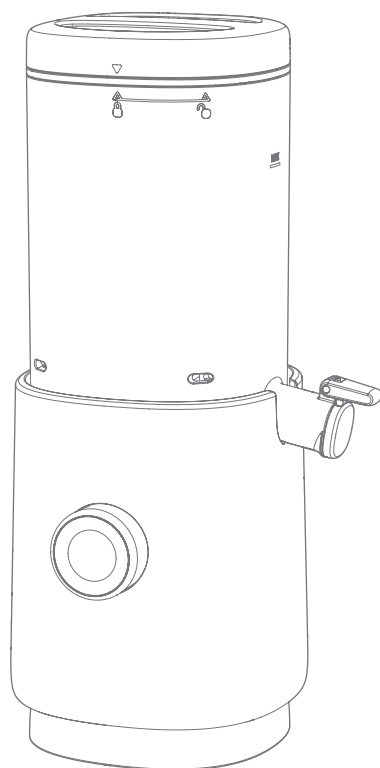




nama[®]
Français

Bienvenue à vous

Chez Nama, notre objectif est de vous fournir des produits et des informations qui vous permettront de tracer votre propre cheminement vers le bien-être afin que vous puissiez vous engager dans un mode de vie plus dynamique. Devant notre renommée à nos extracteurs de jus, nous sommes ravis de cette machine, car nous pensons que la fabrication facile de laits végétaux maison constitue une autre excellente façon de rendre votre alimentation quotidienne plus variée et riche en nutriments. Afin de tirer le meilleur parti de votre nouvelle machine à lait végétal Nama M1 et de comprendre comment l'utiliser, nous vous recommandons de lire d'abord ce manuel.

Nous sommes conscients qu'un produit Nama est un investissement important pour votre santé et nous vous savons gré de vous compter parmi les membres de notre communauté.

Nous espérons que vous apprécierez votre achat et que vous ainsi que les membres de votre entourage ferez de la fabrication du lait végétal fait maison une nouvelle habitude. Si l'équipe de Nama ou moi-même pouvons vous aider de quelque manière que ce soit, n'hésitez pas à nous contacter à tout moment. Nous nous tenons à votre disposition pour vous soutenir tout au long de votre cheminement.

**Tout en vous exprimant toute ma gratitude,
Dan Sheehan, fondateur**

P.S. N'hésitez pas à me faire directement part de vos commentaires, positifs ou négatifs, par courriel à l'adresse dan@namawell.com ou à les faire parvenir à notre équipe de service à la clientèle à l'adresse support@namawell.com.

SUIVEZ-NOUS EN LIGNE SUR WWW.NAMAWELL.COM



Placez votre machine
au-dessus du code QR
pour accéder à la vidéo
de notre produit.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ.....	54
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	56
PIÈCES ET ACCESSOIRES	60
ASSEMBLAGE.....	62
INTERFACE ET AFFICHAGE.....	64
CAPTEURS.....	66
INGRÉDIENTS.....	67
UTILISATION.....	68
CONSEILS.....	70
DÉMONTAGE/NETTOYAGE.....	71
DÉPANNAGE.....	72
GARANTIE.....	75
REMARQUES.....	76

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

1. TOUJOURS SUIVRE LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.
2. NE PAS IMMERGER LA BASE PRINCIPALE (MOTEUR) DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION.
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. TOUJOURS S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST CORRECTEMENT ASSEMBLÉ CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES. L'UTILISATION D'UN APPAREIL MAL ASSEMBLÉ PEUT ENTRAÎNER UN DYSFONCTIONNEMENT DU PRODUIT, L'ENDOMMAGER OU PRÉSENTER UN RISQUE POUR LA SÉCURITÉ, Y COMPRIS DES BLESSURES CORPORELLES.
5. 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.
6. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT. NE PAS ESSAYER D'INTERFÉRER AVEC LES MÉCANISMES DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.
7. NE PAS UTILISER D'APPAREIL AYANT UNE FICHE OU UN CORDON ENDOMMAGÉ, NI APRÈS UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT, UNE CHUTE OU TOUT AUTRE ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL. VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE NAMA À SUPPORT@NAMAWELL.COM (COURRIEL) OU NAMAWELL.COM/CONTACT (SITE WEB) POUR UN EXAMEN ET DES DIRECTIVES SUPPLÉMENTAIRES.
8. NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST UTILISÉ.
9. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT CAUSER UN INCENDIE, UNE ÉLECTROCUTION ET DES BLESSURES.
10. NE PAS LAISSER LE CORDON PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR.
11. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL SUR UNE SURFACE IRRÉGULIÈRE OU INSTABLE. S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST POSITIONNÉ LOIN DU BORD D'UNE SURFACE.
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. TOUJOURS S'ASSURER QUE LE RÉCIPIENT EST BIEN EN PLACE AVANT DE METTRE LE MOTEUR EN MARCHÉ. NE PAS ENLEVER LE RÉCIPIENT LORSQUE LA MACHINE À LAIT EST EN MARCHÉ.
15. S'ASSURER QUE LE MOTEUR EST COMPLÈTEMENT ARRÊTÉ AVANT LE DÉMONTAGE.

16. NE PAS METTRE LES DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS DANS LA CHAMBRE PENDANT QU'ELLE FONCTIONNE. SI DES ALIMENTS SONT COINCÉS, ARRÊTER LA MACHINE À LAIT, LA DÉBRANCHER DE LA PRISE DE COURANT, AVANT DE LA DÉMONTER POUR ÉLIMINER LES ALIMENTS QUI RESTENT.
17. GARDER LES MAINS ET LES USTENSILES HORS DU RÉCIPIENT PENDANT QUE LA MACHINE À LAIT FONCTIONNE AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES GRAVES AUX PERSONNES OU DE DOMMAGES À LA MACHINE À LAIT.
18. NE PAS LAISSER D'OBJETS ÉTRANGERS, TELS QUE CUILLÈRES, FOURCHETTES, COUTEAUX, DANS LE RÉCIPIENT, POUR NE PAS ENDOMMAGER LES LAMES ET AUTRES COMPOSANTS LORS DE LA MISE EN MARCHE DE LA MACHINE À LAIT ET POUR NE PAS CAUSER DE BLESSURES.
19. NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER AVEC DES LAMES ENDOMMAGÉES.
20. LES LAMES SONT ACÉRÉES. NETTOYER LE POURTOUR DES LAMES AVEC LE PLUS GRAND SOIN POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE.
21. LA MANIPULATION DES LAMES TRANCHANTES, LE VIDAGE DU RÉCIPIENT ET LE NETTOYAGE DOIVENT SE FAIRE AVEC PRÉCAUTION.
22. LES MOTS ET LES CHIFFRES ENLUMINÉS FIGURANT SUR LA BASE DU MOTEUR INDIQUENT QUE L'APPAREIL EST PRÊT À FONCTIONNER. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES LAMES OU LES PIÈCES EN MOUVEMENT. ÉVITER TOUT CONTACT INVOLONTAIRE AVEC LE CADRAN.
23. NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR D'AUTRES UTILISATIONS QUE CELLES PRÉVUES.
24. NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SI LE FILTRE A ÉTÉ ENLEVÉ.
25. TOUJOURS FAIRE FONCTIONNER LA MACHINE À LAIT AVEC LE COUVERCLE FERMEMENT EN PLACE.
26. NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE LORSQUE LA MACHINE À LAIT EST EN MARCHE. SI LE COUVERCLE N'EST PAS EN PLACE PENDANT L'UTILISATION, LA BASE DU MOTEUR S'ARRÊTERA ET NE MARCHERA PAS JUSQU'À CE QUE LE COUVERCLE SOIT EN PLACE SUR LE RÉCIPIENT.
27. NE PAS REMPLIR LE RÉCIPIENT AU-DELÀ DE LA LIGNE DE CAPACITÉ MAXIMALE INDIQUÉE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE DUE À L'ENDOMMAGEMENT DU COUVERCLE ET DU RÉCIPIENT.
28. UNE UTILISATION PROLONGÉE PEUT CAUSER UNE SURCHAUFFE. NE PAS UTILISER VOTRE MACHINE DE MANIÈRE CONTINUE PENDANT PLUS DE 10 CYCLES CONSÉCUTIFS.
29. NE PAS UTILISER LES RÉCIPIENTS FOURNIS (Y COMPRIS LE COUVERCLE ET LES ACCESSOIRES) DANS LE MICRO-ONDES.
30. L'ALTÉRATION OU LA MODIFICATION DE TOUTE PARTIE DE LA MACHINE À LAIT, Y COMPRIS L'UTILISATION D'UNE PIÈCE OU DE PIÈCES QUI NE SONT PAS DES PIÈCES D'ORIGINE AUTORISÉES PAR NAMAWELL, PEUT CAUSER UN INCENDIE, UNE ÉLECTROCUTION OU DES BLESSURES ET ANNULERA LA GARANTIE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

(USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT)

Lire ce guide avant de faire fonctionner l'appareil.

1. Lire les *Consignes de sécurité* (pages 56-58) 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. Toute amélioration apportée à la qualité est sujette à changement sans préavis.

Précautions pour une utilisation en toute sécurité



1. Lire toutes les directives
2. Les consignes de sécurité sont classées comme suit :

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES DIRECTIVES FIGURANT SUR LES ÉTIQUETTES D'AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES

- UTILISER LA TENSION ET L'ALIMENTATION APPROPRIÉES, CONFORMÉMENT À LA CARTE DE GARANTIE, AUX SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT ET À L'ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE. LE NON-RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT ENTRAÎNER UNE ÉLECTROCUTION, UN INCENDIE OU UNE BAISSSE DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL. LE BRANCHEMENT À UNE TENSION DIFFÉRENTE PEUT RÉDUIRE LA DURÉE DE VIE DU MOTEUR OU PROVOQUER UN DYSFONCTIONNEMENT.
- SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ D'UNE QUELCONQUE MANIÈRE, NE PAS UTILISER NI NE FAIRE FONCTIONNER CE PRODUIT ET NE PAS ESSAYER DE LE RÉPARER OU DE LE MODIFIER VOUS-MÊME. IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT

OU UN REVENDEUR AGRÉÉ. VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE NAMA.

- NE PAS UTILISER LE PRODUIT EN CAS DE PORT OU DE POSSESSION D'ARTICLES QUI ONT UNE FORCE MAGNÉTIQUE (P. EX., BRACELETS MAGNÉTIQUES). CONSERVER UN ARTICLE POSSÉDANT UNE FORCE MAGNÉTIQUE À PROXIMITÉ DU PRODUIT PEUT PROVOQUER UN DYSFONCTIONNEMENT.
- L'ODEUR QUI SE DÉGAGE LORS DE L'UTILISATION D'UN PRODUIT NEUF DISPARAÎT PROGRESSIVEMENT AVEC LE TEMPS. IL S'AGIT D'UN PHÉNOMÈNE COURANT QUI N'A AUCUNE INCIDENCE SUR LES PERFORMANCES 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.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Mises en garde pour l'utilisation



-
- POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, TENIR LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE (SACS, CORDONS, ETC.) HORS DE 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 LE PRODUIT.
 - NE PAS NETTOYER LE PRODUIT À UNE TEMPÉRATURE DE 80 °C (176 °F) 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 LA CHAMBRE COMME RÉCIPIENT DE STOCKAGE, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE PRODUIT.
 - NE PAS FAIRE FONCTIONNER CE PRODUIT À VIDE.
 - LORS DE L'UTILISATION DU PRODUIT, VÉRIFIER QUE LES VÊTEMENTS, CRAVATE, COLLIER LONG, ÉCHARPE, ETC. NE SONT PAS EXPOSÉS AUX PIÈCES EN MOUVEMENT.
 - NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI L'ENCADREMENT DES LAMES, LE FILTRE OU LE COUVERCLE SONT ENDOMMAGÉS OU FISSURÉS. 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.
 - LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS AVANT DE LES INTRODUIRE DANS L'APPAREIL.
 - NE PAS UTILISER D'INGRÉDIENTS CONGELÉS NI DE GLAÇONS.
 - NE PAS UTILISER CE PRODUIT POUR MOUDRE DES GRAINES OU DES GRAINS DE CAFÉ (LE NON-RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT ENTRAÎNER UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DU PRODUIT OU L'ENDOMMAGER).
 - NE PAS REMPLIR LA CHAMBRE AU-DELÀ DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM.
 - NE PAS ACTIONNER LE BOUTON DE RÉGLAGE AVEC LES MAINS MOUILLÉES. LE FAIRE POURRAIT PROVOQUER UNE ÉLECTROCUTION, UN COURT-CIRCUIT OU UN INCENDIE.
 - TOUJOURS S'ASSURER QUE LE CAPUCHON DU BEC VERSEUR DE LA CHAMBRE EST FERMÉ AVANT D'AJOUTER DES INGRÉDIENTS. LE FAIT DE NE PAS FERMER LE CAPUCHON DU BEC VERSEUR AVANT L'UTILISATION PEUT PROVOQUER UNE FUITE.
 - SI L'APPAREIL N'EST PAS IMMÉDIATEMENT LAVÉ APRÈS UTILISATION, LA PULPE PEUT COLLER

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)



Mises en garde pour l'utilisation

À L'APPAREIL ET COMPLIQUER LE DÉMONTAGE AINSI QUE LE LAVAGE OU PROVOQUER UNE BAISSÉ DE PERFORMANCE.

