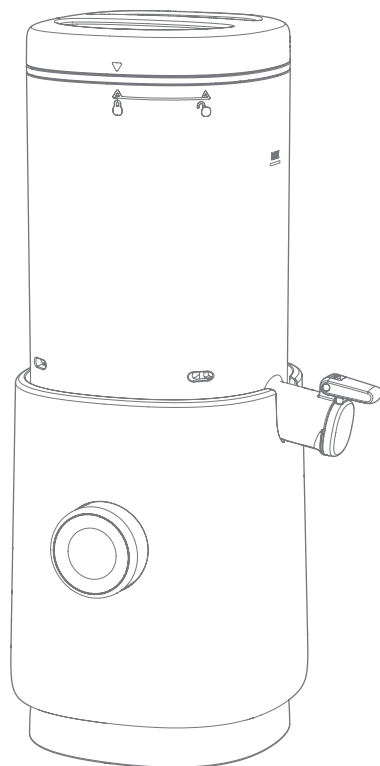




nama[®]
Español

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 o a nuestro equipo de Servicio al Cliente a support@namawell.com.

VISÍTENOS EN LÍNEA EN WWW.NAMAWELL.COM



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

ÍNDICE

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

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 DESENCHUFARLO, TOME 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 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)

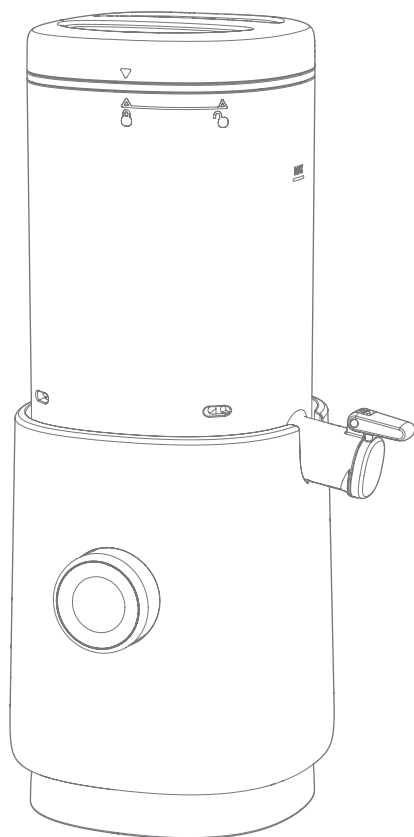


Precauciones durante el funcionamiento

- 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



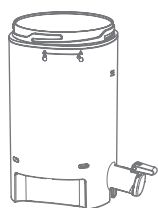
Soporte de las cuchillas



Canasta de filtro

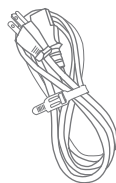


Cámara

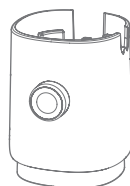


PIEZAS DE LA BASE

Cable de alimentación



Base



ACCESORIOS

Tapa de la jarra



