

**1 L/1,06 QT 8 IN 1
HEATING NUT MILK MAKER**

USER MANUAL

MNM802TCTC

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

LANGUAGES

EN English

FR French

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	05
PRODUCT OVERVIEW	06
OPERATION INSTRUCTIONS	07
CLEANING AND MAINTENANCE	12
TROUBLESHOOTING	13
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	15
DATA PROTECTION NOTICE	16
1 YEAR LIMITED WARRANTY	16

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or container in water or other liquid.
4. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Household use only. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
14. 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 the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
15. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
16. Blades are sharp. Handle carefully.
17. Always operate blender with cup lid in place.
18. Keep vented lid in place when blending hot liquids.
19. Allow to cool before assembling or disassembling parts and before cleaning the appliance.
20. A short detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
21. Longer detachable power-supply cords are available and may be used if care is exercised in their use.
22. If a long detachable power-supply cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord;
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

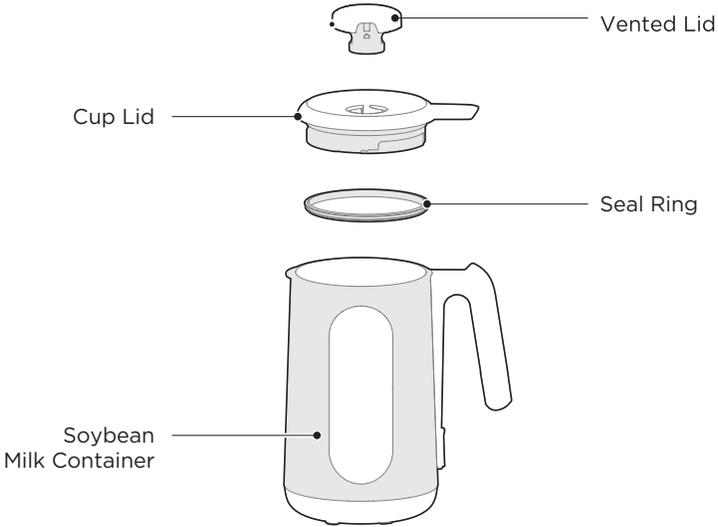
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

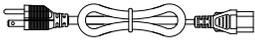
Product Model	MNM802TCTC
Power Supply	120V- 60Hz
Capacity	1.0L/1.06QT
Stirring Power	180W
Heating Power	800W
Rated Power	800W

PRODUCT OVERVIEW

Part Name



Part List



Power Cord x 1



Measure Cup x 1
For adding ingredients
(e.g. beans, etc.)



Screen assembly x 1
For filtering soybean
milk after making

NOTE

- The illustrations provided are for reference only and may vary in appearance. Please refer to the actual product inside the packaging box for accurate representation.
- Due to differences in appearance and functionality among different models, please refer to the actual product for accurate information.