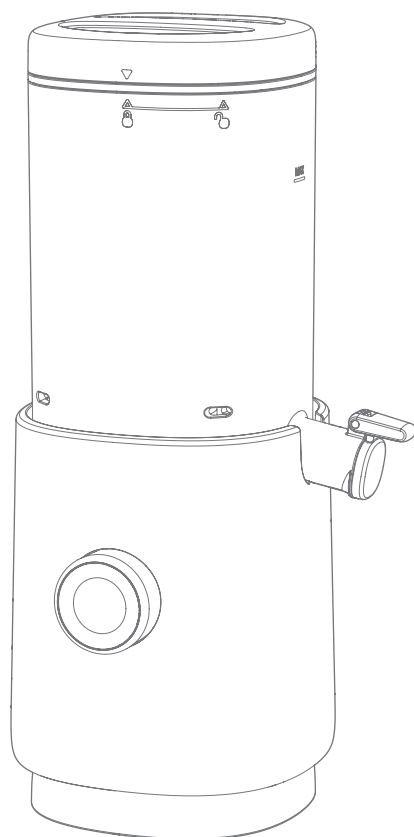
- NE PAS L'UTILISER EN CONTINU PENDANT UNE DURÉE SUPÉRIEURE À 10 CYCLES CONSÉCUTIFS. CELA POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE DU MOTEUR ET ENTRAÎNER UN DYSFONCTIONNEMENT. AU CAS OÙ L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ DE MANIÈRE CONTINUE, LE LAISSER REFROIDIR PENDANT 60 MINUTES OU PLUS AVANT DE L'UTILISER.
- TOUJOURS ATTENDRE L'ARRÊT COMPLET DE L'APPAREIL. LORS DU RETRAIT DES ALIMENTS OU EN MIXANT LES INGRÉDIENTS, VEILLER À LE FAIRE APRÈS AVOIR SÉPARÉ LE RÉCIPENT DE LA BASE.
- NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER SANS LE COUVERCLE.
- LORSQUE LE MIXEUR EST EN MARCHE, NE PAS ESSAYER DE DÉCOLLER LES ALIMENTS SUR LES PAROIS DU BOL DE LA CHAMBRE NI DE MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. LORS DU RETRAIT DES ALIMENTS OU EN MIXANT LES INGRÉDIENTS, VEILLER À LE FAIRE APRÈS AVOIR SÉPARÉ LA CHAMBRE 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 LA CHAMBRE. TOUJOURS AMENER LE MIXEUR À UN ARRÊT COMPLET ET RETIRER LA CHAMBRE DE LA BASE AVANT DE METTRE LES MAINS OU DES USTENSILES DE CUISINE DANS LA CHAMBRE. AVERTISSEMENT : LES LAMES SONT ACÉRÉES.

- NE PAS AJOUTER DE LIQUIDES OU D'INGRÉDIENTS AU-DELÀ DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM INDIQUÉE SUR LA CHAMBRE.
- 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 DE LA CHAMBRE.
- LES LAMES NE PEUVENT PAS ÊTRE RETIRÉES DE LEUR ENCADREMENT. NE PAS ESSAYER DE SÉPARER LES LAMES, CAR CELA RISQUE D'ENDOMMAGER LE PRODUIT.
- LA VITESSE DE ROTATION DES LAMES DU MIXEUR PENDANT SON UTILISATION PEUT ÊTRE TRÈS ÉLEVÉE. SI LA MACHINE À LAIT 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.
- NE PAS LAISSER LA MACHINE À LAIT SANS SURVEILLANCE LORSQU'ELLE EST UTILISÉE.