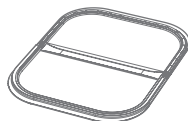
Jarra



Cepillo de limpieza



Bolsa para pulpa



DETALLES DE LA CÁMARA Y LA BASE

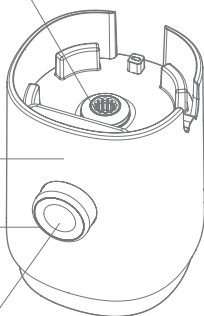
PARTE DELANTERA DE LA BASE

Acoplamiento del eje de transmisión

Pantalla digital

Perilla de control

Botón de INICIAR/
CANCELAR

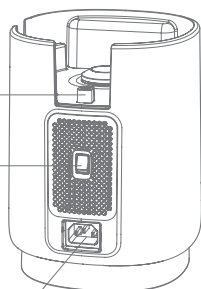


PARTE POSTERIOR DE LA BASE

Bloqueo de seguridad

Interruptor de encendido

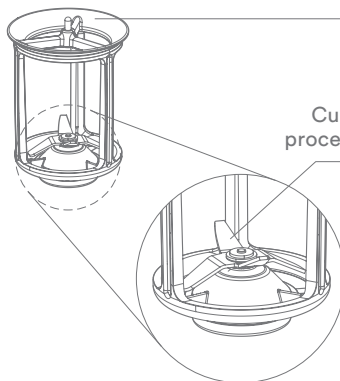
Entrada de corriente



SOPORTE DE LAS CUCHILLAS

Embudo

Cuchillas de procesamiento



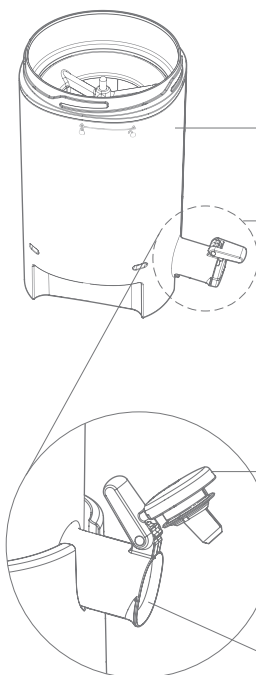
CÁMARA

Cámara

Boquilla

Tapa de la boquilla

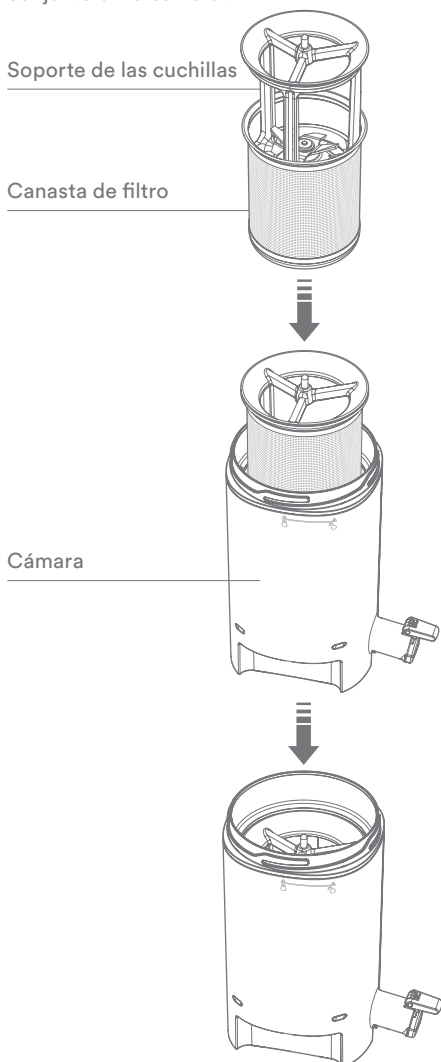
Salida de la boquilla



ENSAMBLAJE

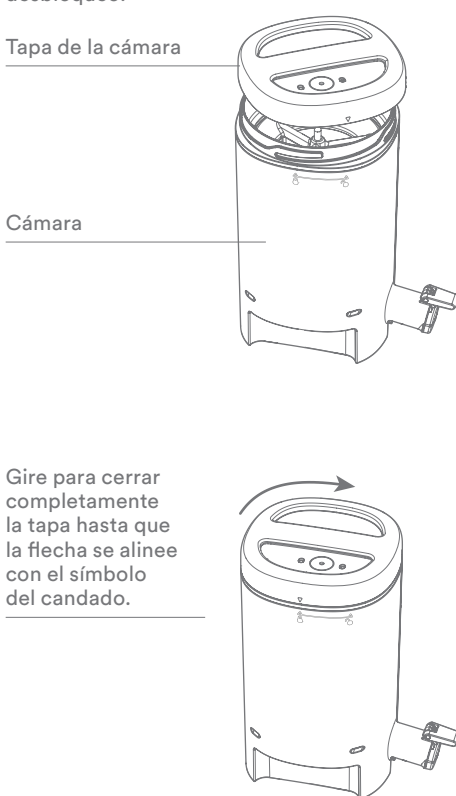
PASO 1 ENSAMBLE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA

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



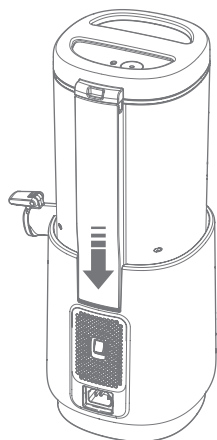
PASO 1 (CONT.)

