al helado tradicional. Los mangos tienen un alto contenido de vitamina C, potasio y fibra, que minimizan el daño de los radicales libres, regulan la presión arterial y ayudan a la digestión.

DURAZNOS CONGELADOS

El sorbete de durazno casero es bajo en calorías y una excelente fuente de vitaminas A y C, potasio, antioxidantes, fibra y pequeñas cantidades de calcio y hierro. Los duraznos pueden mejorar la digestión, promover la inmunidad y mejorar la salud de la piel.

CEREZAS CONGELADAS

Las cerezas son una adición dulce y nutritiva a cualquier dieta. Son una fuente excelente de fibra, vitamina C y potasio, que minimizan el riesgo de inflamación y enfermedades crónicas. Algunas variedades, como las cerezas ácidas, incluso pueden mejorar la calidad del sueño.

PIÑA CONGELADA

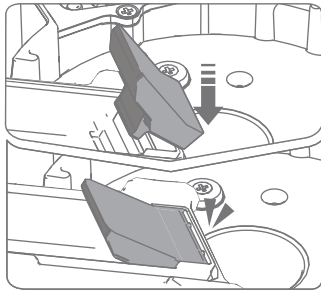
El sorbete de piña está repleto de vitamina C, manganeso, potasio y bromelina, una enzima que ayuda a la digestión. En algunos estudios, se sugiere que la combinación de antioxidantes que combaten las enfermedades y la bromelina puede tener propiedades antiinflamatorias y anticancerígenas.

PLÁTANO CONGELADO

El sorbete de plátano es un premio saludable y una buena fuente de potasio, vitamina C y fibra. Estos nutrientes ayudan a la digestión, la presión arterial y la inmunidad. Además, tiene un dulzor natural y es una excelente forma de satisfacer sus ganas de comer algo dulce.

PIEZAS DE SILICONA

Las piezas de silicona se pueden desensamblar para una limpieza profunda. No es necesario quitarlos cada vez que utilice el extractor de jugo.

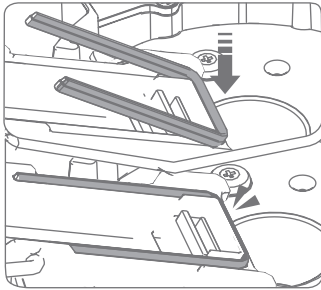


JUNTA DE LA SALIDA DE PULPA

Situada dentro de la salida de la pulpa, esta junta ayuda a separar la pulpa del jugo.

Para quitarla, sostenga la pieza de silicona y jale hacia arriba o hacia afuera de la salida.

Para instalarla, haga coincidir las esquinas con el perfil de la salida de la pulpa y presione firmemente hacia abajo para colocarla en su lugar.

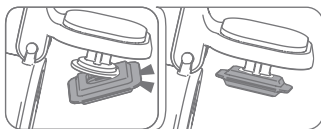


EMPAQUE DE LA SALIDA DE PULPA

Situado dentro de la salida de la pulpa, este empaque ayuda a sellar la salida de pulpa.

Para quitarlo, sostenga la pieza de silicona y jale hacia arriba o hacia afuera de la salida.

Para instalarlo, sostenga derecha la pieza de silicona, colóquela en la ranura y presione firmemente en su lugar.

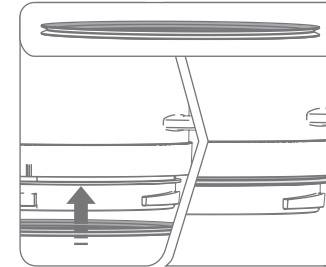


TOPE DE LA TAPA DEL JUGO

Ubicado dentro de la salida del jugo, este se utiliza para detener o controlar el flujo de jugo.

Para quitarlo, jale el tope de silicona empezando por una esquina.

Para instalarlo, inserte un borde de la tapa del jugo de plástico en el tope de silicona y presione alrededor del perímetro.

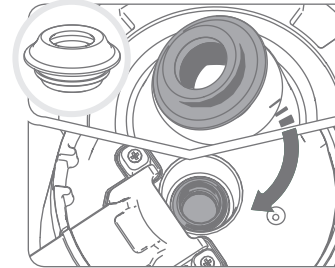


JUNTA DE LA TOLVA

Ubicada en la parte inferior de la tolva, esta junta ayuda a sellar la tolva hacia la cámara.

Para quitarla, sostenga el anillo de silicona y jale hacia abajo.

Para instalarla, jale el anillo de silicona hacia arriba para que encaje en su ranura. Es posible que tenga que estirar el anillo mientras lo acomoda alrededor del círculo.

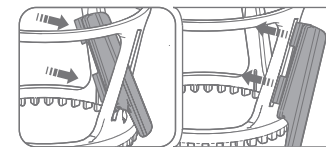


JUNTA DE LA CÁMARA

Situada en el centro de la cámara, esta junta sella la cámara alrededor del eje de transmisión.

Para quitarla, sostenga el anillo de silicona y jale hacia arriba desde un lado.

Para instalarla, presione primero un lado del anillo en la ranura y acomódelo alrededor del círculo. Asegúrese de comprobar que el anillo tiene una forma circular lisa, que no se pliega ni se amontona.



HOJAS DEL CEPILLO GIRATORIO

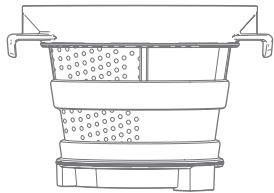
Ubicadas en el cepillo giratorio, estas hojas limpian el exterior del colador y el interior de la cámara al mismo tiempo.

Para extraerlas, sostenga el interior de la hoja y jale hacia adentro, en dirección al centro del anillo.

Para instalarlas, deslice las hojas por la ranura desde adentro hacia afuera. Después, jale la hoja hacia adentro hasta que encaje en su lugar.

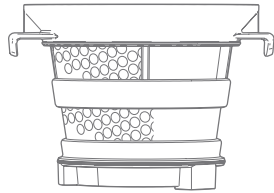
COLADORES Y ACCESORIOS

Su extractor de jugo Nama viene con dos coladores y un accesorio para sorbete.



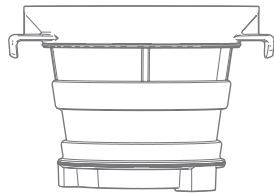
COLADOR DE JUGO

Este colador tiene agujeros pequeños y finos para minimizar la pulpa en su jugo. Es ideal también para preparar leches vegetales suaves y fluidas. (Nota: este es el colador que viene ensamblado de fábrica con su extractor de jugo)



COLADOR DE SMOOTHIE

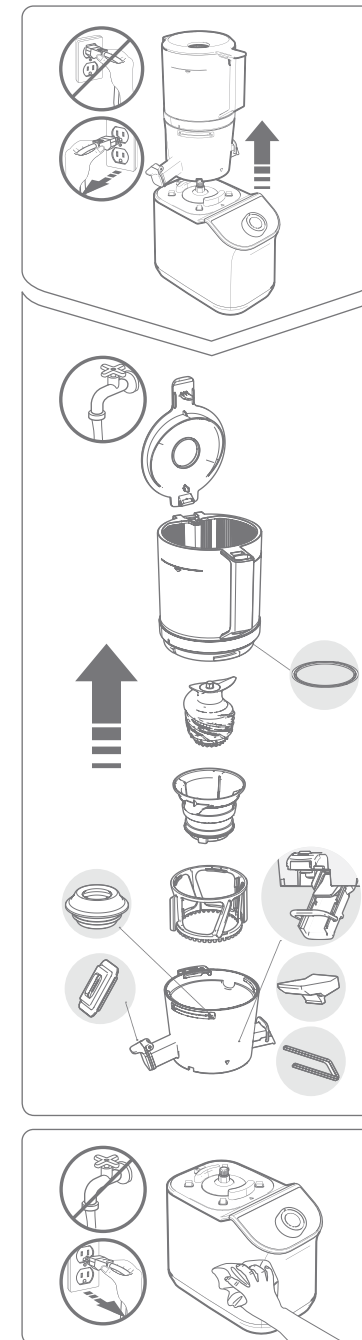
Este colador tiene orificios más grandes para hacer un jugo espeso y con mucha pulpa. Es ideal si le gusta la pulpa y la fibra. También se utiliza para hacer smoothies o sopas.



ACCESORIO PARA SORBETE

Este colador no tiene agujeros y se utiliza para preparar deliciosos sorbetes congelados.

CÓMO DESENSAMBLAR Y LIMPIAR

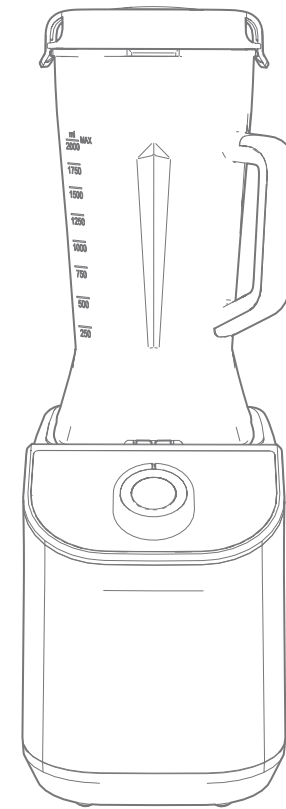


* Una vez que el producto deje de funcionar por completo, desenchufe el cable de corriente con las manos secas. El motor sigue desacelerando lentamente después de apagar el aparato, así que espere unos tres segundos antes de separar la cámara.

- SEPRE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA DE LA BASE. PARA ABRIR Y EXTRAER LAS PIEZAS EN ORDEN, GIRE LA TOLVA HACIA LA IZQUIERDA PARA QUE LA MARCA DE GUÍA QUEDE ALINEADA CON EL SÍMBOLO DE CANDADO ABIERTO DE LA CÁMARA.
- LAVE LAS PIEZAS CON AGUA CORRIENTE Y UN CEPILLO DE LIMPIEZA.
- LAVE LA CÁMARA CON LA TAPA DE LA SALIDA DE LA PULPA Y LA TAPA DEL JUGO BIEN ABIERTAS.
- LIMPIE LA BASE CON UNA TOALLA SECA O UN PAÑO SUAVE.
- EN EL CASO DE LAS JUNTAS DE SILICONA, PUEDE DESMONTARLAS Y LAVARLAS PARA UNA LIMPIEZA A FONDO.
- PUEDE ESTERILIZAR Y LIMPIAR EL PRODUCTO REMOJANDO LAS PIEZAS EN AGUA TIBIA DILUIDA CON APROXIMADAMENTE 3,5 OZ (100 G) DE BICARBONATO DE SODIO Y/O 3,5 OZ (100 G) DE ÁCIDO CÍTRICO DURANTE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS O TODA LA NOCHE MÁS DE 12 HORAS PARA UNA LIMPIEZA MÁS PROFUNDA. TAMBIÉN PUEDE INTENTAR USAR UNA SOLUCIÓN DE 50 % DE VINAGRE Y 50 % DE AGUA TIBIA CON BICARBONATO DE SODIO O ÁCIDO CÍTRICO.

* Asegúrese de limpiar el aparato y dejarlo secar al aire completamente después de usarlo, y de guardarlo en un lugar limpio. Si no limpia el producto inmediatamente después de usarlo, sus componentes de acero inoxidable y otras piezas pueden corroerse o decolorarse debido a la sal y la pulpa de los ingredientes. Además, los contaminantes pueden secarse y atorarse dentro del producto, lo que dificulta el desensamblaje o la limpieza o afecta negativamente al rendimiento del producto. Para un almacenamiento prolongado, limpie el aparato con el cepillo de limpieza con antelación. No limpie el producto con agua hirviendo ni lo someta a altas temperaturas. No utilice herramientas de limpieza abrasivas como un limpiador de fregadero de cocina o una esponja de acero inoxidable. No utilice lavavajillas ni secadora de platos para el producto.

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA C2 NAMA



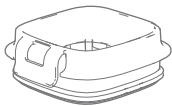
PIEZAS Y ACCESORIOS

PIEZAS DE LA JARRA

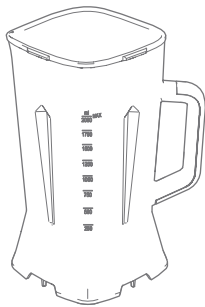
Tapón de dosificación



Tapa



Jarra

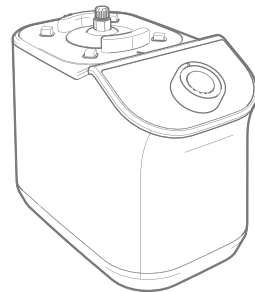


PIEZAS DE LA BASE

Cable de corriente



Base



ACCESORIOS

Herramienta para empujar



DETALLES

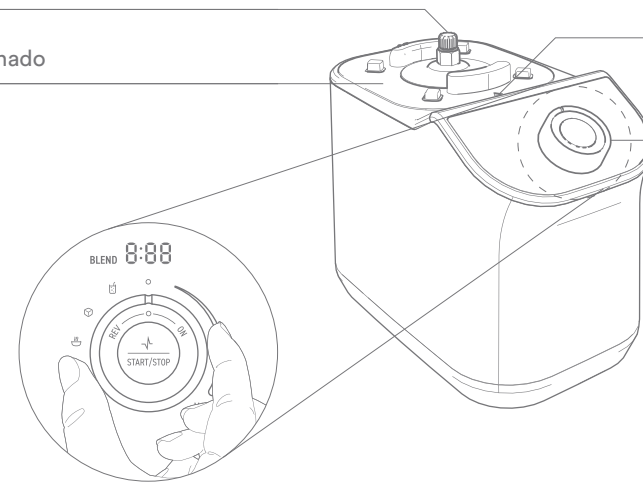
DETALLES DE LA BASE

Eje de transmisión

Flecha

Acolchado

Perilla de control



DETALLES DE LA JARRA

Bloqueo del tapón de dosificación

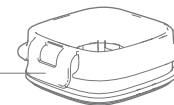
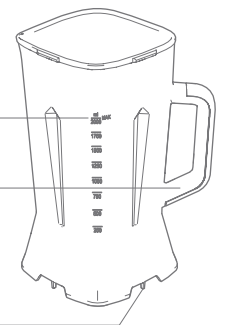


Línea de llenado máximo

Asa de la jarra

Muesca intermedia

Ensamblaje de la cuchilla



ENSAMBLAJE

PASO 1 PREPARAR LA BASE

Gire la perilla de control de modo que el indicador esté en la posición central superior.

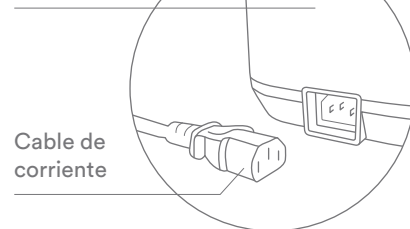
Posición central



Perilla de control

Conecte la base a la corriente insertando el cable de corriente en la parte posterior de la base y, luego, enchufando el cable de corriente al tomacorriente.

Parte posterior de la base

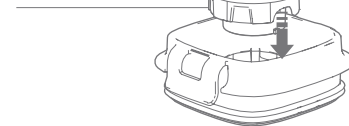


Cable de corriente

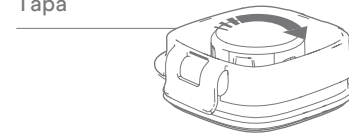
PASO 2 ENSAMBLAJE DE LA TAPA Y LA JARRA

Inserte el tapón de dosificación en el agujero central de la tapa y gírelo en sentido horario para bloquearlo.

Tapón de dosificación



Tapa



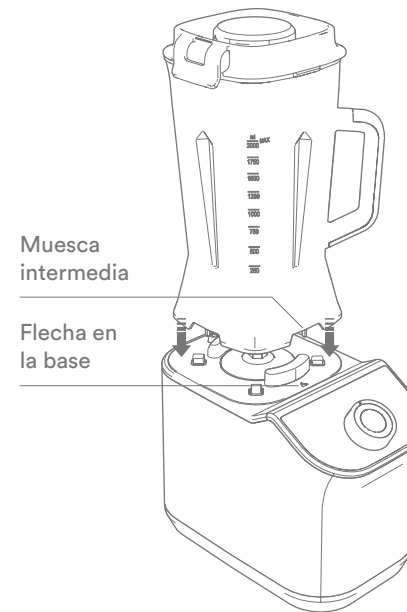
Coloque la tapa en la jarra con las esquinas alineadas con la parte superior de la jarra y presione con firmeza para asegurar los ganchos de la tapa.

Gancho de la tapa



PASO 3 ENCAJAR EL CONJUNTO DE LA JARRA EN LA BASE

Coloque la jarra de la licuadora de modo que las cuatro esquinas de la parte inferior de la jarra se alineen con las esquinas de la parte superior de la base, y que la muesca intermedia de la parte inferior de la jarra esté alineada dentro de la flecha ubicada en la parte superior de la base.



Muesca intermedia

Flecha en la base

Nota: la jarra de la licuadora puede instalarse en dos posiciones diferentes según la preferencia del usuario, con el asa en la esquina delantera derecha o en la esquina delantera izquierda.

PASO 4 LICUADORA LISTA PARA FUNCIONAR

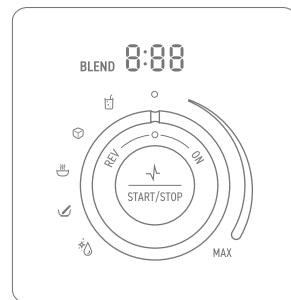
Asegúrese de que el indicador de la perilla de control esté en la posición central. Cuando la pantalla esté instalada correctamente, estará en modo de espera y mostrará íconos preestablecidos automáticos a la izquierda de la perilla de control y "BLEND" (Licuar) se iluminará de un color sólido a la izquierda de la pantalla LED.



PERILLA DE CONTROL Y PANTALLA



Se iluminan los detalles cuando está licuando.



Lámpara BLEND

BLEND (Licuar) se iluminará de un color sólido una vez que la jarra esté instalada en la base.

BLEND parpadeará una vez que se haya activado el modo de licuado.

BLEND se iluminará de un color sólido cuando se pause o se cancele cualquier modo.

Luz del temporizador

Se moverá un guion alrededor de la pantalla cuando la base esté conectada sin la jarra instalada.

En el modo manual, el temporizador contará a partir de 0:00.

En los modos automáticos, el temporizador contará desde el tiempo programado seleccionado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS MODOS DE LICUADO

Modo manual

- El modo manual tiene un control de velocidad variable que permite al usuario ajustar la velocidad a lo largo del proceso de licuado. Si gira la perilla de control en sentido horario, la velocidad aumenta hasta MAX. (Máx.) Si gira la perilla de control en sentido antihorario, la velocidad disminuye.
- Gire la perilla de control en sentido horario y fije el indicador a la velocidad deseada.
- Oprima el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para encender la licuadora.
- Para aumentar la velocidad, gire la perilla de control en sentido horario hasta la velocidad máxima MAX.
- Para reducir la velocidad, gire la perilla de control en sentido antihorario hacia abajo hasta la velocidad mínima del indicador de rango de velocidad.
- Para dejar de licuar, oprima el botón START/STOP (Iniciar/Detener) o gire la perilla control en sentido antihorario a la posición central superior.