NE PAS MÉLANGER DE LIQUIDES CHAUDS

FONCTIONNEMENT DE NAMA M1



PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCES DE LA CHAMBRE

Couvercle de la chambre



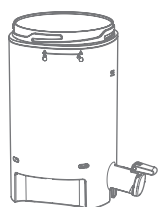
Encadrement des lames



Filtre

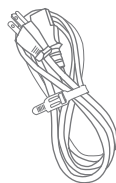


Chambre

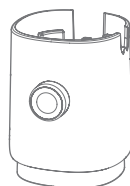


PIÈCES DE LA BASE

Cordon d'alimentation



Base



ACCESSOIRES

Couvercle du pichet



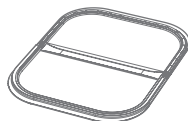
Pichet



Brosse de nettoyage



Pochette à pulpe



DÉTAILS DE LA CHAMBRE ET DE LA BASE

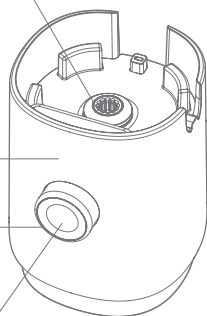
AVANT DE LA BASE

Accouplement
de l'axe
d'entraînement

Affichage numérique

Bouton de réglage

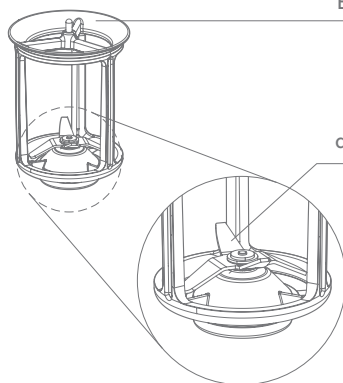
Bouton
DÉMARRER/
ANNULER



ENCADREMENT DES LAMES

Entonnoir

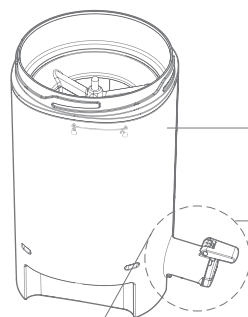
Lames
du mixeur



CHAMBRE

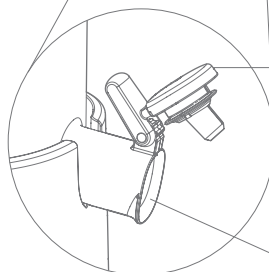
Chambre

Bec verseur



Capuchon du
bec verseur

Sortie du
bec verseur

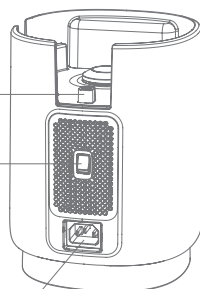


ARRIÈRE DE LA BASE

Verrouillage
de sécurité

Interrupteur
d'alimentation

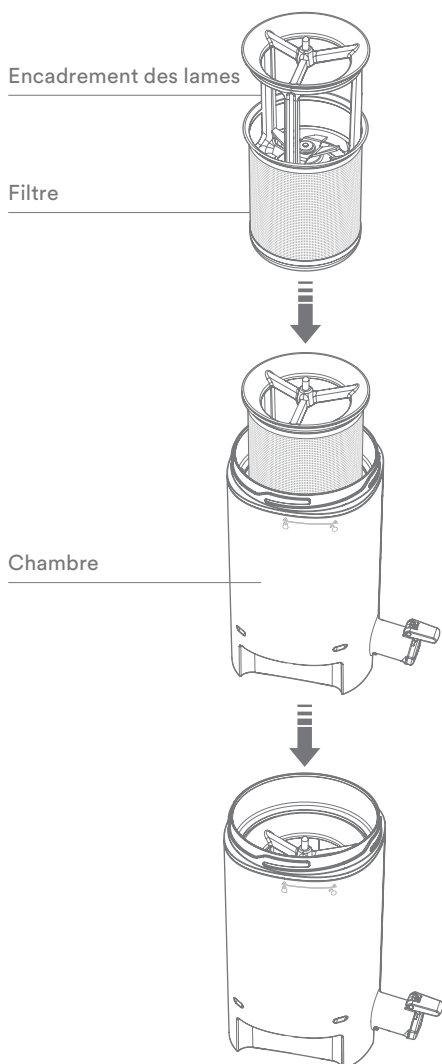
Entrée
d'alimentation



ASSEMBLAGE

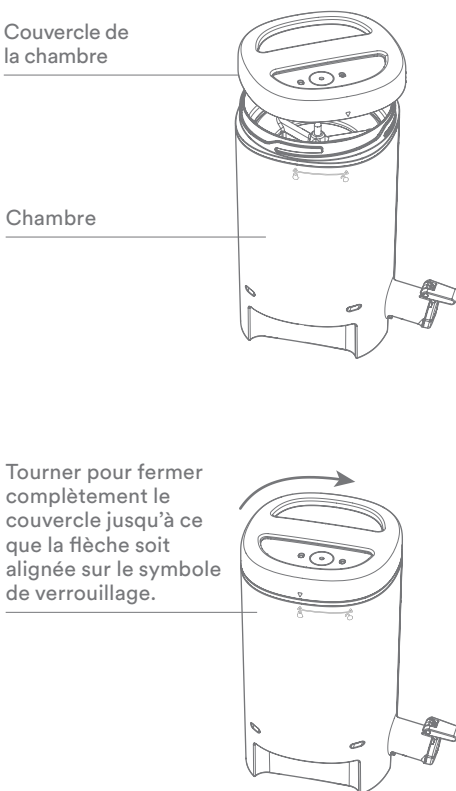
ÉTAPE 1 ASSEMBLER L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE

Insérer l'encadrement des lames dans le filtre, puis insérer l'ensemble dans la chambre.



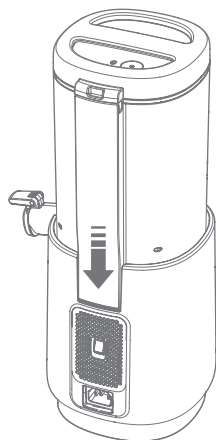
ÉTAPE 1 (SUITE)

Placer le couvercle de la chambre en haut de la chambre en veillant à aligner la flèche sur le symbole de déverrouillage.



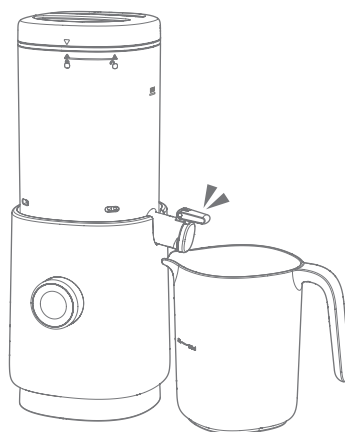
ÉTAPE 2 ALIGNER L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE SUR L'ARRIÈRE DE LA BASE

Placer l'ensemble de la chambre sur la base, avec le dos aligné avec l'arrière de la base.

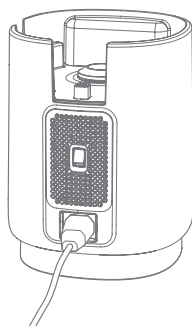


ÉTAPE 3 PLACER LE PICHET SOUS LE BEC VERSEUR

CONSEIL : Le capuchon du bec verseur doit être fermé avant d'ajouter les ingrédients et de commencer l'opération.

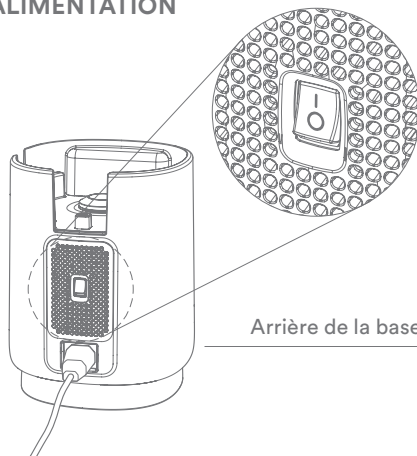


ÉTAPE 4 BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA BASE ET BRANCHER À LA SOURCE D'ALIMENTATION



Arrière de la base

ÉTAPE 5 ALLUMER L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION

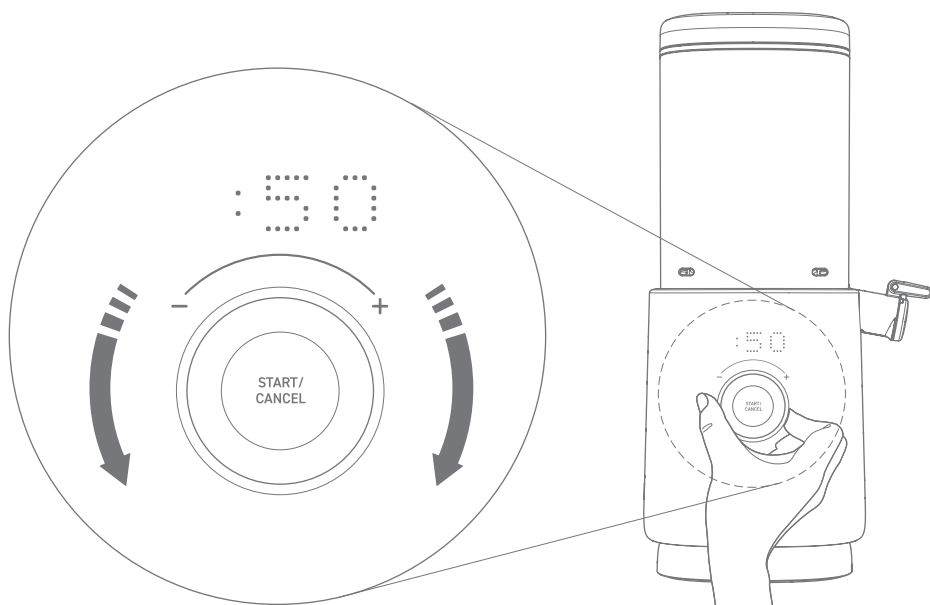


Arrière de la base

INTERFACE ET AFFICHAGE

TEMPS DE MÉLANGE

Le bouton de réglage peut être tourné vers la gauche et la droite pour régler le temps de mélange.

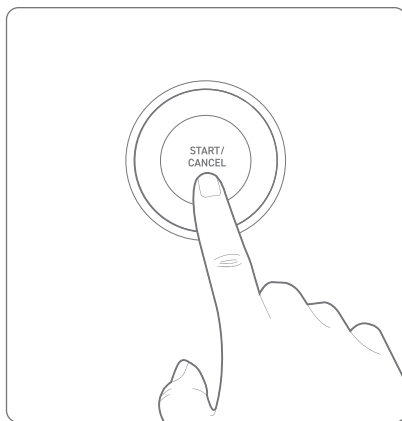


BOUTON START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER)

Appuyer sur le bouton DÉMARRER/ANNULER pour commencer l'utilisation.

En appuyant sur le bouton DÉMARRER/ANNULER pendant l'utilisation, l'appareil s'arrêtera et reviendra au début du processus.

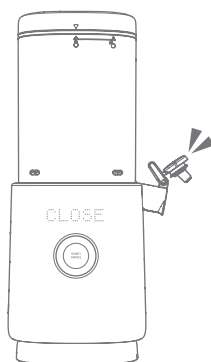
Le traitement peut être interrompu à tout moment.



