

**nama**<sup>®</sup>

---

# A Warm Welcome

At Nama, we aim to provide you with products and information that help you build your own wellness journey so you can commit to a more vibrant lifestyle. While we are known for our juicers, we are excited about this machine because we believe making homemade plant-based milks with ease is another incredible way to add more variety and nutrients to your daily life. To maximize the benefits of your new Nama M1 Plant-Based Milk Maker and understand how to use it, we recommend reading this manual first.

We understand that a Nama product is a significant investment in your health, and we are grateful to have you as part of our community.

We hope you enjoy your purchase and that homemade plant-based milk can become a habit you embrace for yourself and those around you. If the Nama team or I can assist you in any way, please reach out to us at any time. We are here to support you along your journey.

**With gratitude,  
Dan Sheehan, Founder**

P.S. Please feel free to email me directly to [dan@namawell.com](mailto:dan@namawell.com) with your feedback, both good and bad, or to [support@namawell.com](mailto:support@namawell.com) to reach our customer support team.

CHECK US OUT ONLINE AT [WWW.NAMAWELL.COM](http://WWW.NAMAWELL.COM)



Hold your device over  
the QR code to access  
our product video.

---

## TABLE OF CONTENTS

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| IMPORTANT SAFEGUARDS .....       | <b>02</b> |
| SAFETY PRECAUTIONS .....         | <b>04</b> |
| PARTS AND ACCESSORIES .....      | <b>08</b> |
| ASSEMBLY .....                   | <b>10</b> |
| INTERFACE AND DISPLAY .....      | <b>12</b> |
| SENSORS .....                    | <b>14</b> |
| INGREDIENTS .....                | <b>15</b> |
| HOW TO OPERATE .....             | <b>16</b> |
| TIPS .....                       | <b>18</b> |
| HOW TO DISASSEMBLE / CLEAN ..... | <b>19</b> |
| TROUBLESHOOTING .....            | <b>20</b> |
| WARRANTY .....                   | <b>23</b> |
| NOTES .....                      | <b>24</b> |
| <br>                             |           |
| TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL .....      | <b>25</b> |
| <br>                             |           |
| TRADUCTION FRANÇAISE .....       | <b>51</b> |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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 BASE (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. ALWAYS ENSURE THE APPLIANCE IS PROPERLY ASSEMBLED ACCORDING TO INSTRUCTION. OPERATING AN INCORRECTLY ASSEMBLED APPLIANCE MAY CAUSE PRODUCT MALFUNCTION, PRODUCT DAMAGE OR POSE SAFETY RISK INCLUDING PERSONAL INJURY.
5. 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.
6. AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT ANY SAFETY INTERLOCK MECHANISMS.
7. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. CONTACT NAMA CUSTOMER SERVICE AT SUPPORT@NAMAWELL.COM (EMAIL) OR NAMAWELL.COM/CONTACT (WEBSITE) FOR REVIEW AND FURTHER INSTRUCTION.
8. DO NOT LEAVE THE UNIT UNATTENDED WHEN IN USE.
9. THE USE OF ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.
10. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER.
11. NEVER USE THIS APPLIANCE ON AN UNEVEN OR UNSTABLE SURFACE. ENSURE THE APPLIANCE IS POSITIONED AWAY FROM THE EDGE OF A SURFACE.
12. DO NOT USE OUTDOORS.
13. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER OR IN A HEATED OVEN.
14. ALWAYS MAKE SURE CONTAINER ASSEMBLY IS SECURELY IN PLACE BEFORE THE MOTOR IS TURNED ON. DO NOT REMOVE CONTAINER ASSEMBLY WHILE MILK MAKER IS IN OPERATION.

15. MAKE SURE THE MOTOR STOPS COMPLETELY BEFORE DISASSEMBLING.
16. DO NOT PUT YOUR FINGERS OR OTHER OBJECTS INTO THE CHAMBER WHILE IT IS IN OPERATION. IF FOOD BECOMES LODGED, STOP THE MILK MAKER, UNPLUG FROM THE POWER OUTLET BEFORE DISASSEMBLING TO REMOVE THE REMAINING FOOD.
17. KEEP HANDS AND UTENSILS OUT OF CONTAINER WHILE MILK MAKER IS IN OPERATION TO REDUCE THE RISK OF SEVERE INJURY TO PERSONS OR DAMAGE TO THE MILK MAKER.
18. DO NOT LEAVE FOREIGN OBJECTS, SUCH AS SPOONS, FORKS, OR KNIVES IN THE CONTAINER AS THIS WILL DAMAGE THE BLADES AND OTHER COMPONENTS WHEN STARTING THE MILK MAKER AND MAY CAUSE INJURY.
19. DO NOT ATTEMPT TO OPERATE WITH DAMAGED BLADES.
20. BLADES ARE SHARP. CLEAN AROUND THE BLADE ASSEMBLY WITH EXTREME CARE TO AVOID INJURY.
21. CARE SHOULD BE TAKEN WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE CONTAINER AND DURING CLEANING.
22. ILLUMINATED WORDS AND NUMBERS ON THE MOTOR BASE ASSEMBLY INDICATES READY TO OPERATE. AVOID ANY CONTACT WITH BLADES OR MOVING PARTS. AVOID INADVERTENT CONTACT WITH THE DIAL.
23. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.
24. DO NOT ATTEMPT TO OPERATE WITH THE FILTER REMOVED.
25. ALWAYS OPERATE MILK MAKER WITH THE LID FIRMLY IN PLACE.
26. DO NOT REMOVE THE LID WHILE THE MILK MAKER IS OPERATING. IF THE LID IS REMOVED DURING OPERATION, THE MOTOR BASE WILL STOP AND WILL NOT RUN UNTIL THE LID IS IN PLACE ON THE CONTAINER.
27. DO NOT FILL THE CONTAINER ABOVE THE MARKED MAXIMUM CAPACITY LINE TO AVOID RISK OF INJURY DUE TO DAMAGE TO THE LID AND CONTAINER.
28. PROCESSING FOR LONGER PERIODS CAN CAUSE OVERHEATING. DO NOT USE YOUR MACHINE CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 10 CONSECUTIVE CYCLES.
29. DO NOT USE CONTAINERS PROVIDED (INCLUDING LID AND ACCESSORIES) IN THE MICROWAVE.
30. ALTERATION OR MODIFICATION OF ANY PART OF THE MILK MAKER, INCLUDING THE USE OF ANY PART OR PARTS THAT ARE NOT GENUINE AUTHORIZED NAMAWELL PARTS, MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY AND WILL VOID YOUR WARRANTY.

## SAFETY PRECAUTIONS (HOUSEHOLD USE ONLY)

### Read this manual before operating product.

1. Read *Safety Precautions* (pp.04-06) 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. Any quality improvements are subject to change without notice.

### Precautions for Safe Use



1. Read all instructions
2. Precautions are classified as follows:

WARNING: VIOLATING INSTRUCTIONS ON WARNING LABELS MAY CAUSE SERIOUS INJURY OR DEATH

- 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.
- DO NOT USE THE PRODUCT WHILE WEARING OR POSSESSING AN ARTICLE WITH MAGNETIC FORCES (E.G. MAGNETIC BRACELET). KEEPING AN 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 IMPACT ON THE APPLIANCE PERFORMANCE.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## Cautions During Operation



- 
- 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 176°F OR HIGHER. DO NOT PLACE IT IN A DISHWASHER, DRYER, MICROWAVE, ETC.
  - WE RECOMMEND CLEANING THE PRODUCT IMMEDIATELY AFTER USE TO PREVENT ISSUES WITH PERFORMANCE.
  - DO NOT USE THE CHAMBER AS A STORAGE CONTAINER AS IT MAY CAUSE DAMAGE TO THE PRODUCT.
  - DO NOT OPERATE THIS PRODUCT WITHOUT INGREDIENTS.
  - WHEN USING THE PRODUCT, BE CAREFUL SO THAT CLOTHING, A TIE, LONG NECKLACE, SCARF, ETC. ARE NOT EXPOSED TO MOVING PARTS.
  - DO NOT USE THE DEVICE IF BLADE FRAME, FILTER BASKET OR 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.
  - MAKE SURE TO PROPERLY READ THE INSTRUCTIONS FOR PREPARING INGREDIENTS BEFORE INSERTING THEM.
  - DO NOT USE FROZEN INGREDIENTS OR ICE CUBES.
  - 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 FILL INGREDIENTS ABOVE THE MAXIMUM FILL LINE INDICATED ON THE CHAMBER.
  - DO NOT OPERATE THE CONTROL KNOB WITH WET HANDS. IT MAY CAUSE ELECTRIC SHOCK, SHORT CIRCUIT OR FIRE.
  - ALWAYS ENSURE THE CHAMBER SPOUT CAP IS CLOSED BEFORE ADDING INGREDIENTS. FAILURE TO CLOSE THE SPOUT CAP BEFORE OPERATION MAY CAUSE A LEAK.
  - 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.
  - DO NOT USE IT CONTINUOUSLY FOR A DURATION LONGER THAN 10 CONSECUTIVE CYCLES. IT MAY OVERHEAT THE MOTOR AND CAUSE A MALFUNCTION. IF CONTINUED USE IS REQUIRED, ALLOW THE APPLIANCE TO COOL FOR 60 MINUTES OR LONGER BEFORE USE.

---

## SAFETY PRECAUTIONS (CONTINUED)

---



### Cautions During Operation

---

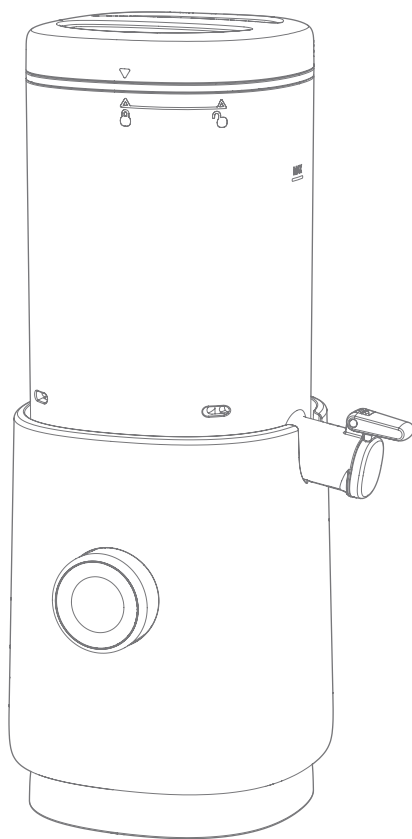
- ALWAYS WAIT UNTIL THE APPLIANCE COMES TO A COMPLETE STOP. WHEN REMOVING FOOD OR MIXING INGREDIENTS, MAKE SURE TO DO SO AFTER SEPARATING THE CONTAINER FROM THE BASE.
- NEVER OPERATE WITHOUT THE LID IN PLACE.
- WHEN THE POWER IS ON, DO NOT REMOVE THE FOOD STUCK ON THE WALLS OF THE CHAMBER OR MIX THE INGREDIENTS. WHEN REMOVING FOOD OR MIXING INGREDIENTS, MAKE SURE TO DO SO AFTER SEPARATING THE CHAMBER 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 CHAMBER. ALWAYS STOP OPERATION OF BLENDER COMPLETELY AND SEPARATE THE CHAMBER FROM THE BASE BEFORE INSERTING HANDS OR KITCHEN TOOLS IN THE CHAMBER. WARNING: BLADES ARE SHARP.
- DO NOT ADD LIQUIDS OR INGREDIENTS IN EXCESS OF THE MAXIMUM FILL LINE ON THE CHAMBER.
- DO NOT TOUCH SHARP BLADES WITH BARE HANDS. USE A CLEANING TOOL SUCH AS A CLEANING BRUSH TO CLEAN THE BLADES AND BOTTOM OF CHAMBER.
- BLADES ARE NOT REMOVABLE FROM THE BLADE FRAME. DO NOT ATTEMPT TO SEPARATE THE BLADES AS IT WILL CAUSE DAMAGE TO THE PRODUCT.
- BLADES CAN ROTATE AT HIGH SPEEDS WHEN IN USE. IF THE MILK MAKER PRODUCES SMOKE OR EXCESSIVE HEAT TEMPERATURES, PLEASE STOP OPERATION IMMEDIATELY AND CONTACT NAMA CUSTOMER SERVICE.
- DO NOT LEAVE MILK MAKER UNATTENDED WHEN IN USE.

## DO NOT BLEND HOT LIQUIDS

---

# NAMA M1 OPERATION

---



# PARTS AND ACCESSORIES

## CHAMBER PARTS

Chamber Lid



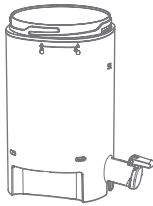
Blade Frame



Filter Basket

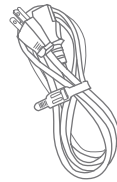


Chamber

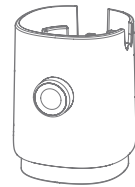


## BASE PARTS

Power Cord

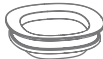


Base



## ACCESSORIES

Pitcher Lid



Pitcher



Cleaning Brush



Pulp Pouch



## CHAMBER AND BASE DETAILS

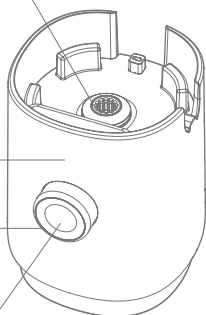
### BASE FRONT

Drive Shaft  
Coupling

Digital Display

Control Knob

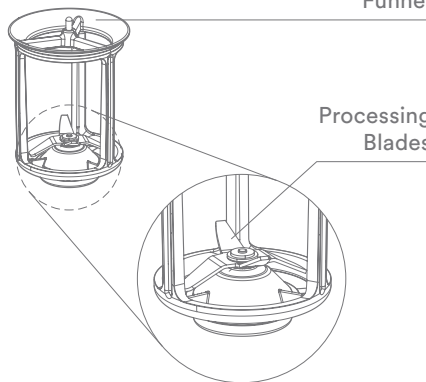
START/CANCEL  
Button



### BLADE FRAME

Funnel

Processing  
Blades



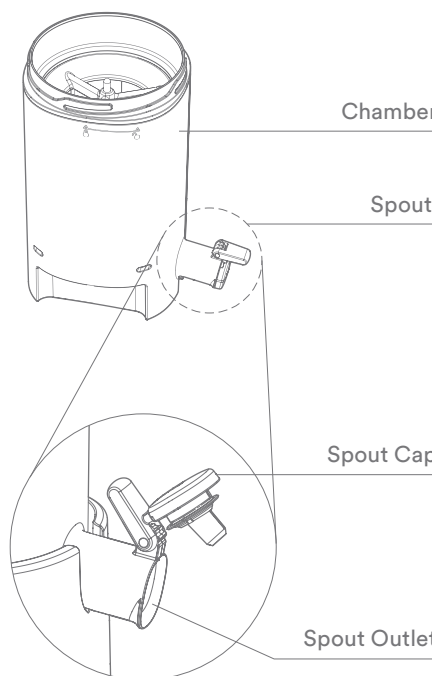
### CHAMBER

Chamber

Spout

Spout Cap

Spout Outlet

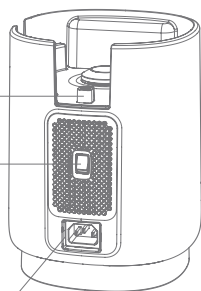


### BASE BACK

Safety  
Interlock

Power Switch

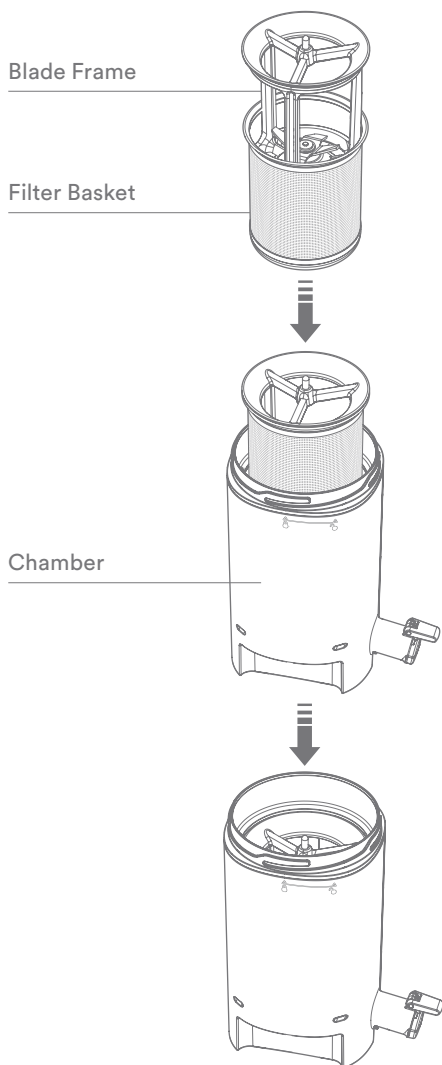
Power Inlet



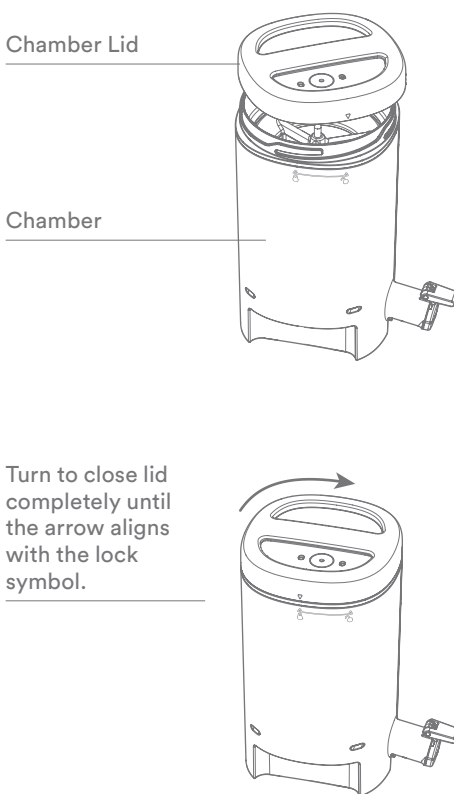
## ASSEMBLY

**STEP 1  
ASSEMBLE THE  
CHAMBER SET**

Insert the blade frame into the filter basket, then insert the set into the chamber.