OPERATION INSTRUCTIONS

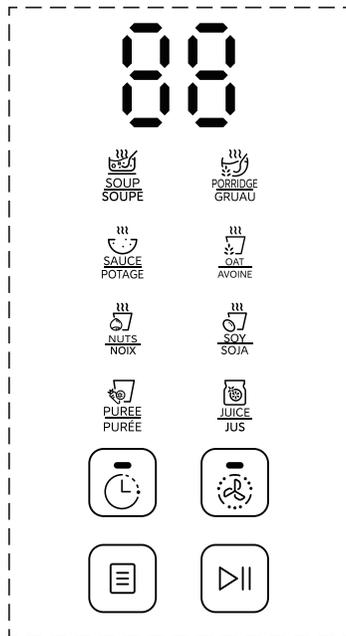
Precautions Before Use

- The Midea Soybean Milk Maker utilizes dry bean pulping technology, and there is no need to soak the ingredients beforehand.
- Before operating the product, please ensure that the cup lid is placed vertically into the soy milk container in the correct direction and pressed downward. Failure to do so may result in poor contact and the product not functioning properly.
- If the power is accidentally cut off or if the product is restarted during operation, the following phenomena may occur:
 1. Impact on pulping effectiveness;
 2. Juice splattering and continuous alarm sound from the product;
 3. If making baby food, there may be sticking at the bottom of the container.
- During the operation of the product, it is strictly prohibited to add any more ingredients or lift the cup lid as it may cause harm to individuals and result in product malfunctions.
- It is recommended not to use ingredients that are not specified in the instruction manual, as it may result in staining the machine or causing the bottom to stick or failure to pulverize.
- Do not reheat or re-stir the soybean milk after it has been prepared, as this may cause it to stick to the bottom of the cup or overflow.
- Fresh soy milk is recommended to be consumed within 6 hours at room temperature.
- Do not use the machine to heat cold milk, cold paste, or boil water.
- If sticking occurs, normal use is possible after cleaning.
- Discoloration at the bottom of the soybean milk maker after prolonged use is a normal phenomenon and does not affect its normal operation.
- Operate the product strictly according to its functions, and avoid using the function buttons incorrectly, as it may result in sticking, overflow, failure to pulverize, or undercooked outcomes.
- When using the product, strictly follow the instructions regarding the amount of food and water to ensure a good taste and prevent sticking. Use the provided measuring cup to measure the ingredients accurately during operation.
- During use, steam is emitted from the exhaust vents, and the surface temperature is high. Take caution when lifting the cup lid to avoid scalding.
- Ingredients other than those specified in the recipes may pose a risk of failure to pulverize, and it is not recommended to use them.
- It is strictly prohibited to pulp without installing the cup lid seal ring.

NOTE

All information has been carefully checked and any typographical errors or misunderstandings are subject to consultation with the company. Any technical improvements to the products will be included in the new version of the manual without prior notice. If there are any changes to the appearance or color of the product, the actual product shall prevail.

Control Panel



EN

- Press the “” button while the machine is in standby mode to cycle through the available functions.
- The corresponding function LED will flash. Press the “” button to begin operation.
- After the work is finished, the buzzer will sound for approximately 1 minute, and the LED will continue to flash.
- Reservation function: After selecting the menu function, click  to display the default reservation time "6h". Every time you press  to increase by 1h, you can adjust the cycle; Reservation time range 2-12h

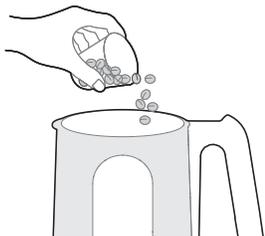
Operating Instructions

NOTE

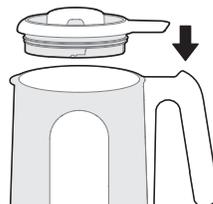
- When adding water to the soy milk container, the water temperature should not exceed 50°C.
- When making fruit and vegetable juice, ensure that the ingredients are washed, pitted, and cut into small pieces (about the size of peanuts), following the recipe provided. Use yogurt according to the recipe when making yogurt-based juice.
- Please allow an interval of 8 minutes before using the machine again.
- Use the Recipe button for ingredient suggestions.
- When selecting a function, the corresponding LED will flash. During operation, the corresponding LED will stay on.
- Press the “” button to interrupt the operation if needed.
- Make sure the cup lid's sealing ring is properly installed before use.
- Make sure the cup lid is securely closed before starting.
- **Please don't add ice.**

Soy Operation Steps

- 1 Wash the ingredients and pour them into the soy milk container. Add water according to the recommended quantity in the recipe.



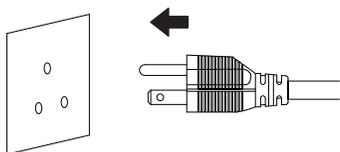
- 2 Screw on the cup lid, ensuring that the handle aligns with the handle recess and that the corresponding time for the selected function is displayed, indicating proper installation.



- 3 Plug in the power cord.

NOTE

When the power is turned on, you will hear a "beep" sound, and the machine will enter standby mode.



- 4 After selecting the desired function, press the "▶||" button to begin operation.



Taking the "SOY" function as an example

- 5 Once the process is complete, unplug the power cord and unscrew the cup lid.

NOTE

Be cautious of the steam released to avoid burns. Do not open the cup lid during operation.



- 6 Pour the prepared soy milk into a separate container.



Recipe

NOTE

- Please refer to the actual operating interface of the product for specific functions.
- Ingredients in the following recipes are measured by our Measure cup.