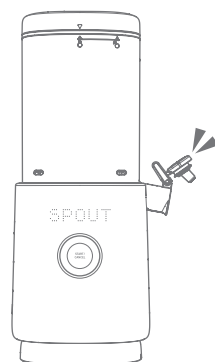
L'écran peut également afficher des messages tels que :

CLOSE SPOUT (FERMER LE BEC VERSEUR)

FERMER LE BEC VERSEUR s'affiche lorsque le bec verseur est ouvert.



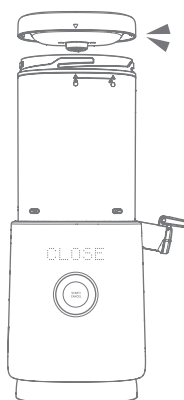
Affichage 1



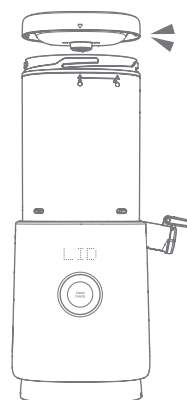
Affichage 2

CLOSE LID (FERMER LE COUVERCLE)

FERMER LE COUVERCLE s'affiche jusqu'à ce que le couvercle soit correctement fixé à l'ensemble de la chambre.



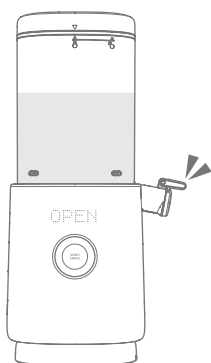
Affichage 1



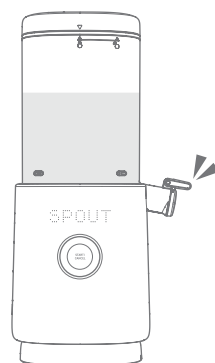
Affichage 2

OPEN SPOUT (OUVRIR LE BEC VERSEUR)

OUVRIR LE BEC VERSEUR s'affiche lorsque le cycle de mélange est terminé et que le lait est prêt à être distribué.



Affichage 1



Affichage 2

CAPTEURS

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ DU COUVERCLE

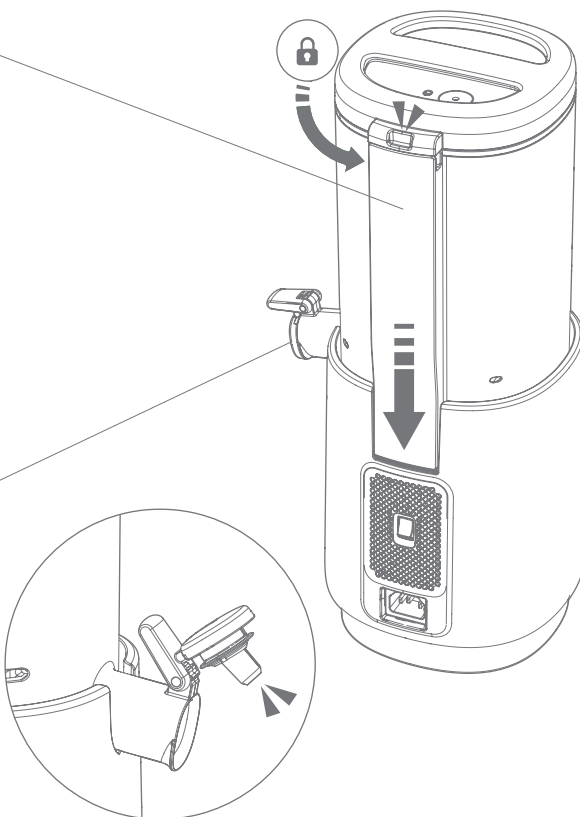
La machine à lait ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fixé sur l'ensemble de la chambre.

Si le couvercle est ouvert à tout moment pendant l'utilisation, l'appareil s'arrête automatiquement. Lorsque le couvercle est correctement fixé, l'appareil revient au temps de mélange initial.

CAPTEUR D'OUVERTURE/ FERMETURE DU BEC VERSEUR

CLOSE SPOUT (FERMER LE BEC VERSEUR) signale que le bec verseur doit être fermé avant d'ajouter des ingrédients et de démarrer l'appareil.

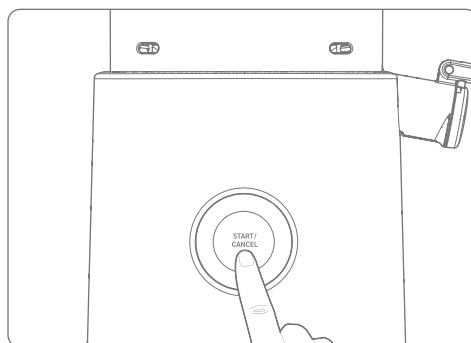
OPEN SPOUT (OUVRIR LE BEC VERSEUR) signale que le cycle de mélange est terminé et qu'il faut ouvrir le bec verseur pour distribuer le lait et pour démarrer automatiquement le cycle de centrifugation.



MODE STANDBY (VEILLE)

Le mode veille est indiqué lorsque le bouton START/CANCEL (DÉMARRER/ ANNULER) clignote lentement et que l'écran est sombre. L'appareil se met en veille pour deux raisons :

1. Après 5 minutes d'inactivité. Pour le réactiver, appuyer sur le bouton START/CANCEL (DÉMARRER/ ANNULER).
2. Si le couvercle et le capuchon du bec verseur sont ouverts. Pour le réactiver, fermer le couvercle ou le capuchon du bec verseur.



INGRÉDIENTS

Préparation des ingrédients pour des résultats optimaux.

Il n'est pas nécessaire de tremper vos noix et vos graines pour faire du lait avec la machine à lait végétal Nama M1. Il vous suffit de mesurer vos ingrédients et de les ajouter au filtre. Après des tests approfondis, nous avons constaté que le lait ne présente que très peu de différence selon que les ingrédients ont été trempés ou non.

Cependant, le trempage des noix, des graines et des céréales neutralise les inhibiteurs d'enzymes, activant ainsi tout le potentiel nutritif et rendant le lait plus digeste.

Lorsque vous créez votre propre lait, nous vous recommandons d'utiliser une tasse de noix, d'avoine ou de graines pour 3 à 4 tasses d'eau. Ajoutez moins d'eau si vous aimez votre lait plus crémeux, ou plus d'eau si vous l'aimez plus léger. Ensuite, vous pouvez améliorer l'onctuosité du lait en y ajoutant des ingrédients tels que la noix de coco, la noix de cajou ou la noix macadamia. Ajoutez des protéines en utilisant des pistaches, du chanvre ou des graines de citrouille. Et si vous avez envie d'un goût fruité, expérimentez en ajoutant des bananes ou des fraises, ou sucrez avec des dattes, du miel ou du sirop d'érable.