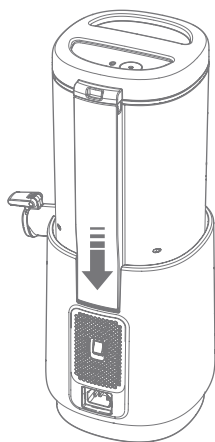
**STEP 1  
(CONT'D)**

Place the chamber lid on top of the chamber with the arrow aligned to the unlock symbol.



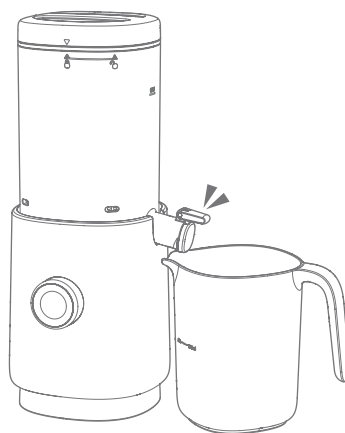
## STEP 2 ALIGN CHAMBER SET TO BACK OF BASE

Place the chamber set onto the base, with the spine aligned with the back of the base.

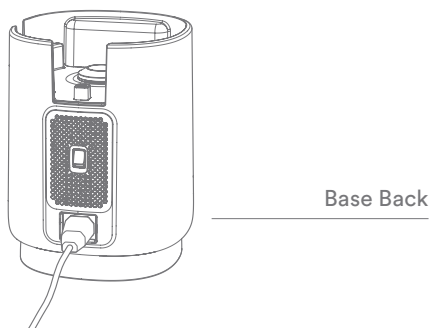


## STEP 3 PLACE THE PITCHER UNDER THE SPOUT

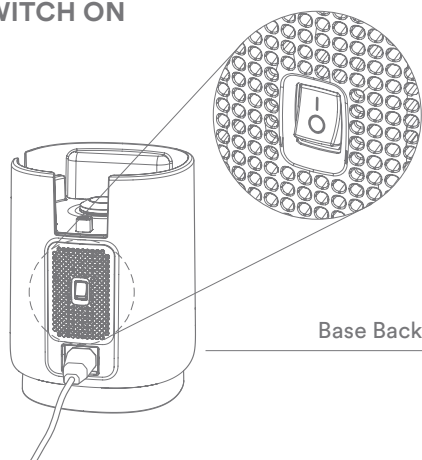
TIP: Spout cap must be closed before adding ingredients and starting operation.



## STEP 4 PLUG THE POWER CORD INTO THE BASE, AND CONNECT TO POWER



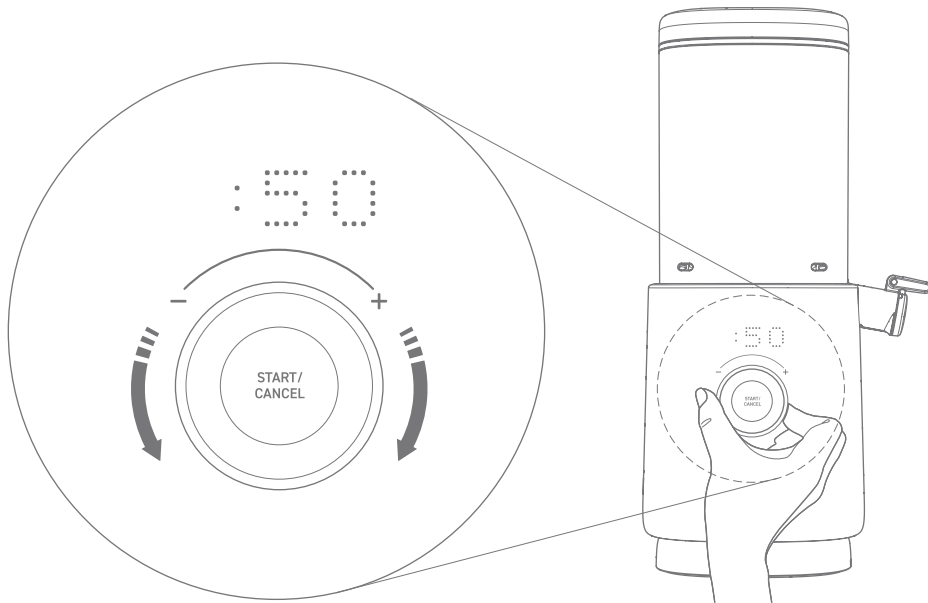
## STEP 5 TURN THE POWER SWITCH ON



## INTERFACE AND DISPLAY

### BLEND TIME

The control knob can be rotated left and right to adjust the blend time.

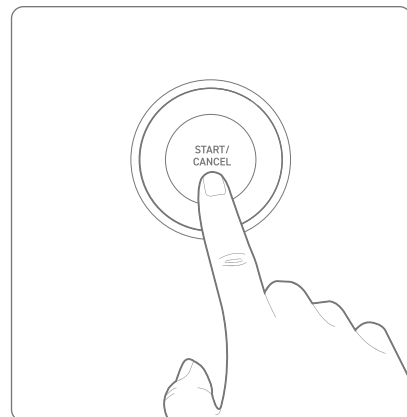


### START/CANCEL BUTTON

Press the START/CANCEL button to begin processing.

If the START/CANCEL button is pressed during operation, it will stop and revert back to the beginning of the process.

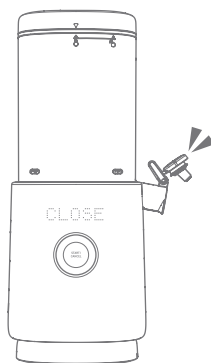
Processing can be canceled at any time.



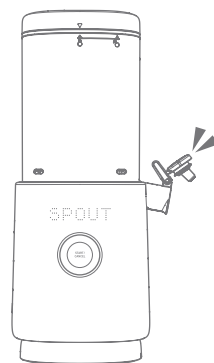
The display can also show messages such as:

### CLOSE SPOUT

CLOSE SPOUT will display when spout is open.



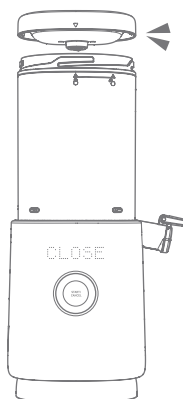
Display 1



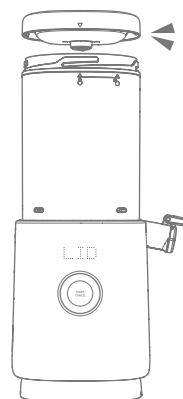
Display 2

### CLOSE LID

CLOSE LID will display until the lid is properly secured to chamber set.



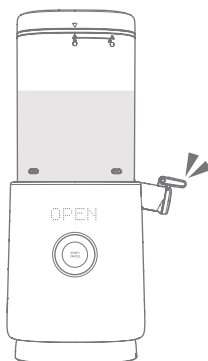
Display 1



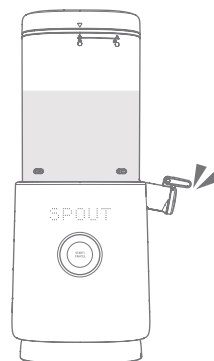
Display 2

### OPEN SPOUT

OPEN SPOUT will display when blend cycle is over and milk is ready to be dispensed.



Display 1



Display 2

## SENSORS

### LID SAFETY INTERLOCK

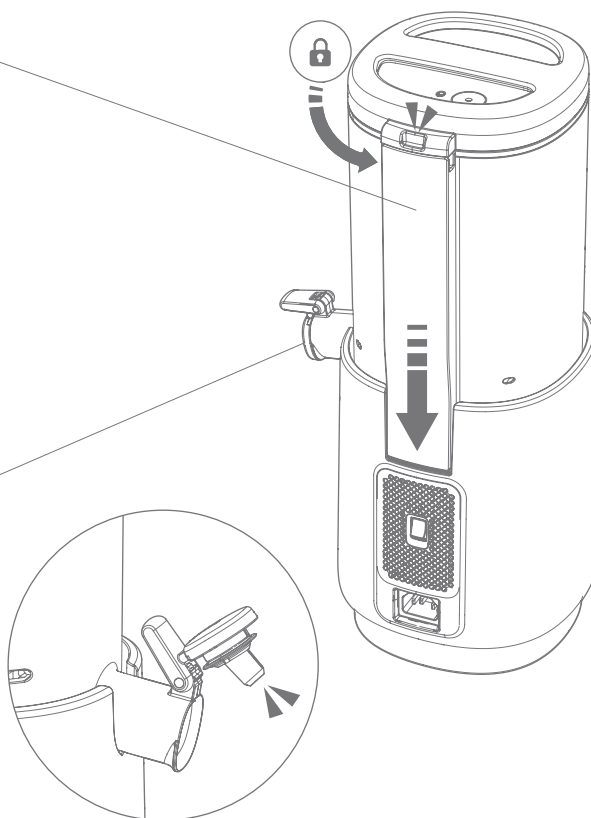
The Milk Maker will not operate when the lid is not properly secured on the chamber set.

If the lid is opened any time during operation, the unit will automatically stop. When the lid is properly secured, unit will revert back to initial blending time.

### SPOUT OPEN/ CLOSE SENSOR

CLOSE SPOUT signals spout must be closed before adding ingredients and starting operation.

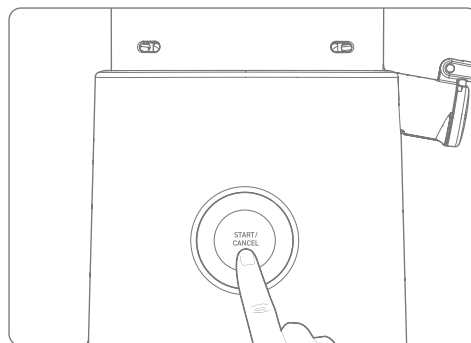
OPEN SPOUT signals the blend cycle is complete and open the spout to dispense milk and automatically start the spin cycle.



### STANDBY MODE

Standby Mode is indicated when the START/CANCEL button is flashing slowly and display is dark. Unit goes into standby mode for 2 reasons:

1. After 5 minutes of inactivity. To re-engage, press the START/CANCEL button.
2. If both the lid and spout cap are open. To re-engage, close the lid or spout cap.



# INGREDIENTS

## Preparing ingredients for the best results.

It is not necessary to pre-soak your nuts and seeds to make milk in the Nama M1 Plant-Based Milk Maker. All you need to do is measure your ingredients and add them to the filter basket. After thorough testing, we found marginal difference in the outcome of the milk based on soaking them or not.

However, soaking nuts, seeds, and grains is said to neutralize the enzyme inhibitors, activating the full nutrient potential and making the milk more digestible. If you have the time, soaking can be beneficial.

When creating your own milk, we recommend using one cup of nuts, oats, or seeds to 3 to 4 cups of water. Add less water if you like your milk more creamy, add more water if you like a lighter milk. From there, you can enhance the creaminess of the milk by including ingredients such as coconut, cashew, or macadamia. Add more protein by using pistachios, hemp, or pumpkin seeds. And if you're craving a fruity taste, experiment by adding banana or strawberries, or sweeten with dates, honey, or maple syrup.

### NUTS, SEEDS, GRAINS

Almonds  
Brazil  
Cashews  
Hazelnut  
Hemp  
Macadamia Nut  
Pecan  
Pistachio  
Pumpkin  
Rice  
Rolled Oats  
Sesame  
Sunflower  
Walnut

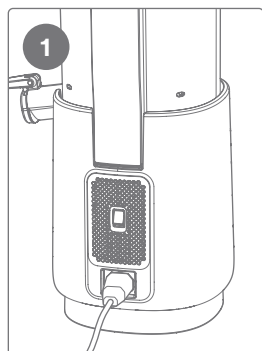
### NATURAL SWEETENERS

Coconut Sugar  
Dates  
Honey  
Maple Syrup

### ADDITIONAL FLAVORS

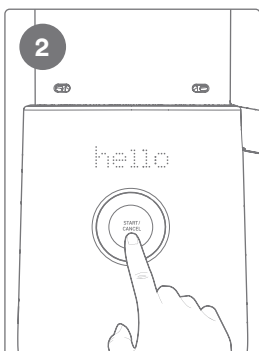
Bananas  
Berries  
Black Pepper  
Cacao (or Cocoa) Powder  
Cardamom  
Cinnamon  
Coconut  
Coconut Oil  
Coffee  
Ginger  
Matcha Powder  
Protein Powder  
Sea Salt Flakes  
Teas  
Turmeric  
Vanilla Extract

## HOW TO OPERATE



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

Turn on the power switch on the back of the base.



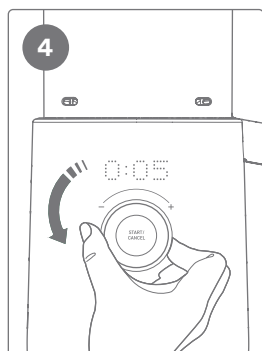
The display will turn on, and “hello” will show for 5 seconds. Then, 1:00 minute will appear on the screen.

Note: If the M1 is idle for 15 seconds, the display will show SET BLEND TIME.



Add all ingredients, including liquid, into the filter basket. Note: The order does not matter.

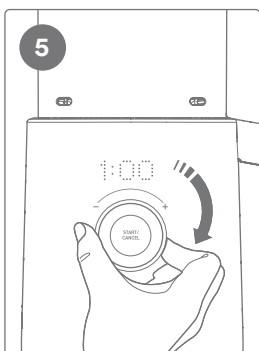
Make sure the spout is closed before adding water or liquid. Do not fill chamber above the MAX FILL line.



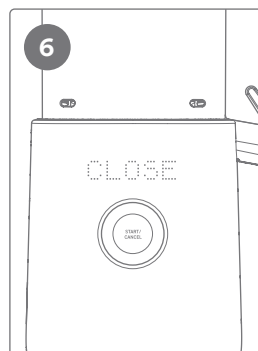
The default blend time is set for 1:00 minute.

To adjust the blend time lower, turn the control knob counterclockwise to decrease blend time to a minimum of 5 seconds.

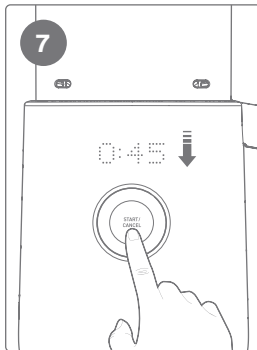
Note: Decreasing lower than 0:05 seconds will automatically engage the SPIN ONLY cycle.



To adjust the blend time higher, turn the control knob clockwise to increase time to a maximum run time of 1:00 minute.

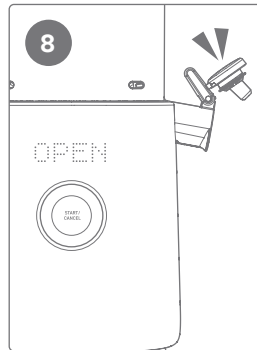


Note: Make sure the spout is closed, blending will not start if the spout is open, the display will prompt the user to CLOSE SPOUT.

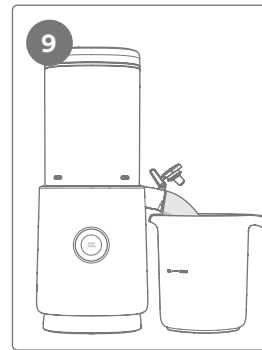


Press the **START** button, blending will begin, and the timer will count down.

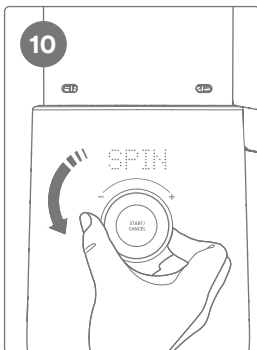
**Note:** Press the **CANCEL** button at any time to stop and reset operation.



When blending is complete, the display will prompt the user to **OPEN SPOUT**.



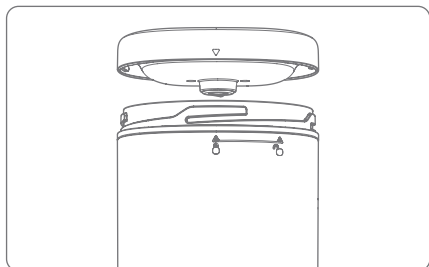
Open the spout to release milk for a 0:10 second countdown, then the spin cycle will automatically run for 0:45 seconds. The milk will continue to pour out during the spin cycle.