Function	Recipe	Ingredient
 SOUP SOUPE	Thick Soup	100g corn (cut into 6 pieces), 100g pork ribs, 100g carrots (diced), 3 slices of ginger, salt to taste, add water up to the 1.0L mark.
 PORRIDGE GRUAU	Oat Paste	55g of raw oats (about 1 cup), add water to the 1.0L mark.
 SAUCE POTAGE	French thick soup	200g chestnut (shell removed, cut into peanut sized small pieces), 30g diced onion (cut into peanut sized small pieces), 30g light cream, 30g butter, add water to the 1.0L mark.
 OAT AVOINE	Oat Milk	30g raw oats and 30g walnut kernels, add water to the 1.0L mark.
 NUTS NOIX	Rice Fragrance Soy Milk	2/3 cup of soybeans, 1/3 cup of rice, add water up to the 1.0L mark.
	Peanut, Walnut and Soybean Milk	1/3 cup of soybeans, 1/3 cup of peanuts, 3 walnuts (broken into size of peanuts), 1/3 cup of rice, add water up to the 1.0L mark.
	Millet Wolfberry Soybean Milk	2/3 cup of soybeans, 1/3 cup of millet, 10 wolfberries, add water up to the 1.0L mark.
 SOY SOJA	Quick Soybean Milk	1 cup + 1/3 cup of soybeans, add water up to the 1.0L mark.
 PUREE PUREE	apple puree	280g apple (peeled and pitted, cut into peanut sized small pieces), add water to the 0.5L mark.
	Strawberry puree	300g strawberries (cut into peanut sized small pieces), add water to the 0.5L mark.
	Banana puree	Three bananas weighing approximately 270g (peeled and sliced), add water to the 0.5L mark.
 JUICE JUS	Mango Smoothie	300g mango (peeled, pitted, and cut into small pieces of peanut size), add yogurt up to the 1L mark. Please don't add ice.
	Strawberry Smoothie	8 strawberries (cut into small pieces of peanut size), add yogurt up to the 1L mark. Please don't add ice.
	Banana Smoothie	2 bananas (peeled and sliced), add yogurt up to the 1L mark. Please don't add ice.

Intelligent altitude recognition

Tips

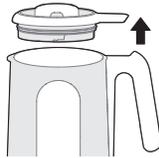
- The soybean milk machine automatically ADAPTS to the water temperature and the altitude and voltage of the region in real time during the working process, and adjusts the soybean milk production procedure to the best state to ensure the full release of soybean milk nutrition, and prevent the problems such as uncooked soybean milk, overflow and paste bottom caused by changes in altitude and voltage.
 - In order to fully ensure the altitude adaptation effect, when the soybean milk machine is moved to the area with a large altitude change (altitude difference of more than 1000 meters) after use, please follow the following steps.
 - There is large steam in the process of boiling water, please pay attention to anti-hot.
 - Press the " " button during the boiling process to cancel the altitude adaptive program.
 - After the intelligent altitude recognition is completed, the soy milk machine has been adjusted to the optimal production procedure under the local environment, and has been maintained in this state.
1. Add water to the maximum and minimum water level, do not add any ingredients, and cover the cup.
 2. Power on within 30 seconds, long press the " " button for 5 seconds to enter the altitude adaptive program.
 3. After the intelligent altitude recognition is completed, the first function light flashes, and there is a "beep" and "beep" prompt tone.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE

- Before cleaning, make sure to unplug the power.
- When cleaning the soybean milk container, please be careful of the sharp blades to avoid any cuts.
- DO NOT use chemical substances such as alcohol for wiping.
- DO NOT directly rinse the outer shell of the cup with water to prevent water from entering the interior.
- If there are stubborn residues inside the cup that are difficult to clean, you can first soak them in cold water (not exceeding 50°C), then use the cleaning function or brush counterclockwise (avoid brushing clockwise), and finally rinse with clean water. Do not add detergent when using the high-temperature cleaning function.
- Please wait for the cup to cool down before cleaning to prevent scalding from residual heat.

1 Open the cup lid.



2 Clean the interior of the cup.



3 Add water to the scale of 0.8L-1L, select the "  " function, and press the "  " button for high-temperature cleaning.



High-temperature
cleaning

4 After cleaning, dry it thoroughly and keep it for future use.



TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Fault	Cause	Solution
Display E1	• NTC open circuit	• Send for repair
Display E2	• NTC short circuit	• Send for repair
Display E0	• Abnormal zero-crossing signal	• Send for repair
Display “---” by flicking	• Reed switch open circuit	• Send for repair
	• Cup cover not closed properly	• Close the cup lid and reconnect the power.