Modo manual - Pulsación

- Con la función de pulsación, primero gire la perilla de control a la velocidad deseada para seleccionar la velocidad de pulsación. La pulsación funcionará a la velocidad seleccionada; gire la perilla de control a MAX. (Máx.) para hacer funcionar el motor a velocidad máxima.
- Mantenga presionado el botón START/STOP (Iniciar/Detener) durante al menos un segundo para empezar la pulsación y suelte el botón para detener la pulsación. Una vez que presione el botón, en la pantalla, se contará desde 1:00 minuto y, cuando suelte el botón, la pantalla mostrará 0:00.

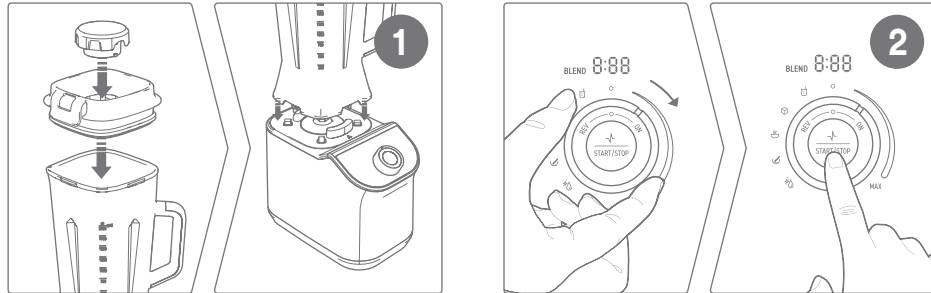
Modos automáticos

- Gire la perilla de control para seleccionar el programa preestablecido deseado y la pantalla mostrará el tiempo preestablecido. Presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para empezar a licuar; el aparato se detendrá automáticamente cuando el programa haya culminado. Puede presionar el botón START/STOP (Iniciar/Detener) y luego reanudar el programa oprimiendo nuevamente el botón para pausar el programa durante el funcionamiento.
- Para detener el funcionamiento, gire la perilla de control nuevamente a la posición central.

CÓMO FUNCIONA

MODO MANUAL

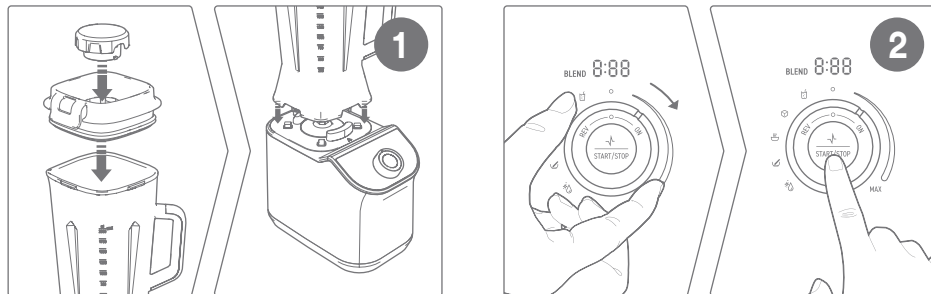
[MIN/MAX] Dial de control de velocidad



- Asegure el tapón de dosificación en la tapa y coloque la tapa en la jarra.
- Coloque la jarra en la base. Consulte “Cómo ensamblar la licuadora” en la página 78.

- Gire la perilla de control a la velocidad deseada y presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
- Para detener el funcionamiento, presione el botón START/STOP (Iniciar/Detener) o gire la perilla de control a la posición central.

Modo de pulsación

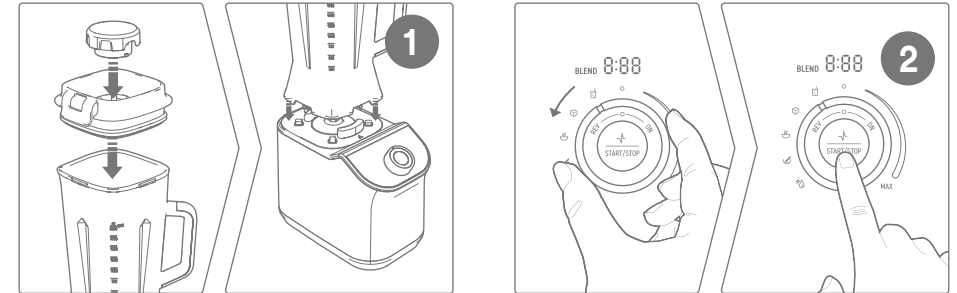


- Asegure el tapón de dosificación en la tapa y coloque la tapa en la jarra.
- Coloque la jarra en la base. Consulte “Cómo ensamblar la licuadora” en la página 78.

- Gire la perilla de control a la velocidad deseada para pulsar, mantenga presionado el botón START/STOP (Iniciar/Detener) durante al menos un segundo para pulsar y suelte el botón para detener la pulsación.

MODO AUTOMÁTICO

Modos preestablecidos



- Asegure el tapón de dosificación en la tapa y coloque la tapa en la jarra.
- Coloque la jarra en la base. Consulte “Cómo ensamblar la licuadora” en la página 78.

- Gire la perilla de control en sentido antihorario para seleccionar el programa preestablecido automático deseado.
- Oprima el botón START/STOP (Iniciar/Detener) para empezar a licuar. El licuado se detendrá automáticamente cuando el programa haya culminado.
- Para pausar el programa durante el funcionamiento, presione START/STOP (Iniciar/Detener) para pausar y presione START/STOP (Iniciar/Detener) para reanudar el programa.

Opciones de programa preestablecido

Programación automática	Propósito de la programación automática	Cantidad de uso recomendada	Tiempo de funcionamiento del programa
Smoothie	Smoothies donde se usan verduras, frutas, nueces, polvos etc.	Mín. 100 ml/Máx. 1.000 ml	1 min.
Ice Crush (Triturar hielo)	Sorbetes y granizados donde se usa hielo y frutas congeladas	Mín. 100 ml/Máx. 500 ml (consultar receta)	1 min.
Soup (Sopa)	Sopa	Mín. 100 ml/Máx. 500 ml (consultar receta)	7 min., 30 seg.
Mill (Pulverizar)	Triturar ingredientes secos	Máx. 200 g	1 min.
Clean (Limpieza)	Para limpiar con agua y jabón	Mín. 100 ml/Máx. 1.000 ml	1 min.

LICUAR INGREDIENTES

Cómo preparar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

1. Si tiene alguna alergia a los alimentos, asegúrese de elegir alimentos que sean seguros para ingerir.
2. Espere a que los ingredientes congelados se descongelen durante aproximadamente cinco minutos antes de licuarlos.
3. Puede cargar los ingredientes en la jarra antes de hacer funcionar la máquina. Cargue los ingredientes correctamente siguiendo la Guía de adición en capas.
4. No llene de ingredientes la jarra por encima de la línea de llenado máximo.

SMOOTHIES

Los smoothies son una excelente forma de disfrutar de más frutas y verduras. Al licuar, se retiene toda la fibra beneficiosa y puede agregar una variedad de otros alimentos vegetales como polvos, semillas y mantequillas de nueces. Además, son una forma deliciosa y nutritiva de aumentar el consumo de frutas y verduras de los niños.

Ingredientes comunes

Frutas y verduras

- Manzanas
- Aguacate
- Plátanos
- Arándanos azules
- Apio
- Pepino
- Piña
- Frambuesas
- Espinaca

Polvos, etc.

- Polen de abeja
- Semillas de chía
- Canela
- Cacao en polvo
- Semillas de lino
- Levadura nutricional
- Proteína en polvo
- Hierba de trigo en polvo

Líquidos

- Agua de coco
- Leches vegetales
- Agua

SOPAS

Puede pensar en las sopas como una versión salada de los smoothies, que puede disfrutarse caliente, fría o a temperatura ambiente. En nuestro libro de recetas adjunto, se incluye una variedad de recetas de sopa que cuentan con una amplia gama de frutas, verduras y hierbas.

Ingredientes comunes

Frutas y verduras

- Frijoles
- Calabaza
- Zanahorias
- Acelga
- Ajo
- Jengibre
- Col rizada
- Cebolla
- Espinaca
- Batatas
- Tomates

Polvos, etc.

- Miel
- Jarabe de arce
- Pimienta
- Curry rojo
- Tofu

Líquidos

- Leche de coco
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras

SALSAS Y ALIÑOS

Las salsas y aliños caseros son excelentes condimentos para ensaladas, platos de verduras y para los invitados. Su nueva licuadora C2 Nama hace que sean rápidos y fáciles de preparar.

Ingredientes comunes

Frutas y verduras

- Aguacate
- Albahaca
- Garbanzos
- Cilantro
- Eneldo
- Ajo
- Menta
- Limón
- Lima
- Naranja
- Perejil
- Tomates

Polvos, etc.

- Anacardos
- Miel
- Levadura nutricional
- Sal

Líquidos

- Jugo fresco
- Aceite de oliva
- Agua

GUÍA DE LICUADO

Cómo cargar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

Al añadir ingredientes líquidos y de hojas al fondo de la jarra y dejar los más duros en la parte superior, se crea una presión natural que ayuda a que las verduras, las nueces y las frutas se muevan hacia abajo hasta la cuchilla de procesamiento. Agregue los polvos a través del agujero de la tapa cuando se esté licuando el smoothie y las cuchillas giratorias hayan creado un remolino. De esta manera, los polvos se integrarán adecuadamente al smoothie. En el siguiente diagrama se ilustran varios ejemplos de cómo colocar los ingredientes en capas en la jarra para brindar un rendimiento óptimo.

POLVOS

proteína, fibra, adaptógenos

CONGELADOS

arándanos azules, arándanos negros, mango

FRUTAS FRESCAS Y VERDURAS

plátano, fresas, pepino

INGREDIENTES BLANDOS

yogurt, tofu, mantequilla de nueces

NUECES Y SEMILLAS

semillas de calabaza, nueces, chía

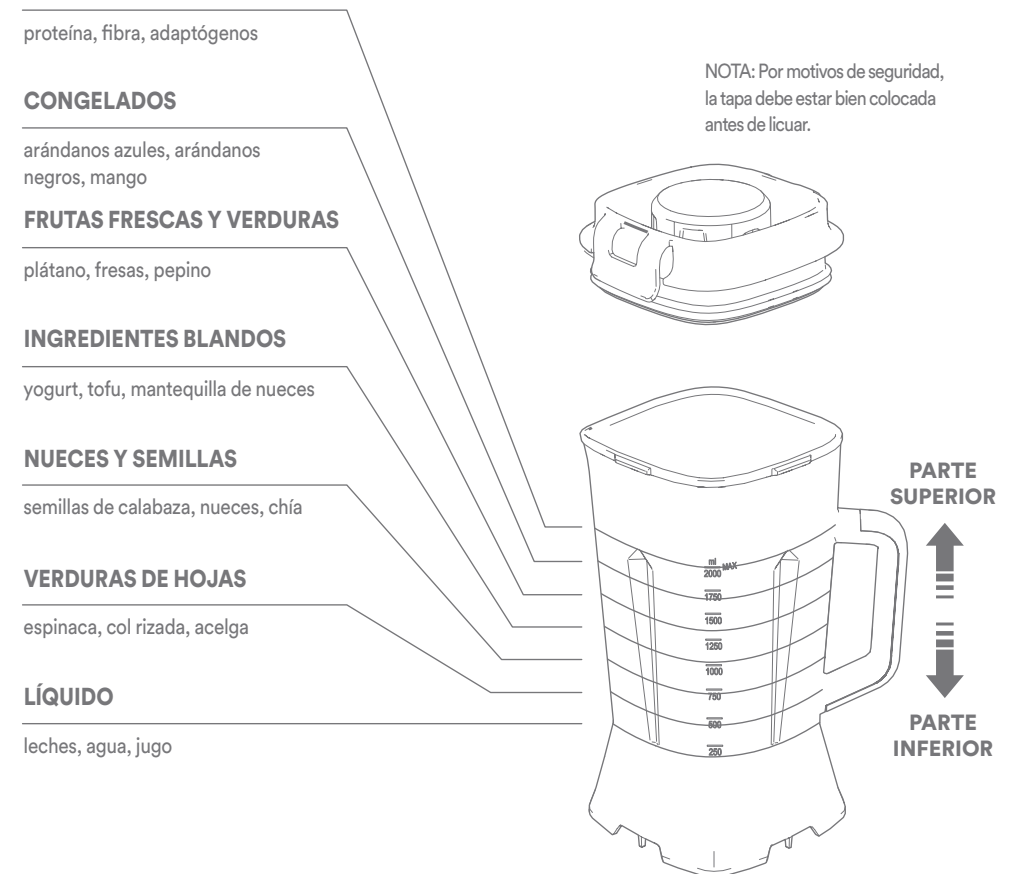
VERDURAS DE HOJAS

espinaca, col rizada, acelga

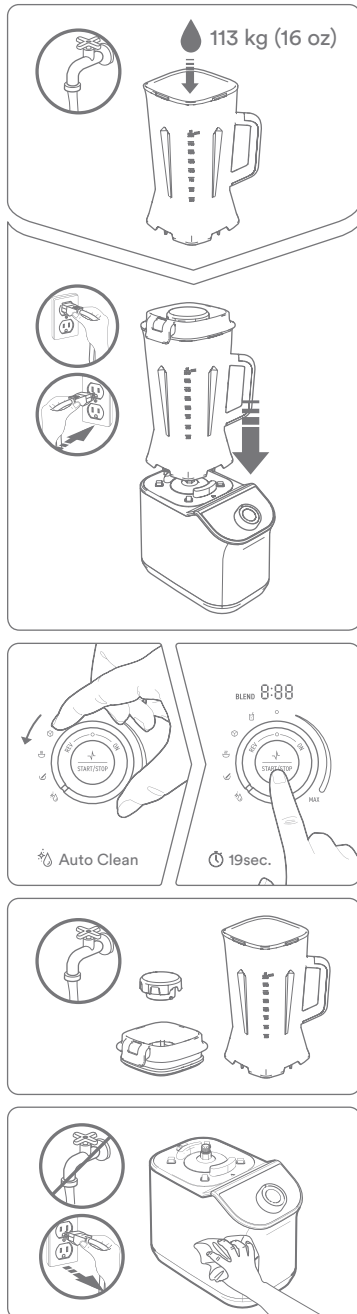
LÍQUIDO

leches, agua, jugo

NOTA: Por motivos de seguridad, la tapa debe estar bien colocada antes de licuar.



CÓMO DESENSAMBLAR Y LIMPIAR



01. AGREGUE 16 OZ DE AGUA TIBIA CON DOS A TRES GOTAS DE DETERGENTE LÍQUIDO EN LA JARRA.
02. COLOQUE LA JARRA EN LA BASE Y COLOQUE LA TAPA Y EL TAPÓN DE DOSIFICACIÓN EN LA JARRA.

03. GIRE LA PERILLA DE CONTROL A AUTO CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA) Y PRESIONE EL BOTÓN START (INICIAR) PARA LIMPIARLA.

04. CUANDO HAYA TERMINADO EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA, ESPERE A QUE LAS CUCHILLAS DEJEN DE GIRAR POR COMPLETO Y, LUEGO, GIRE LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN STOP (DETENER). DESENSAMBLE LA JARRA, LA TAPA Y EL TAPÓN DE DOSIFICACIÓN Y ENJUÁGUELOS BIEN PARA RETIRAR LOS RESIDUOS DE JABÓN.

- PRECAUCIÓN - NO RETIRE LA JARRA DE LA BASE HASTA QUE LAS CUCHILLAS DEJEN DE GIRAR POR COMPLETO.

05. PARA UNA LIMPIEZA MÁS PROFUNDA DE LAS PIEZAS O PARA LIMPIAR CUALQUIER RESIDUO, USE UNA ESPONJA O CEPILLO NO ABRASIVO CON AGUA Y JABÓN.

- PRECAUCIÓN (CUCHILLAS FILOSAS): TENGA CUIDADO CON LAS CUCHILLAS FILOSAS Y EVITE EL CONTACTO CON ELLAS, YA QUE PUEDE SUFRIR LESIONES.

06. LIMPIAR LA BASE: DESENCHUFE LA BASE DE LA CORRIENTE Y JALE EL CABLE DE CORRIENTE PARA CORTAR EL SUMINISTRO. LIMPIE LA BASE CON UNA TOALLA O ESPONJA SUAVE, QUE PUEDE ESTAR UN POCO HÚMEDA PARA AYUDAR A RETIRAR LOS RESIDUOS.

NOTA: NO USE UN LAVAVAJILLAS PARA LIMPIAR LAS PIEZAS, YA QUE LAS PIEZAS PUEDEN SUFRIR DAÑOS.

NOTA: NO REMOJE LA JARRA EN LÍQUIDO, YA QUE PUEDE FORMARSE ÓXIDO O EL PRODUCTO PUEDE DAÑARSE.

NOTA: LAS CUCHILLAS NO ESTÁN DISEÑADAS PARA SEPARARSE DE LA JARRA. NO INTENTE SEPARAR LAS CUCHILLAS DE LA JARRA, YA QUE EL PRODUCTO PUEDE DAÑARSE Y SU USO YA NO SERÁ SEGURO.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. Si tiene alguna pregunta o problema al usar este producto, comuníquese con el equipo de atención al cliente en namawell.com/contact o llamando al (833) 253-6262.

Para un servicio más rápido, tenga la siguiente información a la mano: Número de pedido, número de modelo, número de serie (indicados en la parte inferior de la base)

EXTRACTOR DE JUGO Y LICUADORA

EL PRODUCTO NO FUNCIONA SOLO CON LA BASE.

Para utilizar el producto, el conjunto de la cámara del extractor de jugo o la jarra de la licuadora deben estar bien colocados en la base. Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada cuando ensamble o desensamble el producto.

ENSÁMBLELO DE MODO QUE ESTÉ ALINEADO CON EL SENSOR DE SEGURIDAD.

Verifique si está ensamblado de acuerdo con la marca guía. Asegúrese de apagar la corriente eléctrica cuando ensamble o desensamble el producto.

HAY GRIETAS O ARAÑAZOS EN EL PRODUCTO.

Estas son marcas normales en las piezas y no afectan el funcionamiento en absoluto. Durante el proceso de moldeado al crear las piezas, es normal que se formen marcas de moldeado curvadas o rectas.

EL PRODUCTO NO SE ENCIENDE.

Asegúrese de que el producto esté correctamente ensamblado; no funcionará si está ensamblado incorrectamente. Consulte las páginas 58-61 para ver el ensamblaje correcto del extractor de jugo y las páginas 78-79 para ver el ensamblaje correcto de la licuadora. La base del motor tiene un sensor de seguridad que la protege del sobrecalentamiento tras largos periodos de uso. Espere a que la base del motor se enfríe durante aproximadamente 30 a 60 minutos y funcionará con normalidad.