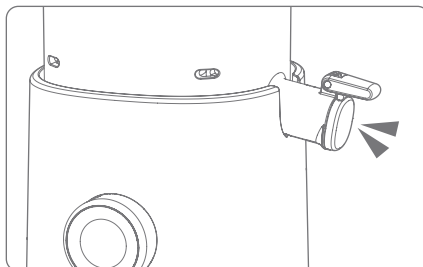
If you desire a dryer pulp, the spin cycle can be run again.

To run the spin cycle, turn the control knob counterclockwise until **SPIN ONLY** displays and press **START** to spin for 0:45 seconds.

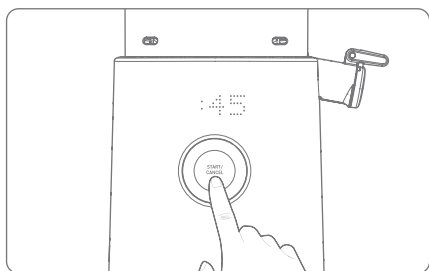
## TIPS

**LID**

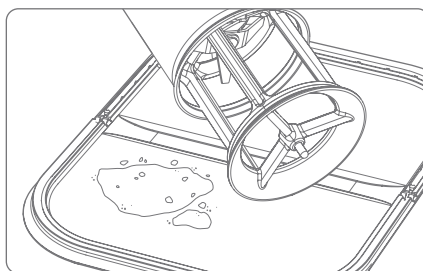
Close the lid completely to begin processing. If the lid is opened at any time during operation, the unit will stop and reset the program back to defaults.

**SPOUT CAP**

Make sure the spout cap is completely closed before adding ingredients.

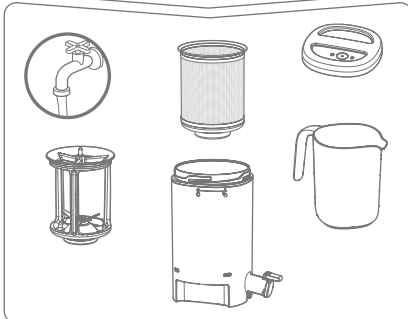
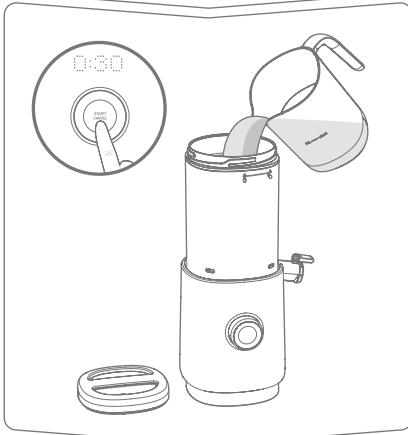
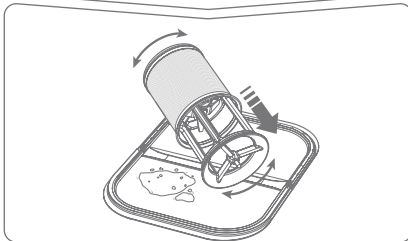
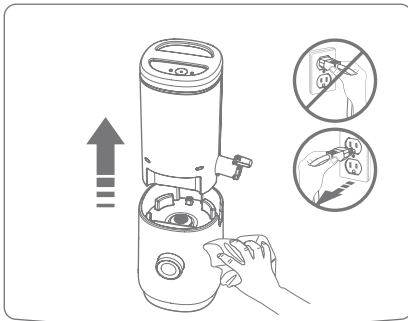
**SPIN CYCLE**

The spin cycle's purpose is to remove liquid from the pulp and help with cleaning by collecting pulp on the walls of the filter basket.

**PULP STORAGE**

Extract the pulp from the filter basket directly onto the pulp pouch. Fold up and secure the seal closed. Store in refrigerator for up to 6 days or freeze.

## HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN



### DISASSEMBLE

01. REMOVE THE FILTER SET FROM THE CHAMBER.
02. PLACE THE FILTER SET OVER THE FLAT PULP POUCH.
03. REMOVE THE BLADE FRAME FROM THE FILTER BASKET BY GRIPPING THE TOP OF THE BLADE FRAME AND SLOWLY TWISTING IT AS YOU PULL IT OUT.
04. THE PULP WILL COME OUT DURING THIS PROCESS, AND ANY PULP THAT DOES NOT FALL OUT NATURALLY CAN BE SCRAPED OFF THE BLADE FRAME.

### CLEANING THE M1

01. REINSTALL THE FILTER BASKET AND BLADE FRAME.
02. ADD A FEW DROPS OF DISH WASHING LIQUID AND 5 CUPS OF WARM WATER TO THE CHAMBER.
03. CLOSE THE LID, BLEND FOR 30 SECONDS, AND THEN RUN THE SPIN CYCLE.
04. ONCE COMPLETE, DISASSEMBLE THE CHAMBER SET AND RINSE WITH WARM WATER IN THE SINK.
05. USE A SPONGE OR CLEANING BRUSH ON ANY REMAINING LEFTOVERS. ENSURE FILTER BASKET IS CLEAN, LEFTOVER PULP CAN DEGRADE THE FILTERING QUALITY OVER TIME.
06. AIR DRY OR DRY WITH A CLEAN DISHCLOTH.
07. WHEN CLEANING BASE, USE DAMP CLOTH ONLY. DO NOT RUN BASE UNDER WATER.
08. MAKE SURE THE M1 IS FULLY DRY BEFORE REASSEMBLY.

**Note:** We recommend cleaning immediately after use to prevent any buildup or bad smells.

All parts are hand wash only. Do not use dishwasher machine for any parts, as it may cause damage to parts.

---

## TROUBLESHOOTING

---

We want you to have the best experience with your M1 Milk Maker and are happy to help support you. If you have any questions or issues while using your M1 Milk Maker, you may find solutions on our list of troubleshooting tips below. For additional support, please contact our customer service team at [namawell.com/contact](http://namawell.com/contact). We recommend documenting any issues that you are experiencing with pictures and videos, which will help us to provide you with better service. Please submit your pictures and videos with your inquiry.

### 01. MOTOR SMELL

- Smells from using this product for the first few times are normal and will stop after a few uses. This smell comes from the new motor insulation material suddenly heating up when running the motor the first few times. The insulation protects the motor windings from shorting and contamination.
- Overloading the motor by adding highly viscous recipes or too many ingredients above the maximum fill line can cause the motor to emit an odor. If the smell persists, contact Nama Customer Service.

### 02. THE PRODUCT DOES NOT POWER ON

- Make sure the chamber set is assembled properly and is correctly aligned on the base. Refer to assembly on pages 10-11.
- Make sure the power switch on the back of the base is turned on, refer to page 11.
- Check if the power cord is properly plugged into the base and electrical outlet. Sometimes the power cord is not completely pushed into the back of the base. If the power cord is correctly plugged in, the electrical outlet may not be working and we recommend plugging into a different electrical outlet to verify.
- Check if unit is in standby mode. After 5 minutes of inactivity the display will go dark and the START/CANCEL button will blink slowly. Press the START/CANCEL button to re-engage.

### 03. POWER BUT PRODUCT DOESN'T TURN ON

- Make sure the lid is properly assembled to the chamber. Refer to assembly instructions on pages 10-11. The product will not operate if lid is not correctly assembled.
- Check that the spout cap is closed. Safety sensors will prevent the product from turning on if the spout cap is open.
- If the control knob is flashing slowly, make sure the lid and spout cap are closed properly. The display will be in standby and control knob will slowly flash until parts are assembled correctly.

### 04. THE PRODUCT SUDDENLY STOPS RUNNING

- Check and make sure the chamber is not overloaded with ingredients above the maximum fill line and ingredients are less than 1-inch long.
- "THERM ERROR" - If the product is overloaded or runs too many repeated cycles, the motor may stop due to thermal overload protection and the display will show "THERM ERROR".

- Allow the product to cool down for at least 30 minutes or until error is no longer displayed.
- We recommend allowing product to cool for at least 1 minute between cycles.
- Do not use the product continuously for more than 10 cycles.

#### 05. DISPLAY SHOWS ‘ERROR BLEND’ OR ‘ERROR SPIN’

- “ERROR BLEND” – During the blending cycle, if the unit is unable to regulate the speed correctly, a safety will trigger and automatically stop the unit, and the “ERROR BLEND” message will appear on the display. Make sure ingredients are not filled above the maximum fill line. If the problem persists, please contact Nama Customer Service.
- “ERROR SPIN” – During the spinning cycle, if the unit is unable to regulate the speed correctly a safety will trigger and automatically stop the unit, and the “ERROR SPIN” message will appear on the display. Make sure ingredients are not filled above the maximum fill line. If the problem persists, please contact Nama Customer Service.

#### 06. THE PRODUCT IS VIBRATING DURING OPERATION.

- It is normal for the product to wobble slightly due to the vibrations produced by the base and chamber set. Excessive vibrations can be caused by overloading or damaged parts, please refer to table below:

| Issue       | Observation  | Recommendation   |
|-------------|--|--|
| Overloading | <b>Ingredient level exceeds the Max Fill Level</b> | Reduce the amount of ingredients so that the total volume does not exceed the Max Fill Line  |
|             | <b>Ratio of liquids to solids too low</b>          | Increase liquids when blending to promote improved ingredient circulation  |
| Part Damage | <b>Blade Frame</b>                                 | Inspect the blade frame for any damage. If found, contact Nama Customer Service.   |
|             | <b>Filter Basket</b>                               | Inspect the filter for any damage. If found, contact Nama Customer Service.  |
|             | <b>Lid Hub Assembly</b>                            | Inspect the lid hub assembly that receives the blade frame pin for any signs of damage, wear or tear. If found, contact Nama Customer Service. |
|             | <b>Drive Couplings</b>                             | Inspect the base and chamber metal drive couplings for damage. If found, contact Nama Customer Service.  |

---

## TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

---

### 07. UNUSUAL NOISE WHILE BLENDING OR SPINNING

- It is normal to hear a variation of noises when product is blending or spinning. If you are concerned, contact Nama Customer Service to help.

### 08. PULP IS WET

- It is normal to experience variations of wetness of pulp with a variety of ingredients. This product has been designed to optimize results across a wide range of ingredients. If you are looking for dryer pulp, we recommend running the SPIN CYCLE additional times. Refer to step 10 on page 17.
- Do not soak ingredients in the chamber set, it can hinder product performance or damage parts. Ingredients can become stuck and clog the filter basket.
- Recipes that include oats can result in wetter pulp. For oat-based recipes we recommend to add cold water to help process ingredients more efficiently.

# WARRANTY

## 01 PRODUCT SPECIFICATION

|                                |                                 |                                      |   |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---|
| <b>Product</b>                 | Plant-Based Milk Maker          | <b>Power Cord Length</b>             | 35.43 in (0.9m)   |
| <b>Model</b>                   | M1                              | <b>Motor</b>                         | Single Phase Universal                                  |
| <b>Model Number</b>            | MM100                           | <b>Fuse</b>                          | 250 V 10 A  |
| <b>Rated Voltage</b>           | 120 V                           | <b>Weight (Chamber Set Included)</b> | 11.9 lbs / 5.4 kg                                       |
| <b>Rated Frequency</b>         | 60 Hz                           | <b>Dimensions</b>                    | W 8.7 in (220mm) / L 7.3 in (185mm) / H 16.3 in (415mm) |
| <b>Rated Power Consumption</b> | 600 W                           | <b>Standard Usage Time</b>           | 20 minutes or less                                      |
| <b>RPM</b>                     | 10000 blend and 2500 spin cycle |                                      |   |

## 02 WARRANTY CARD

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| <b>Order Number</b>  | <b>Customer Name</b>    |
| <b>Serial Number</b> | <b>Email</b>            |
| <b>Model</b>         | <b>Date of Purchase</b> |

**Registration:** Your Nama product is automatically registered for its warranty from the date of purchase, so you do not need to take this extra step. If you need assistance with your Nama product, please contact our support team. Be sure to keep the original order number and email address used to purchase.

This certifies that the Nama Plant Based Milk Maker model number MM100/MM122 is covered under warranty by Nama to be free from defects in material construction and workmanship.

Nama provides warranty for fifteen (15) years for all parts 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.

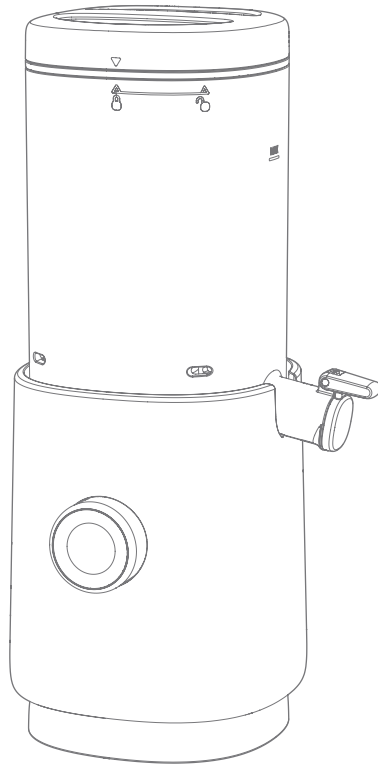
For more details on your Nama product warranty please refer to our warranty policy on our website at <https://namawell.com/pages/nama-M1>.

For service and assistance with technical difficulty, please contact our customer support at [namawell.com/contact](https://namawell.com/contact) or (833) 253-6262.

## 03 WARRANTY PERIOD

|   |   |
|---|---|
| <b>Product</b><br>M1 Plant-Based Milk Maker | <b>Manufacturer</b><br><b>nama</b>  |
| <b>Warranty Period</b><br>15 years          | <b>Nama Customer Service</b><br><a href="https://namawell.com/contact">namawell.com/contact</a><br>Toll Free: 833-253-NAMA (6262) |

# NOTES



**nama**<sup>®</sup>  
Español

---

# Una cálida bienvenida

En Nama, nos proponemos brindarle productos e información que le sirvan de ayuda en la construcción de su propio recorrido de bienestar para que pueda adoptar un estilo de vida más activo. Si bien somos conocidos por nuestros extractores de jugo, estamos encantados con este aparato porque creemos que hacer leches vegetales caseras con facilidad es otra manera increíble de agregar más variedad y nutrientes a su vida diaria. Para aprovechar al máximo las ventajas de su nuevo preparador de leche vegetal M1 de Nama y entender cómo usarlo, le recomendamos que lea primero este manual.

Entendemos que un producto Nama es una inversión significativa en su salud y estamos agradecidos de que forme parte de nuestra comunidad.

Esperamos que disfrute de su compra y que la leche vegetal casera se convierta en un hábito para usted y las personas en su entorno. Si el equipo de Nama o yo podemos prestarle asistencia de alguna manera, no dude en comunicarse con nosotros en cualquier momento. Estamos aquí para ofrecerle apoyo en su recorrido.

**Con gratitud,  
Dan Sheehan, fundador**

P.D. No dude en enviarme directamente sus comentarios, tanto positivos como negativos, a [dan@namawell.com](mailto:dan@namawell.com) o a nuestro equipo de Servicio al Cliente a [support@namawell.com](mailto:support@namawell.com).

VISÍTENOS EN LÍNEA EN [WWW.NAMAWELL.COM](http://WWW.NAMAWELL.COM)



Sostenga su dispositivo sobre el código QR para acceder al video de nuestro producto.