EN

Fault	Cause	Solution
Overflow	<ul style="list-style-type: none"> Excessive or insufficient amount of ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> Add ingredient based on quantity specified by the instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Insufficient or excessive water level. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water according to instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect function selection. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the appropriate function according to the instructions.
Residue at the bottom	<ul style="list-style-type: none"> Excessive amount of ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> Add ingredient based on quantity specified by the instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Insufficient water level. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water according to instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Cup not cleaned properly. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean thoroughly before use.
Blending failure of ingredients	<ul style="list-style-type: none"> Excessive amount of ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> Add ingredient based on quantity specified by the instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Insufficient water level. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water according to instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect function selection. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the appropriate function according to the instructions.
Insufficient cooking	<ul style="list-style-type: none"> Excessive amount of ingredients. 	<ul style="list-style-type: none"> Add ingredient based on quantity specified by the instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Excessive amount of water. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water according to instructions.
Food not hot after completion	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect function selection. This function only blends without heating. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the appropriate function according to the instructions.
Noise during operation	<ul style="list-style-type: none"> Motor noise during blending. 	<ul style="list-style-type: none"> Normal phenomena.
	<ul style="list-style-type: none"> Unusual sounds or motor abnormalities. 	<ul style="list-style-type: none"> Contact local customer service for repairs.

Fault	Cause	Solution
No response from the buttons	<ul style="list-style-type: none"> The machine is working, but cannot operate. 	<ul style="list-style-type: none"> This is a normal phenomenon.
Machine not blending	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect function selection. This function is for heating without blending. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the appropriate function according to the instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Heating in progress, not yet in the stirring stage. 	<ul style="list-style-type: none"> Wait for a few minutes.
LED is ON, but the machine is not working	<ul style="list-style-type: none"> Not pressing the Start button. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the function again and press the Start button.
LED does not illuminate	<ul style="list-style-type: none"> Power cord not fully inserted. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the power cord is fully inserted.
Long working time	<ul style="list-style-type: none"> Water temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> Use warm water.
	<ul style="list-style-type: none"> Excessive amount of ingredients and water. 	<ul style="list-style-type: none"> Follow the instructions for ingredient and water quantity.

EN

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

EN

1 YEAR LIMITED WARRANTY

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover wear from normal use, and damages to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales. This warranty is void if products is used for other than single family household use or subjected to any voltage and waveform. We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. Legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. Please note that failure to complete and submit this form does not diminish your warranty.

In the event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact us at the following:

CanadaSupport@midea.com
1-888-365-2230

LETTRÉ DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

LETTRÉ DE REMERCIEMENT	01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATIONS	05
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	06
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	07
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
DÉPANNAGE	13
MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES	15
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES	16
GARANTIE LIMITEE DE 1 AN	17

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil dès réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation inadéquate peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

FR

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité de l'appareil pour une consultation ultérieure !

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les incendies, les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le récipient dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur donne des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil. . Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de récipients de mise en conserve, non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessures.
8. Réservé à un usage domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne jamais laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
11. Toujours brancher d'abord la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes sur « off », puis retirer la fiche de la prise murale.

12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Ne pas essayer de neutraliser les mécanismes de verrouillage desécurité.
14. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Contacter le fabricant au numéro de téléphone de son service à la clientèle pour obtenir des informations sur la vérification, la réparation ou le réglage de l'appareil.
15. Tenir les mains et les ustensiles à l'écart du récipient pendant le mélange afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
16. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
17. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle du récipient en place.
18. Maintenez le couvercle ventilé en place lorsque vous mélangez des liquides chauds.
19. Laisser refroidir avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
20. Un court cordon d'alimentation détachable est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
21. Des cordons d'alimentation détachables plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
22. Si un long cordon d'alimentation détachable est utilisé :
 - 1) La puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation détachable ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil;
 - 2) la rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre;
 - 3) la rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher.