EXTRACTOR DE JUGO

EL EXTRACTOR DE JUGO DEJA DE FUNCIONAR DURANTE LA EXTRACCIÓN.

El extractor de jugo puede haberse obstruido debido a un exceso de ingredientes o a que los ingredientes agregados eran demasiado espesos, y es posible que deba reactivarse la carga inversa. Consulte la página 62-63 de este manual para usar la perilla de control y la función inversa. Para fines de seguridad, el funcionamiento continuo del exprimidor desde el inicio se detendrá automáticamente cuando el temporizador de la pantalla alcance los 30 minutos. Oprima el botón START/STOP (Iniciar/Detener) nuevamente para reanudar el funcionamiento.

HAY UNA FUGA DE JUGO A TRAVÉS DE LA SALIDA DE PULPA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE AGREGAR LOS INGREDIENTES.

Según los ingredientes agregados, puede haber una fuga de pequeñas cantidades de jugo a través de la salida de pulpa. Este no es un defecto del producto, sino un fenómeno causado por las características de los ingredientes. La fuga se detendrá una vez que el producto empiece a funcionar. Si la fuga continúa, comuníquese con el servicio al cliente de Nama.

EL JUGO FLUYE DE VUELTA A LA TOLVA.

Si extrae jugo con la tapa de jugo cerrada, el jugo puede fluir de vuelta a la tolva. Si no ha descargado el contenido lo suficiente incluso después de volver a abrir la tapa de jugo, abra la cubierta de la tolva y vacíe el contenido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

EXTRACTOR DE JUGO (CONTINUACIÓN)

HAY FUGAS DE JUGO ENTRE LAS PIEZAS DEL EXTRACTOR DE JUGO

Compruebe que las juntas se hayan ensamblado y desensamblado correctamente.

DIFICULTADES PARA DESENSAMBLAR LA TOLVA DE LA CÁMARA.

Si la tolva está atascada en la cámara, es posible que haya demasiada pulpa dentro. Para sacar la pulpa, active la función inversa durante aproximadamente diez segundos y, luego, deténgala dos a tres veces. Si la tolva aún está atascada o si se agregaron ingredientes extraños o duros (semillas de frutas con hueso, huesos de cerezas, huesos de dátiles, etc.), comuníquese con el servicio al cliente de Nama.

EL CONJUNTO DE LA CÁMARA TIEMBLA DURANTE LA EXTRACCIÓN.

Es normal que el conjunto de la cámara se tambalee o tiemble ligeramente durante el funcionamiento, lo que suele ocurrir cuando se extrae el jugo de ingredientes más duros, como las zanahorias, los betabeles y las papas.

LA PULPA SE DESCARGA A UNA VELOCIDAD MÁS BAJA.

La cantidad y la velocidad de la descarga de pulpa desde la salida de pulpa varía según los ingredientes usados.

SE OYE UN RUIDO INUSUAL AL PREPARAR EL JUGO.

Es un sonido natural que se produce cuando se están triturando los ingredientes. Si los ingredientes son duros o sólidos como las manzanas, las zanahorias, la col, el apio y los betabeles, el ruido de extracción puede ser más fuerte que con los ingredientes más blandos.

LICUADORA

LA LICUADORA SE DETIENE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.


La licuadora puede detenerse durante el funcionamiento si está sobrecargada con ingredientes o si ha estado funcionando durante un período de tiempo largo. Si está sobrecargada con ingredientes, apague la corriente eléctrica, separe la jarra de la base y retire algunos de los ingredientes. Para fines de seguridad, la licuadora tiene un temporizador de apagado automático que detiene la licuadora después de cinco minutos de uso continuo en modo manual y siete minutos y treinta segundos en modo automático. La base del motor también tiene un sensor de seguridad para evitar que el motor se sobrecaliente. Deje que la base del motor descanse y se enfríe durante aproximadamente 30 a 60 minutos antes de volver a usarla.

LA FUNCIÓN DE TRITURACIÓN DE LA LICUADORA NO FUNCIONA.

La máquina puede dejar de funcionar si hay demasiados ingredientes o los ingredientes son muy espesos. Ajuste la cantidad y el tamaño de los ingredientes y vuelva a hacer funcionar la máquina. Si hay una cantidad excesiva de ingredientes secos en comparación con el líquido, y el producto no está funcionando correctamente, detenga la licuadora y agregue más líquido antes de volver a empezar.

CÓDIGOS DE ERROR

EXTRACTOR DE JUGO Y LICUADORA

Código	Causa raíz	Acciones que deben tomarse
ER01	Si una sobrecorriente fluye por el producto, se genera este error para proteger el producto.	Deje de utilizar el producto y reinicielo después de unos cuantos segundos. Si el mismo problema continúa, comuníquese con el servicio al cliente de Nama.
ER04	Si se aplica un alto voltaje al producto, se genera este error para proteger el producto.	Deje de utilizar el producto y reinicielo después de unos cuantos segundos. Si el mismo problema continúa, comuníquese con el servicio al cliente de Nama.
ER06	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puede generarse este error si el motor no logra realizar la activación inicial porque hay demasiados ingredientes en el contenedor de la licuadora. 2. Este error puede generarse si la sobrecarga del motor produce la activación del dispositivo de protección de temperatura. 3. Este error puede generarse si el sensor que detecta el funcionamiento del motor está averiado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deje de utilizar el producto y reduzca el contenido dentro del contenedor de la licuadora o aumente la velocidad del motor durante el funcionamiento inicial. 2. Si el motor se detiene debido a una sobrecarga, déjelo descansar y enfriarse durante aproximadamente 30 minutos antes de volver a hacer funcionar la máquina. 3. Si el mismo problema continúa, comuníquese con el servicio al cliente de Nama.
	 Este error puede generarse si se acciona la perilla de control o el botón START/STOP (Iniciar/Detener) cuando el conjunto de la cámara del extractor de jugo o la jarra de la licuadora no están colocados en la base del producto.	Instale el conjunto de la cámara del extractor de jugo o la jarra de la licuadora en la base antes de usar el producto. Si el mismo problema continúa, comuníquese con el servicio al cliente de Nama.

GARANTÍA

01 Especificaciones del producto

Producto	Extractor de jugo por presión en frío (Cold Press) + Licuadora	Longitud del cable de corriente	1,4 m (55,1 pulg.)
Modelo	C2	Motor	Inducción monofásica
Número de modelo	JB122	Fusible	250 V 10 A
Voltaje nominal	230-240 V	RPM del extractor de jugo/licuadora	43 rpm/26.500 rpm
Frecuencia nominal	50 Hz	Peso del extractor de jugo (incluido el conjunto de la cámara)	9,5 kg / 21 lbs
Consumo de potencia nominal del extractor de jugo/licuadora	200 W/1.000 W	Peso de la licuadora (jarra incluida)	8,7 kg / 19,2 lbs
Tiempo de uso estándar del extractor de jugo	30 min.	Dimensiones del extractor de jugo	Ancho 256 mm (10,1 pulg.)/ Largo 295 mm (11,6 pulg.)/ Alto 509 mm (20,0 pulg.)
Tiempo de uso estándar de la licuadora	Modo manual: 5 min. Modo automático: 1-7 min. 30 seg.	Dimensiones de la licuadora	Ancho 256 mm (10,1 pulg.)/ Largo 295 mm (11,6 pulg.)/ Alto 534 mm (21,0 pulg.)

02 Tarjeta de garantía

Número de pedido	Nombre del cliente
Número de serie	Correo electrónico
Modelo	Fecha de compra

Registro: La garantía de su producto Nama se registra automáticamente a partir de la fecha de compra. Asegúrese de conservar el número de pedido original y la dirección de correo electrónico utilizada para la compra en caso de que deba reclamar la garantía.

Esto certifica que el extractor de jugo por presión en frío (Cold Press) + Licuadora C2 Nama, modelo número JB122, está cubierto por la garantía de Nama, que indica que está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de quince (15) años.

Nama ofrece una garantía de quince (15) años a partir de la fecha en que el dueño original lo compró. La cobertura solo es válida con el comprobante de compra de nuestro sitio web o de un distribuidor autorizado de Nama.

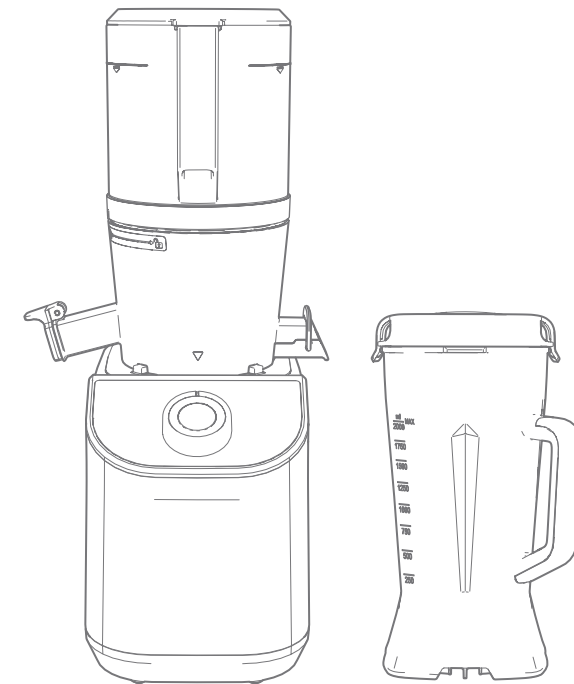
Esta garantía no aplica a daños causados por accidente, uso indebido, abuso, uso comercial, alteración, falla de seguir instrucciones de operación, o daño causado por partes o servicio no autorizados por Nama. Si su producto se dañó durante el transporte, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Nama con su número de pedido y las imágenes del daño. Nama renuncia a todas las responsabilidades por daños parciales resultado de pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato.

Para obtener más información sobre la garantía de su producto Nama, consulte nuestra política de garantía en nuestro sitio web en el enlace <https://namawell.com/pages/nama-c2-cold-press-juicer-blender>.

Para recibir cualquier tipo de soporte de productos, incluida la resolución de problemas técnicos y la reclamación de garantías, comuníquese con el equipo de atención al cliente en namawell.com/contact o llamando al (833) 253-6262.

03 Período de garantía

Producto	Fabricante nama®
Período de garantía 15 años	Servicio al cliente de Nama namawell.com/contact Llamada sin costo: 833-253-NAMA (6262)



nama®
Français

Bienvenue

Merci d'avoir acheté votre nouvel extracteur de jus à froid + mixeur C2 Nama®. Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre communauté Nama. L'un de nos objectifs consiste à vous permettre de faire des choix sains, au goût agréable et amusants à faire. Notre marque se fonde sur l'idée que nos rituels de bien-être aident les personnes dans leur cheminement quotidien vers l'amélioration.

Nous souhaitons que vous maximisiez les avantages de votre nouvel extracteur de jus à froid + mixeur C2 Nama et que vous l'utilisiez en toute confiance. Veuillez donc lire attentivement ce guide avant d'utiliser l'appareil.

Nous nous efforçons d'améliorer continuellement nos produits, nos services et notre contenu. C'est pourquoi nous vous invitons à nous faire part de vos commentaires pour nous aider à nous améliorer et vous permettre d'atteindre vos objectifs de bien-être.

À la santé de tous!

Vos amis de chez Nama

SUIVEZ-NOUS EN LIGNE SUR WWW.NAMAWELL.COM



Page d'aide pour démarrer

TABLE DES MATIÈRES

01 | Sécurité

- 94 Conseils de sécurité importants
- 95 Renseignements sur la sécurité

02 | Extracteur de jus

- 102 Pièces et accessoires
- 104 Assemblage de la chambre
- 105 Assemblage de la trémie
- 106 Assemblage final
- 107 Conseils
- 108 Bouton de commande et affichage
- 110 Utilisation
- 112 Ingrédients
- 113 Conseils de chargement des aliments
- 114 Mode d'utilisation pour les sorbets
- 115 Ingrédients pour sorbets
- 116 Pièces en silicone
- 118 Filtres et accessoires
- 119 Démontage / nettoyage

03 | Mixeur

- 122 Pièces et accessoires
- 124 Assemblage
- 126 Bouton de commande et affichage
- 127 Modes mixeur
- 128 Utilisation
- 130 Ingrédients
- 131 Guide du mixeur
- 132 Démontage / nettoyage

04 | Annexe

- 133 Dépannage
- 135 Codes d'erreur
- 136 Garantie

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

TOUJOURS SUIVRE LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, NOTAMMENT CELLES CI-DESSOUS :

1. TOUJOURS SUIVRE LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.
2. NE PAS IMMERGER LE BÂTI PRINCIPAL (MOTEUR) DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.
3. CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF SOUS ÉTROITE SURVEILLANCE ET APRÈS AVOIR REÇU LES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST REQUISE LORSQUE TOUT APPAREIL EST UTILISÉ PAR OU À PROXIMITÉ D'ENFANTS. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SUPERVISÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
4. ÉTEINDRE L'APPAREIL, PUIS LE DÉBRANCHER DE LA PRISE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ, AVANT L'ASSEMBLAGE ET LE DÉMONTAGE DE PIÈCES ET AVANT LE NETTOYAGE. SAISIR LA FICHE ET LA TIRER HORS DE LA PRISE POUR DÉBRANCHER L'APPAREIL. NE JAMAIS TIRER AVEC LE CORDON D'ALIMENTATION.
5. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT. NE PAS TENTER D'INTERFÉRER AVEC LES MÉCANISMES DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
6. NE PAS UTILISER D'APPAREIL AYANT UNE FICHE OU UN CORDON ENDOMMAGÉ, NI APRÈS UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT, UNE CHÛTE OU TOUT AUTRE ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL. RENVOYER L'APPAREIL AU CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ LE PLUS PROCHE POUR TOUTE VÉRIFICATION, RÉPARATION OU RÉGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.
7. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT CAUSER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE ET DES BLESSURES.
8. NE PAS LAISSER LE CORDON PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR, OU TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
9. TOUJOURS S'ASSURER QUE LA TRÉMIE EST INSTALLÉE DE FAÇON SÉCURITAIRE AVANT LA MISE EN MARCHÉ DU MOTEUR. NE PAS DESSERRER LA TRÉMIE LORSQUE L'EXTRACTEUR DE JUS EST EN MARCHÉ.
10. S'ASSURER DE METTRE L'INTERRUPTEUR À LA POSITION D'ARRÊT (OFF) APRÈS CHAQUE UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS.
11. NE PAS METTRE LES DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS DANS L'OUVERTURE DE L'EXTRACTEUR DE JUS LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. SI DE LA NOURRITURE SE COINCE DANS L'OUVERTURE, UTILISER UN POUSSOIR À NOURRITURE OU UN AUTRE MORCEAU DE FRUITS OU DE LÉGUMES POUR LA POUSSER. SI CETTE MÉTHODE N'EST PAS POSSIBLE, ÉTEINDRE LE MOTEUR ET DÉMONTER L'EXTRACTEUR DE JUS POUR RETIRER LA NOURRITURE COINCÉE.
12. NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR.
13. NE PAS PLACER SUR OU À PROXIMITÉ D'UN BRÛLEUR À GAZ OU ÉLECTRIQUE CHAUD OU DANS UN FOUR CHAUD.
14. NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR D'AUTRES UTILISATIONS QUE CELLES PRÉVUES.
15. NE PAS UTILISER LE CHARGEUR SI LE CÂBLE ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ.
16. NE PAS TOUCHER DES SURFACES QUI PEUVENT ÊTRE CHAUDES. UTILISER LES POIGNÉES OU LES BOUTONS FOURNIS.
17. FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DU DÉPLACEMENT D'UN APPAREIL CONTENANT DE L'HUILE OU DES LIQUIDES CHAUDS.
18. LE CAS ÉCHÉANT, TOUJOURS BRANCHER LA FICHE SUR L'APPAREIL ET VÉRIFIER QUE LE BOUTON DE COMMANDE EST ÉTEINT AVANT DE BRANCHER LE CORDON DANS LA PRISE MURALE. POUR

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ (SUITE)

- DÉBRANCHER, TOURNER LE BOUTON DE COMMANDE SUR LA POSITION D'ARRÊT (OFF), PUIS RETIRER LA FICHE DE LA PRISE MURALE.
19. ÉLOIGNER LES MAINS ET LES USTENSILES, AUTRES QUE LE PILON FOURNI, HORS DU RÉCIPIENT PENDANT LE MIXAGE AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES GRAVES OU D'ENDOMMAGEMENT DU MIXEUR. LE COUVERCLE DOIT RESTER EN PLACE PENDANT L'UTILISATION DU PILON DANS L'OUVERTURE DU COUVERCLE. IL EST POSSIBLE D'UTILISER UN RACLOIR, MAIS UNIQUEMENT LORSQUE LE MIXEUR EST À L'ARRÊT.
 20. LES LAMES SONT ACÉRÉES. MANIPULER AVEC PRÉCAUTION.
 21. TOUJOURS METTRE LE COUVERCLE EN PLACE POUR FAIRE FONCTIONNER LE MIXEUR.
 22. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS, Y COMPRIS LES BOCAUX DE CONSERVE, PAR LE FABRICANT PEUT EXPOSER LES PERSONNES À DES RISQUES DE BLESSURES.
 23. LORS DU MIXAGE DE LIQUIDES BRÛLANTS, RETIRER LA PIÈCE CENTRALE DU COUVERCLE À DEUX PIÈCES.
 24. LAISSER REFROIDIR AVANT DE MONTER OU DÉMONTER LES PIÈCES ET AVANT DE NETTOYER CET APPAREIL.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

(USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT)

Lisez ce guide avant de faire fonctionner l'appareil.

1. Lire les *Consignes de sécurité* (pages 95-97) et utiliser l'appareil correctement conformément à ce guide d'utilisation.
2. Après avoir lu le guide, le conserver dans un endroit facilement accessible pour référence future.
3. Ne pas utiliser ce produit à l'étranger si l'alimentation et la tension diffèrent de celles spécifiées sur l'étiquette située sur la base du produit.
4. Toute amélioration apportée à la qualité est sujette à changement sans préavis.

Précautions pour une utilisation en toute sécurité



1. Lire les *Consignes de sécurité*.
2. Suivre les *Consignes de sécurité*.
3. Les consignes de sécurité sont classées comme suit :

AVERTISSEMENT : TOUTE INFRACTION AUX EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE ET AUX MARQUES D'AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.