---

## ÍNDICE

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| SALVAGUARDAS IMPORTANTES.....  | <b>28</b> |
| PRECAUCIONES DE SEGURIDAD..... | <b>30</b> |
| PIEZAS Y ACCESORIOS.....       | <b>34</b> |
| ENSAMBLAJE.....                | <b>36</b> |
| INTERFAZ Y PANTALLA.....       | <b>38</b> |
| SENSORES.....                  | <b>40</b> |
| INGREDIENTES.....              | <b>41</b> |
| CÓMO FUNCIONA.....             | <b>42</b> |
| CONSEJOS.....                  | <b>44</b> |
| DESENSAMBLAJE Y LIMPIEZA.....  | <b>45</b> |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....     | <b>46</b> |
| GARANTÍA.....                  | <b>49</b> |
| NOTAS.....                     | <b>50</b> |

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

1. AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, DEBEN SEGUIRSE SIEMPRE LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. PARA PROTEGERSE CONTRA EL RIESGO DE SUFRIR UNA DESCARGA ELÉCTRICA, NO COLOQUE LA BASE 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 RECIBAN ESTRECHA SUPERVISIÓN E INSTRUCCIONES CON RESPECTO AL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD. CUANDO EL APARATO SEA UTILIZADO POR NIÑOS O CERCA DE ELLOS, SE DEBE EJERCER UNA ESTRECHA SUPERVISIÓN. SE DEBE SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.
4. ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE EL APARATO ESTÉ CORRECTAMENTE ENSAMBLADO DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES. EL USO DE UN APARATO ENSAMBLADO INCORRECTAMENTE PUEDE CAUSAR UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO DEL PRODUCTO O DAÑOS EN EL PRODUCTO O SUPONER UN RIESGO PARA LA SEGURIDAD, LO QUE INCLUYE CAUSAR LESIONES PERSONALES.
5. APAGUE EL APARATO Y LUEGO DESCONÉCTELO DEL TOMACORRIENTE CUANDO NO LO ESTÉ USANDO, ANTES DE ENSAMBLAR O DESENSAMBLAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. PARA DEENCHUFARLO, TOMÉ EL ENCHUFE Y EXTRÁIGALO DEL TOMACORRIENTE. NUNCA TIRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.
6. EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES. NO INTENTE ANULAR NINGÚN MECANISMO DE BLOQUEO DE SEGURIDAD.
7. NO USE NINGÚN APARATO QUE TENGA EL CABLE O EL ENCHUFE DAÑADOS NI DESPUÉS DE QUE EL APARATO PRESENTE UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO, SE CAIGA O SE DAÑE DE CUALQUIER MANERA. COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA ENVIANDO UN CORREO ELECTRÓNICO A [SUPPORT@NAMAWELL.COM](mailto:SUPPORT@NAMAWELL.COM) O VISITANDO EL SITIO WEB [NAMAWELL.COM/CONTACT](http://NAMAWELL.COM/CONTACT) PARA SOLICITAR UNA REVISIÓN Y RECIBIR MÁS INSTRUCCIONES.
8. NO DEJE LA UNIDAD SIN SUPERVISIÓN CUANDO LA ESTÉ USANDO.
9. EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS O VENDIDOS POR EL FABRICANTE PUEDE OCASIONAR INCENDIOS, DESCARGAS ELÉCTRICAS O LESIONES.
10. NO PERMITA QUE EL CABLE CUELQUE SOBRE EL BORDE DE LA MESA O ENCIMERA.
11. NUNCA USE ESTE APARATO SOBRE UNA SUPERFICIE IRREGULAR O INESTABLE. ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÉ COLOCADO LEJOS DEL BORDE DE UNA SUPERFICIE.
12. NO LO USE EN EXTERIORES.
13. NO LO COLOQUE SOBRE UNA ESTUFA CALIENTE DE GAS O ELÉCTRICA NI CERCA DE ELLA, NI LO COLOQUE EN UN HORNO CALIENTE.
14. ASEGÚRESE EN TODO MOMENTO DE QUE EL CONJUNTO DEL RECIPIENTE ESTÉ FIRMEMENTE ASEGURADO EN SU LUGAR ANTES DE ENCENDER

EL MOTOR. NO RETIRE EL CONJUNTO DEL RECIPIENTE MIENTRAS EL PREPARADOR DE LECHE ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

15. ASEGÚRESE DE QUE EL MOTOR SE DETENGA POR COMPLETO ANTES DE DESENSAMBLAR.
16. NO INTRODUZCA SUS DEDOS NI OTROS OBJETOS EN LA CÁMARA MIENTRAS EL APARATO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. SI SE ATORAN ALIMENTOS, DETENGA EL PREPARADOR DE LECHE Y DESENCHÚFELO DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESENSAMBLARLO PARA RETIRAR LOS RESTOS DE ALIMENTOS.
17. NO INTRODUZCA LAS MANOS NI UTENSILIOS EN EL RECIPIENTE MIENTRAS EL PREPARADOR DE LECHE ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE SE PRODUZCAN LESIONES GRAVES A LAS PERSONAS O DAÑOS AL PREPARADOR DE LECHE.
18. NO DEJE OBJETOS EXTRAÑOS, COMO CUCHARAS, TENEDORES O CUCHILLOS EN EL RECIPIENTE, PUES DAÑARÁN LAS CUCHILLAS Y OTROS COMPONENTES CUANDO SE ENCIENDA EL PREPARADOR DE LECHE Y PODRÍAN CAUSAR LESIONES.
19. NO INTENTE USAR EL APARATO CON LAS CUCHILLAS DAÑADAS.
20. LAS CUCHILLAS SON FILOSAS. LIMPIE ALREDEDOR DEL CONJUNTO DE LAS CUCHILLAS CON EXTREMO CUIDADO PARA EVITAR LESIONES.
21. TENGA CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS FILOSAS, AL VACIAR EL RECIPIENTE Y DURANTE LA LIMPIEZA.
22. LAS PALABRAS Y LOS NÚMEROS ILUMINADOS EN LA BASE DEL MOTOR INDICAN QUE EL APARATO ESTÁ LISTO PARA USARSE. EVITE CUALQUIER CONTACTO CON LAS CUCHILLAS O LAS PIEZAS MÓVILES. EVITE EL CONTACTO INVOLUNTARIO CON EL DIAL.
23. NO USE EL APARATO PARA UN USO DIFERENTE DEL PREVISTO.
24. NO INTENTE USAR EL APARATO SIN EL FILTRO.
25. USE SIEMPRE EL PREPARADOR DE LECHE CON LA TAPA FIRMEMENTE ASEGURADA.
26. NO RETIRE LA TAPA MIENTRAS EL PREPARADOR DE LECHE ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. SI SE RETIRA LA TAPA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, LA BASE DEL MOTOR SE DETENDRÁ Y NO FUNCIONARÁ HASTA QUE LA TAPA ESTÉ COLOCADA EN EL RECIPIENTE.
27. NO LLENE EL RECIPIENTE POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE CAPACIDAD MÁXIMA MARCADA PARA EVITAR EL RIESGO DE QUE SE PRODUZCAN LESIONES DEBIDAS A DAÑOS EN LA TAPA Y EL RECIPIENTE.
28. EL PROCESAMIENTO DURANTE PERIODOS PROLONGADOS PUEDE CAUSAR SOBRECALENTAMIENTO. NO USE EL APARATO DE FORMA CONTINUA DURANTE MÁS DE 10 CICLOS CONSECUTIVOS.
29. NO USE LOS RECIPIENTES SUMINISTRADOS (INCLUYENDO LA TAPA Y LOS ACCESORIOS) EN EL MICROONDAS.
30. LA ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN DE CUALQUIER PARTE DEL PREPARADOR DE LECHE, INCLUYENDO EL USO DE CUALQUIER PIEZA O PIEZAS QUE NO SEAN PIEZAS AUTORIZADAS GENUINAS DE NAMAWELL, PUEDE CAUSAR INCENDIOS, DESCARGAS ELÉCTRICAS O LESIONES Y ANULARÁ LA GARANTÍA.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(SOLO PARA USO DOMÉSTICO)

### Lea este manual antes de utilizar el producto.

1. Lea las *Precauciones de seguridad* (págs. 30 a 32) y utilice el aparato correctamente de acuerdo con este manual de uso.
2. Después de leer el manual, guárdelo en un lugar adecuado para futuras consultas.
3. Cualquier mejora de la calidad está sujeta a cambios sin previo aviso.

### Precauciones para un uso seguro



1. Lea todas las instrucciones.
2. Las precauciones se clasifican de la siguiente manera:

- ADVERTENCIA: INFRINGIR LAS INSTRUCCIONES DE LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE.
- USE EL VOLTAJE Y LA POTENCIA CORRECTOS SOLO COMO SE ESPECIFICA EN LA TARJETA DE GARANTÍA, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO Y LA ETIQUETA DE VALORES NOMINALES. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIOS O PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO. LA CONEXIÓN A UN VOLTAJE DIFERENTE PUEDE ACORTAR LA VIDA ÚTIL DEL MOTOR O CAUSAR UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO.
  - SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO DE ALGUNA FORMA, NO USE EL PRODUCTO NI LO HAGA FUNCIONAR Y NO INTENTE REPARARLO NI MODIFICARLO POR SU CUENTA. EL FABRICANTE O EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DEBEN REEMPLAZAR EL CABLE. COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA.
  - NO UTILICE EL PRODUCTO MIENTRAS ESTÉ USANDO O TENGA UN OBJETO CON FUERZA MAGNÉTICA (COMO UNA PULSERA MAGNÉTICA). SI SE COLOCA UN OBJETO CON FUERZAS MAGNÉTICAS CERCA DEL PRODUCTO, PUEDE PRODUCIRSE UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO.
  - EL OLOR PERCIBIDO AL USAR EL PRODUCTO NUEVO SE DESVANECERÁ POR SÍ SOLO CON EL TIEMPO. SE TRATA DE UN FENÓMENO HABITUAL Y NO AFECTA EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.
  - SI USA UNA CANTIDAD EXCESIVAMENTE GRANDE DE INGREDIENTES, LAS PIEZAS PUEDEN SUFRIR DAÑOS.
  - RETIRE TODO EL EMBALAJE Y LAS ETIQUETAS ANTES DE USAR EL PRODUCTO. DEBE RETIRAR TODOS LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN ADHERIDOS AL CONTENEDOR ANTES DE UTILIZARLO.
  - POR SEGURIDAD, MANTENGA LOS MATERIALES DE EMBALAJE (BOLSAS, CORDONES, ETC.) FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

## Precauciones durante el funcionamiento



- ANTES DE USAR EL PRODUCTO, SIEMPRE COMPRUEBE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE ENSAMBLADO.
- ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO; NO DEBE USARSE PARA FINES COMERCIALES. SI USA EL APARATO PARA UN FIN O CON UN MÉTODO INCORRECTOS O SI NO CUMPLE CON LAS PAUTAS ANTERIORES, PUEDE PRODUCIRSE UNA LESIÓN GRAVE O LA MUERTE, O DAÑOS CONSIDERABLES AL PRODUCTO.
- NO LIMPIE EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA DE 80 °C (176 °F) O SUPERIOR. NO LO COLOQUE EN UN LAVAVAJILLAS, SECADOR, MICROONDAS, ETC.
- RECOMENDAMOS LIMPIAR EL PRODUCTO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLO PARA EVITAR PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO.
- NO USE LA CÁMARA COMO CONTENEDOR DE ALMACENAMIENTO, YA QUE ESTO PODRÍA DAÑAR EL PRODUCTO.
- NO HAGA FUNCIONAR EL PRODUCTO SIN HABER AGREGADO INGREDIENTES.
- CUANDO USE EL PRODUCTO, TENGA CUIDADO DE NO DEJAR PRENDAS COMO ROPA, CORBATAS, COLLARES LARGOS, BUFANDAS, ETC. EXPUESTAS AL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES.
- NO USE EL APARATO SI EL SOPORTE DE LAS CUCHILLAS, LA CANASTA DE FILTRO O LA TAPA ESTÁN DAÑADOS O AGRIETADOS. SI EL APARATO ESTÁ DAÑADO, NO LO USE Y COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA PARA SOLICITAR UNA INSPECCIÓN, REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN.
- ASEGÚRESE DE LEER CORRECTAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA PREPARAR LOS INGREDIENTES ANTES DE INTRODUCIRLOS.
- NO USE INGREDIENTES CONGELADOS NI CUBOS DE HIELO.
- NO USE ESTE PRODUCTO PARA MOLER SEMILLAS O GRANOS DE CAFÉ (NO SEGUIR ESTA INSTRUCCIÓN PUEDE PROVOCAR UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO O DAÑOS EN EL PRODUCTO).
- NO AGREGUE INGREDIENTES MÁS ALLÁ DE LA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO INDICADA EN LA CÁMARA.
- NO ACCIONE LA PERILLA DE CONTROL CON LAS MANOS HÚMEDAS. ESO PODRÍA OCASIONAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA, UN CORTOCIRCUITO O UN INCENDIO.
- ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LA TAPA DE LA BOQUILLA DE LA CÁMARA ESTÉ CERRADA ANTES DE AGREGAR INGREDIENTES. SI NO CIERRA LA TAPA DE LA BOQUILLA ANTES DE USAR EL APARATO, PUEDEN PRODUCIRSE DERRAMES.
- SI NO SE LAVA EL APARATO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLO, PUEDE ACUMULARSE PULPA, LO QUE DIFICULTA EL DESENSAMBLAJE Y EL LAVADO O PODRÍA CAUSAR UN DETERIORO EN EL FUNCIONAMIENTO.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (CONTINUACIÓN)



### Precauciones durante el funcionamiento

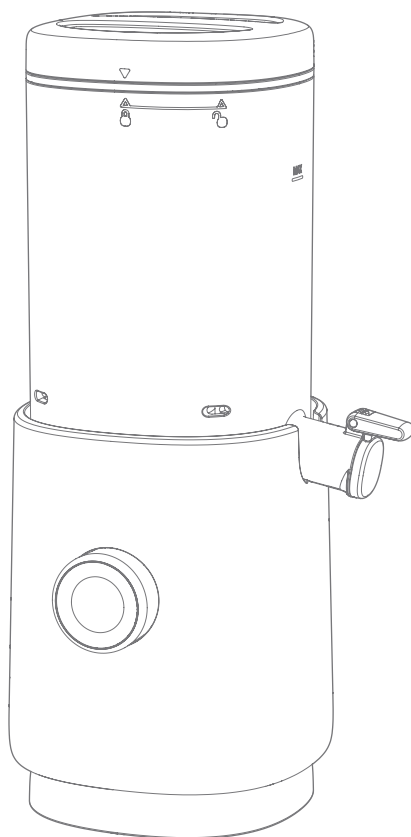
- NO UTILICE EL APARATO DE FORMA CONTINUADA DURANTE MÁS DE 10 CICLOS CONSECUTIVOS. EL MOTOR PODRÍA SOBRECALENTARSE Y CAUSAR UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO. SI NECESITA USAR EL APARATO DE FORMA CONTINUADA, DEJE QUE SE ENFRÍE DURANTE 60 MINUTOS O MÁS ANTES DE USARLO.
- SIEMPRE ESPERE A QUE EL APARATO SE DETENGA POR COMPLETO. CUANDO RETIRE LOS ALIMENTOS O MEZCLE INGREDIENTES, ASEGÚRESE DE HACERLO DESPUÉS DE SEPARAR EL CONTENEDOR DE LA BASE.
- NUNCA USE EL APARATO SIN LA TAPA COLOCADA.
- CUANDO EL APARATO ESTÉ ENCENDIDO, NO RETIRE LOS ALIMENTOS ADHERIDOS A LAS PAREDES DE LA CÁMARA NI MEZCLE LOS INGREDIENTES. CUANDO RETIRE LOS ALIMENTOS O MEZCLE LOS INGREDIENTES, ASEGÚRESE DE HACERLO DESPUÉS DE SEPARAR LA CÁMARA DE LA BASE. PARA VOLVER A HACER FUNCIONAR EL DISPOSITIVO, APÁGUELO POR COMPLETO ANTES DE USARLO.
- TENGA EN CUENTA SU SEGURIDAD AL INTRODUCIR SUS MANOS O UN UTENSILIO DE COCINA EN LA CÁMARA. SIEMPRE APAGUE LA LICUADORA POR COMPLETO Y SEPARE LA CÁMARA DE LA BASE ANTES DE INTRODUCIR LAS MANOS O UTENSILIOS DE COCINA EN LA CÁMARA. ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS SON FILOSAS.
- NO AGREGUE LÍQUIDOS NI INGREDIENTES POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO DE LA CÁMARA.
- NO TOQUE LAS CUCHILLAS FILOSAS CON LAS MANOS DESCUBIERTAS. USE UNA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA, COMO UN CEPILLO, PARA LIMPIAR LAS CUCHILLAS Y EL FONDO DE LA CÁMARA.
- LAS CUCHILLAS NO SE PUEDEN SEPARAR DE SU SOPORTE. NO INTENTE SEPARAR LAS CUCHILLAS, YA QUE PODRÍA DAÑAR EL PRODUCTO.
- LAS CUCHILLAS PUEDEN GIRAR A ALTAS VELOCIDADES CUANDO EL APARATO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO. SI EL PREPARADOR DE LECHE EMITE HUMO O DESPIDE CALOR EXCESIVO, INTERRUMPA INMEDIATAMENTE EL FUNCIONAMIENTO Y COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE DE NAMA.
- NO DEJE EL PREPARADOR DE LECHE SIN SUPERVISIÓN CUANDO LO ESTÉ USANDO.