NOIX, GRAINES, CÉRÉALES

Amandes
Noix du Brésil
Noix de cajou
Noisette
Chanvre
Noix macadamia
Pécan
Pistache
Citrouille
Riz
Flocons d'avoine
Sésame
Tournesol
Noix

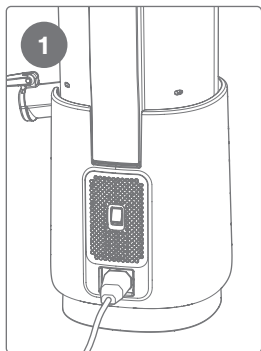
ÉDULCORANTS NATURELS

Sucre de coco
Dates
Miel
Sirop d'érable

SAVEURS SUPPLÉMENTAIRES

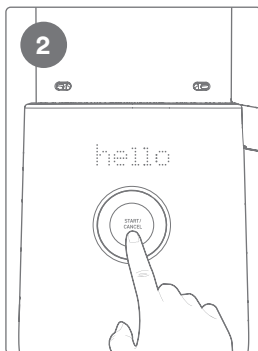
Bananes
Baies
Poivre noir
Poudre de cacao
Cardamome
Cannelle
Noix de coco
Huile de coco
Café
Gingembre
Poudre de Matcha
Poudre protéinée
Sel marin en paillettes
Thés
Curcuma
Extrait de vanille

UTILISATION



Brancher d'abord le cordon d'alimentation à l'arrière de la base, puis dans une prise de courant.

Allumer l'interrupteur situé à l'arrière de la base.



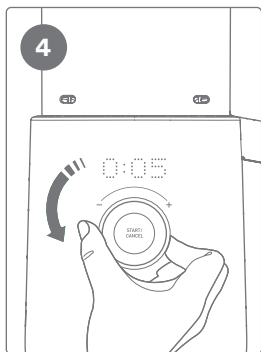
L'écran s'allume et « hello » s'affiche pendant 5 secondes. Ensuite, 1:00 minute s'affiche à l'écran.

Remarque : Si le M1 reste inactif pendant 15 secondes, l'écran affiche SET BLEND TIME (RÉGLER LE TEMPS DE MÉLANGE).



Ajouter tous les ingrédients, y compris le liquide, dans le filtre. (REMARQUE : L'ordre n'a pas d'importance.)

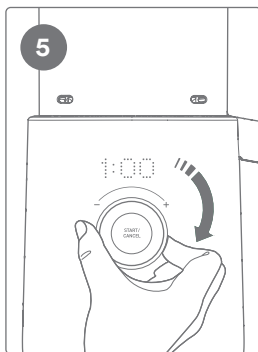
Vérifier que le bec verseur est fermé avant d'ajouter de l'eau ou du liquide. Ne pas remplir la chambre au-delà de la ligne de REMPLISSAGE MAX.



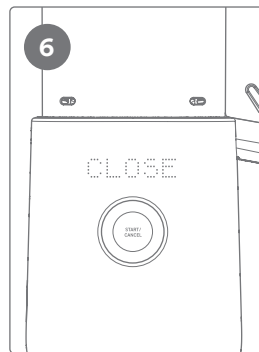
Le temps de mélange par défaut est réglé sur 1:00 minute.

Pour réduire le temps de mélange, tourner le bouton de réglage dans le sens antihoraire afin de réduire le temps de mélange à un minimum de 5 secondes.

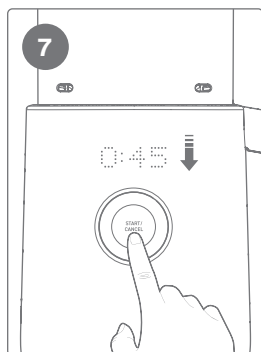
Remarque : Une diminution inférieure à 0:05 secondes enclenchera automatiquement le cycle SPIN ONLY (CENTRIFUGATION UNIQUEMENT).



Pour augmenter le temps de mélange, tourner le bouton de réglage dans le sens horaire afin d'augmenter le temps jusqu'à une durée maximale de 1:00 minute.

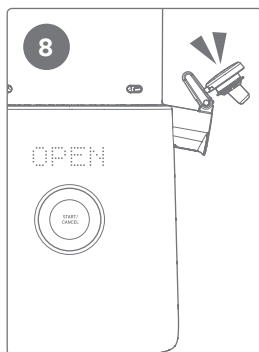


Remarque : Vérifier que le bec verseur est fermé, le mélange ne commencera pas si le bec verseur est ouvert, l'écran invitera l'utilisateur à CLOSE SPOUT (FERMER LE BEC VERSEUR).

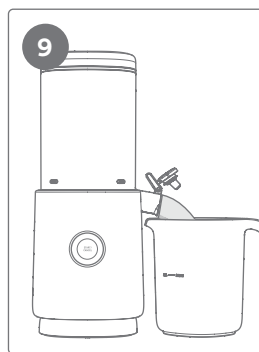


Appuyer sur le bouton START (DÉMARRER), le mélange commence et le compte à rebours s'enclenche.

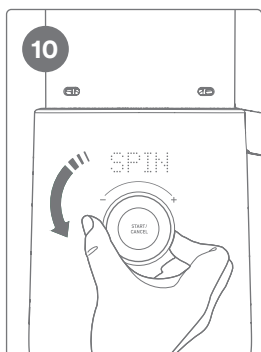
Remarque : Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULER) à tout moment pour arrêter et réinitialiser l'opération.



Lorsque le mélange est terminé, l'écran invite l'utilisateur à OPEN SPOUT (OUVRIR LE BEC VERSEUR).



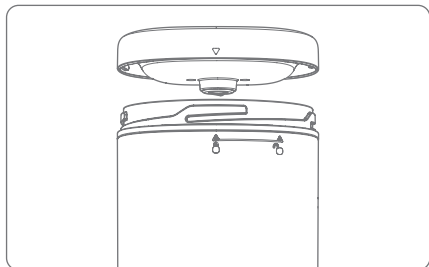
Ouvrir le bec verseur pour libérer le lait pendant un compte à rebours de 0:10 secondes, puis le cycle de centrifugation se déroulera automatiquement pendant 0:45 secondes. Le lait continuera de s'écouler pendant la centrifugation.



Si vous souhaitez obtenir une pulpe plus sèche, vous pouvez relancer le cycle de centrifugation.

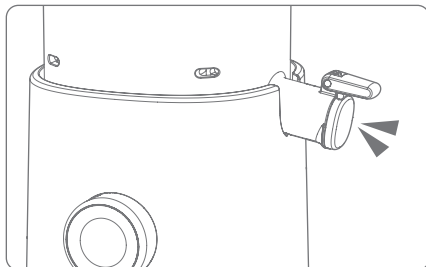
Pour lancer le cycle de centrifugation, tourner le bouton de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à ce que **SPIN ONLY (CENTRIFUGATION UNIQUEMENT)** s'affiche et appuyer sur START (DÉMARRER) pour centrifuger pendant 0:45 secondes.

CONSEILS



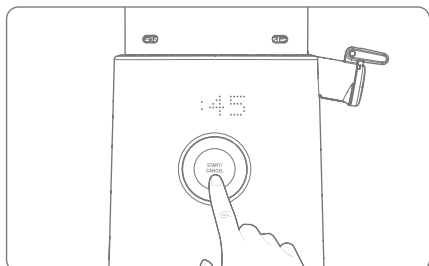
COUVERCLE

Fermer complètement le couvercle pour commencer le traitement. Si le couvercle est ouvert à n'importe quel moment pendant l'utilisation, l'appareil s'arrêtera et réinitialisera le programme aux valeurs par défaut.