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



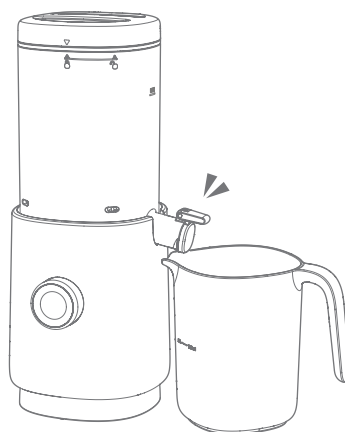
PASO 2 ALINEE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA CON LA PARTE POSTERIOR DE LA BASE

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.

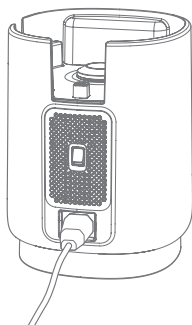


PASO 3 COLOQUE LA JARRA DEBAJO DE LA BOQUILLA

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

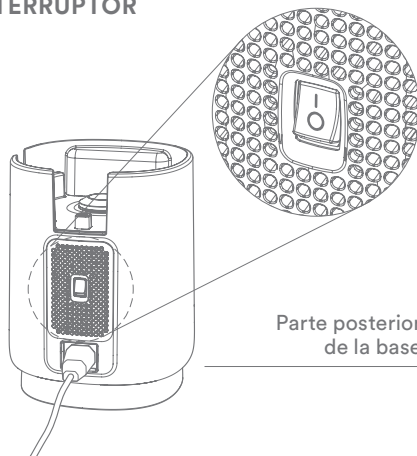


PASO 4 ENCHUFE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN EN LA BASE Y CONÉCTELO A LA CORRIENTE



Parte posterior
de la base

PASO 5 ENCIENDA EL INTERRUPTOR

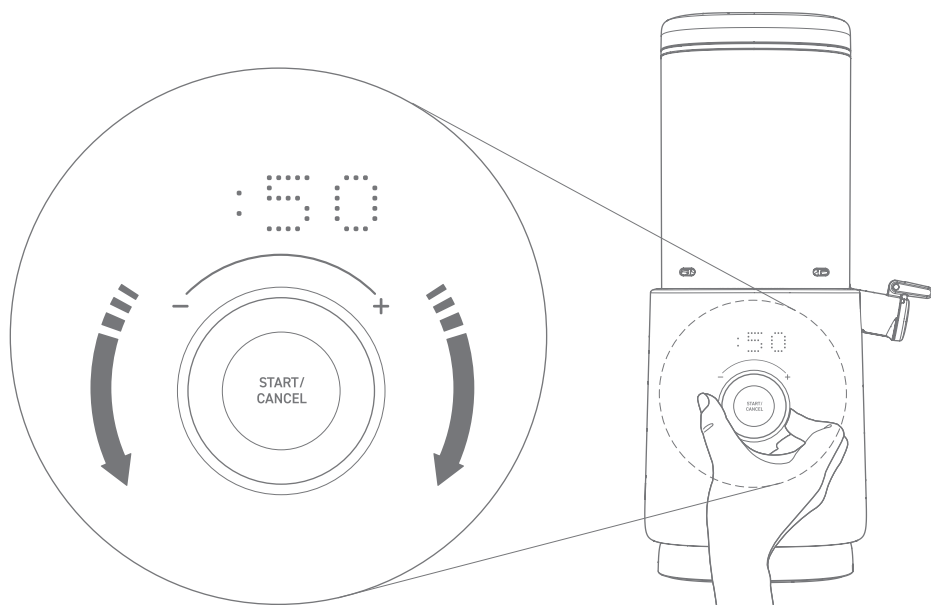


Parte posterior
de la base

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.