## NO LICÚE LÍQUIDOS CALIENTES

---

## FUNCIONAMIENTO DEL NAMA M1

---



## PIEZAS Y ACCESORIOS

## PIEZAS DE LA CÁMARA

Tapa de la cámara



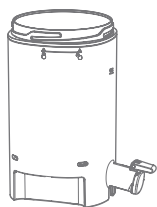
Soporte de las cuchillas



Canasta de filtro

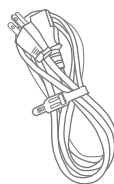


Cámara

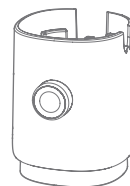


## PIEZAS DE LA BASE

Cable de alimentación



Base



## ACCESORIOS

Tapa de la jarra



Jarra



Cepillo de limpieza



Bolsa para pulpa



## DETALLES DE LA CÁMARA Y LA BASE

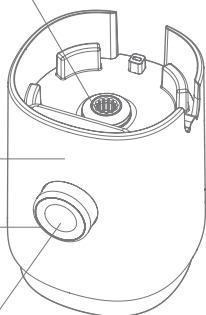
### PARTE DELANTERA DE LA BASE

Acoplamiento del eje de transmisión

Pantalla digital

Perilla de control

Botón de INICIAR/  
CANCELAR

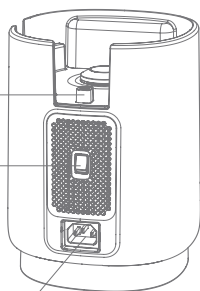


### PARTE POSTERIOR DE LA BASE

Bloqueo de seguridad

Interruptor de encendido

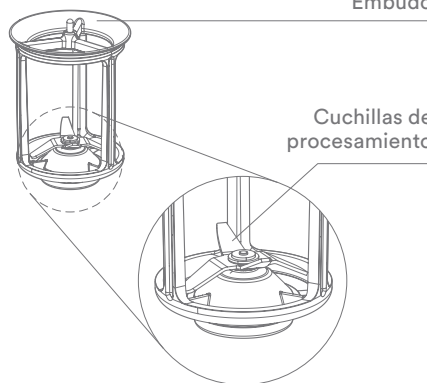
Entrada de corriente



### SOPORTE DE LAS CUCHILLAS

Embudo

Cuchillas de procesamiento



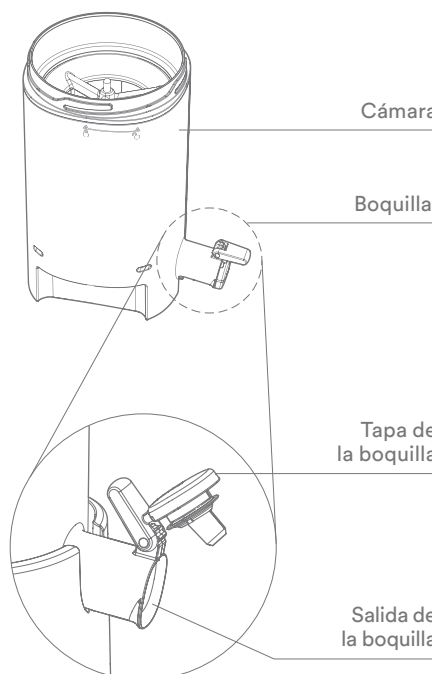
### CÁMARA

Cámara

Boquilla

Tapa de la boquilla

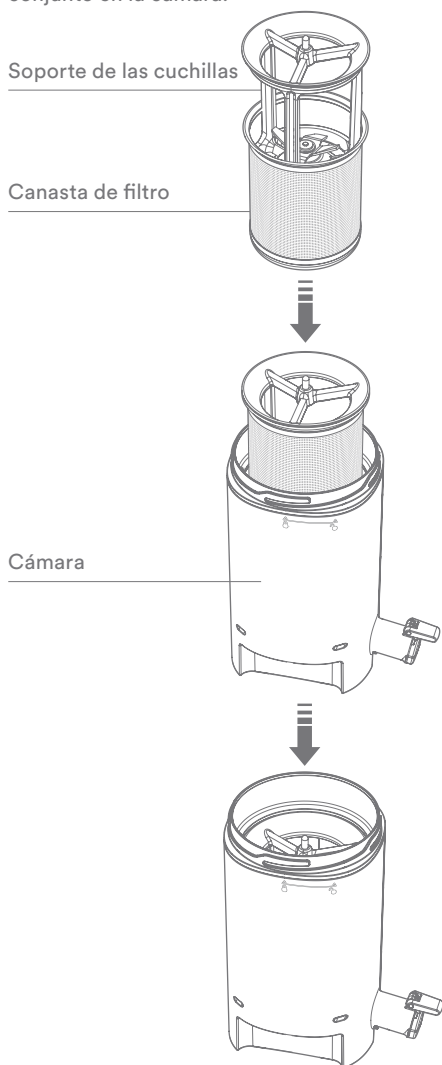
Salida de la boquilla



## ENSAMBLAJE

### PASO 1 ENSAMBLE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA

Inserte el soporte de las cuchillas en la canasta de filtro y luego inserte el conjunto en la cámara.



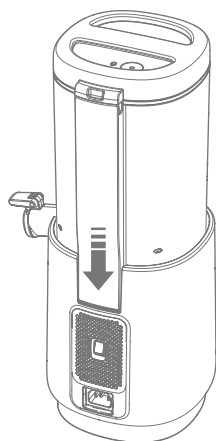
### PASO 1 (CONT.)

Coloque la tapa de la cámara en la parte superior de la cámara con la flecha alineada con el símbolo de desbloqueo.



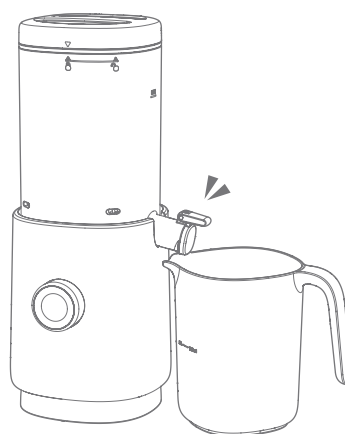
**PASO 2  
ALINEE EL CONJUNTO DE  
LA CÁMARA CON LA PARTE  
POSTERIOR DE LA BASE**

Coloque el conjunto de la cámara sobre la base y alinee la parte que sobresale de la cámara con la parte posterior de la base.

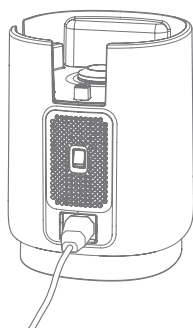


**PASO 3  
COLOQUE LA JARRA  
DEBAJO DE LA BOQUILLA**

**SUGERENCIA:** La tapa de boquilla debe estar cerrada antes de agregar los ingredientes y comenzar a usar el producto.

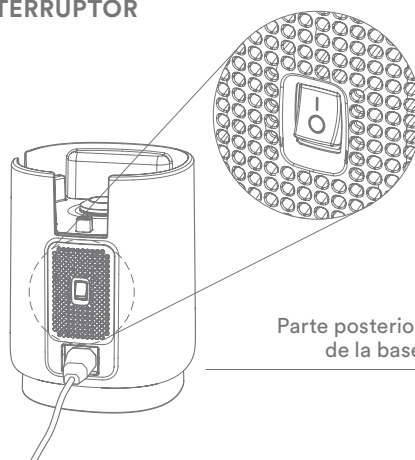


**PASO 4  
ENCHUFE EL CABLE DE  
ALIMENTACIÓN EN LA BASE Y  
CONÉCTELO A LA CORRIENTE**



Parte posterior  
de la base

**PASO 5  
ENCIENDA EL  
INTERRUPTOR**

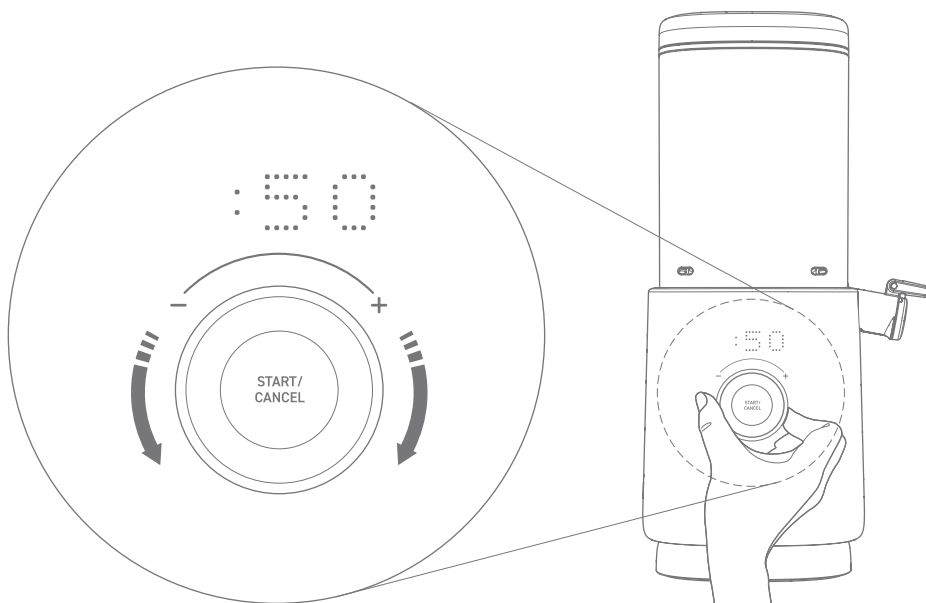


Parte posterior  
de la base

## INTERFAZ Y PANTALLA

### TIEMPO DE LICUADO

La perilla de control se puede girar hacia la izquierda y hacia la derecha para ajustar el tiempo de licuado.

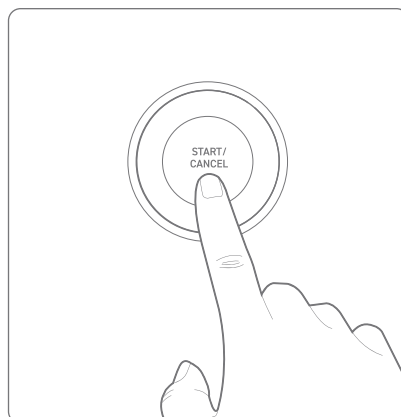


### BOTÓN DE START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)

Pulse el botón de "START/CANCEL" (INICIAR/CANCELAR) para iniciar el procesamiento.

Si se presiona el botón de "START/CANCEL" (INICIAR/CANCELAR) durante el funcionamiento, el aparato se detendrá y se volverá al inicio del proceso.

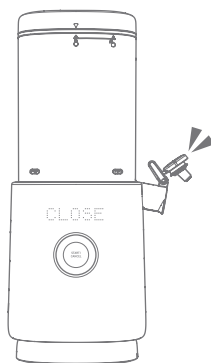
El procesamiento puede cancelarse en cualquier momento.



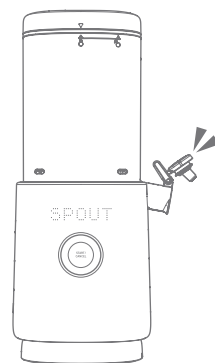
## La pantalla también puede mostrar mensajes como:

### CLOSE SPOUT (CERRAR BOQUILLA)

Se mostrará el mensaje "CLOSE SPOUT" (CERRAR BOQUILLA) cuando la boquilla esté abierta.



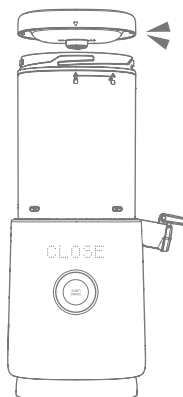
Pantalla 1



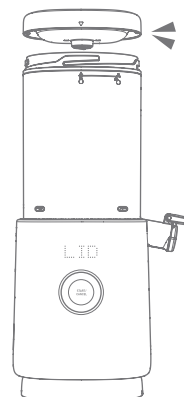
Pantalla 2

### CLOSE LID (CERRAR TAPA)

Se mostrará el mensaje "CLOSE LID" (CERRAR TAPA) hasta que la tapa esté correctamente asegurada en el conjunto de la cámara.



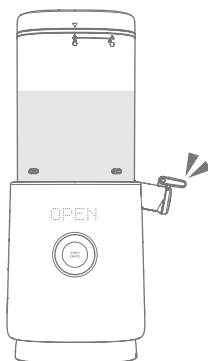
Pantalla 1



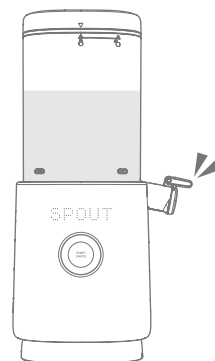
Pantalla 2

### OPEN SPOUT (ABRIR BOQUILLA)

Se mostrará el mensaje "OPEN SPOUT" (ABRIR BOQUILLA) cuando el ciclo de licuado haya terminado y la leche esté lista para ser servida.



Pantalla 1



Pantalla 2

## SENSORES

### BLOQUEO DE SEGURIDAD DE LA TAPA

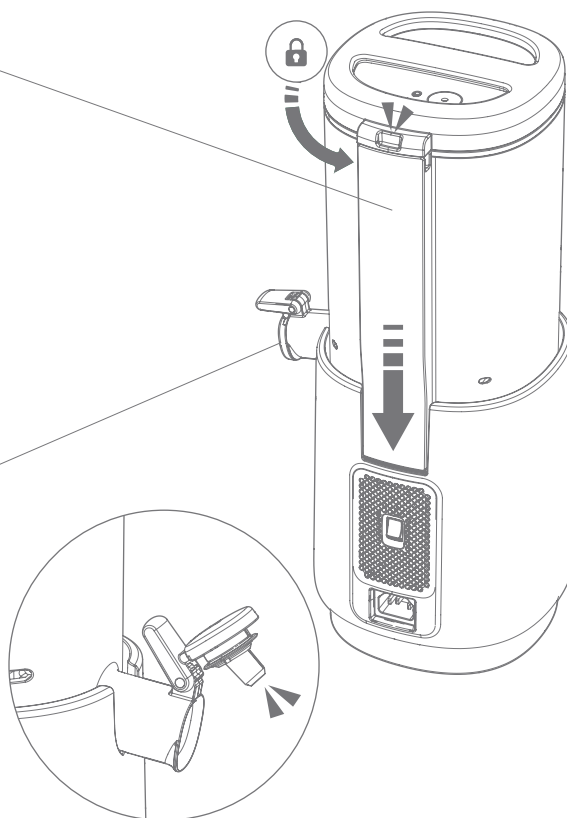
El preparador de leche no funcionará cuando la tapa no esté correctamente asegurada en el conjunto de la cámara.

Si la tapa se abre en cualquier momento durante el funcionamiento, la unidad se detendrá automáticamente. Cuando la tapa esté bien asegurada, la unidad volverá al tiempo de licuado determinado inicialmente.

### SENSOR DE APERTURA/CIERRE DE LA BOQUILLA

El mensaje "CLOSE SPOUT" (CERRAR BOQUILLA) indica que debe cerrarse la boquilla antes de agregar ingredientes y comenzar a usar el aparato.

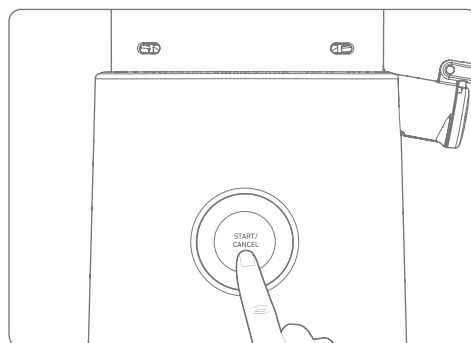
El mensaje "OPEN SPOUT" (ABRIR BOQUILLA) indica que el ciclo de licuado se ha completado y abre la boquilla para verter leche e iniciar automáticamente el ciclo de centrifugado.



### MODO DE ESPERA

Si el botón de START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR) parpadea lentamente y la pantalla está oscura, esto indica que el aparato está en modo de espera. La unidad entra en modo de espera por 2 razones:

1. Luego de 5 minutos de inactividad. Para volver a activarla, presione el botón de START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR).
2. Si tanto la tapa de la jarra como la tapa de la boquilla están abiertas. Para volver a activarla, cierre la tapa de la jarra o la tapa de la boquilla.



# INGREDIENTES

## Cómo preparar los ingredientes para obtener los mejores resultados

No es necesario remojar previamente los frutos secos y las semillas para preparar leche en el preparador de leche vegetal M1 de Nama. Todo lo que debe hacer es medir los ingredientes y agregarlos a la canasta de filtro. Después de realizar pruebas exhaustivas, encontramos diferencias insignificantes en la leche obtenida en función de si los ingredientes se remojan o no.

Sin embargo, remojar los frutos secos, las semillas y los cereales neutraliza los inhibidores enzimáticos, con lo que se activa todo el potencial nutritivo y se obtiene una leche más fácil de digerir.

Para preparar su propia leche, le recomendamos utilizar una taza de frutos secos, avena o semillas por cada 3 o 4 tazas de agua. Agregue menos agua si le gusta la leche más cremosa y más agua si prefiere una leche más ligera. A partir de esta base, puede aumentar la cremosidad de la leche incluyendo ingredientes como coco, anacardos o nueces de macadamia. Agregue más proteínas con pistachos, cáñamo o semillas de calabaza. Si le apetece un sabor afrutado, experimente agregando plátano o fresas, o endulce con dátiles, miel o jarabe de arce.

### FRUTOS SECOS, SEMILLAS, CEREALES

Almendras  
Nueces de Brasil  
Anacardos  
Avellanas  
Cáñamo  
Nueces de macadamia  
Pecanas  
Pistachos  
Calabaza  
Arroz  
Copos de avena  
Sésamo  
Girasol  
Nueces

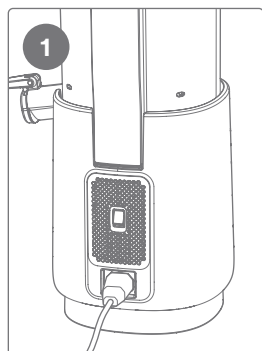
### EDULCORANTES NATURALES

Azúcar de coco  
Dátiles  
Miel  
Jarabe de arce

### SABORES ADICIONALES

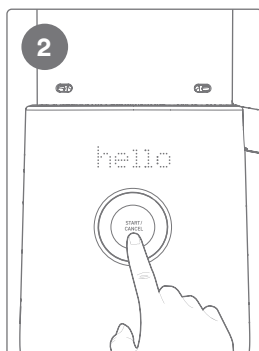
Plátanos  
Bayas  
Pimienta negra  
Cacao en polvo  
Cardamomo  
Canela  
Coco  
Aceite de coco  
Café  
Jengibre  
Matcha en polvo  
Proteína en polvo  
Escamas de sal marina  
Tés  
Cúrcuma  
Extracto de vainilla

## CÓMO FUNCIONA



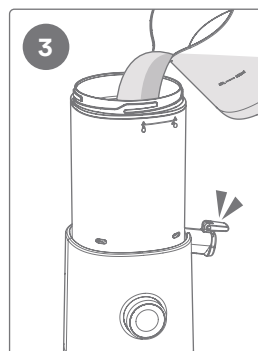
En primer lugar, enchufe el cable de alimentación en la parte posterior de la base y, luego, a un tomacorriente.