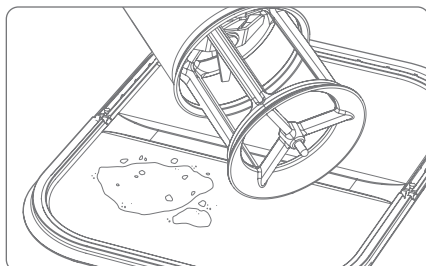
CAPUCHON DU BEC VERSEUR

Vérifier que le capuchon du bec verseur est complètement fermé avant d'ajouter des ingrédients.



CYCLE DE CENTRIFUGATION

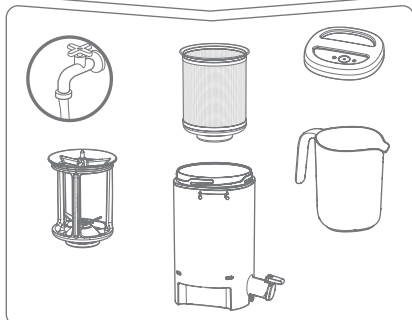
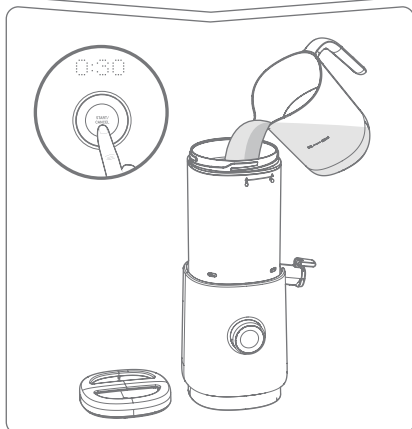
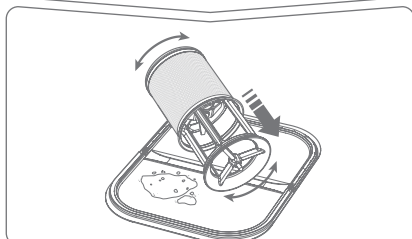
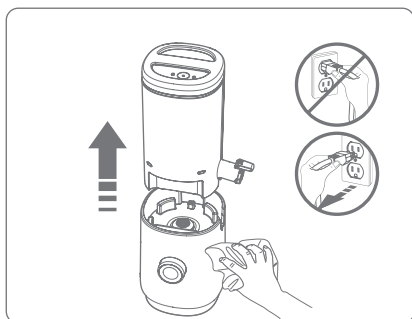
Le cycle de centrifugation a pour but d'éliminer le liquide des pulpes et de faciliter le nettoyage en recueillant les pulpes sur les parois du filtre.



CONSERVATION DE LA PULPE

Extraire la pulpe du filtre directement sur la pochette à pulpe. Relever le couvercle et fermer le verrou. Conserver au réfrigérateur pendant 6 jours ou congeler.

DÉMONTAGE/NETTOYAGE



DÉMONTAGE

01. RETIRER L'ENSEMBLE DE FILTRE DE LA CHAMBRE.
02. PLACER L'ENSEMBLE DE FILTRE SUR LA POCHETTE À PULPE PLATE.
03. RETIRER L'ENCADREMENT DES LAMES DU FILTRE EN SAISISANT LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'ENCADREMENT DES LAMES ET EN LE TOURNANT LENTEMENT POUR L'EXTRAIRE.
04. LA PULPE S'ÉCOULE AU COURS DE CE PROCESSUS, ET TOUTE PULPE QUI NE TOMBE PAS NATURELLEMENT PEUT ÊTRE GRATTÉE SUR L'ENCADREMENT DES LAMES.

NETTOYAGE DU M1

01. RÉINSTALLER LE FILTRE ET L'ENCADREMENT DES LAMES.
02. AJOUTER QUELQUES GOUTTES DE LIQUIDE VAISSELLE ET 5 TASSES D'EAU CHAUDE DANS LA CHAMBRE.
03. FERMER LE COUVERCLE, MÉLANGER PENDANT 30 SECONDES, PUIS LANCER LE CYCLE DE CENTRIFUGATION.
04. UNE FOIS L'OPÉRATION TERMINÉE, DÉMONTER L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE ET LA RINCER À L'EAU TIÈDE DANS L'ÉVIER.
05. UTILISER UNE ÉPONGE OU UNE BROSSSE DE NETTOYAGE POUR NETTOYER LES RESTES ÉVENTUELS. VÉRIFIER QUE LE FILTRE EST PROPRE, LES RESTES DE PULPE POUVANT DÉGRADER LA QUALITÉ DU FILTRAGE AU FIL DU TEMPS.
06. SÉCHER À L'AIR LIBRE OU À L'AIDE D'UN TORCHON PROPRE.
07. LORS DU NETTOYAGE DE LA BASE, UTILISER UNIQUEMENT UN CHIFFON HUMIDE. NE PAS PASSER LA BASE SOUS L'EAU.
08. VÉRIFIER QUE LE M1 EST COMPLÈTEMENT SEC AVANT DE LE REMONTER.

Remarque : Nous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation afin d'éviter toute accumulation ou mauvaise odeur.

Toutes les pièces ne peuvent être lavées qu'à la main. Ne pas utiliser le lave-vaisselle pour toute pièce, car cela pourrait l'endommager.

DÉPANNAGE

Nous voulons que vous ayez la meilleure expérience possible avec votre machine à lait M1 et nous sommes heureux de vous aider. Si vous avez des questions ou des problèmes lors de l'utilisation de votre machine à lait M1, vous pouvez trouver des solutions dans notre liste de conseils de dépannage ci-dessous. Pour obtenir une assistance supplémentaire, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle à l'adresse namawell.com/contact. Nous vous recommandons de documenter tous les problèmes que vous rencontrez avec des photos et des vidéos, ce qui nous aidera à vous fournir un meilleur service. Veuillez joindre vos photos et vos vidéos à votre demande.

01. ODEUR DE MOTEUR

- Les odeurs qui se dégagent lors des premières utilisations de ce produit sont normales et disparaissent après quelques utilisations. Cette odeur provient de l'échauffement soudain du nouveau matériau d'isolation du moteur lors des premières utilisations. L'isolation protège les bobines du moteur contre les courts-circuits et la contamination.
- La surcharge du moteur par l'ajout de recettes très visqueuses ou d'un trop grand nombre d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage maximum peut provoquer l'émission d'une odeur par le moteur. Si l'odeur persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.

02. LE PRODUIT NE S'ALLUME PAS

- Vérifier que l'ensemble de la chambre est correctement assemblé et aligné sur la base. Voir montage en pages 62 et 63.
- Vérifier que l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière de la base est allumé, voir page 69.
- Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché à la base et à la prise de courant. Il arrive que le cordon d'alimentation ne soit pas complètement enfoncé à l'arrière de la base. Si le cordon d'alimentation est correctement branché, il se peut que la prise électrique ne fonctionne pas et nous recommandons de la brancher sur une autre prise électrique pour vérifier.
- Vérifier que l'appareil est en mode veille. Après 5 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et le bouton Démarrer/annuler clignote lentement. Appuyer sur le bouton Démarrer/annuler pour réactiver l'appareil.