- UTILISER LA TENSION ET L'ALIMENTATION ADÉQUATES, CONFORMÉMENT À LA CARTE DE

GARANTIE, AUX SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT ET À L'ÉTIQUETTE D'ÉVALUATION. LE NON-RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT ENTRAÎNER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN INCENDIE OU UNE BAISSÉ DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL. Le branchement à une tension différente peut réduire la durée de vie du moteur ou provoquer un dysfonctionnement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

- SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ D'UNE QUELCONQUE MANIÈRE, NE PAS UTILISER NI NE FAIRE FONCTIONNER CE PRODUIT ET NE PAS TENTER DE LE RÉPARER OU DE LE MODIFIER SOI-MÊME. IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT OU UN REVENDEUR AGRÉÉ. VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE NAMA.
- NE PAS PLIER, ATTACHER, ENDOMMAGER OU TIRER AVEC FORCE SUR LE CORDON D'ALIMENTATION, NI LE PLACER À PROXIMITÉ D'UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE OU D'UNE SOURCE DE CHALEUR TELLE QU'UNE CUISINIÈRE À GAZ. DE PLUS, NE PLACER AUCUN OBJET LOURD SUR LE PRODUIT ET NE PAS LE COINCER DANS UN ESPACE EXIGU OU TENTER DE LE MODIFIER. Cela pourrait endommager le cordon d'alimentation et provoquer un incendie et/ou un choc électrique.
- NE PAS APPUYER SUR LES BOUTONS NI INSÉRER LE CORDON OU TIRER DESSUS AVEC LES MAINS HUMIDES. CELA POURRAIT PROVOQUER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN COURT-CIRCUIT ET/ OU UN INCENDIE. NE LAISSER AUCUNE SUBSTANCE ÉTRANGÈRE ENTRER EN CONTACT ET/OU APPROCHER DU BOUTON DE COMMANDE.
- NE PAS UTILISER LE PRODUIT DANS UN ENDROIT PRÉSENTANT UN TAUX D'HUMIDITÉ ÉLEVÉ OU DES RISQUES D'INCENDIE. NE PAS METTRE L'APPAREIL SUR OU À PROXIMITÉ D'UNE CUISINIÈRE À GAZ, D'UN FOUR À MICRO-ONDES OU D'AUTRES APPAREILS DE CUISINE SUSCEPTIBLES DE CHAUFFER.
- NE PAS TENTER DE MODIFIER, DÉMONTER OU RÉPARER LE PRODUIT SOI-MÊME, QUELLES QUE SOIENT LES CIRCONSTANCES.
- NE PAS PROJETER DE LIQUIDES SUR LA BASE DU MOTEUR DU PRODUIT. SI DES LIQUIDES PÉNÈTRENT DANS LA BASE DU MOTEUR DE L'APPAREIL, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE NAMA POUR TOUTE ASSISTANCE.
- NE PAS TREMPER LA BASE DU MOTEUR DU PRODUIT DANS UN LIQUIDE POUR LA NETTOYER. NE PAS LAISSER D'EAU PÉNÉTRER DANS LA FICHE ÉLECTRIQUE. NE PAS ESSUYER LE PRODUIT AVEC UN DILUANT POUR PEINTURE, DU BENZÈNE OU UN PRODUIT CHIMIQUE À PULVÉRISER. CONSERVER LE PRODUIT À L'ABRI DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES ET DE L'HUMIDITÉ.
- NE PAS UTILISER LE PRODUIT DANS UN LIEU TEL QU'UN ÉVIER OU UNE BAIGNOIRE OÙ DE L'EAU POURRAIT PÉNÉTRER. NE PAS UTILISER LES BOUTONS AVEC DES MAINS HUMIDES. UTILISER LE PRODUIT UNIQUEMENT SUR UNE SURFACE PLANE ET SÈCHE.
- NE PAS UTILISER PLUSIEURS APPAREILS ÉLECTRIQUES SIMULTANÉMENT EN LES BRANCHANT TOUS SUR UNE MÊME MULTIPRISE OU PRISE ÉLECTRIQUE. UTILISER UNE PRISE DÉDIÉE POUR UTILISER CE PRODUIT.
- NE PAS DÉPLACER LE PRODUIT PENDANT L'OPÉRATION. ET NE PAS INTRODUIRE LES MAINS, DES OUTILS OU AUTRE CHOSE QUE LES INGRÉDIENTS ET LE POUSSOIR DANS LE RÉCIPIENT. L'insertion des mains, d'outils ou autres peut provoquer de graves blessures, un accident et/ ou un dysfonctionnement.
- LES PERSONNES QUI NE SONT PAS FAMILIARISÉES AVEC LA MANIPULATION DE CE PRODUIT NE DEVRAIENT PAS L'UTILISER SEULES. Les personnes qui éprouvent un malaise physique et/ou mental, qui manquent d'expérience et de connaissances ainsi que les enfants doivent utiliser le produit sous la supervision d'un tiers.
- NE PAS UTILISER À PORTÉE DES ENFANTS. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance attentive pour ne pas se servir de cet appareil comme d'un jouet. Il existe un risque de blessure ou de dysfonctionnement si un enfant heurte accidentellement l'appareil et le fait tomber.
- SUR UN ENFANT, MÊME UNE BRÛLURE LÉGÈRE PEUT AVOIR DES CONSÉQUENCES GRAVES. APPRENDRE AUX ENFANTS DE PRENDRE L'HABITUDE DE FAIRE ATTENTION AUX LIQUIDES BRÛLANTS.
- METTRE L'APPAREIL HORS TENSION ET DÉBRANCHER LA FICHE ÉLECTRIQUE AVANT D'ASSEMBLER OU DE DÉMONTER DES PIÈCES, LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ OU AVANT DE LE NETTOYER. Prendre soin de sortir le cordon d'alimentation de la prise et de débrancher le courant avant de nettoyer l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

- VEILLER À RETIRER LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL. NE PAS NETTOYER L'APPAREIL AVEC UNE MÉTHODE INAPPROPRIÉE. Se référer au guide d'utilisation pour le nettoyage et ne pas utiliser une méthode non prescrite.
- UTILISER L'APPAREIL À SA PLACE SUR UNE SURFACE À NIVEAU. NE PAS UTILISER L'APPAREIL À L'EXTÉRIEUR, NI EXERCER DE CHOC EXCESSIF OU FAIRE TOMBER L'APPAREIL. NE PAS UTILISER L'APPAREIL S'IL EST ENDOMMAGÉ.
- NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI VOUS PORTEZ OU POSSÉDEZ DES ARTICLES QUI ONT UNE FORCE MAGNÉTIQUE (PAR EXEMPLE, BRACELETS MAGNÉTIQUES). CONSERVER UN ARTICLE POSSÉDANT UNE FORCE MAGNÉTIQUE À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL PEUT PROVOQUER UN DYSFONCTIONNEMENT.
- L'ODEUR QUI SE DÉGAGE LORS DE L'UTILISATION D'UN APPAREIL NEUF DISPARAÎT PROGRESSIVEMENT AVEC LE TEMPS. C'est un phénomène courant qui n'affecte en rien l'utilisation de l'appareil.
- L'UTILISATION D'UNE QUANTITÉ EXCESSIVE D'INGRÉDIENTS PEUT ENDOMMAGER DES PIÈCES.
- RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET TOUTES LES ÉTIQUETTES AVANT L'EMPLOI. TOUS LES MATÉRIAUX PROTECTEURS FIXÉS SUR LE RÉCIPIENT DOIVENT ÊTRE RETIRÉS AVANT L'EMPLOI.
- POUR DES QUESTIONS DE SÉCURITÉ, TENIR TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE (SACS, CORDONS DE SERRAGE, ETC.) ÉLOIGNÉS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
- AVANT L'EMPLOI, TOUJOURS VÉRIFIER QUE LE PRODUIT EST CORRECTEMENT ASSEMBLÉ.
- CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT ET NON À DES FINS COMMERCIALES. L'UTILISATION DE L'APPAREIL À DES FINS OU AVEC DES MÉTHODES INCORRECTES, OU LE NON-RESPECT DES CONSIGNES CI-DESSUS, PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU ENDOMMAGER CONSIDÉRABLEMENT L'APPAREIL.
- NE PAS NETTOYER À UNE TEMPÉRATURE DE 80 °C OU PLUS. NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE, DANS UN SÉCHOIR, UN FOUR À MICRO-ONDES, ETC.
- NOUS RECOMMANDONS DE NETTOYER LE PRODUIT IMMÉDIATEMENT APRÈS L'EMPLOI POUR ÉVITER LES PROBLÈMES DE PERFORMANCE.
- NE PAS UTILISER LE BOL DU MIXEUR COMME RÉCIPIENT DE STOCKAGE, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE PRODUIT.
- NOUS RECOMMANDONS DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE CE GUIDE D'UTILISATION POUR PRÉPARER LES INGRÉDIENTS AVANT DE LES INSÉRER.
- NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL À VIDE.
- LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, FAIRE ATTENTION À CE QUE LES VÊTEMENTS, CRAVATES, COLLIERS LONGS, ÉCHARPES, ETC. NE SOIENT PAS HAPPÉS DANS LA GOULOTTE.
- NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI UNE PIÈCE ROTATIVE (VIS SANS FIN, LAME, LAMES EN ACIER INOXYDABLE DU MIXEUR) OU UN COUVERCLE (COUVERCLE DE LA TRÉMIE, COUVERCLE DU MIXEUR) EST ENDOMMAGÉ OU FISSURÉ. SI L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, NE PAS L'UTILISER ET COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE NAMA POUR UNE VÉRIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN REMPLACEMENT.

Mises en garde pour l'utilisation



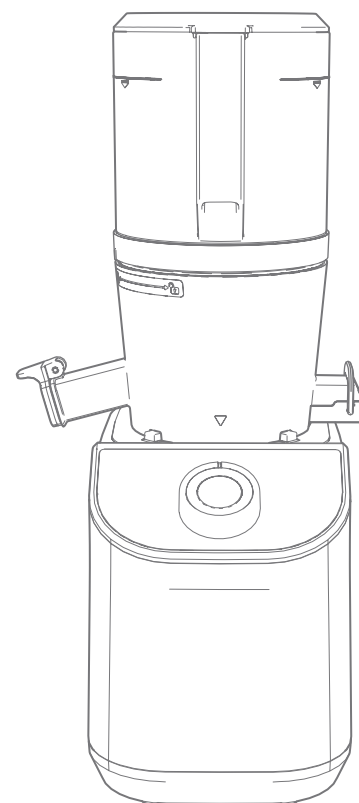
LORS DE L'UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS

- LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS AVANT DE LES INTRODUIRE DANS L'APPAREIL.
- Des ingrédients mal préparés peuvent gêner le processus d'extraction et/ou endommager l'appareil.
- INGRÉDIENTS NÉCESSITANT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE
- Si seuls des aliments mous sont utilisés, comme des oranges, des mangues, des bananes ou des fraises, du jus ou des ingrédients peuvent s'accumuler à l'intérieur de la chambre et de la trémie et ne pas être extraits correctement. Nous recommandons de recouvrir les ingrédients mous d'un ingrédient plus dur, tel qu'une carotte, une betterave ou du céleri.
- Pour faire du lait de noisettes, nous recommandons de tremper les noisettes dans l'eau pendant au moins 4 heures afin de les ramollir avant l'extraction.
- INGRÉDIENTS NE POUVANT ÊTRE PASSÉS DANS L'EXTRACTEUR DE JUS
- Ne pas utiliser de graines de sésame, de grains de café, de graines dures ou de noyaux de fruit.
- Ne pas utiliser d'ingrédients dont, par nature, le jus ne peut être extrait, comme la citronnelle ou la canne à sucre, au risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés ni de glaçons.
- NOUS RECOMMANDONS DE CONSOMMER LE JUS IMMÉDIATEMENT APRÈS SON EXTRACTION POUR BÉNÉFICIER DE TOUTES SES QUALITÉS NUTRITIVES, OU DANS LES 3 JOURS S'IL EST RÉFRIGÉRÉ DANS UN RÉCIPENT HERMÉTIQUE.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR MOUDRE DES GRAINES OU DES GRAINS DE CAFÉ (LE NON-RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT ENTRAÎNER UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL OU L'ENDOMMAGER.)
- Ne pas presser à nouveau la pulpe expulsée par l'appareil après l'extraction.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avant d'introduire les ingrédients.
- NE PAS SURCHARGER LA TRÉMIE AU-DELÀ DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM.
- Nous recommandons de ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 30 minutes en continu. Cela pourrait provoquer une défaillance due à une surchauffe.
- Ne jamais introduire d'ustensiles, tels qu'un couteau ou une cuillère, dans la sortie de pulpe pendant que l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'extracteur de jus et provoquer des blessures corporelles.
- Utiliser uniquement le poussoir fourni avec l'appareil pour pousser les ingrédients dans la trémie. Tout autre ustensile pourrait coller à la lame et provoquer des blessures et une défaillance de l'appareil.
- NE PAS ACTIONNER LE BOUTON DE COMMANDE AVEC LES MAINS MOUILLÉES. CELA POURRAIT PROVOQUER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN COURT-CIRCUIT OU UN INCENDIE.
- NE PAS OUBLIER D'OUVRIR LE BOUCHON DU JUS LORSQUE LA CHAMBRE SE REMPLIT PENDANT L'EXTRACTION ET DE VIDER RÉGULIÈREMENT LE RÉCIPENT À PULPE SI VOUS TRAITÉZ DE GRANDES QUANTITÉS DE JUS.
- Le jus ou la pulpe peuvent déborder du récipient. Si le bouchon est fermé, le jus peut s'écouler vers la trémie plutôt que vers la sortie et provoquer des fuites.
- Si l'appareil n'est pas immédiatement lavé après utilisation, la pulpe peut coller à l'appareil et compliquer le démontage et le lavage ou provoquer une baisse de performance.
- L'ENSEMBLE DE CHAMBRE NE PEUT PAS ÊTRE ASSEMBLÉ OU DÉMONTÉ S'IL EST FIXÉ À LA BASE.

LORS DE L'UTILISATION DU MIXEUR

- NE PAS L'UTILISER EN CONTINU PENDANT UN LAPS DE TEMPS SUPÉRIEUR À LA DURÉE D'UTILISATION STANDARD. CELA POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE DU MOTEUR ET ENTRAÎNER UN DYSFONCTIONNEMENT. S'IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PLUS LONGTEMPS QUE LA DURÉE STANDARD, OBSERVER UN DÉLAI DE 30 MINUTES OU PLUS. EN MODE MANUEL, UTILISER PENDANT 1 MINUTE, 8 FOIS (1 MINUTE DE FONCTIONNEMENT SUIVI DE 1 MINUTE DE PAUSE, AVEC INTERDICTION DE L'UTILISER 9 FOIS DE SUITE) ET, EN MODE AUTO, UTILISER UNE FOIS PENDANT 7,5 MINUTES (7,5 MINUTES DE FONCTIONNEMENT SUIVIES DE 30 MINUTES DE PAUSE, AVEC INTERDICTION DE L'UTILISER 2 FOIS DE SUITE).
- AVANT DE RETIRER LE BOL DE LA BASE PENDANT LE FONCTIONNEMENT, TOUJOURS ATTENDRE QUE LES LAMES SOIENT PARVENUES À UN ARRÊT COMPLET. Lors du retrait des aliments ou en mixant les ingrédients, veiller à le faire après avoir séparé le bol de la base.
- NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE MIXEUR SANS LE COUVERCLE.
- LORSQUE LE MIXEUR EST EN MARCHÉ, NE PAS TENTER DE DÉCOLLER LES ALIMENTS SUR LES PAROIS DU BOL DU MIXEUR NI DE MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. Lors du retrait des aliments ou en mixant les ingrédients, veiller à le faire après avoir séparé le bol de la base. Pour refaire fonctionner, arrêter complètement l'appareil avant l'emploi.
- FAIRE TRÈS ATTENTION À VOTRE SÉCURITÉ AVANT DE METTRE LES MAINS OU D'INTRODUIRE DES USTENSILES DANS LE BOL DU MIXEUR. TOUJOURS AMENER LE MIXEUR À UN ARRÊT COMPLET ET RETIRER LE BOL DE LA BASE AVANT DE METTRE LES MAINS OU DES USTENSILES DE CUISINE DANS LE BOL. LES LAMES SONT ACÉRÉES. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE COUPER.
- NE PAS VERSER DE LIQUIDES AU-DELÀ DE LA CAPACITÉ MAXIMALE AUTORISÉE SPÉCIFIÉE SUR LE SCHÉMA D'UTILISATION RECOMMANDÉE. LA QUANTITÉ DE LIQUIDE OU D'INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DOIT TOUJOURS ÊTRE MAINTENUE AU-DESSUS DU REPÈRE MINIMUM (100 ML) ET EN DESSOUS DU REPÈRE MAXIMUM (2000 ML). NE PAS DÉPASSER LA QUANTITÉ RECOMMANDÉE. Si de l'eau ou des ingrédients dépassent la limite maximum, ils risquent de déborder.
- NE PAS TOUCHER LES LAMES ACÉRÉES À MAINS NUES. UTILISER UN OUTIL DE NETTOYAGE TEL QU'UNE BROSSÉ POUR NETTOYER LES LAMES ET LE FOND DU BOL.
- LES LAMES NE PEUVENT PAS ÊTRE RETIRÉES DU BOL DU MIXEUR. NE PAS TENTER DE SÉPARER LES LAMES DU BOL AFIN DE NE PAS ENDOMMAGER L'APPAREIL.
- LA VITESSE DE ROTATION DES LAMES DU MIXEUR PENDANT SON UTILISATION PEUT ÊTRE TRÈS ÉLEVÉE. SI LE MIXEUR PRODUIT DE LA FUMÉE OU DES TEMPÉRATURES EXCESSIVEMENT CHAUDES, CESSER IMMÉDIATEMENT D'UTILISER L'APPAREIL ET COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE NAMA.
- UTILISER LE POUSSOIR POUR LES INGRÉDIENTS FROIDS UNIQUEMENT ET, AFIN D'ÉVITER TOUTE SURCHAUFFE, NE PAS UTILISER LE MODE MANUEL PLUS DE 5 MINUTES EN CONTINU. Ne pas introduire d'ingrédients chauds à cuire. Pour les ingrédients chauds, les laisser refroidir à température ambiante avant de les mettre dans le récipient.
- POUR FAIRE UN SMOOTHIE, SI LES INGRÉDIENTS SURGELÉS SONT COLLÉS ENSEMBLE EN GROS MORCEAUX, LES LAISSER DÉCONGELER ET LES SÉPARER EN PETITS MORCEAUX AVANT DE LES METTRE DANS LE BOL DU MIXEUR.
- LE BROYAGE D'ÉPICES EXTRÊMEMENT DURES, COMME LA NOIX DE MUSCADE OU DES GRAINES DURES COMME LES NOYAUX DE FRUITS, RISQUE D'ENDOMMAGER LES LAMES.
- NE JAMAIS MIXER DE LIQUIDES BRÛLANTS. LAISSER TOUJOURS LA TEMPÉRATURE REDESCENDRE AVANT DE LES INTRODUIRE DANS LE BOL DU MIXEUR.
- FAIRE ATTENTION EN MIXANT DES LIQUIDES OU DES INGRÉDIENTS CHAUDS. NE PAS DÉPASSER LA LIMITE MAXIMUM DE 1 LITRE OU 33,8 OZ. DANS LE BOL.
- NE PAS LAISSER LE MIXEUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'EMPLOI.
- UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL LORSQUE LE MIXEUR EST EN COURS D'UTILISATION.