Encienda el interruptor de encendido situado en la parte posterior de la base.



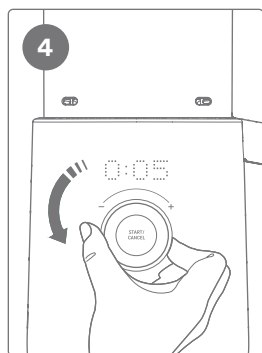
La pantalla se encenderá y aparecerá el texto "hello" durante 5 segundos. A continuación, aparecerá "1:00" en la pantalla, lo que indica un tiempo de 1 minuto.

Nota: Si el M1 permanece inactivo durante 15 segundos, la pantalla mostrará el mensaje "SET BLEND TIME" (AJUSTAR TIEMPO DE LICUADO).



Agregue todos los ingredientes, incluidos los líquidos, en la canasta de filtro. (NOTA: El orden es indistinto).

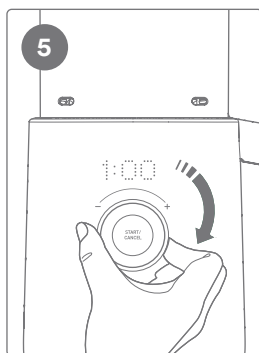
Asegúrese de que la boquilla está cerrada antes de agregar agua u otro líquido. No llene la cámara por encima de la línea de LLENADO MÁXIMO.



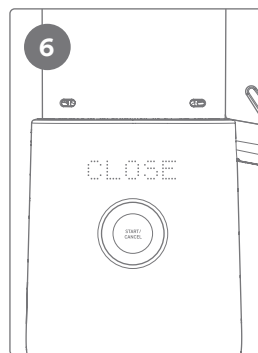
El tiempo de licuado predeterminado es de 1:00 minuto.

Si desea ajustar el tiempo de licuado a un valor más bajo, gire la perilla de control hacia la izquierda para reducir el tiempo de licuado a un mínimo de 5 segundos.

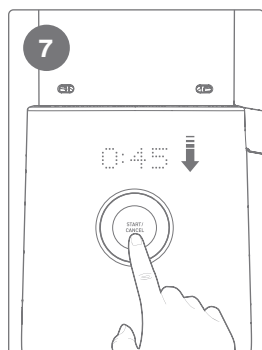
Nota: Si se disminuye el tiempo a menos de 0:05 segundos, se activará automáticamente el ciclo de "SPIN ONLY" (SOLO CENTRIFUGADO).



Si desea ajustar el tiempo de licuado a un valor más alto, gire la perilla de control hacia la derecha para aumentar el tiempo a un máximo de 1:00 minuto.

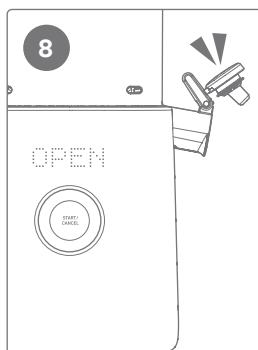


Nota: Asegúrese de que la boquilla está cerrada, ya que el licuado no se iniciará si la boquilla está abierta. La pantalla le indicará al usuario que debe cerrar la boquilla con el mensaje "CLOSE SPOUT" (CERRAR BOQUILLA).

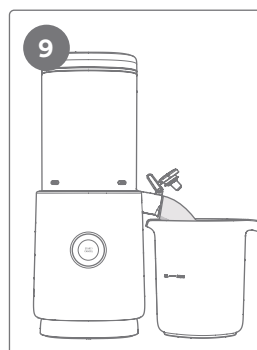


Presione el botón de START (INICIAR): el proceso de licuado comenzará y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

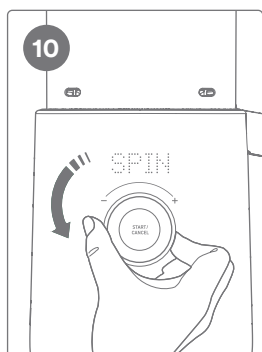
Nota: Presione el botón de CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento para detener y restablecer el funcionamiento.



Una vez finalizado el licuado, la pantalla le indicará al usuario que abra la boquilla con el mensaje "OPEN SPOUT" (ABRIR BOQUILLA).



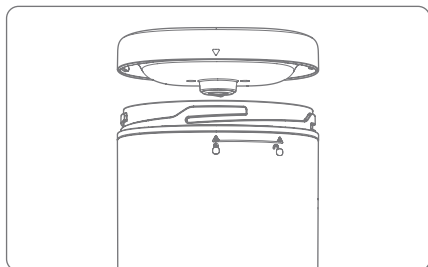
Abra la boquilla para que salga la leche durante una cuenta regresiva de 0:10 segundos y, luego, el ciclo de centrifugado se ejecutará automáticamente durante 0:45 segundos. La leche seguirá saliendo durante el centrifugado.



Si quiere obtener una pulpa más seca, puede repetir el ciclo de centrifugado.

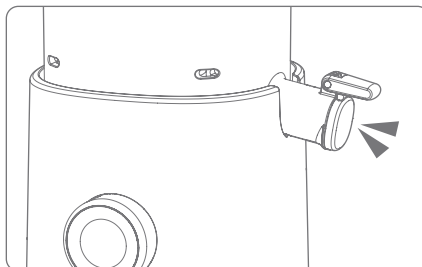
Para ejecutar el ciclo de centrifugado, gire la perilla de control hacia la izquierda hasta que aparezca el mensaje "SPIN ONLY" (SOLO CENTRIFUGADO) y presione el botón de START (INICIAR) para centrifugar durante 0:45 segundos.

## CONSEJOS



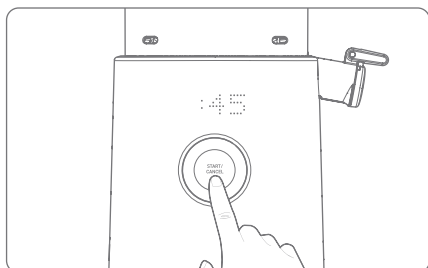
### TAPA

Cierre la tapa completamente para iniciar el procesamiento. Si se abre la tapa en cualquier momento durante el funcionamiento, la unidad se detendrá y se restablecerá el programa a los valores predeterminados.



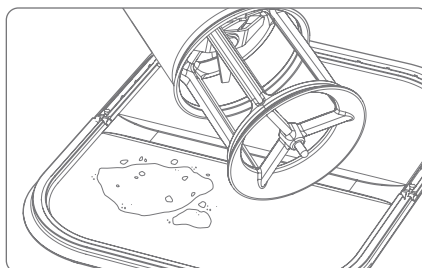
### TAPA DE LA BOQUILLA

Asegúrese de que la tapa de la boquilla esté completamente cerrada antes de agregar ingredientes.



### CICLO DE CENTRIFUGADO

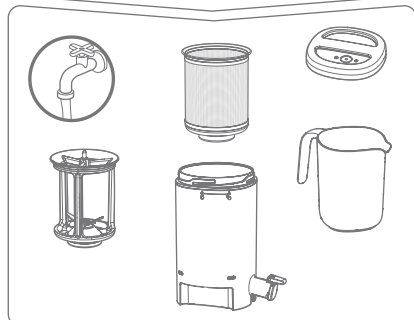
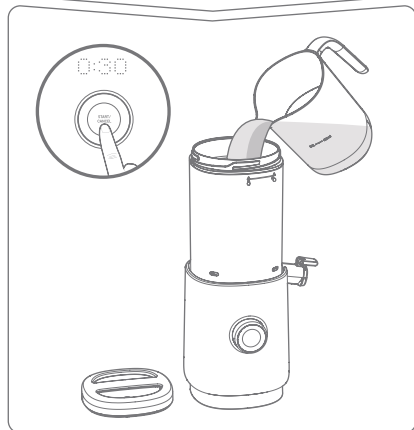
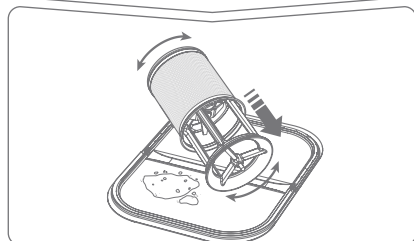
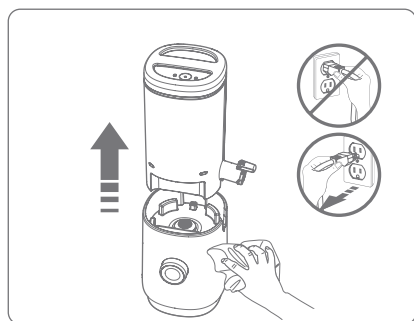
El propósito del ciclo de centrifugado es eliminar el líquido de la pulpa y ayudar con la limpieza recogiendo la pulpa en las paredes de la canasta de filtro.



### ALMACENAMIENTO DE LA PULPA

Extraiga la pulpa de la canasta de filtro directamente sobre la bolsa para pulpa. Pliegue hacia arriba y cierre la bolsa. Guárdela en la nevera durante 6 días o congélela.

## DESENSAMBLAJE Y LIMPIEZA



### DESENSAMBLAJE

01. RETIRE EL CONJUNTO DEL FILTRO DE LA CÁMARA.
02. COLOQUE EL CONJUNTO DEL FILTRO SOBRE LA BOLSA PARA PULPA PLANA.
03. RETIRE EL SOPORTE DE LAS CUCHILLAS DE LA CANASTA DE FILTRO TOMANDO LA PARTE SUPERIOR DEL SOPORTE DE LAS CUCHILLAS Y GIRÁNDOLO LENTAMENTE MIENTRAS LO RETIRA.
04. LA PULPA SALDRÁ DURANTE ESTE PROCESO, Y CUALQUIER RESTO DE PULPA QUE NO SALGA NATURALMENTE PUEDE ELIMINARSE RASPANDO EL SOPORTE DE LAS CUCHILLAS.

### LIMPIEZA DEL M1

01. VUELVA A COLOCAR LA CANASTA DE FILTRO Y EL SOPORTE DE LAS CUCHILLAS.
02. AGREGUE UNAS GOTAS DE DETERGENTE LÍQUIDO Y 5 TAZAS DE AGUA TIBIA A LA CÁMARA.
03. CIERRE LA TAPA, LICÚE DURANTE 30 SEGUNDOS Y LUEGO EJECUTE EL CICLO DE CENTRIFUGADO.
04. UNA VEZ QUE EL CICLO DE CENTRIFUGADO FINALICE, DESENSAMBLE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA Y ENJUÁGUELO CON AGUA TIBIA EN EL FREGADERO.
05. UTILICE UNA ESPONJA O UN CEPILLO DE LIMPIEZA PARA LIMPIAR LOS RESTOS. ASEGÚRESE DE QUE LA CANASTA DE FILTRO ESTÁ LIMPIA, YA QUE LOS RESTOS DE PULPA PUEDEN DETERIORAR LA CALIDAD DEL FILTRADO CON EL TIEMPO.
06. DEJE SECAR AL AIRE O SEQUE CON UN PAÑO DE COCINA LIMPIO.
07. CUANDO LIMPIE LA BASE, UTILICE SOLO UN PAÑO HÚMEDO. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.
08. ASEGÚRESE DE QUE EL M1 ESTÉ COMPLETAMENTE SECO ANTES DE VOLVER A ENSAMBLARLO.

**Nota:** Recomendamos limpiar el aparato inmediatamente después del uso para evitar cualquier acumulación o malos olores.

Todas las piezas solamente se pueden lavar a mano. No use la máquina lavavajillas para ninguna de las piezas, ya que podría dañarlas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Queremos que tenga la mejor experiencia con su preparador de leche M1 y estaremos encantados de brindarle asistencia. Si tiene alguna pregunta o problema durante el uso de su preparador de leche M1, es posible que encuentre respuestas en nuestra lista de consejos para la solución de problemas a continuación. Si necesita ayuda adicional, comuníquese con nuestro equipo de Servicio al Cliente en [namawell.com/contact](http://namawell.com/contact). Le recomendamos que documente cualquier problema que tenga con fotos y videos, ya que esto nos servirá de ayuda para ofrecerle un mejor servicio. Envíenos sus fotos y videos junto con su consulta.

### 01. OLOR DEL MOTOR

- Los olores que se producen al utilizar este producto las primeras veces son normales y desaparecerán después de algunos usos. Este olor se debe a que el nuevo material aislante del motor se calienta repentinamente al poner en marcha el motor en los primeros usos. El aislamiento protege los bobinados del motor de cortocircuitos y contaminación.
- Sobrecargar el motor por agregar ingredientes muy viscosos o demasiados ingredientes por encima de la línea de llenado máximo puede hacer que el motor emita olor. Si el olor persiste, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.

### 02. EL PRODUCTO NO ENCIENDE

- Asegúrese de que el conjunto de la cámara esté bien ensamblado y correctamente alineado en la base. Consulte la sección de ensamblaje en las páginas 36-37.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido en la parte posterior de la base esté encendido; consulte la página 43.
- Compruebe si el cable de alimentación está conectado correctamente a la base y al tomacorriente. A veces, el cable de alimentación no está completamente introducido en la parte posterior de la base. Si el cable de alimentación está correctamente enchufado, es posible que el tomacorriente no funcione, por lo que le recomendamos enchufar el aparato en otro tomacorriente para verificarlo.
- Compruebe si la unidad está en modo de espera. Tras 5 minutos de inactividad, la pantalla se oscurecerá y el botón de iniciar/cancelar parpadeará lentamente. Pulse el botón de iniciar/cancelar para volver a activar la unidad.

### 03. EL PRODUCTO ESTÁ CORRECTAMENTE CONECTADO A LA ALIMENTACIÓN, PERO NO ENCIENDE

- Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada en la cámara. Consulte las instrucciones de ensamblaje en las páginas 36-37. El producto no funcionará si la tapa no está colocada correctamente.
- Compruebe que la tapa de la boquilla esté cerrada. Los sensores de seguridad impedirán que el producto se encienda si la tapa de la boquilla está abierta.
- Si la perilla de control parpadea lentamente, asegúrese de que la tapa de la jarra y la tapa de la boquilla estén bien cerradas. La pantalla quedará en espera y la perilla de control parpadeará lentamente hasta que las piezas estén correctamente ensambladas.

#### 04. EL PRODUCTO DEJA DE FUNCIONAR DE REPENTE

- Verifique y asegúrese de que la cámara no esté sobrecargada con ingredientes por encima de la línea de llenado máximo y que los ingredientes tengan menos de 2,5 cm (1 pulgada) de largo.
- ERROR DE TEMPERATURA: Si el producto se sobrecarga o ejecuta demasiados ciclos repetidos, es posible que el motor se detenga debido a la protección contra sobrecarga térmica y aparecerá el mensaje “THERM ERROR” (ERROR DE TEMPERATURA) en la pantalla.
  - Deje que el producto se enfríe durante al menos 30 minutos o hasta que ya no se muestre el error en la pantalla.
  - Recomendamos dejar que el producto se enfríe durante al menos 1 minuto entre ciclos.
  - No utilice el producto continuamente durante más de 10 ciclos.

#### 05. LA PANTALLA MUESTRA LOS MENSAJES “ERROR BLEND” (ERROR AL LICUAR) O “ERROR SPIN” (ERROR AL CENTRIFUGAR)

- ERROR AL LICUAR: Durante el ciclo de licuado, si la unidad no puede regular la velocidad correctamente, se activará una protección que detendrá automáticamente la unidad y aparecerá el mensaje “ERROR BLEND” (ERROR AL LICUAR) en la pantalla. Asegúrese de no haber agregado ingredientes por encima de la línea de llenado máximo. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.
- ERROR AL CENTRIFUGAR: Durante el ciclo de centrifugado, si la unidad no puede regular la velocidad correctamente, se activará una protección que detendrá automáticamente la unidad y aparecerá el mensaje “ERROR SPIN” (ERROR AL CENTRIFUGAR) en la pantalla. Asegúrese de no haber agregado ingredientes por encima de la línea de llenado máximo. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.

#### 06. RUIDO INUSUAL AL LICUAR O CENTRIFUGAR

- Es normal oír una variación de ruidos cuando el producto está licuando o centrifugando. Si le preocupa, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama para solicitar ayuda.