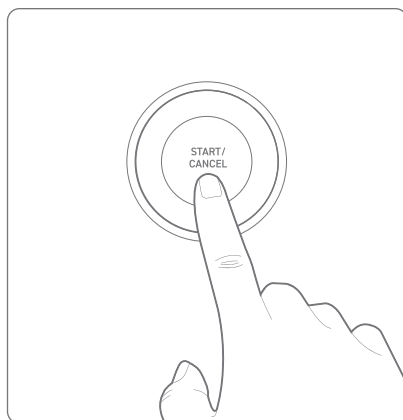


BOTÓN DE START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)

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.

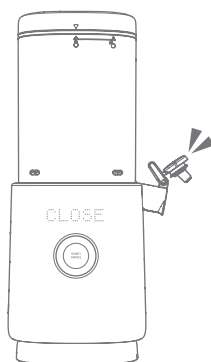
El procesamiento puede cancelarse en cualquier momento.



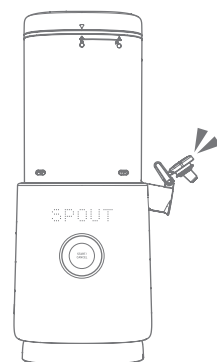
La pantalla también puede mostrar mensajes como:

CLOSE SPOUT (CERRAR BOQUILLA)

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



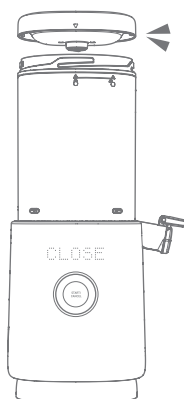
Pantalla 1



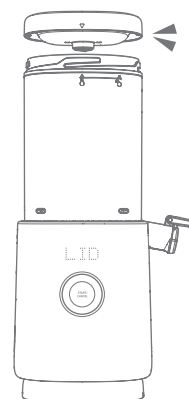
Pantalla 2

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.



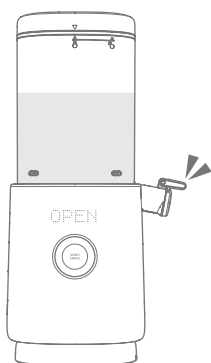
Pantalla 1



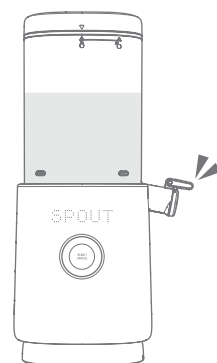
Pantalla 2

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

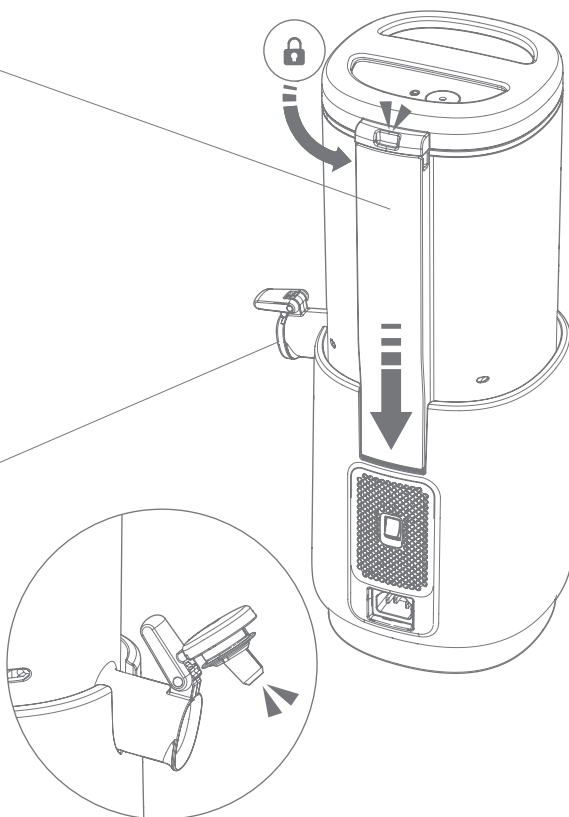
El preparador de leche no funcionará cuando la tapa no esté correctamente asegurada en el conjunto de la cámara.