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS C2 NAMA



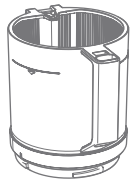
PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCES DE LA TRÉMIE

Couvercle de la trémie



Trémie



PIÈCES DE LA CHAMBRE

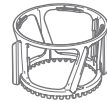
Tarière



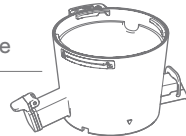
Filtre



Brosse rotative



Chambre

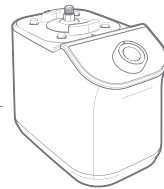


PIÈCES DE LA BASE

Cordon d'alimentation



Base

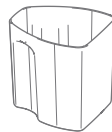


ACCESSOIRES

Accessoire à sorbet



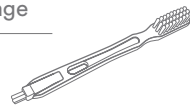
Récipient à pulpe



Récipient à jus



Brosse de nettoyage

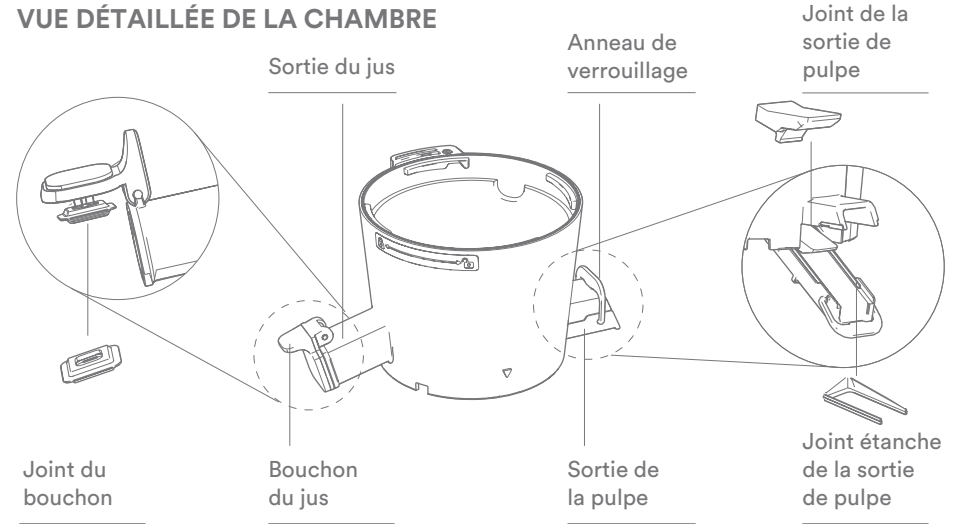


Poussoir (pour le mixeur également)



VUE DÉTAILLÉE

VUE DÉTAILLÉE DE LA CHAMBRE



VUE DÉTAILLÉE DE LA TRÉMIE

Languette de dégagement

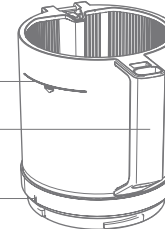


Couvercle de la trémie

Ligne de remplissage maximum

Poignée de la trémie

Repère de serrage sur la trémie



Lame



VUE DÉTAILLÉE DU FILTRE

Filtre à jus



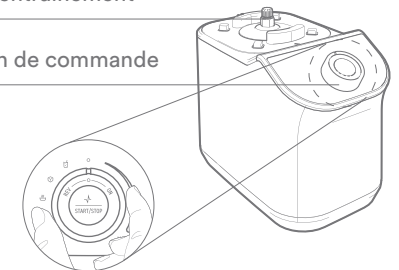
Filtre à smoothies



VUE DÉTAILLÉE DE LA BASE

Axe d'entraînement

Bouton de commande

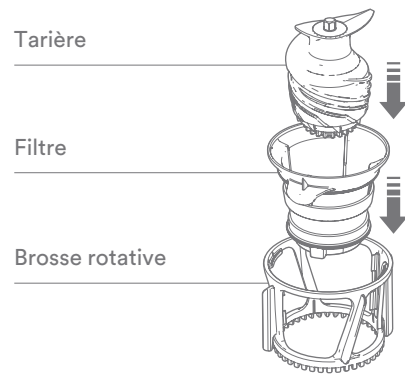


ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE

ÉTAPE 1 ASSEMBLER LES COMPOSANTS INTERNES

Placez la tarière sur le filtre à jus ou à smoothies.

Puis installez l'ensemble tarière-filtre dans la brosse rotative.



ASSEMBLAGE POUR SORBET

Placez la tarière dans l'accessoire à sorbet. N'assemblez pas la brosse rotative et passez à l'étape 2.

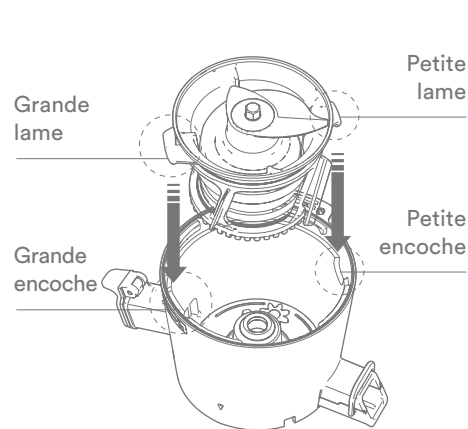
Retirez le joint de la sortie de pulpe sur le levier de la sortie de pulpe situé sous la chambre.



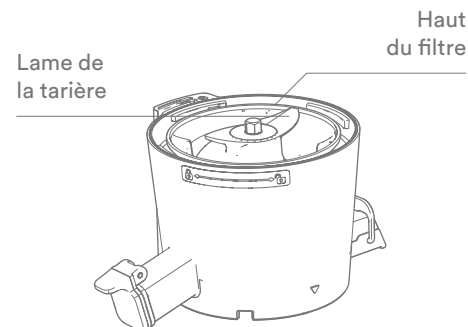
Remarque :
La brosse rotative n'est pas utilisée avec l'ensemble de filtre à sorbet.

ÉTAPE 2 PLACER LES COMPOSANTS DANS LA CHAMBRE

Repérez la GRANDE et la PETITE LAME sur le bord extérieur du filtre, puis les ENCOCHES correspondantes à l'intérieur de la chambre.



Placez l'ensemble du filtre dans la chambre. Appuyez fermement sur la tarière de sorte que la lame supérieure soit au MÊME NIVEAU que le bord supérieur du filtre.

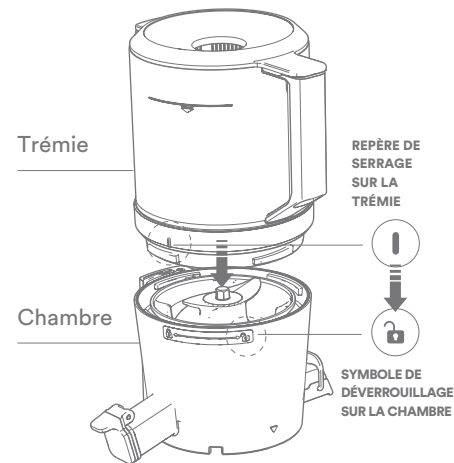


ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

ÉTAPE 1 ALIGNER LE REPÈRE VERTICAL SUR LE SYMBOLE DE DÉVERROUILLAGE

Alignez la coche verticale de la trémie sur le symbole de déverrouillage de la chambre. Appuyez sur la trémie pour qu'elle se loge dans la chambre.

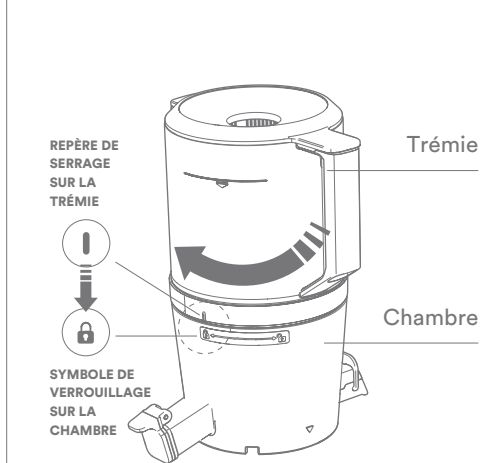
Assurez-vous de bien enfoncer les composants dans la chambre pour que la tarière soit au même niveau que le bord supérieur.



ÉTAPE 2 TOURNER LA TRÉMIE JUSQU'À VERROUILLAGE

Ensuite, faites tourner la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère de serrage sur la trémie soit aligné sur le symbole de verrouillage de la chambre.

Si la trémie ne se verrouille pas correctement, vérifiez l'assemblage des composants à l'intérieur de la chambre.



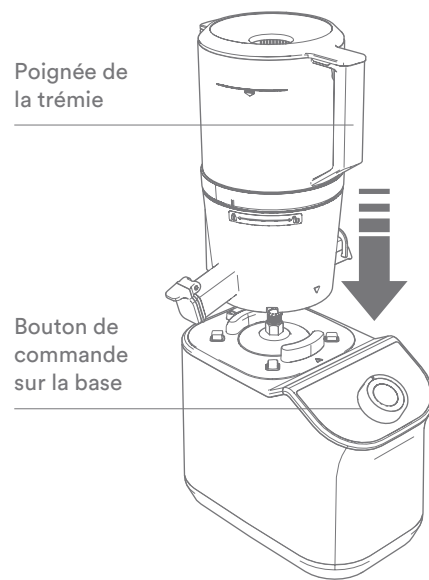
Remarque :
La partie supérieure de la tarière et du filtre doit être au même niveau que la chambre pour installer la trémie.

ASSEMBLAGE FINAL

ÉTAPE 1 INSTALLATION DE L'ENSEMBLE DE CHAMBRE SUR LA BASE

Alignez la poignée de la trémie verticalement sur le bouton de commande de la base, et placez l'ensemble de la chambre sur la base.

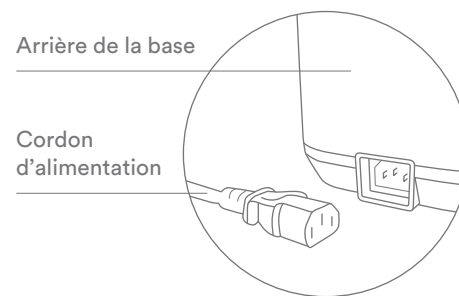
Assurez-vous que les flèches situées sur la chambre et la base sont alignées pour que l'assemblage soit correct.



Remarque :
Il arrive parfois que l'arbre d'entraînement ne soit pas aligné avec le bas de la tarière et la chambre doit être tournée d'un côté ou de l'autre pour engager l'arbre d'entraînement, puis tournée vers l'arrière pour aligner les flèches sur la chambre et la base.

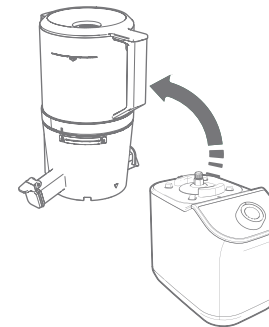
ÉTAPE 2 BRANCHEMENT DANS LA BASE

Insérez le cordon d'alimentation à l'arrière de la base, puis branchez la fiche à la prise de courant.



CONSEILS

DÉMONTAGE DE LA TRÉMIE



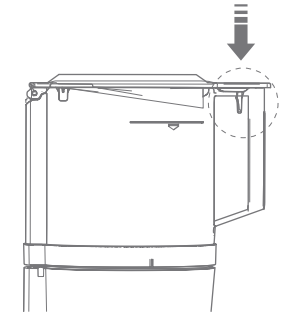
Il faut retirer l'ensemble de la chambre de la base pour déverrouiller la chambre.

RETRAIT DU COUVERCLE



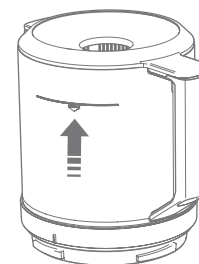
Retirez le couvercle de la trémie pour le nettoyer.

DÉGAGEMENT DU COUVERCLE



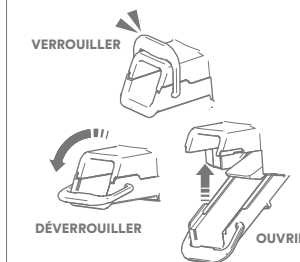
Serrez la languette de dégagement pour déverrouiller le couvercle de la trémie.

LIGNE DE REPLISSAGE MAXIMUM



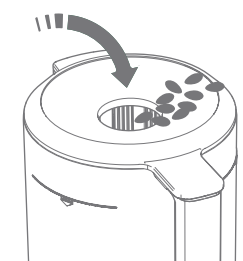
Ne remplissez pas la trémie au-delà de la ligne de remplissage maximum.

ANNEAU DE LA SORTIE DE PULPE



Basculez l'anneau de la sortie de pulpe vers le haut pour verrouiller, et vers le bas pour déverrouiller et le nettoyer.

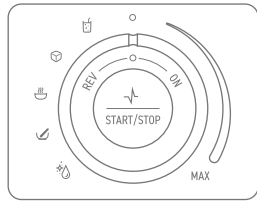
LAITS VÉGÉTAUX



Pour les laits végétaux, tels que le lait d'amande, il est recommandé d'ajouter les ingrédients dans la trémie pendant que l'appareil est en marche.

BOUTON DE COMMANDE ET AFFICHAGE

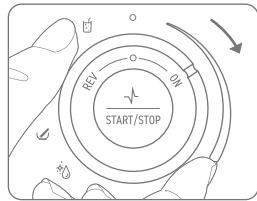
Vérifier que l'extracteur de jus est sur la position OFF (ARRÊT) dans la position Centrale « O » avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant.



Centre - O

Arrête le fonctionne de l'appareil.

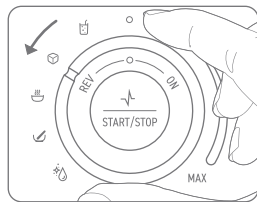
Pour mettre hors tension et arrêter le fonctionnement de l'extracteur de jus, mettre le bouton de commande sur la position centrale.



ON (Mise sous tension)

Démarré le moteur et l'extraction du jus.

Mette le bouton de commande en position ON (Marche) et appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt). La minuterie commence le décompte et JUICE (Jus) s'allume en continu. Pour arrêter, appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) ou amener le bouton de commande sur la position centrale.



REV (Inverser)

Tourner la tarière sur REV (Inverser) si l'extracteur de jus s'arrête après un bouchage.

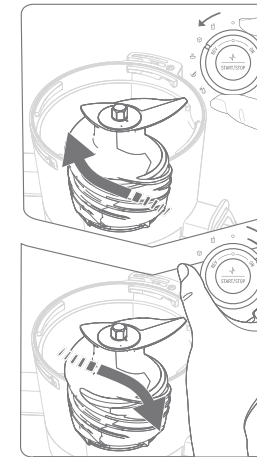
Tourner le bouton de commande en position REV (Inverser), appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) et le maintenir enfoncé pour faire tourner la tarière en marche arrière, puis relâcher le bouton pour arrêter.

MODE STANDBY (Veille)

Met l'extracteur de jus en mode Standby (Veille) pendant l'utilisation.

Lorsque l'extracteur de jus fonctionne, appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour mettre en pause et mettre l'extracteur de jus en mode Standby (Veille).

Utilisation du bouton de commande et REV (Inverser) en cas d'arrêt de l'extracteur de jus.



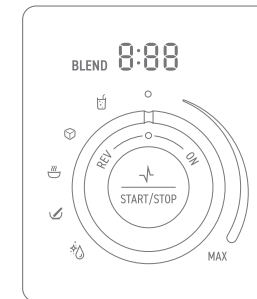
ÉTAPE 1

Tourner le bouton de commande sur REV (Inverser). Appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) et le maintenir enfoncé pendant 3 à 5 secondes, puis relâcher. Répéter l'opération 2 à 3 fois. La position REV (Inverser) faire tourner la tarière dans le sens inverse afin de refouler les ingrédients vers l'entrée et déloger les aliments qui seraient coincés.

ÉTAPE 2

Après l'étape REV (Inverser), et lorsque la machine parvient à un arrêt complet, tourner le bouton sur ON (Mise sous tension) puis appuyer sur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour reprendre l'extraction. Si l'extracteur de jus ne fonctionne pas après ces étapes, tourner le bouton de commande sur la position centrale, débrancher l'extracteur de jus, le démonter et nettoyer les pièces de la chambre avant de le rallumer.

Éléments allumés pendant l'extraction de jus.



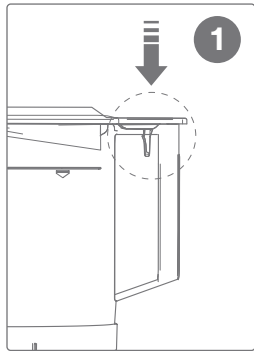
LORS DE L'EXTRACTION DE JUS

- JUICE (Jus) clignote
- 0:00 la minuterie effectuée le décompte

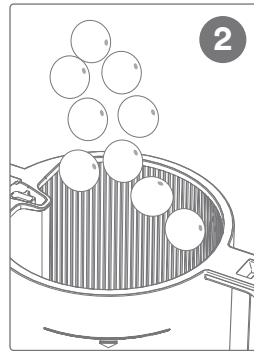
EN MODE STANDBY (Veille)

- JUICE (Jus) s'allume en continu
- La minuterie est en pause

UTILISATION

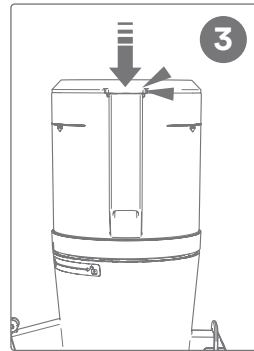


Serrez la languette de dégagement sous la poignée de la trémie et ouvrez le couvercle.



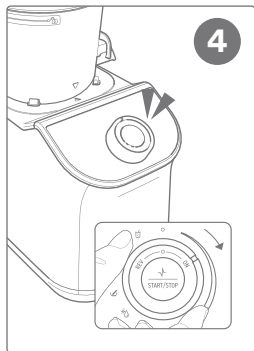
Introduisez les ingrédients dans la trémie sans dépasser la ligne de remplissage maximum.

Pour plus d'informations sur l'ordre d'introduction des aliments dans la trémie, reportez-vous à la page 21 de la section Conseils de chargement des aliments.

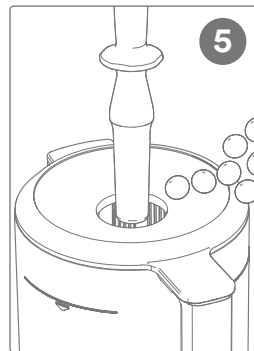


Fermez le couvercle jusqu'à entendre le « clic » de verrouillage.

Assurez-vous que le récipient à jus et à pulpe sont placés à leurs sorties respectives.

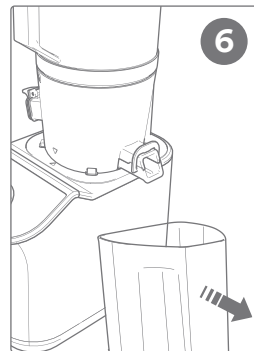


Mettez le bouton de commande en position ON (Mise sous tension) et appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt).