#### 07. LA PULPA ESTÁ HÚMEDA

- Es normal que haya variaciones de humedad de la pulpa con diversos ingredientes. Este producto se diseñó para optimizar los resultados con una amplia gama de ingredientes. Si desea obtener una pulpa más seca, recomendamos ejecutar el SPIN CYCLE (CICLO DE CENTRIFUGADO) más veces. Consulte el paso 10 en la página 43.
- No remoje los ingredientes en el conjunto de la cámara, dado que esto puede perjudicar el funcionamiento del producto o dañar las piezas. Los ingredientes podrían atascarse y obstruir la canasta de filtro.
- Es posible que las recetas que incluyen avena produzcan una pulpa más húmeda. Para recetas a base de avena, recomendamos agregar agua fría para ayudar a procesar los ingredientes de forma más eficiente.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

### 08. EL PRODUCTO VIBRA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Es normal que el producto se tambalee ligeramente debido a las vibraciones producidas por el conjunto de la base y la cámara. La base tiene un sensor que detecta y controla las vibraciones. Las vibraciones excesivas pueden ser causadas por la sobrecarga de ingredientes o la presencia de piezas dañadas; consulte la tabla a continuación:

| Problema                   | Observación   | Recomendación  |
|----------------------------|---|--|
| <b>Sobrecarga</b>          | <b>El nivel de ingredientes supera el nivel de llenado máximo</b> | Reduzca la cantidad de ingredientes para que el volumen total no supere la línea de llenado máximo.  |
|                            | <b>Relación líquidos/sólidos demasiado baja</b>                   | Aumente la cantidad de líquidos al licuar para mejorar la circulación de los ingredientes.   |
| <b>Daños en las piezas</b> | <b>Soporte de las cuchillas</b>                                   | Inspeccione el soporte de las cuchillas para detectar cualquier daño. Si encuentra alguno, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.   |
|                            | <b>Canasta de filtro</b>  | Inspeccione el filtro para detectar cualquier daño. Si encuentra alguno, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.   |
|                            | <b>Conjunto del cubo de la tapa</b>                               | Inspeccione el conjunto del cubo de la tapa en el que se coloca el pasador del soporte de las cuchillas para detectar cualquier signo de daño, desgaste o rotura. Si encuentra alguno, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama. |
|                            | <b>Acoplamiento de transmisión</b>                                | Inspeccione los acoplamiento metálicos de transmisión de la base y la cámara para detectar daños. Si encuentra alguno, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.   |

# GARANTÍA

## 01 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

|                                   |   |   |  |
|-----------------------------------|---|---|--|
| <b>Producto</b>                   | Preparador de leche vegetal   | <b>Longitud del cable de alimentación</b>       | 0,9 m (35,43 in)   |
| <b>Modelo</b>                     | M1  | <b>Motor</b>                                    | Monofásico universal   |
| <b>Número de modelo</b>           | MM100   | <b>Fusible</b>                                  | 250 V, 10 A  |
| <b>Voltaje nominal</b>            | 120 V   | <b>Peso (incluido el conjunto de la cámara)</b> | 5,4 kg (11,9 lb)   |
| <b>Frecuencia nominal</b>         | 60 Hz   | <b>Dimensiones</b>                              | Ancho: 220 mm (8,7 in)/<br>largo: 185 mm (7,3 in)/alto: 415 mm (16,3 in) |
| <b>Consumo de energía nominal</b> | 600 W   | <b>Tiempo de uso estándar</b>                   | 20 minutos o menos   |
| <b>RPM</b>                        | 10 000 para el ciclo de licuado<br>y 2500 para el ciclo de centrifugado |   |  |

## 02 TARJETA DE GARANTÍA

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| <b>Número de pedido</b> | <b>Nombre del cliente</b> |
| <b>Número de serie</b>  | <b>Correo electrónico</b> |
| <b>Modelo</b>           | <b>Fecha de compra</b>    |

**Registro:** La garantía de su producto Nama se registra automáticamente a partir de la fecha de compra, por lo que no es necesario que realice este paso adicional. Si necesita ayuda con su producto Nama, comuníquese con nuestro equipo de atención. Asegúrese de conservar el número de pedido original y la dirección de correo electrónico utilizada para la compra.

Esto certifica que el preparador de leche vegetal de Nama modelo número MM100/MM122 está cubierto bajo la garantía de Nama, que indica que está libre de defectos en materiales y mano de obra.

Nama ofrece una garantía de quince (15) años para todas las piezas a partir de la fecha en que el dueño original compró el producto. 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 accidentes, uso indebido, abuso, uso comercial, alteración, incumplimiento de instrucciones de uso, o daños causados por piezas o servicios no autorizados por Nama. Si su producto se dañó durante el transporte, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama con su número de pedido y las imágenes del daño. Nama declina todas las responsabilidades por daños emergentes derivados de pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato.

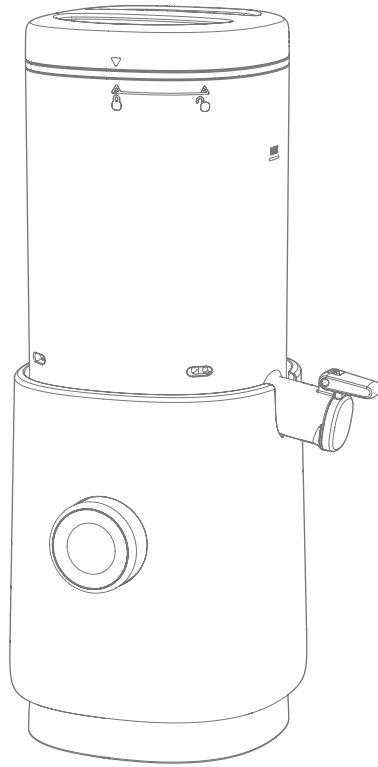
Para obtener más información sobre la garantía de su producto Nama, consulte nuestra política de garantía en nuestro sitio web en <https://namawell.com/pages/nama-M1>.

Para obtener asistencia y servicio ante una dificultad técnica, comuníquese con nuestro Servicio al Cliente en [namawell.com/contact](https://namawell.com/contact) o llamando al (833) 253-6262.

## 03 PERIODO DE GARANTÍA

|                            |                                |                                    |   |
|----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|---|
| <b>Producto</b>            | Preparador de leche vegetal M1 | <b>Fabricante</b>                  | <b>nama</b>   |
| <b>Periodo de garantía</b> | 15 años                        | <b>Servicio al Cliente de Nama</b> | <a href="https://namawell.com/contact">namawell.com/contact</a><br>Llamada sin costo: 833-253-NAMA (6262) |

## NOTAS



**nama**<sup>®</sup>  
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](mailto:dan@namawell.com) ou à les faire parvenir à notre équipe de service à la clientèle à l'adresse [support@namawell.com](mailto:support@namawell.com).

SUIVEZ-NOUS EN LIGNE SUR [WWW.NAMAWELL.COM](http://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..... | <b>54</b> |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....           | <b>56</b> |
| PIÈCES ET ACCESSOIRES.....           | <b>60</b> |
| ASSEMBLAGE.....                      | <b>62</b> |
| INTERFACE ET AFFICHAGE.....          | <b>64</b> |
| CAPTEURS.....                        | <b>66</b> |
| INGRÉDIENTS.....                     | <b>67</b> |
| UTILISATION.....                     | <b>68</b> |
| CONSEILS.....                        | <b>70</b> |
| DÉMONTAGE/NETTOYAGE.....             | <b>71</b> |
| DÉPANNAGE.....                       | <b>72</b> |
| GARANTIE.....                        | <b>75</b> |
| REMARQUES.....                       | <b>76</b> |

## 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](mailto:SUPPORT@NAMAWELL.COM) (COURRIEL) OU [NAMAWELL.COM/CONTACT](http://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 MARCHÉ 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 MARCHÉ. 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 RÉCIPENT 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.

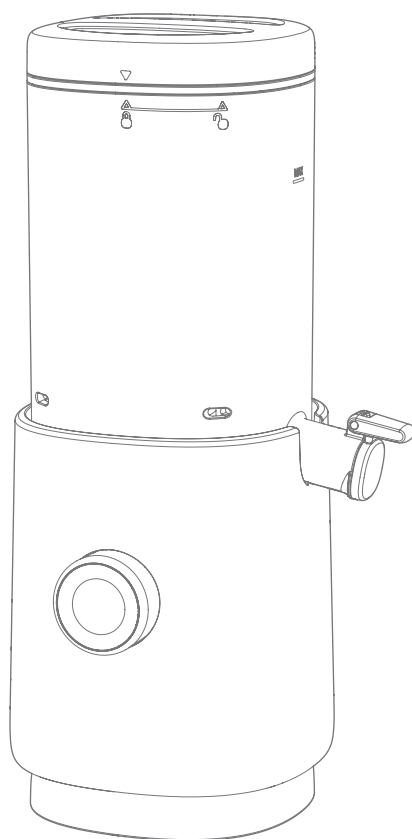
- NE PAS L'UTILISER EN CONTINU PENDANT UNE DURÉE SUPÉRIEURE À 10 CYCLES CONSÉCUTIFS. CELA POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE DU MOTEUR ET ENTRAÎNER UN DYSFONCTIONNEMENT. AU CAS OÙ L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ DE MANIÈRE CONTINUE, LE LAISSER REFROIDIR PENDANT 60 MINUTES OU PLUS AVANT DE L'UTILISER.
- TOUJOURS 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 MARCHÉ, 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



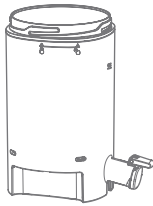
Encadrement des lames



Filtre

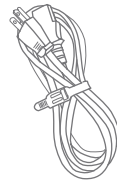


Chambre

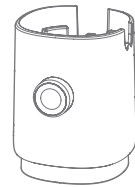


### PIÈCES DE LA BASE

Cordon d'alimentation



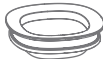
Base



---

### ACCESSOIRES

Couvercle du pichet



Pichet



Brosse de nettoyage



Pochette à pulpe



# DÉTAILS DE LA CHAMBRE ET DE LA BASE

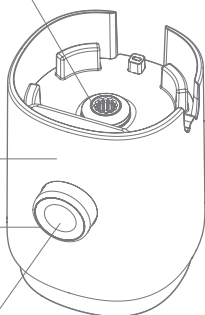
## AVANT DE LA BASE

Accouplement  
de l'axe  
d'entraînement

Affichage numérique

Bouton de réglage

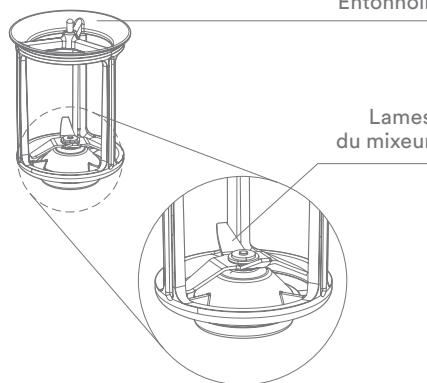
Bouton  
DÉMARRER/  
ANNULER



## ENCADREMENT DES LAMES

Entonnoir

Lames  
du mixeur



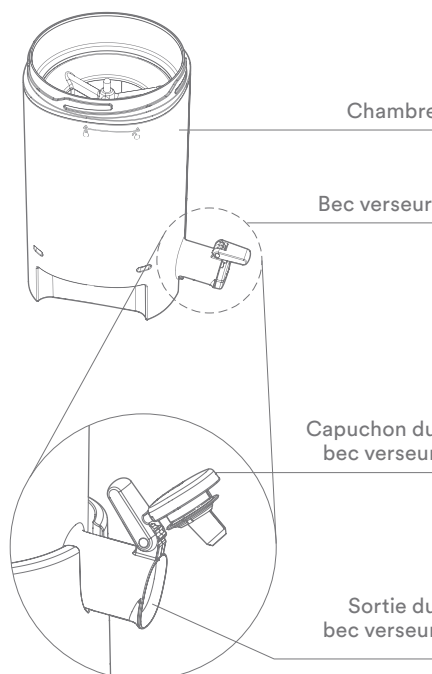
## CHAMBRE

Chambre

Bec verseur

Capuchon du  
bec verseur

Sortie du  
bec verseur

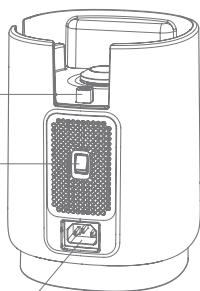


## ARRIÈRE DE LA BASE

Verrouillage  
de sécurité

Interrupteur  
d'alimentation

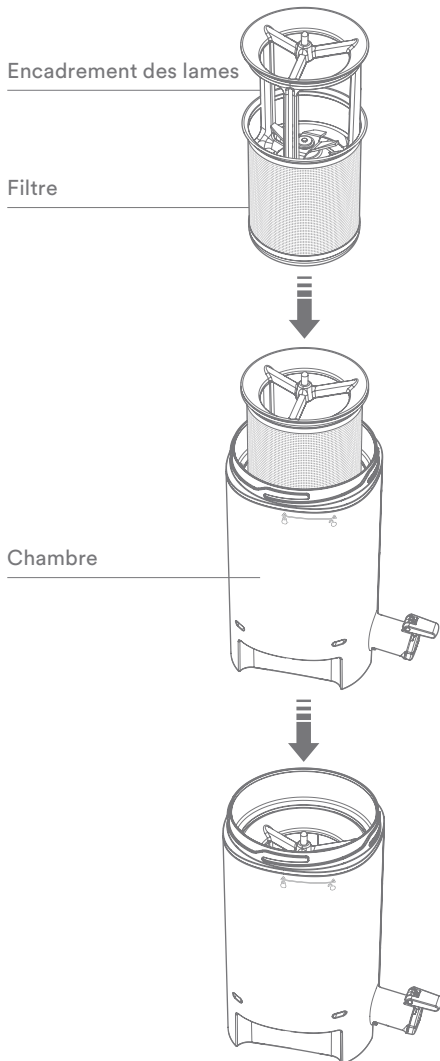
Entrée  
d'alimentation



## ASSEMBLAGE

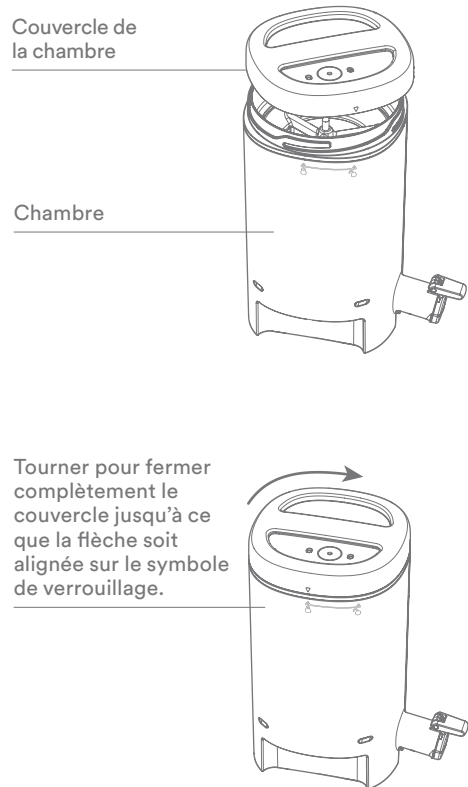
### ÉTAPE 1 ASSEMBLER L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE

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



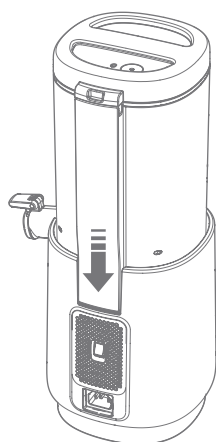
### ÉTAPE 1 (SUITE)

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



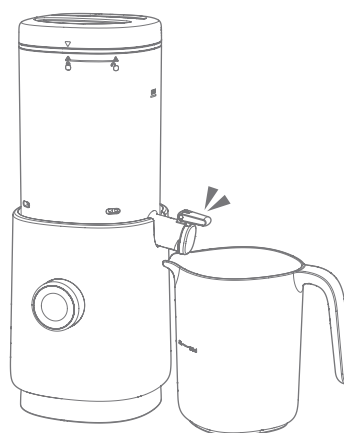
## ÉTAPE 2 ALIGNER L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE SUR L'ARRIÈRE DE LA BASE

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

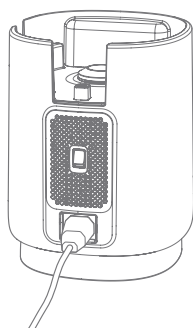


## ÉTAPE 3 PLACER LE PICHET SOUS LE BEC VERSEUR

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

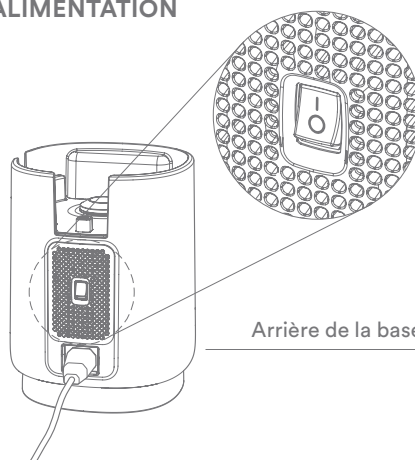


## ÉTAPE 4 BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA BASE ET BRANCHER À LA SOURCE D'ALIMENTATION



Arrière de la base

## ÉTAPE 5 ALLUMER L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION

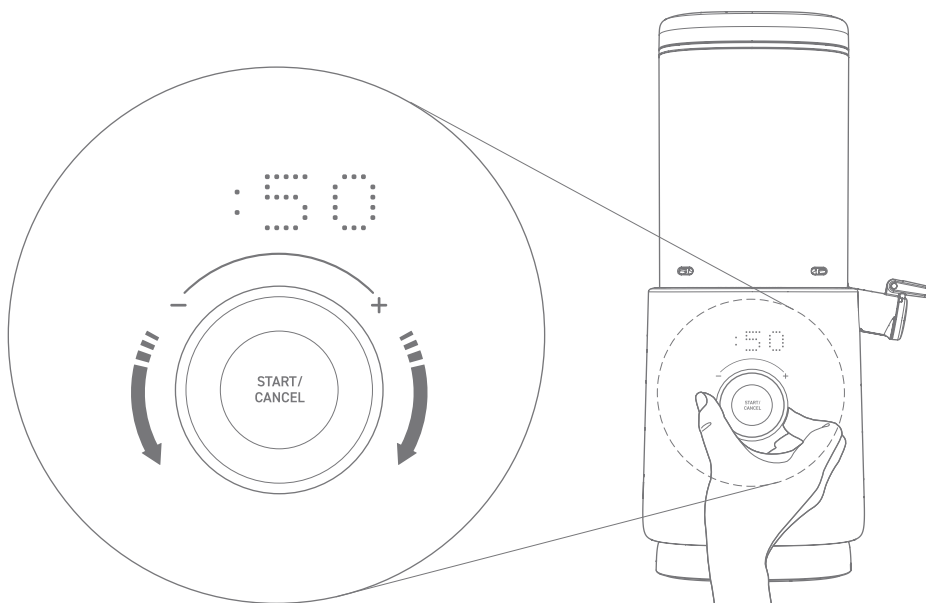


Arrière de la base

## 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.

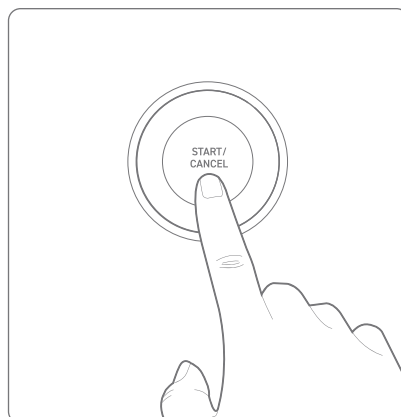


### BOUTON START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER)

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.