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.

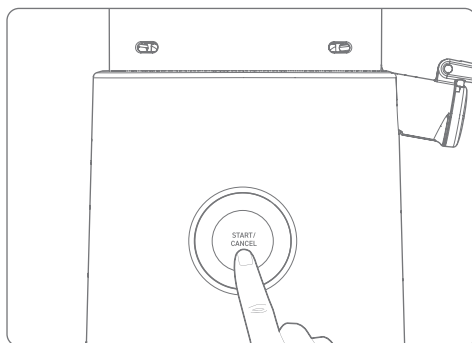


MODO DE ESPERA

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 remojababan 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

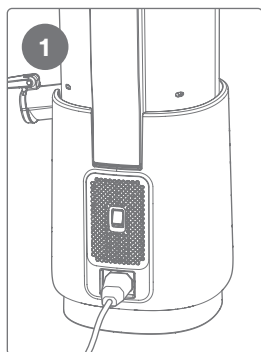
EDULCORANTES NATURALES

Azúcar de coco
Dátiles
Miel
Jarabe de arce

SABORES ADICIONALES

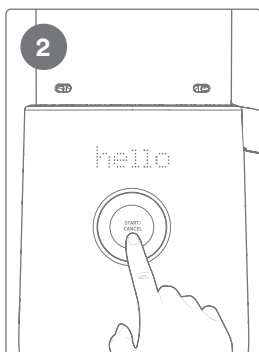
Plátanos
Bayas
Pimienta negra
Cacao en polvo
Cardamomo
Canela
Coco
Aceite de coco
Café
Jengibre
Matcha en polvo
Proteína en polvo
Escamas de sal marina
Tés
Cúrcuma
Extracto de vainilla

CÓMO FUNCIONA



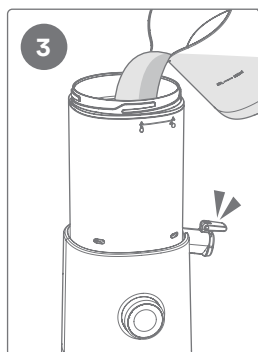
En primer lugar, enchufe el cable de alimentación en la parte posterior de la base y, luego, a un tomacorriente.

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



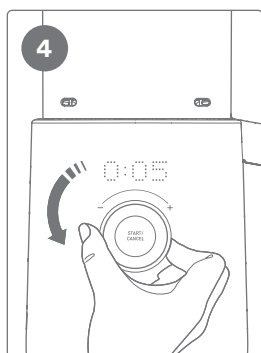
La pantalla se encenderá y aparecerá el texto "hello" durante 5 segundos. A continuación, aparecerá "1:00" en la pantalla, lo que indica un tiempo de 1 minuto.

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).

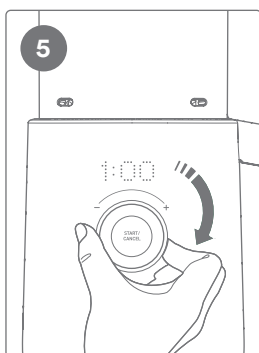
Asegúrese de que la boquilla está cerrada antes de agregar agua u otro líquido. No llene la cámara por encima de la línea de LLENADO MÁXIMO.



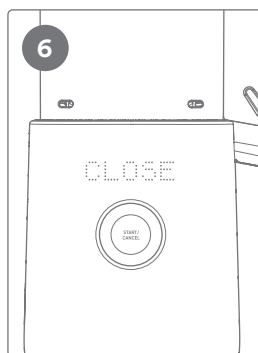
El tiempo de licuado predeterminado es de 1:00 minuto.

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.