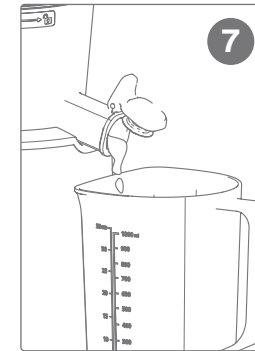
Si vous souhaitez ajouter davantage d'ingrédients pendant que l'extracteur est en marche, passez-les par l'ouverture au centre du couvercle. Guidez les ingrédients vers la trémie à l'aide du poussoir.

Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionne pas si le couvercle de la trémie est ouvert.

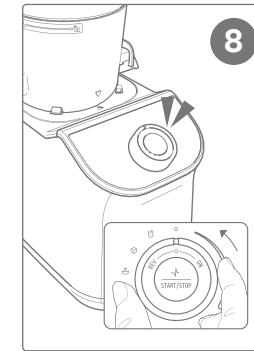


Videz le récipient à pulpe si nécessaire pour éviter tout débordement.

De la pulpe peut continuer de s'écouler après l'introduction du dernier ingrédient. Le passage du dernier ingrédient dans l'extracteur peut prendre une minute.

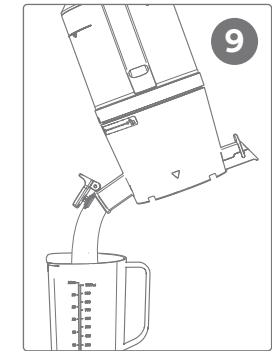


Une fois le dernier ingrédient introduit, maintenez l'appareil en marche pendant une minute pour que tout le jus soit extrait.



Une fois l'extraction terminée, tournez le bouton de commande sur la position OFF (Arrêt).

L'extracteur de jus s'arrête complètement 3 secondes après avoir été éteint.



Pour que le jus résiduel s'écoule de la chambre, levez la chambre et basculez-le le bec verseur dirigé vers le bas.

INGRÉDIENTS

Préparation des ingrédients pour des résultats optimaux.

1. En cas d'allergies alimentaires, choisissez des ingrédients qui ne posent aucun risque.
2. Même s'il est possible de charger de gros morceaux dans la trémie, il est recommandé de couper les ingrédients en petits morceaux pour optimiser l'extraction du jus.
3. Ne surchargez pas la trémie au-delà de la ligne de remplissage maximum.
4. N'utilisez pas d'ingrédients surgelés avec un filtre à jus ou à smoothie. Les ingrédients surgelés ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire à sorbet, pour faire des sorbets.

POMME, POIRE, KIWI

La pomme, la poire et le kiwi font partie des fruits qui peuvent être introduits dans l'appareil avec les graines et la peau. Toutefois, les pépins de pomme étant toxiques, il est recommandé de les enlever.

GRENADE, RAISIN

Coupez la grenade en deux, ajoutez de l'eau jusqu'au dessus et en extraire les graines pour le jus. Détachez chaque raisin de la grappe.

PAMPLEMOUSSE, MELON, ORANGE, CITRON

Épluchez les pastèques, les melons, les oranges, les pamplemousses et les citrons. Coupez-les en petits morceaux pour optimiser l'extraction du jus.

MANGUE, CERISE, PÊCHE, PRUNE

La mangue, la cerise, la pêche ou la prune contiennent des noyaux qu'il conviendra de retirer avant l'extraction pour éviter d'endommager l'appareil.

GINGEMBRE, CÉLERI, CHOU FRISÉ, BETTE

Pour les ingrédients fibreux ou filandreux, coupez-les en morceaux de 5 cm [2 po] à 7,62 cm [3 po] pour des résultats optimaux. Cela empêche les fibres épaisses de s'enrouler autour de la lame ou de la tarière.

CAROTTE, BETTERAVE, PATATE DOUCE

Pour faciliter l'extraction du jus, coupez les carottes, les betteraves et les patates douces en petits morceaux (de 2,54 cm [1 po] à 7,62 cm [3 po]). Les résidus de terre sur les légumes-racines peuvent endommager l'appareil. Veillez à bien les laver si vous conservez la peau.

CONSEILS DE CHARGEMENT DES ALIMENTS

Chargement des ingrédients pour des résultats optimaux.

Déposez les aliments mous et feuillus au fond de la trémie et recouvrez-les d'ingrédients plus durs permet de créer une pression naturelle qui entraîne plus facilement les fruits et les légumes vers la lame et dans la tarière. Le diagramme ci-dessous illustre plusieurs exemples de superposition des ingrédients afin d'obtenir des résultats optimaux.

DURS

Carotte, betterave, gingembre

MOYENS

Melon, concombre, céleri

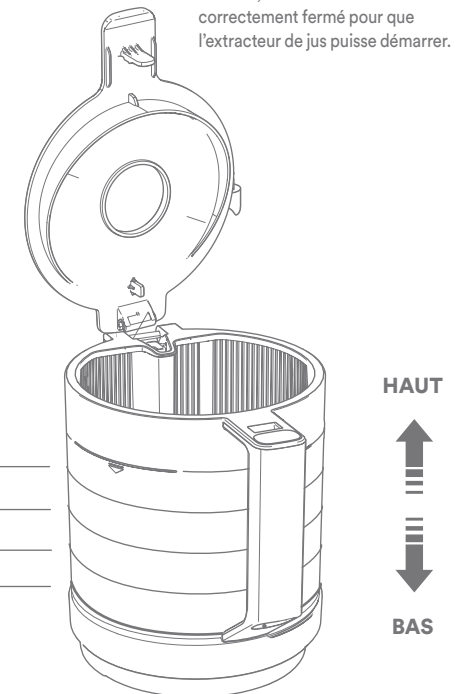
MOUS

Citron, ananas, kiwi

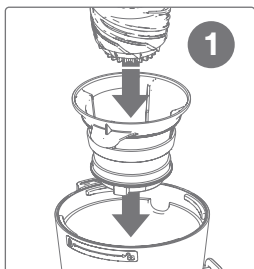
FEUILLUS

Épinard, laitue, chou frisé

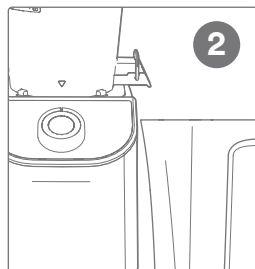
REMARQUE : Par mesure de sécurité, le couvercle doit être correctement fermé pour que l'extracteur de jus puisse démarrer.



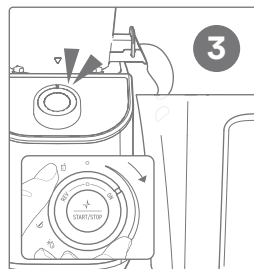
MODE D'UTILISATION POUR LES SORBETS



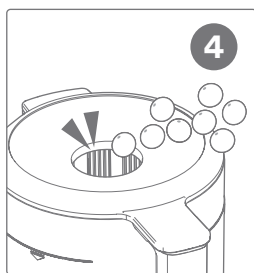
Insérez la tarière dans l'accessoire à sorbet. Alignez les grandes et petites ailettes de l'accessoire à sorbet avec les grandes et petites découpes de la chambre.



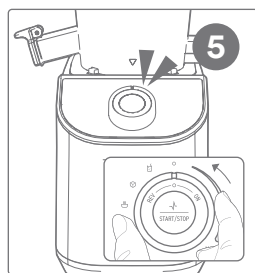
Continuez à assembler la trémie de la même façon que pour l'extraction de jus. Placez le récipient à pulpe sous la sortie de la pulpe pour récupérer le sorbet.



Mettez l'extracteur de jus en position ON (Marche). Remarque : Le sorbet sort par la sortie de pulpe.



Ajoutez des fruits surgelés comme ingrédients un à un dans l'orifice du couvercle de la trémie. Si plusieurs ingrédients sont utilisés, mélangez l'ordre de chargement pour obtenir le meilleur mélange pour un sorbet.



Une fois terminé, mettez l'extracteur de jus en position OFF (Arrêt). Attendez l'arrêt complet. Retirez la chambre, puis démontez avant le lavage.

CONSEILS :

- Utilisez des fruits surgelés comme ingrédients qui passent par l'orifice du couvercle de la trémie.
- Laissez les fruits surgelés se décongeler pendant 5 minutes avant le chargement.
- Évitez la glace, les liquides surgelés et les graines dures et les noyaux des fruits à noyau.
- La brosse rotative n'est pas requise pour faire un sorbet.
- Le sorbet peut déborder du récipient et doit être surveillé pendant sa réalisation.

INGRÉDIENTS POUR SORBETS

Préparation des ingrédients pour des résultats optimaux.

1. Choisissez des fruits tels que des fraises, des myrtilles, des morceaux de mangue, d'ananas ou autres qui passent dans l'orifice du couvercle de la trémie. Il est possible également d'utiliser des fruits frais.
2. Laissez les ingrédients surgelés se décongeler pendant 5 minutes avant de les introduire.
3. Introduisez les ingrédients un par un, en laissant l'appareil tourner entre les différents ingrédients pour permettre le mélange du sorbet.
4. Pour créer un sorbet composé de plusieurs ingrédients, il est possible de mélanger le sorbet avec une cuillère pour améliorer le mélange. Mangez immédiatement ou après congélation, au choix.
5. Évitez les glaces, les liquides surgelés, les graines dures ou les noyaux des fruits à noyau (cerises, pêches, etc.) car ils risqueraient d'endommager l'accessoire à sorbet.

Fruits recommandés :

FRAISES SURGELÉES

Le sorbet aux fruits rouges peut être un dessert sain grâce à la teneur élevée en antioxydants, en vitamines et en fibres que contiennent ces fruits. Ils offrent le plein de nutriments avec du potassium, de la vitamine C, des fibres, des antioxydants et des flavonoïdes.

CERISES SURGELÉES

Les cerises offrent un complément sucré et nutritif à tout régime alimentaire. Elles sont une excellente source de fibres, de vitamine C et de potassium, ce qui réduit le risque d'inflammation et de maladies chroniques. Certaines variétés, comme les cerises aigres, peuvent même améliorer la qualité du sommeil.

MANGUE SURGELÉE

Le sorbet à la mangue est une alternative nutritive aux crèmes glacées traditionnelles. Les mangues sont riches en vitamine C, en potassium et en fibres. Elles minimisent ainsi les dommages dus aux radicaux libres, régulent la tension artérielle et facilitent la digestion.

ANANAS SURGELÉ

Le sorbet à l'ananas regorge de vitamine C, de manganèse, de potassium et de bromélaïne, une enzyme qui facilite la digestion. Certaines études suggèrent que la combinaison d'antioxydants et de bromélaïne qui combattent les maladies, pourrait avoir des propriétés anti-inflammatoires et anticancéreuses.

PÊCHES SURGELÉES

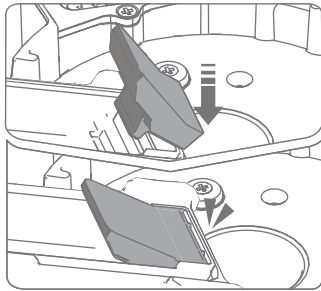
Le sorbet à la pêche fait maison est faible en calories et offre une excellente source de vitamines A et C, de potassium, d'antioxydants, de fibres, avec de petites quantités de calcium et de fer. Les pêches peuvent améliorer la digestion, renforcer l'immunité, et améliorer la peau.

BANANES SURGELÉES

Le sorbet à la banane est une friandise saine et une bonne source de potassium, de vitamine C et de fibres. Ces nutriments sont bénéfiques à la digestion, à la tension artérielle et à l'immunité. De plus, ce sorbet est naturellement sucré et représente un excellent de satisfaire votre envie de sucre.

PIÈCES EN SILICONE

Les pièces en silicone peuvent être démontées pour être nettoyées en profondeur. Elles n'ont pas besoin d'être nettoyées après chaque utilisation.

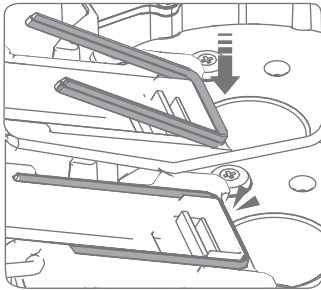


JOINT DE LA SORTIE DE PULPE

Situé à l'intérieur de la sortie de pulpe, ce joint permet de séparer la pulpe du jus.

Pour l'enlever, tirez vers le haut ou dans la direction opposée à la sortie.

Pour l'installer, alignez les coins sur le bord de la sortie de pulpe et appuyez fermement.

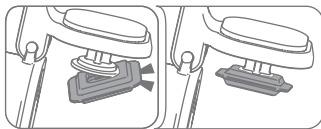


JOINT ÉTANCHE DE LA SORTIE DE PULPE

Situé à l'intérieur de la sortie de pulpe, ce joint permet d'étanchéifier la sortie de pulpe.

Pour l'enlever, tirez vers le haut ou dans la direction opposée à la sortie.

Pour l'installer, tenez-le droit, insérez-le dans la fente et appuyez fermement.

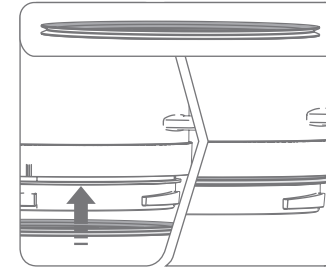


RETENUE DU BOUCHON DU JUS

Située à l'intérieur de la sortie de jus, elle permet d'arrêter ou de contrôler l'écoulement du jus.

Tirez la retenue du bouchon du jus par un coin pour l'enlever.

Pour l'installer, insérez un bord du bouchon en plastique dans la retenue, puis appuyez tout autour.

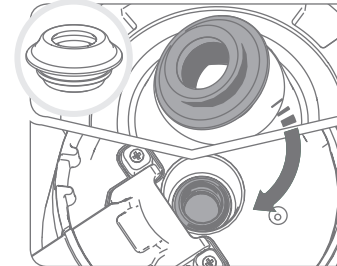


JOINT DE LA TRÉMIE

Situé sous la trémie, ce joint permet d'étanchéifier la jonction entre la trémie et la chambre.

Pour l'enlever, tirez-le vers le bas.

Pour l'installer, tirez-le vers le haut pour qu'il se loge dans sa rainure. Il faudra peut-être étirer le joint tout autour de la rainure.

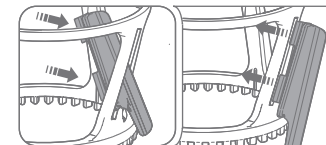


JOINT DE LA CHAMBRE

Situé au centre de la chambre, ce joint étanchéifie la chambre autour de l'axe d'entraînement.

Pour l'enlever, tirez-le d'un côté vers le haut.

Pour l'installer, appuyez d'abord sur un côté du joint pour qu'il s'insère dans la rainure, puis appuyez tout autour pour le fixer. Une fois installé, vérifiez qu'il est bien lisse sur tout son périmètre.



LAMES DE LA BROsse ROTATIVE

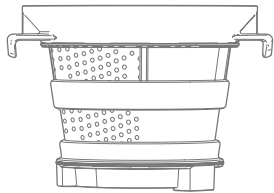
Situées sur la brosse rotative, ces lames essuient simultanément l'extérieur du filtre et l'intérieur de la chambre.

Pour les enlever, tenez-les par le dessous et tirez vers l'intérieur.

Pour les monter, faites-les glisser dans la fente, en imprimant un mouvement de l'intérieur vers l'extérieur. Puis tirez vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.

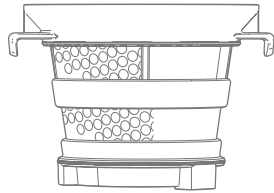
FILTRES ET ACCESSOIRES

Votre extracteur de jus Nama est équipé de deux filtres et d'un accessoire à sorbet.



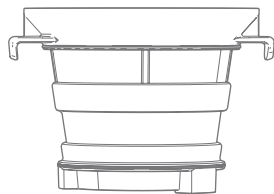
FILTRE À JUS

Ce filtre comporte des petits trous qui réduisent la quantité de pulpe dans vos jus. Il est particulièrement adapté pour la fabrication de laits végétaux soyeux. (Remarque : ce filtre est pré-monté dans l'extracteur.)



FILTRE À SMOOTHIES

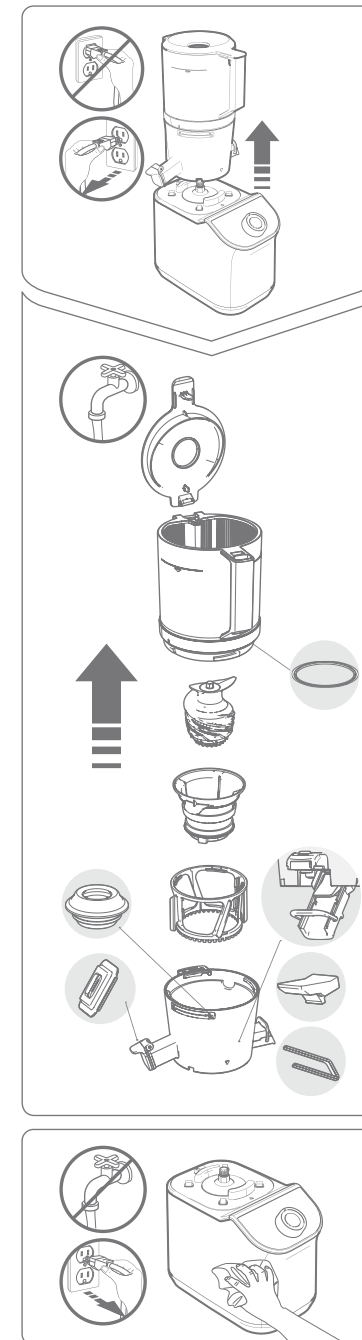
Ce filtre est doté de trous plus grands pour produire un jus épais et pulpeux. Idéal si vous aimez la pulpe et les fibres, il sert également à la création de smoothies et de soupes.



ACCESSOIRE À SORBET

Ce filtre ne comporte aucun trou et sert à faire de délicieux sorbets glacés.

DÉMONTAGE / NETTOYAGE

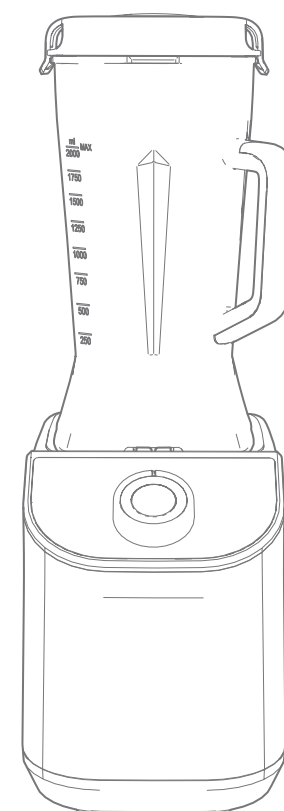


* Une fois l'appareil complètement éteint, assurez-vous que vos mains sont sèches et débranchez le cordon d'alimentation. Le moteur continuant de tourner, mais au ralenti, après que l'appareil a été éteint, attendez environ 3 secondes avant de démonter la chambre.