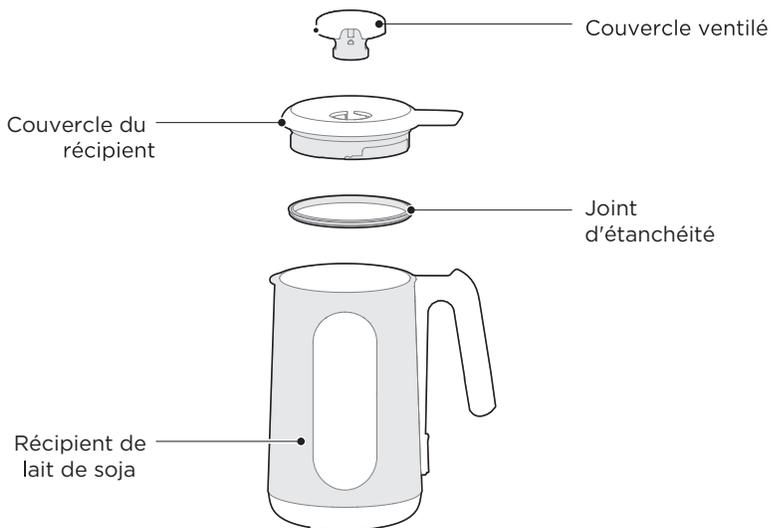
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MNM802TCTC
Alimentation électrique	120V- 60Hz
Capacité	1.0L/1.06Ptes
Puissance de brassage	180W
Puissance calorifique	800W
Puissance nominale	800W

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

Noms des pièces



FR

Liste des accessoires



Cordon d'alimentation x 1



Tasse à mesurer x 1
Pour ajouter des ingrédients (ex : haricots, etc.)



Assemblage du tamis x 1
Pour filtrer le lait de soja après la fabrication

REMARQUE

- Les illustrations sont fournies à titre de référence uniquement et peuvent varier par rapport au produit réel. Veuillez vous référer au produit réel à l'intérieur de l'emballage pour une représentation précise.
- En raison des différences d'apparence et de fonctionnalité entre les différents modèles, veuillez vous référer au produit réel pour obtenir des informations précises.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

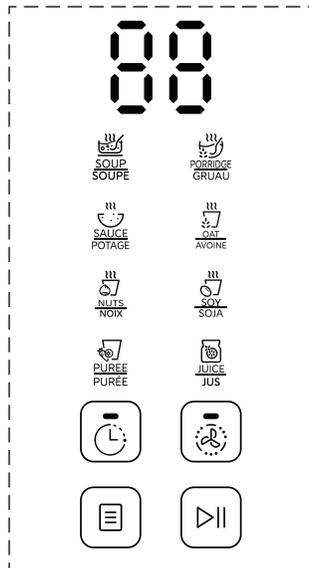
Précautions avant l'utilisation

- Le mélangeur à lait de noix Midea utilise la technologie de dépulpage des noix sèches, et il n'est pas nécessaire de faire tremper les ingrédients au préalable.
- Avant d'utiliser le produit, vérifier que le couvercle du récipient est placé verticalement dans le récipient de lait de soja, dans le bon sens, et qu'il est pressé vers le bas. Dans le cas contraire, le contact risque d'être médiocre et le produit ne fonctionnera pas correctement.
- Si l'alimentation est accidentellement coupée ou si le produit est redémarré en cours de fonctionnement, les phénomènes suivants peuvent se produire :
 1. Impact sur l'efficacité du dépulpage ;
 2. Éclaboussures de jus et alarme sonore continue provenant du produit ;
 3. Si vous préparez des aliments pour bébés, il se peut que le fond du récipient soit collé.
- Pendant le fonctionnement du produit, il est strictement interdit d'ajouter des ingrédients ou de soulever le couvercle du récipient, car cela pourrait blesser des personnes et entraîner un dysfonctionnement du produit.
- Il est recommandé de ne pas utiliser d'ingrédients qui ne sont pas spécifiés dans le manuel d'instructions, car ils risquent de tacher l'appareil, de coller au fond ou de ne pas se pulvériser.
- Ne pas réchauffer ou remuer le lait de soja après sa préparation, car il pourrait coller au fond du récipient ou déborder.
- Il est recommandé de consommer le lait de soja frais dans les 6 heures à température ambiante.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer du lait froid, de la pâte froide ou faire bouillir de l'eau.
- Si le fond colle, une utilisation normale est possible après le nettoyage.
- La décoloration du fond de la machine à lait de soja après une utilisation prolongée est un phénomène normal et n'affecte pas son fonctionnement normal.
- Utiliser l'appareil en respectant scrupuleusement ses fonctions et éviter d'utiliser les boutons de fonction de manière incorrecte, car cela pourrait entraîner des collages, des débordements, un échec de la pulvérisation ou des aliments insuffisamment cuits.
- Lors de l'utilisation du produit, suivre strictement les instructions concernant la quantité d'aliments et d'eau afin de garantir un bon goût et d'éviter que le contenu ne colle. Utiliser la tasse à mesurer fournie pour mesurer les ingrédients avec précision pendant l'utilisation.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur est émise par les orifices d'évacuation et la température de la surface est élevée. Faire preuve de prudence en soulevant le couvercle du récipient afin d'éviter les brûlures.
- Les ingrédients autres que ceux spécifiés dans les recettes peuvent présenter un risque d'échec de la pulvérisation et il n'est pas recommandé de les utiliser.
- Il est strictement interdit de dépulper sans installer le joint d'étanchéité du couvercle du récipient.