03. L'ALIMENTATION S'ALLUME, MAIS PAS LE PRODUIT

- Vérifier que le couvercle est correctement assemblé à la chambre. Voir les directives d'assemblage aux pages 62 et 63. Le produit ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement assemblé.
- Vérifier que le capuchon du bec verseur est fermé. Les capteurs de sécurité empêchent le produit de se mettre en marche si le capuchon du bec verseur est ouvert.
- Si le bouton de réglage clignote lentement, vérifier que le couvercle et le capuchon du bec verseur sont correctement fermés. L'écran reste en veille et le bouton de réglage clignote lentement jusqu'à ce que les pièces soient correctement assemblées.

04. LE PRODUIT S'ARRÊTE SOUDAINEMENT

- Bien vérifier que la chambre n'est pas surchargée d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage maximum et que les ingrédients sont inférieurs à 3 cm (1 po) de long.
- « THERM ERROR » (ERREUR THERMIQUE) – Si l'appareil est surchargé ou s'il effectue trop de cycles répétés, le moteur peut s'arrêter en raison de la protection contre les surcharges thermiques et l'écran affiche « THERM ERROR » (ERREUR THERMIQUE).
 - Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à ce que l'erreur ne s'affiche plus.
 - Nous recommandons de laisser le produit refroidir pendant au moins 1 minute entre les cycles.
 - Ne pas utiliser le produit en continu pendant plus de 10 cycles.

05. L'ÉCRAN AFFICHE « ERROR BLEND » (ERREUR DE MÉLANGE) OU « ERROR SPIN » (ERREUR DE CENTRIFUGATION).

- « ERROR BLEND » – Pendant le cycle de mélange, si l'appareil ne parvient pas à réguler correctement la vitesse, une sécurité se déclenche et arrête automatiquement l'appareil, et le message « ERROR BLEND » apparaît sur l'écran. Vérifier que les ingrédients ne sont pas remplis au-delà de la ligne de remplissage maximum. Si le problème persiste, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Nama.
- « ERROR SPIN » – Pendant le cycle de centrifugation, si l'appareil ne parvient pas à réguler correctement la vitesse, une sécurité se déclenche et arrête automatiquement l'appareil, et le message « ERROR SPIN » apparaît sur l'écran. Vérifier que les ingrédients ne sont pas remplis au-delà de la ligne de remplissage maximum. Si le problème persiste, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Nama.

06. BRUIT INHABITUEL LORS DU MÉLANGE OU DE LA CENTRIFUGATION

- Il est normal d'entendre différents bruits lorsque le produit est mélangé ou centrifugé. En cas de soucis, communiquez avec le service à la clientèle de Nama afin d'obtenir de l'aide.

07. LA PULPE EST HUMIDE

- Il est normal de constater des variations de mouillage de la pulpe avec divers ingrédients. Ce produit a été conçu pour optimiser les résultats sur une large gamme d'ingrédients. Si vous souhaitez obtenir des pulpes plus sèches, nous vous recommandons d'exécuter le « ERROR SPIN » (ERREUR DE CENTRIFUGATION) plusieurs fois. Voir l'étape 10 à la page 69.
- Ne pas faire tremper les ingrédients dans l'ensemble de chambre, cela peut nuire aux performances du produit ou endommager des pièces. Les ingrédients peuvent se coincer et obstruer le filtre.
- Les recettes à base d'avoine peuvent donner une pulpe plus humide. Pour les recettes à base d'avoine, nous recommandons d'ajouter de l'eau froide afin de traiter les ingrédients plus efficacement.

DÉPANNAGE (SUITE)

08. LE PRODUIT VIBRE PENDANT L'UTILISATION.

- Il est normal que le produit tremble légèrement en raison des vibrations produites par la base et l'ensemble de la chambre. La base est équipée d'un capteur capable de détecter et de contrôler les vibrations. Des vibrations excessives peuvent être causées par une surcharge ou des pièces endommagées, voir le tableau ci-dessous :

Problème	Observation	Recommandation
Surcharge	Le niveau des ingrédients dépasse le niveau de remplissage maximal	Réduire la quantité d'ingrédients de manière à ce que le volume total ne dépasse pas la ligne de remplissage maximum.
	Le rapport entre les liquides et les solides est trop faible	Augmenter les liquides lors du mélange pour améliorer la circulation des ingrédients.
Domage à la pièce	Encadrement des lames	Inspecter l'encadrement des lames pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage. Si c'est le cas, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.
	Filtre	Inspecter le filtre pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.
	Assemblage du moyeu du couvercle	Inspecter le moyeu du couvercle qui reçoit l'axe de l'encadrement des lames pour vérifier qu'il n'y a pas de signes de dommages, d'usure ou de déchirure. Si c'est le cas, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.
	Accouplements de transmission	Inspecter les accouplements de transmission métalliques de la base et de la chambre pour vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, communiquez avec le service à la clientèle de Nama.

GARANTIE

01 SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Produit	Machine à lait végétal	Longueur du cordon d'alimentation	1,2 m (47,24 po)
Modèle	M1	Moteur	Monophasé universel
Numéro de modèle	MM100	Fusible	250 V 15 A
Tension nominale	120 V	Poids (ensemble de la chambre compris)	5,4 kg/11,9 lb
Fréquence nominale	60 Hz	Dimensions	L 220 mm (8,7 po)/I 185 mm (7,3 po)/ H 415 mm (16,3 po)
Consommation d'énergie	600 W	Temps d'utilisation	20 minutes ou moins
RPM	10 000 cycles de mélange et 2 500 cycles de centrifugation		

02 CARTE DE GARANTIE

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

Enregistrement : La garantie de votre produit Nama est automatiquement enregistrée dès la date d'achat et vous n'avez donc rien à faire à ce sujet. Si vous avez besoin d'aide avec votre produit Nama, veuillez contacter notre équipe d'assistance. Veuillez à conserver le numéro de commande original ainsi que l'adresse courriel utilisée pour effectuer l'achat.

Ceci certifie que la machine à lait végétal Nama, numéro de modèle MM100/MM122, est couverte par la garantie de Nama pour être exempte de défauts de matériaux, de construction et de fabrication.

Nama offre une garantie de quinze (15) ans sur toutes les pièces à compter de la date d'achat par l'acheteur d'origine. 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 produit 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 liée aux dommages consécutifs de pertes accidentelles causées par l'utilisation de cet appareil.

Pour plus de détails relatifs à la garantie Nama sur votre produit, veuillez vous reporter à notre politique de garantie disponible sur notre site Web à <https://namawell.com/pages/nama-M1>.

Pour obtenir une aide en cas de difficulté technique, veuillez contacter notre service à la clientèle à la page namawell.com/contact ou composez le (833) 253-6262.

03 PÉRIODE DE GARANTIE

Produit Machine à lait végétal M1	Fabricant nama
Période de garantie 15 ans	Service à la clientèle de Nama namawell.com/contact Appel sans frais : 833-253-NAMA (6262)

nama[®]

N A M A W E L L . C O M

**Printed with sustainably sourced
materials and soy inks. Please recycle.**

© 2024 NAMAWELL, LLC. All Rights
Reserved. NAMA and the NAMA
LOGO are registered trademarks of ADC
Solutions Health and Wellness, LLC.