01. ENLEVEZ L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE DE LA BASE. TOURNEZ LA TRÉMIE DANS LE SENS ANTIHORAIRE JUSQU'À CE QUE LE REPÈRE DE SERRAGE SOIT ALIGNÉ SUR LE SYMBOLE DE DÉVERROUILLAGE DE LA CHAMBRE, PUIS ÔTEZ LES PIÈCES DANS L'ORDRE.
02. LAVEZ LES PIÈCES SOUS L'EAU DU ROBINET À L'AIDE DE LA BROsse DE NETTOYAGE.
03. LAVEZ LA CHAMBRE. LE COUVERCLE DE LA SORTIE DE PULPE ET LE BOUCHON DU JUS DOIVENT ÊTRE GRAND OUVERTS.
04. ESSUYEZ LA BASE AVEC UNE SERVIETTE SÈCHE OU UN CHIFFON DOUX.
05. VOUS POUVEZ DÉTACHER LES JOINTS EN SILICONE POUR LES LAVÉ EN PROFONDEUR.
06. VOUS POUVEZ STÉRILISER ET NETTOYER L'APPAREIL EN PLONGEANT LES PIÈCES DANS DE L'EAU CHAUDE DILUÉE AVEC ENVIRON 100 G (3,5 OZ) DE BICARBONATE DE SOUDE ET/OU 100 G (3,5 OZ) D'ACIDE CITRIQUE PENDANT ENVIRON 30 MINUTES OU TOUTE LA NUIT (PLUS DE 12 HEURES) POUR UN NETTOYAGE ENCORE PLUS PROFOND. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT ESSAYER UN MÉLANGE DE 50 % DE VINAIGRE ET 50 % D'EAU CHAUDE AVEC DU BICARBONATE DE SOUDE ET/OU DE L'ACIDE CITRIQUE.

* Veillez à nettoyer et à sécher complètement l'appareil après utilisation et à le ranger dans un endroit propre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une corrosion ou une décoloration des composants en acier inoxydable et des autres pièces en raison du sel et de la pulpe contenus dans les ingrédients. Des polluants peuvent également sécher et rester coincés à l'intérieur de l'appareil, gênant le démontage ou le nettoyage, voire réduisant la performance de l'appareil. Avant un stockage de longue durée, nettoyez l'extracteur de jus avec la brosse de nettoyage. Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau bouillante et ne l'exposez pas non plus à des températures élevées. N'utilisez pas un outil de nettoyage abrasif, comme un nettoyant pour éviers ou une éponge en acier. L'extracteur de jus ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle ni être séché dans un séchoir.

FONCTIONNEMENT DU MIXEUR C2 NAMA



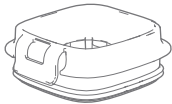
PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCES DU BOL DU MIXEUR

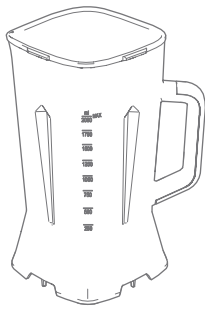
Bouchon doseur



Couvercle



Bol du mixeur

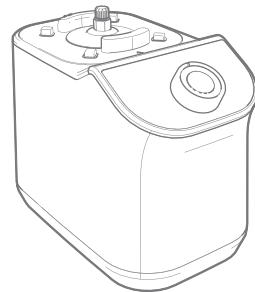


PIÈCES DE LA BASE

Cordon d'alimentation

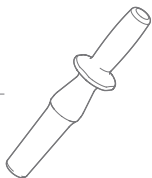


Base



ACCESSOIRES

Poussoir



VUE DÉTAILLÉE

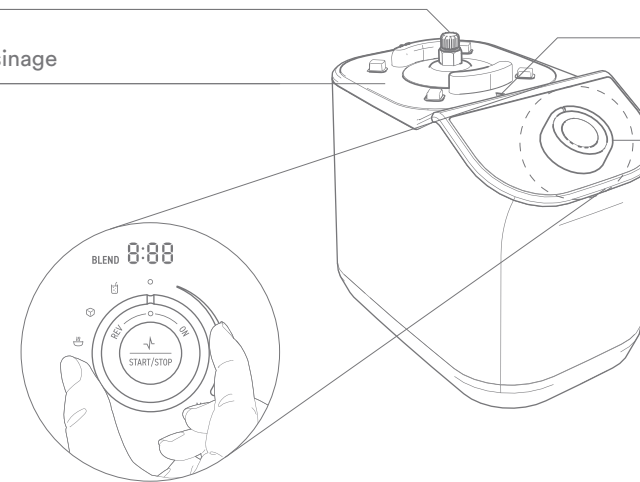
VUE DÉTAILLÉE DE LA BASE

Axe d'entraînement

Flèche

Coussinage

Bouton de commande



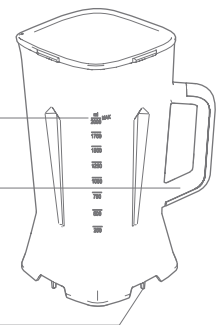
DÉTAILS DU BOL DU MIXEUR

Verrouillage du bouchon doseur

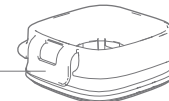


Ligne de remplissage maximum

Poignée du bol du mixeur



Clip du couvercle



Encoche centrale

Ensemble de lame



ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1 PRÉPARER LA BASE

Tournez le bouton de commande de manière à ce que l'indicateur soit dans la position centrale supérieure.

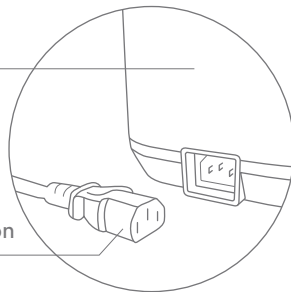
Position centrale



Branchez la base en insérant d'abord le cordon d'alimentation au dos de la base, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise.

Arrière de la base

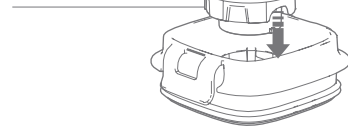
Cordon d'alimentation



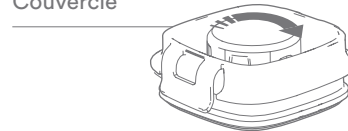
ÉTAPE 2 ASSEMBLAGE DU COUVERCLE ET DU BOL DU MIXEUR

Insérez le bouchon doseur dans l'orifice central du couvercle et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

Bouchon doseur

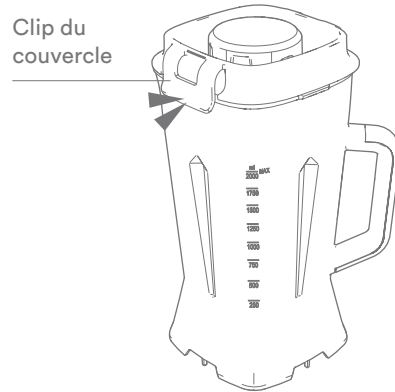


Couvercle



Placez le couvercle sur le bol du mixeur en alignant les coins avec la partie supérieure du bol, puis appuyez fermement pour engager les clips du couvercle.

Clip du couvercle

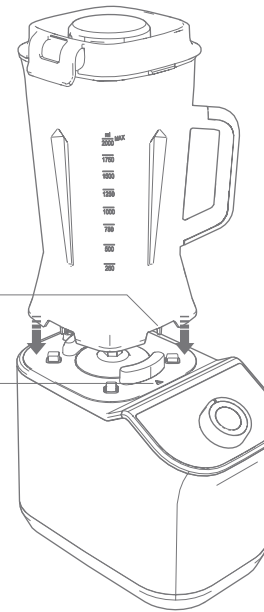


ÉTAPE 3 INSTALLATION DE L'ENSEMBLE DE BOL DU MIXEUR SUR LA BASE

Installez le bol du mixeur avec chacune des quatre surfaces angulaires positionnées afin que le bas du bol soit aligné avec les coins du haut de la base et que l'encoche centrale du bas du bol soit alignée à l'intérieur de la flèche du haut de la base.

Encoche centrale

Flèche sur la base



Remarque : le bol du mixeur peut être installé dans deux positions différentes selon les préférences de l'utilisateur, avec la poignée sur le coin avant droit ou le coin avant gauche.

ÉTAPE 4 MIXEUR PRÊT À FONCTIONNER

Vérifiez que l'indicateur du bouton de commande est dans la position centrale. Une fois correctement installé, l'affichage indique le mode Standby (Veille) du mixeur et les icônes de pré-réglage automatique à gauche du bouton de commande, tandis que le mot « BLEND » (Mixeur) s'allume en continu à gauche de l'affichage à DEL.



BOUTON DE COMMANDE ET AFFICHAGE



Éléments allumés en mode mixeur.



Lumière BLEND (Mixeur)

BLEND (Mixeur) s'allume en continu une fois que le bol du mixeur est installé sur la base.

BLEND (Mixeur) clignote une fois le mode mixeur activé.

BLEND (Mixeur) s'allume en continu lorsqu'un mode est mis en pause ou annulé.

Lumière de minuterie

Lorsque la base est sous tension sans que le bol du mixeur soit installé, un trait se déplace sur l'affichage.

En mode manuel, la minuterie commence le décompte à 0:00.

Dans d'autres modes, la minuterie effectue un compte à rebours à partir de la durée du programme sélectionné.

VUE D'ENSEMBLE DES MODES MIXEUR

Mode manuel

- Le mode manuel possède une commande de vitesse variable qui permet à l'utilisateur d'ajuster la vitesse tout au long du mélange. Le fait de tourner le bouton de commande dans le sens horaire augmente la vitesse jusqu'au MAX. Le fait de tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire diminue la vitesse.
- Tournez le bouton de commande dans le sens horaire et réglez l'indicateur sur la vitesse voulue.
- Appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le mixeur.
- Pour augmenter la vitesse, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la vitesse MAX.
- Pour réduire la vitesse, tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au minimum sur l'indicateur de vitesse.
- Pour arrêter le processus, appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) et amenez le bouton commande sur la position centrale supérieure.

Mode manuel - Impulsion

- Pour utiliser la fonction d'impulsion, sélectionnez d'abord la vitesse d'impulsion en tournant le bouton de commande jusqu'à la vitesse souhaitée. L'impulsion va fonctionner à la vitesse sélectionnée. Tournez le bouton de commande sur MAX. pour faire tourner le moteur à la vitesse maximum.
- Appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) et le maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde pour démarrer le mode Impulsion, puis relâchez le bouton pour arrêter les impulsions. Une fois que le bouton est enfoncé, la durée affichée effectue un compte à rebours en partant de 1:00 minute, puis affiche 0:00 une fois le bouton relâché.

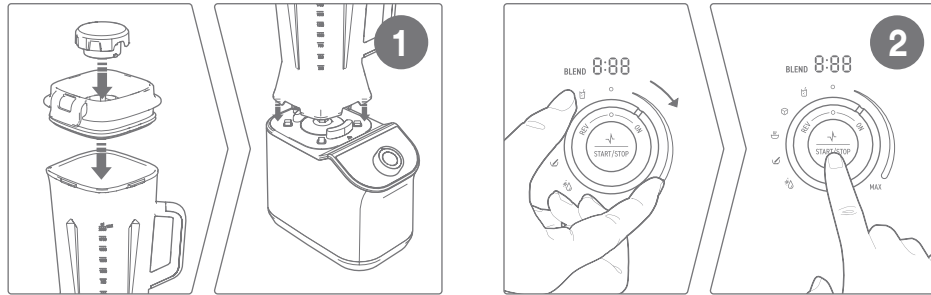
Modes Auto

- Tournez le bouton de commande pour sélectionner le programme pré-réglé voulu. L'affichage affiche la durée pré-réglée. Appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) et l'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le programme terminé. Le programme peut être interrompu en cours de fonctionnement en appuyant sur le bouton Stop, puis relancé en appuyant sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt).
- Pour arrêter le fonctionnement, ramenez le bouton de commande à la position centrale.

UTILISATION

MODE MANUEL

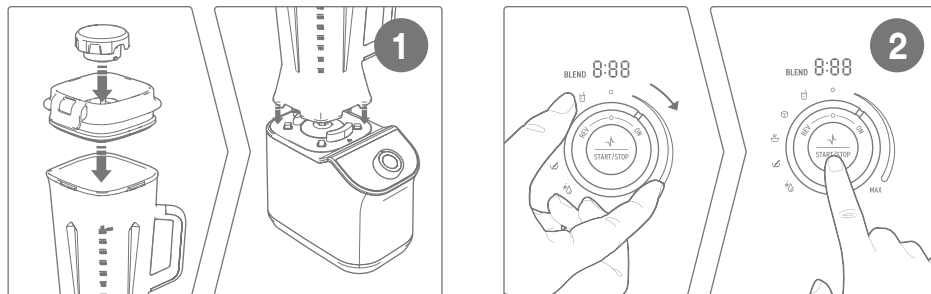
Cadran de contrôle de vitesse [MIN/MAX]



- Sécurisez le bouchon doseur sur le couvercle et installez le couvercle sur le bol du mixeur.
- Installez le bol du mixeur sur la base, reportez-vous au chapitre Assemblage du mixeur page 124.

- Mettez le bouton de commande sur la vitesse voulue et appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt).
- Pour arrêter, appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) ou amener le bouton commande sur la position centrale.

Mode Impulsion

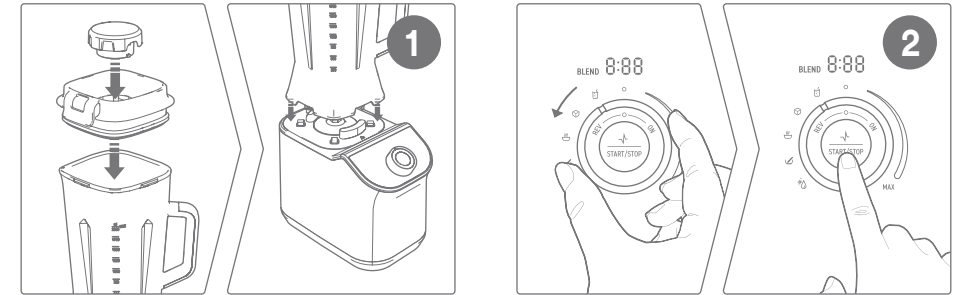


- Sécurisez le bouchon doseur sur le couvercle et installez le couvercle sur le bol du mixeur.
- Installez le bol du mixeur sur la base, reportez-vous au chapitre Assemblage du mixeur page 124.

- Tournez le bouton de commande sur la vitesse voulue pour l'impulsion, appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) et maintenez-le enfoncé pendant au moins 1 seconde pour l'impulsion, puis relâchez le bouton pour arrêter le mode Impulsion.

MODE AUTO

Modes prééglés



- Sécurisez le bouchon doseur sur le couvercle et installez le couvercle sur le bol.
- Installez le bol du mixeur sur la base, reportez-vous au chapitre Assemblage du mixeur page 124.

- Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire sur le programme automatique prééglé recherché.
- Appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le mixeur. Le mixeur s'arrête automatiquement une fois le programme terminé.
- Pour pauser le programme pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour pauser et sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour reprendre le programme.

Options de programme prééglées

Programme Auto	Objectif du programme Auto	Durée d'utilisation recommandée	Durée de fonctionnement du programme
Smoothie	Les smoothies sont réalisés avec des légumes, des fruits, des noix, des poudres, etc.	100 ml min./1000 ml max.	1 min.
Ice Crush (Glace pilée)	Sorbets et slushies à base de glace et de fruits surgelés	100 ml min./500 ml max. (se référer à la recette)	1 min.
Soup (Soupe)	Soupe	100 ml min./500 ml max. (se référer à la recette)	7 min. 30 s
Mill (Broyeur)	Broyage d'ingrédients secs	200 g max.	1 min.
Clean (Nettoyage)	Pour nettoyer avec du savon et de l'eau	100 ml min./1000 ml max.	1 min.

MIXER DES INGRÉDIENTS

Préparation des ingrédients pour des résultats optimaux.

1. En cas d'allergies alimentaires, choisissez des ingrédients qui ne posent aucun risque.
2. Laissez les ingrédients surgelés se décongeler pendant 5 minutes avant de les mixer.
3. Les ingrédients peuvent être chargés dans le bol avant de faire marcher l'appareil. Charger les ingrédients correctement en suite les Conseils de chargement des ingrédients.
4. Ne remplissez pas le bol d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage maximum.

SMOOTHIES

Les smoothies sont un excellent moyen de consommer davantage de fruits et légumes. Le mixeur permet de conserver toutes les fibres bénéfiques et d'ajouter une variété d'autres aliments végétaux tels que les poudres, les graines et les beurres de noix. Ils représentent aussi un moyen délicieux et nutritif d'augmenter la consommation de fruits et légumes chez les enfants.

Ingrédients courants

Fruits et légumes

- Pommes
- Avocats
- Bananes
- Myrtilles
- Céleri
- Concombre
- Ananas
- Framboises
- Épinards

Poudres, etc.

- Pollen
- Graines de chia
- Cannelle
- Poudre de cacao
- Graines de lin
- Levure alimentaire
- Poudre protéinée
- Herbe de blé en poudre

Liquides

- Eau de noix de coco
- Laits végétaux
- Eau

SOUPES

On peut considérer les soupes comme une version savoureuse des smoothies qui peuvent être dégustées chaudes, froides ou à température ambiante. Notre livre de recettes inclus comporte toute une variété de recettes de soupe offrant toute une variété de fruits, de légumes et de plantes.

Ingrédients courants

Fruits et légumes

- Haricots
- Courge musquée
- Carottes
- Bettes
- Ail
- Gingembre
- Chou frisé
- Citron
- Oignon
- Épinards
- Patates douces
- Tomates

Poudres, etc.

- Miel
- Sirop d'érable
- Poivre
- Curry rouge
- Tofu

Liquides

- Lait de coco
- Huile d'olive
- Bouillon de légumes

SAUCES ET VINAIGRETTES

Les sauces et vinaigrettes maison sont de merveilleux condiments pour les salades, les plats de légumes et les repas entre amis. Votre nouveau mixeur C2 Nama permet de les préparer rapidement et facilement.

Ingrédients courants

Fruits et légumes

- Avocats
- Basilic
- Pois chiches
- Coriandre
- Aneth
- Ail
- Menthe
- Citron
- Citron vert
- Orange
- Persil
- Tomates

Poudres, etc.

- Noix de cajou
- Miel
- Levure alimentaire
- Sel

Liquides

- Jus frais
- Huile d'olive
- Eau

GUIDE DU MIXEUR

Chargement des ingrédients pour des résultats optimaux.