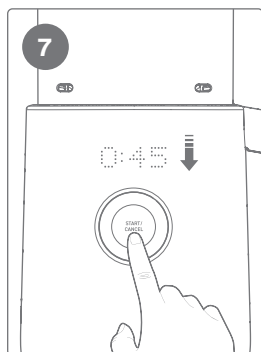
Nota: Si se disminuye el tiempo a menos de 0:05 segundos, se activará automáticamente el ciclo de "SPIN ONLY" (SOLO CENTRIFUGADO).



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.

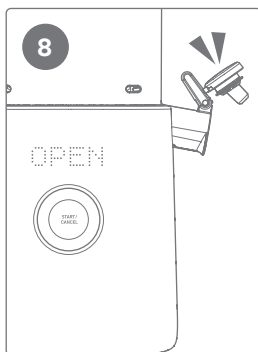


Nota: Asegúrese de que la boquilla está cerrada, ya que el licuado no se iniciará si la boquilla está abierta. La pantalla le indicará al usuario que debe cerrar la boquilla con el mensaje "CLOSE SPOUT" (CERRAR BOQUILLA).

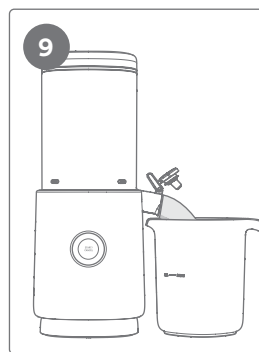


Presione el botón de START (INICIAR): el proceso de licuado comenzará y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

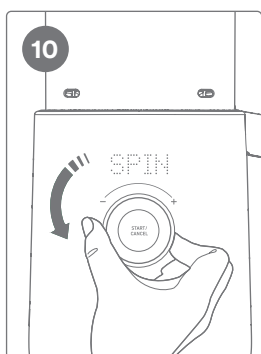
Nota: Presione el botón de CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento para detener y restablecer el funcionamiento.



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



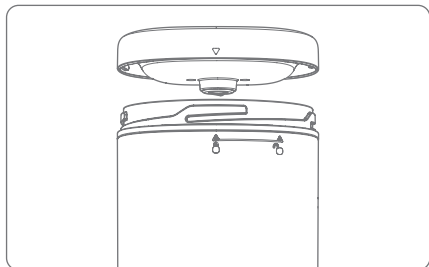
Abra la boquilla para que salga la leche durante una cuenta regresiva de 0:10 segundos y, luego, el ciclo de centrifugado se ejecutará automáticamente durante 0:45 segundos. La leche seguirá saliendo durante el centrifugado.



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

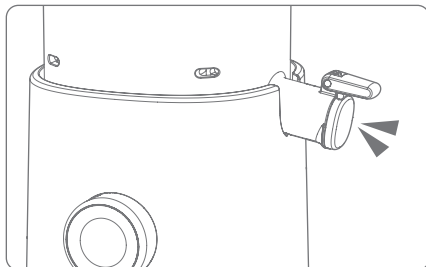
Para ejecutar el ciclo de centrifugado, gire la perilla de control hacia la izquierda hasta que aparezca el mensaje "SPIN ONLY" (SOLO CENTRIFUGADO) y presione el botón de START (INICIAR) para centrifugar durante 0:45 segundos.

CONSEJOS



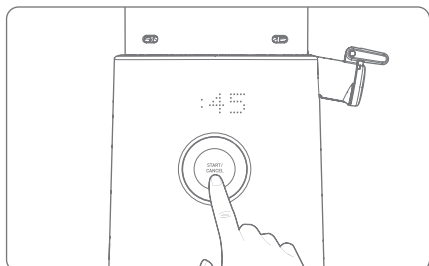
TAPA

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.