REMARQUE

Toutes les informations ont été soigneusement vérifiées et les éventuelles erreurs typographiques ou incompréhensions doivent faire l'objet d'une consultation auprès de la société. Toute amélioration technique des produits sera incluse dans la nouvelle version du manuel sans préavis. En cas de modification de l'apparence ou de la couleur du produit, c'est le produit réel qui prévaut.

Panneau de commandes



- Appuyer sur le bouton “” lorsque l'appareil est en mode veille pour faire défiler les fonctions disponibles.
- Le voyant DEL de la fonction correspondante clignote. Appuyer sur le bouton “” pour commencer l'opération.
- Une fois le travail terminé, l'avertisseur sonore retentit pendant environ 1 minute et le voyant DEL continue de clignoter.
- Fonction de rendez - vous: après avoir sélectionné la fonction de menu, appuyez sur  pour afficher l'heure de rendez - vous par défaut "6h". Chaque fois que vous appuyez sur  pour augmenter de 1 heure, vous pouvez ajuster la période; Période de réservation 2 - 12h.

Instructions sur le fonctionnement

REMARQUE

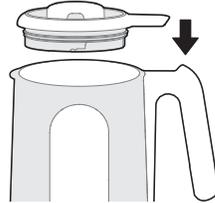
- Lors de l'ajout d'eau dans le récipient de lait de soja, la température de l'eau ne doit pas dépasser 50°C.
- Lors de la préparation de jus de fruits et de légumes, veiller à ce que les ingrédients soient lavés, dénoyautés et coupés en petits morceaux (de la taille d'une cacahuète), en suivant la recette fournie.
Pour les jus à base de yogourt, utiliser du yogourt en suivant la recette.
- Il faut attendre 8 minutes avant de réutiliser l'appareil.
- Utiliser le bouton de Recette pour obtenir des suggestions d'ingrédients.
- Lors de la sélection d'une fonction, le voyant DEL correspondant clignote. Pendant le fonctionnement, le voyant DEL correspondant reste allumé.
- Appuyer sur le bouton “” pour interrompre l'opération si nécessaire
- Vérifier que le joint d'étanchéité du couvercle du récipient est correctement installé avant de l'utiliser.
- Vérifier que le couvercle du récipient est bien fermé avant de démarrer.
- **Ne pas ajouter de glaçons.**

Étapes pour les graines de soja

- 1 Laver les ingrédients et les verser dans le récipient de lait de soja. Ajouter l'eau selon la quantité recommandée dans la recette.



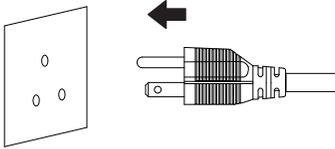
- 2 Visser le couvercle du récipient en veillant à ce que la poignée s'aligne dans son encoche et que le temps correspondant à la fonction sélectionnée s'affiche, ce qui indique que l'installation est correcte.



- 3 Brancher le cordon d'alimentation.

REMARQUE

Lorsque vous mettez l'appareil sous tension, vous entendez un "bip" et l'appareil passe en mode veille.



- 4 Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyer sur le bouton "▶||" pour débuter l'utilisation.