Déposez des liquides et des ingrédients feuillus au fond du bol du mixeur et les recouvrir d'ingrédients plus durs permet de créer une pression naturelle qui entraîne plus facilement les légumes verts, les noix et les fruits vers les lames du mixeur. Ajoutez les poudres par l'orifice du couvercle lorsque le smoothie se mélange et que les lames rotatives ont créé un vortex. Cela permet d'assurer la bonne intégration des poudres dans le smoothie. Le schéma ci-dessous illustre plusieurs exemples de superposition des ingrédients afin d'obtenir des résultats optimaux.

POUDRES

protéine, fibre, adaptogènes

SURGELÉS

myrtilles, mûres sauvages, mangue

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

bananes, fraises, concombre

INGRÉDIENTS MOUS

yogourt, tofu, beurre de noix

NOIX ET GRAINES

graines de courge, noix, de chia

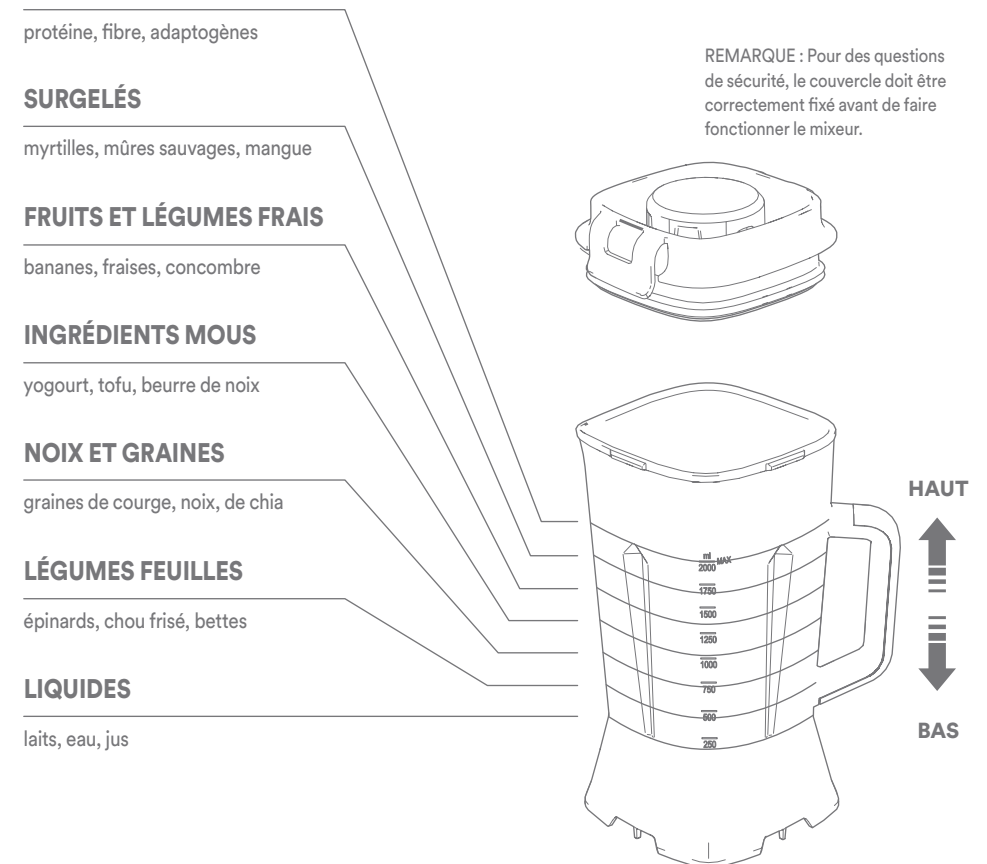
LÉGUMES FEUILLES

épinards, chou frisé, bettes

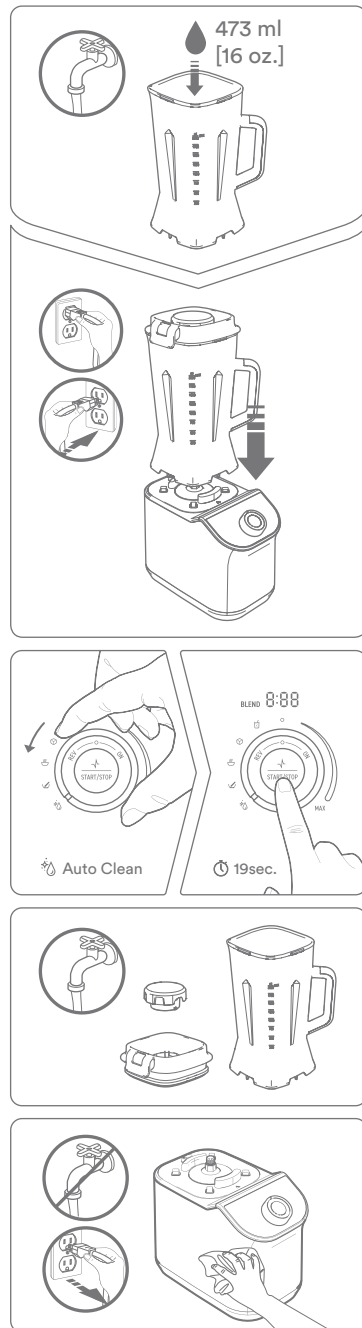
LIQUIDES

laits, eau, jus

REMARQUE : Pour des questions de sécurité, le couvercle doit être correctement fixé avant de faire fonctionner le mixeur.



DÉMONTAGE / NETTOYAGE



01. D'EAU CHAUDE AVEC 2 À 3 GOUTTES DE LIQUIDE VAISSELLE DANS LE BOL.
02. PLACEZ LE BOL SUR LA BASE ET PLACER LE COUVERCLE ET LE BOUCHON DOSEUR SUR LE BOL.
03. METTEZ LE BOUTON DE COMMANDE EN POSITION AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) ET APPUYEZ SUR LE BOUTON START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
04. UNE FOIS LE CYCLE AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) TERMINÉ, LAISSEZ LES LAMES PARVENIR À UN ARRÊT COMPLET, PUIS TOURNEZ LE BOUTON DE COMMANDE SUR LA POSITION STOP. DÉMONTÉZ LE BOL DU MIXEUR, LE COUVERCLE ET LE BOUCHON DOSEUR, PUIS RINCEZ SOIGNEUSEMENT POUR ÉLIMINER LES RÉSIDUS SAVONNEUX.
 - ATTENTION - NE RETIREZ PAS LE BOL DU MIXEUR DE LA BASE TANT QUE LES LAMES N'ONT PAS COMPLÈTEMENT CESSÉ DE TOURNER.
05. POUR UN NETTOYAGE PLUS APPROFONDI DES PIÈCES, OU POUR NETTOYER TOUS LES RÉSIDUS RESTANTS, UTILISEZ UNE ÉPONGE OU UNE BROsse NON ABRASIVE AVEC DE L'EAU ET DU SAVON POUR TOUT ÉLIMINER.
 - ATTENTION (LAMES ACÉRÉES) - FAITES ATTENTION ET ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES LAMES ACÉRÉES CAR IL EST POSSIBLE DE SE BLESSER.
06. NETTOYAGE DE LA BASE - DÉBRANCHEZ LA BASE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ET RETIREZ LE CORDON D'ALIMENTATION POUR METTRE L'APPAREIL HORS TENSION. ESSUYEZ LA BASE AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE ÉPONGE QUE L'ON PEUT LÉGÈREMENT HUMIDIFIER POUR FACILITER L'ÉLIMINATION DES RÉSIDUS.

REMARQUE : NE NETTOYEZ AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE CAR ELLES RISQUERAIENT D'ÊTRE ENDOMMAGÉES.

REMARQUE : NE FAITES PAS TREMPER LE BOL DU MIXEUR DANS UN LIQUIDE CAR IL RISQUERAIT DE ROUILLER OU D'ÊTRE ENDOMMAGÉ.

REMARQUE : LES LAMES NE SONT PAS CONÇUES POUR ÊTRE SÉPARÉES DU BOL DU MIXEUR. NE TENTEZ PAS DE SÉPARER LES LAMES DU BOL DU MIXEUR CAR L'APPAREIL SERAIT ENDOMMAGÉ ET NE POURRAIT PLUS FONCTIONNER EN TOUTE SÉCURITÉ.

DÉPANNAGE

Vérifier les solutions suivantes avant de communiquer avec le service à la clientèle. Pour toute question ou problème concernant l'utilisation de cet appareil, veuillez communiquer avec l'équipe de notre service à la clientèle à namawell.com/contact ou (833) 253-6262.

Pour un service plus rapide, veuillez vous munir des renseignements suivants : Numéro de commande, numéro de modèle, numéro de série (situés sur la partie inférieure de la base)

EXTRACTEUR DE JUS ET MIXEUR

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS AVEC UNIQUEMENT LA BASE.

Pour faire fonctionner l'appareil, l'ensemble de chambre de l'extracteur de jus ou le bol doivent être assemblés correctement sur la base. Vérifiez que l'alimentation est hors tension avant de monter et démonter l'appareil.

ASSEMBLEZ DE MANIÈRE À L'ALIGNER AVEC LE CAPTEUR DE SÉCURITÉ.

Vérifiez s'il est monté en respectant le repère de serrage. Assurez-vous que l'alimentation est hors tension avant d'assembler et démonter l'appareil.

IL Y A DES FISSURES OU DES MARQUES DE RAYURE SUR L'APPAREIL.

Il s'agit de marques normales sur les pièces qui n'affectent aucunement le fonctionnement. Lors du processus de moulage des pièces, il est normal d'avoir des marques de moulage courbes ou droites.

L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHÉ.

Vérifiez que l'appareil est correctement assemblé car il ne fonctionnera pas s'il est mal monté. Reportez-vous aux pages 104-107 pour assembler correctement l'extracteur de jus et aux pages 125-126 pour assembler correctement le mixeur. La base du moteur est dotée d'un capteur de sécurité pour le protéger de la surchauffe après une longue période d'utilisation. Laissez la base du moteur refroidir pendant environ 30 à 60 minutes pour qu'il retrouve un fonctionnement normal.

EXTRACTEUR DE JUS

L'EXTRACTEUR DE JUS CESSE DE FONCTIONNER PENDANT L'EXTRACTION.

L'extracteur de jus a pu se bloquer suite à l'insertion d'une quantité excessive d'ingrédients ou d'ingrédients extrêmement épais, et il peut être nécessaire d'activer la marche arrière. Reportez-vous à la page 108-109 de ce guide pour utiliser le bouton de commande et la fonction d'inversion. Par mesure de sécurité, le fonctionnement continu de l'extracteur de jus s'arrête automatiquement lorsque la minuterie affichée atteint 30 minutes. Appuyer sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour redémarrer l'opération.

LE JUS S'ÉCHAPPE PAR LA SORTIE DE PULPE IMMÉDIATEMENT APRÈS INTRODUIRE LES INGRÉDIENTS.

Selon les ingrédients introduits, de petites quantités de jus peuvent s'échapper par la sortie de pulpe. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil, mais d'un phénomène provoqué par les caractéristiques des ingrédients. La fuite s'arrêtera une fois l'appareil mis en marche. Si l'appareil continue à fuir, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.

LE JUS EST REFOULÉ VERS LA TRÉMIE.

Si le bouchon est fermé pendant l'extraction, le jus peut refouler vers la trémie. Si le volume de

DÉPANNAGE (SUITE)

EXTRACTEUR DE JUS (SUITE)

contenu vidé est insuffisant, même après avoir ouvert à nouveau le bouchon, ouvrez le couvercle de la trémie et videz le contenu.

DU JUS S'ÉCHAPPE PAR LES PIÈCES DE L'EXTRACTEUR DE JUS.

Vérifiez que tous les joints ont été correctement montés et installés.

DIFFICULTÉS À DÉMONTER LA TRÉMIE DE LA CHAMBRE.

Si la trémie est coincée sur la chambre, il peut y avoir une quantité excessive de pulpe résiduelle à l'intérieur. Pour déloger la pulpe, activez la fonction Inverser pendant 10 secondes environ, puis arrêtez, à 2 à 3 reprises. Si la trémie est toujours bloquée ou si des corps étrangers ou des ingrédients durs et solides (noyaux de fruit, noyaux de cerises, noyaux de date, etc.) ont été introduits, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Nama.

LA CHAMBRE TREMBLE PENDANT L'EXTRACTION DE JUS.

Il est normal que la chambre oscille ou tremble légèrement pendant le fonctionnement, ce qui survient généralement lors de l'extraction d'ingrédients plus durs tels que les carottes, betteraves, pommes de terre, etc.

LA PULPE EST REJETÉE À UN RYTHME PLUS LENT.

La quantité et la vitesse d'élimination de la pulpe par la sortie de pulpe dépend des ingrédients utilisés.

UN BRUIT INHABITUEL EST CONSTATÉ PENDANT L'EXTRACTION.

Il s'agit d'un son naturel produit lorsque les ingrédients sont écrasés. Avec des ingrédients durs ou coriaces, tels que les pommes, carottes, chou, céleri, betteraves, etc., le bruit de l'extraction peut être plus fort qu'avec des ingrédients plus tendres.

MIXEUR

LE MIXEUR S'ARRÊTE PENDANT L'UTILISATION.


Le mixeur peut s'arrêter pendant l'utilisation s'il est surchargé par le nombre d'ingrédients ou s'il a fonctionné pendant un laps de temps prolongé. Si la quantité d'ingrédients occasionne une surcharge, mettez l'appareil hors tension, retirez le bol de la base et retirez une partie des ingrédients. Par mesure de sécurité, le mixeur est doté d'une minuterie d'arrêt automatique qui arrête le mixeur après 5 minutes d'utilisation continue en mode manuel et 7 minutes et 30 secondes en mode automatique. La base du moteur possède également un capteur de sécurité pour éviter la surchauffe du moteur. Laissez la base du moteur reposer et refroidir pendant 30 à 60 minutes avant de reprendre l'utilisation.

L'OPÉRATION BROYAGE DU MIXEUR NE FONCTIONNE PAS.

L'appareil peut cesser de fonctionner s'il y a trop d'ingrédients ou s'ils sont trop épais. Ajuster la quantité et la taille des ingrédients, puis faites fonctionner l'appareil à nouveau. Si la quantité d'ingrédients secs est trop importante comparée aux liquides et si l'appareil ne mélange pas correctement, arrêtez le mixeur et ajoutez plus de liquide avant de reprendre l'opération.

CODES D'ERREUR

EXTRACTEUR DE JUS ET MIXEUR

Code	Cause première	Mesures à prendre
ER01	Cette erreur est générée en cas de surintensité dans l'appareil, afin de le protéger.	Cessez d'utiliser l'appareil et redémarrez-le après quelques minutes. Si le même problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.
ER04	Cette erreur est générée en cas de haute tension dans l'appareil, afin de le protéger.	Cessez d'utiliser l'appareil et redémarrez-le après quelques minutes. Si le même problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.
ER06	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cette erreur peut être générée si le moteur ne parvient pas à effectuer l'activation initiale alors qu'il y a trop d'ingrédients dans le récipient du mixeur. 2. Cette erreur peut être générée si la surcharge du moteur conduit à l'activation du dispositif de protection de température. 3. Cette erreur peut être générée si le capteur qui détecte le fonctionnement du moteur est cassé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cessez d'utiliser l'appareil et réduisez le volume du contenu dans le récipient du mixeur ou augmentez la vitesse du moteur lors de l'utilisation initiale. 2. Si le moteur s'arrête suite à une surcharge, laissez-le reposer et refroidir pendant environ 30 minutes avant de refaire fonctionner l'appareil. 3. Si le même problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.
	 Cette erreur peut être générée si le bouton de commande ou le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) est actionné alors que la chambre de l'extracteur de jus ou le bol du mixeur n'est pas sur la base de l'appareil.	Installez la chambre de l'extracteur de jus ou le bol du mixeur avant l'emploi. Si le même problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.

GARANTIE

01 Spécifications du produit

Produit	Extracteur de jus à froid + Mixeur	Longueur du cordon d'alimentation	1,4 m (55,1 po)
Modèle	C2	Moteur	Moteur à induction monophasé
Numéro de modèle	JB122	Fusible	250 V 10 A
Tension nominale	230-240 V	Tr/min de l'extracteur de jus / du mixeur	43 tr/min / 26 500 tr/min
Fréquence nominale	50 Hz	Poids de l'extracteur de jus (ensemble de chambre inclus)	9,5 kg / 21 lbs
Consommation d'énergie de l'extracteur de jus / du mixeur	200 W / 1000 W	Poids du mixeur (bol inclus)	8,7 kg / 19,2 lbs
Temps d'utilisation standard de l'extracteur de jus	30 min	Dimensions de l'extracteur de jus	L : 256 mm (10,1 po) / I : 295 mm (11,6 po) / H : 509 mm (20,0 po)
Temps d'utilisation standard du mixeur	Mode manuel : 5 min Modes Auto : 1 – 7 min 30 sec	Dimensions du mixeur	L : 256 mm (10,1 po) / I : 295 mm (11,6 po) / H : 534 mm (21,0 po)

02 Carte de garantie

Numéro de commande	Nom du client
Numéro de série	Courriel
Modèle	Date d'achat

Enregistrement : Votre produit Nama est automatiquement enregistré pour bénéficier de sa garantie dès sa date d'achat. Veuillez à conserver le numéro de commande original ainsi que l'adresse courriel utilisée pour effectuer l'achat pour toute réclamation au titre de la garantie.

Ce document certifie que l'extracteur de jus à froid + mixeur C2 Nama, modèle JB122, est garanti par Nama comme exempt de tout défaut de matériel et de fabrication pendant une durée de quinze (15) ans à compter de la date d'achat par l'acheteur original.

Nama fournit à l'acheteur original une garantie de quinze (15) ans à compter de la date d'achat. La garantie est valide uniquement avec une preuve d'achat émise par notre site Web ou un distributeur Nama agréé.

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, un usage abusif, une utilisation commerciale, une modification, un non-respect des directives d'utilisation ou des dommages causés par des pièces ou un service non autorisé par Nama. Si votre appareil a été endommagé pendant le transport, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Nama en indiquant le numéro de commande et en joignant des photos des dommages. Nama décline toute responsabilité reliée aux dommages consécutifs de pertes accidentelles causées par l'utilisation de cet appareil.

Pour plus de détails relatifs à la garantie Nama sur votre appareil, veuillez vous reporter à notre politique de garantie disponible sur notre site Web à <https://namawell.com/pages/nama-c2-cold-press-juicer-blender>.

Pour toute assistance avec l'appareil, y compris pour tout problème technique ou réclamation au titre de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe de notre service à la clientèle à namawell.com/contact ou (833) 253-6262.

03 Période de garantie

Produit	Fabricant	nama
Période de garantie	Service à la clientèle de Nama	namawell.com/contact
15 ans	Appel sans frais : 833-253-NAMA (6262)	

ML-CE-JB122_V1

nama[®]

www.namawell.com

MADE IN KOREA

Printed with sustainably sourced materials and soy inks. Please compost or recycle.
© 2023-2024 NAMA WELL, LLC. All Rights Reserved. NAMA and the NAMA LOGO
are registered trademarks of ADC Solutions Health and Wellness, LLC.

ML-JB100_V1