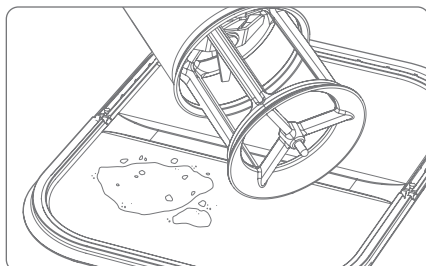
TAPA DE LA BOQUILLA

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



CICLO DE CENTRIFUGADO

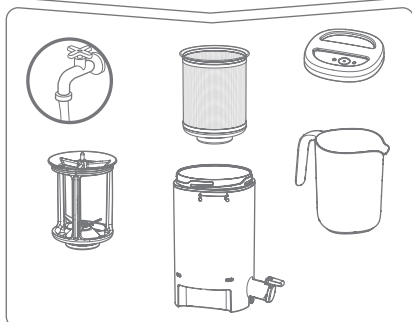
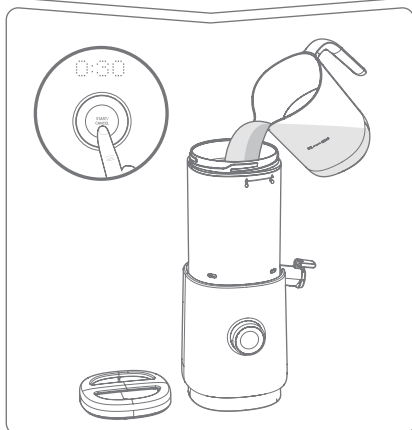
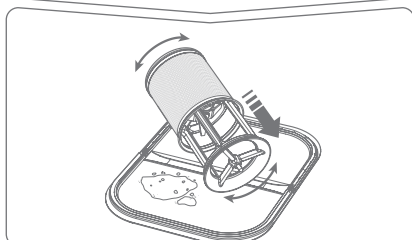
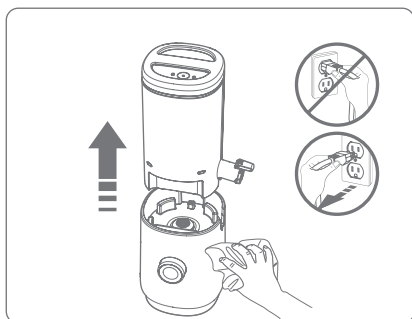
El propósito del ciclo de centrifugado es eliminar el líquido de la pulpa y ayudar con la limpieza recogiendo la pulpa en las paredes de la canasta de filtro.



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. 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
Sobrecarga	El nivel de ingredientes supera el nivel de llenado máximo	Reduzca la cantidad de ingredientes para que el volumen total no supere la línea de llenado máximo.
	Relación líquidos/sólidos demasiado baja	Aumente la cantidad de líquidos al licuar para mejorar la circulación de los ingredientes.
Daños en las piezas	Soporte de las cuchillas	Inspeccione el soporte de las cuchillas para detectar cualquier daño. Si encuentra alguno, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.
	Canasta de filtro	Inspeccione el filtro para detectar cualquier daño. Si encuentra alguno, comuníquese con el Servicio al Cliente de Nama.
	Conjunto del cubo de la tapa	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.
	Acoplamientos de transmisión	Inspeccione los acoplamientos 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

Producto	Preparador de leche vegetal	Longitud del cable de alimentación	1,2 m (47,24 in)
Modelo	M1	Motor	Monofásico universal
Número de modelo	MM100	Fusible	250 V, 15 A
Voltaje nominal	120 V	Peso (incluido el conjunto de la cámara)	5,4 kg (11,9 lb)
Frecuencia nominal	60 Hz	Dimensiones	Ancho: 220 mm (8,7 in)/ largo: 185 mm (7,3 in)/alto: 415 mm (16,3 in)
Consumo de energía nominal	600 W	Tiempo de uso estándar	20 minutos o menos
RPM	10 000 para el ciclo de licuado y 2500 para el ciclo de centrifugado		

02 TARJETA DE GARANTÍA

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

Registro: La garantía de su producto Nama se registra automáticamente a partir de la fecha de compra, 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 o llamando al (833) 253-6262.

03 PERIODO DE GARANTÍA

Producto Preparador de leche vegetal M1	Fabricante nama
Periodo de garantía 15 años	Servicio al Cliente de Nama namawell.com/contact Llamada sin costo: 833-253-NAMA (6262)

nama[®]

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

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

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