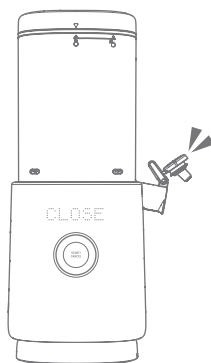
Le traitement peut être interrompu à tout moment.



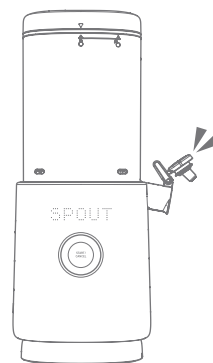
L'écran peut également afficher des messages tels que :

### CLOSE SPOUT (FERMER LE BEC VERSEUR)

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



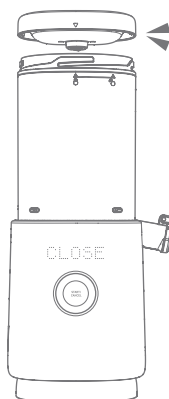
Affichage 1



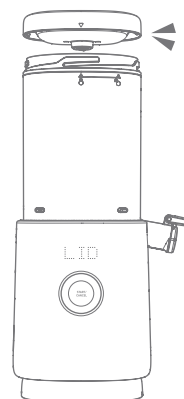
Affichage 2

### 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.



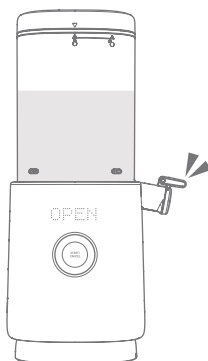
Affichage 1



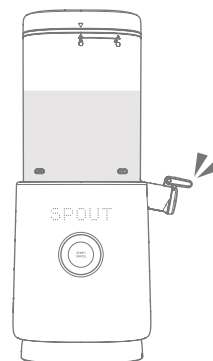
Affichage 2

### 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

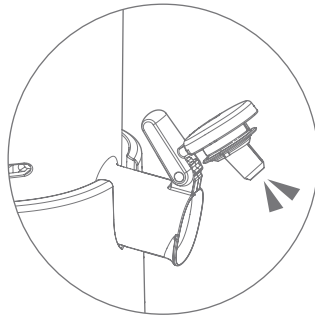
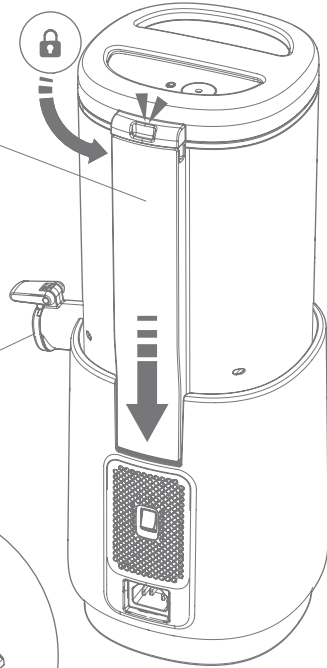
La machine à lait ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fixé sur l'ensemble de la chambre.

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.

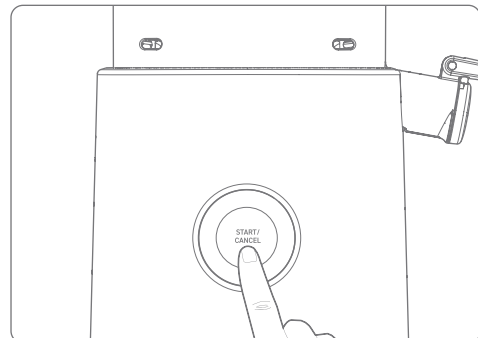
OPEN SPOUT (OUVRIR LE BEC VERSEUR) signale que le cycle de mélange est terminé et qu'il faut ouvrir le bec verseur pour distribuer le lait et pour démarrer automatiquement le cycle de centrifugation.



### 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 optimums.

Il n'est pas nécessaire de prétrempier 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

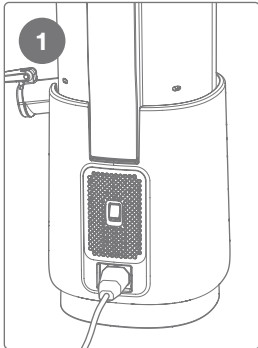
### ÉDULCORANTS NATURELS

Sucre de coco  
Dates  
Miel  
Sirop d'érable

### SAVEURS SUPPLÉMENTAIRES

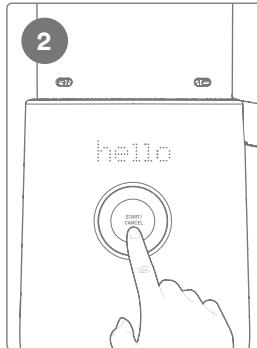
Bananes  
Baies  
Poivre noir  
Poudre de cacao  
Cardamome  
Cannelle  
Noix de coco  
Huile de coco  
Café  
Gingembre  
Poudre de Matcha  
Poudre protéinée  
Sel marin en paillettes  
Thés  
Curcuma  
Extrait de vanille

## 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.



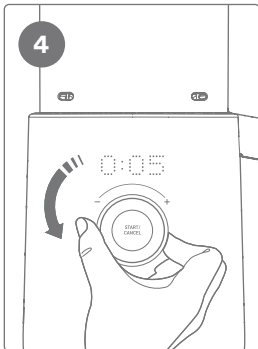
L'écran s'allume et « hello » s'affiche pendant 5 secondes. Ensuite, 1:00 minute s'affiche à l'écran.

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.)

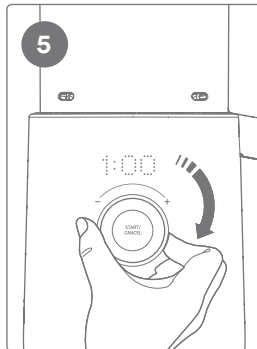
Vérifier que le bec verseur est fermé avant d'ajouter de l'eau ou du liquide. Ne pas remplir la chambre au-delà de la ligne de REMPLISSAGE MAX.



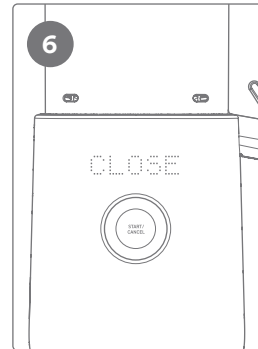
Le temps de mélange par défaut est réglé sur 1:00 minute.

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.

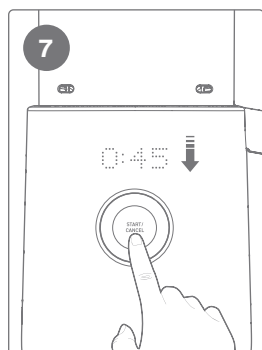
Remarque : Une diminution inférieure à 0:05 secondes enclenchera automatiquement le cycle SPIN ONLY (CENTRIFUGATION UNIQUEMENT).



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.

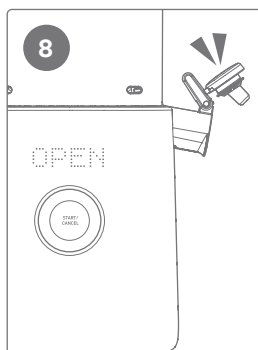


Remarque : Vérifier que le bec verseur est fermé, le mélange ne commencera pas si le bec verseur est ouvert, l'écran invitera l'utilisateur à CLOSE SPOUT (FERMER LE BEC VERSEUR).

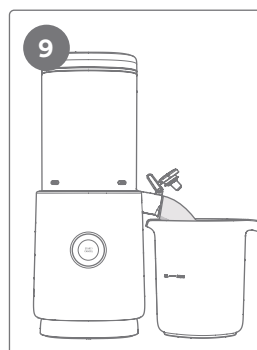


Appuyer sur le bouton START (DÉMARRER), le mélange commence et le compte à rebours s'enclenche.

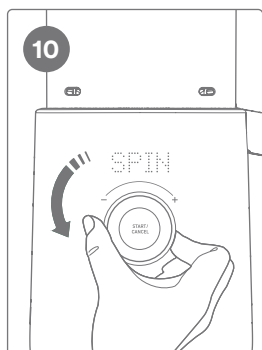
Remarque : Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULER) à tout moment pour arrêter et réinitialiser l'opération.



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



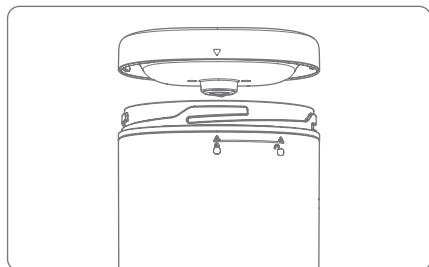
Ouvrir le bec verseur pour libérer le lait pendant un compte à rebours de 0:10 secondes, puis le cycle de centrifugation se déroulera automatiquement pendant 0:45 secondes. Le lait continuera de s'écouler pendant la centrifugation.



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

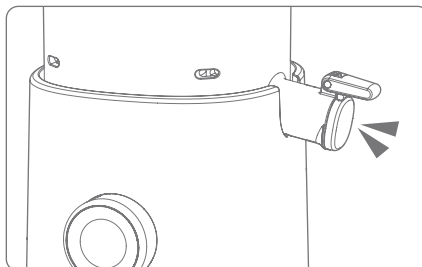
Pour lancer le cycle de centrifugation, tourner le bouton de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à ce que SPIN ONLY (CENTRIFUGATION UNIQUEMENT) s'affiche et appuyer sur START (DÉMARRER) pour centrifuger pendant 0:45 secondes.

## CONSEILS



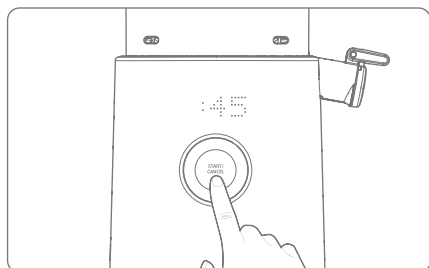
### COUVERCLE

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.



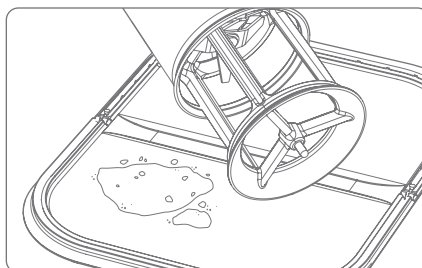
### CAPUCHON DU BEC VERSEUR

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



### CYCLE DE CENTRIFUGATION

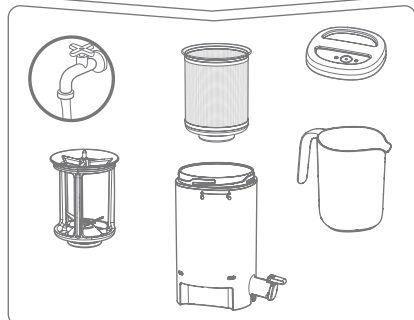
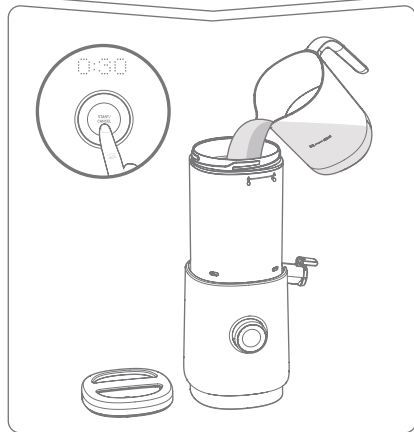
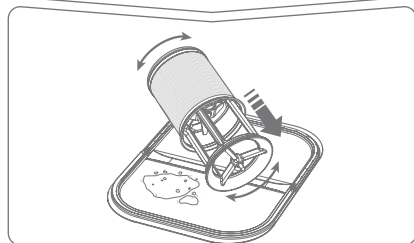
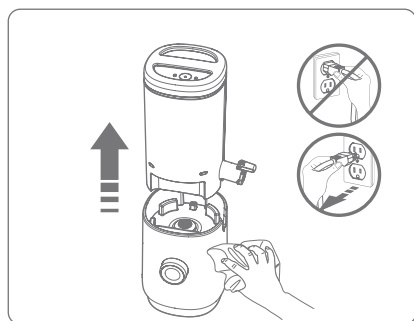
Le cycle de centrifugation a pour but d'éliminer le liquide des pulpes et de faciliter le nettoyage en recueillant les pulpes sur les parois du filtre.



### 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 POCHE 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 GRATÉE 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 BROSSE 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](http://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   |
|--------------------------|---|--|
| <b>Surcharge</b>         | <b>Le niveau des ingrédients dépasse le niveau de remplissage maximal</b> | Réduire la quantité d'ingrédients de manière à ce que le volume total ne dépasse pas la ligne de remplissage maximum.  |
|                          | <b>Le rapport entre les liquides et les solides est trop faible</b>       | Augmenter les liquides lors du mélange pour améliorer la circulation des ingrédients.  |
| <b>Domage à la pièce</b> | <b>Encadrement des lames</b>  | 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.  |
|                          | <b>Filtre</b>   | 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.  |
|                          | <b>Assemblage du moyeu du couvercle</b>                                   | 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. |
|                          | <b>Accouplements de transmission</b>                                      | 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

|                               |   |   |  |
|-------------------------------|---|---|--|
| <b>Produit</b>                | Machine à lait végétal  | <b>Longueur du cordon d'alimentation</b>      | 0,9 m (35,43 po)   |
| <b>Modèle</b>                 | M1  | <b>Moteur</b>                                 | Monophasé universel  |
| <b>Numéro de modèle</b>       | MM100   | <b>Fusible</b>                                | 250 V 10 A   |
| <b>Tension nominale</b>       | 120 V   | <b>Poids (ensemble de la chambre compris)</b> | 5,4 kg/11,9 lb   |
| <b>Fréquence nominale</b>     | 60 Hz   | <b>Dimensions</b>                             | L 220 mm (8,7 po)/I 185 mm (7,3 po)/<br>H 415 mm (16,3 po) |
| <b>Consommation d'énergie</b> | 600 W   | <b>Temps d'utilisation</b>                    | 20 minutes ou moins  |
| <b>RPM</b>                    | 10 000 cycles de mélange et<br>2 500 cycles de centrifugation |   |  |

## 02 CARTE DE GARANTIE

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| <b>Numéro de commande</b> | <b>Nom du client</b> |
| <b>Numéro de série</b>    | <b>Courriel</b>      |
| <b>Modèle</b>             | <b>Date d'achat</b>  |

**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 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 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](https://namawell.com/contact) ou composez le (833) 253-6262.

## 03 PÉRIODE DE GARANTIE

|   |  |
|---|--|
| <b>Produit</b><br>Machine à lait végétal M1 | <b>Fabricant</b><br><b>nama</b>  |
| <b>Période de garantie</b><br>15 ans        | <b>Service à la clientèle de Nama</b><br><a href="https://namawell.com/contact">namawell.com/contact</a><br>Appel sans frais : 833-253-NAMA (6262) |

## REMARQUES



# nama<sup>®</sup>

NAMAWELL.COM

**Printed with sustainably sourced materials and soy inks. Please recycle or compost per local guidelines.**

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



ML-MM100-UL\_V2