Voici l'exemple de la fonction "SOY"(SOJA)

- 5 Une fois le processus terminé, débrancher le cordon d'alimentation et dévisser le couvercle du récipient.

REMARQUE

Attention à la vapeur dégagée pour éviter les brûlures. Ne pas ouvrir le couvercle du récipient pendant le fonctionnement.



- 6 Verser le lait de soja préparé dans un récipient séparé.



Recettes

REMARQUE

- Veuillez vous référer à l'interface d'utilisation réelle du produit pour les fonctions spécifiques.
- Les ingrédients des recettes suivantes sont mesurés par notre tasse de mesure.

Fonctions	Recettes	Ingrédients
 SOUP SOUPE	Potage	100 g de maïs (coupé en 6 morceaux), 100 g de côtes de porc, 100 g de carottes (coupées en dés), 3 tranches de gingembre, sel à volonté, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1,0 L.
 PORRIDGE GRUAU	Pâte d'avoine	55g d'avoine crue (environ 1 tasse), ajouter de l'eau à la marque de 1,0L.
 SAUCE POTAGE	Soupe épaisse française	200g de châtaigne (coquille enlevée, coupée en petits morceaux de la taille de l'arachide), 30g d'oignon coupé en dés (coupé en petits morceaux de la taille de l'arachide), 30g de crème légère, 30g de beurre, ajouter de l'eau à la marque de 1,0L.
 OAT AVOINE	Lait d'avoine	30 g de flocons d'avoine crus et 30 g de cerneaux de noix, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1,0 L.
 NOIX NOIX	Riz parfumé au lait de soja	2/3 de tasse de soja, 1/3 de tasse de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1,0 L.
	Lait de soja, noix et arachides	1/3 de tasse de graines de soja, 1/3 de tasse de cacahuètes, 3 noix (cassées en morceaux de la taille des cacahuètes), 1/3 de tasse de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1,0 L.
 SOJA SOJA	Millet aux baies de Goji et lait de soja	2/3 de tasse de soja, 1/3 de tasse de millet, 10 baies de Goji, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1,0L.
	Lait de soja en poudre	1 tasse + 1/3 tasse de graines de soja, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1,0 L.
 PUREE PUREE	purée de pomme	280 g de pomme (pelée et creusée, coupée en petits morceaux de taille arachide), ajouter de l'eau à la marque de 0,5 L.
	Purée de fraises	300g de fraises (coupées en petits morceaux de taille arachide), ajouter de l'eau à la marque de 0,5L.
	Purée de banane	Trois bananes pesant environ 270g (épluchées et tranchées), ajouter de l'eau à la marque de 0,5L.
 JUICE JUS	Smoothie à la mangue	300 g de mangue (pelée, dénoyautée et coupée en petits morceaux de la taille d'une cacahuète), ajouter du yogourt jusqu'à la marque de 1,0 L. Ne pas ajouter de glaçons.
	Smoothie à la fraise	8 fraises (coupées en petits morceaux de la taille d'une cacahuète), ajouter le yaourt jusqu'à la marque de 1,0 L. Ne pas ajouter de glaçons.
	Smoothie à la banane	2 bananes (pelées et coupées en tranches), ajouter du yogourt jusqu'à la marque de 1,0 L. Ne pas ajouter de glaçons.

Utilisation en altitude

Conseils

- Le mélangeur à lait de noix S'ADAPTE automatiquement à la température de l'eau, à l'altitude et à la tension de la région en temps réel pendant le processus de fonctionnement, et ajuste la procédure de production du lait de soja de manière optimale afin de garantir la libération complète des éléments nutritifs du lait de soja et d'éviter les problèmes tels que le lait de soja non cuit, le débordement et le fond pâteux causés par les changements d'altitude et de tension.
 - Afin de garantir pleinement l'effet d'adaptation à l'altitude, lorsque le mélangeur est utilisé dans une région à forte variation d'altitude (différence d'altitude de plus de 1000 mètres) après son utilisation, veuillez suivre les étapes suivantes.
 - Il y a beaucoup de vapeur dans le processus d'ébullition de l'eau, veuillez faire attention à l'anti-chaueur.
 - Appuyez sur le bouton " " pendant le processus d'ébullition pour annuler le programme d'adaptation à l'altitude.
 - Une fois la reconnaissance intuitive de l'altitude terminée, le mélangeur a été réglé sur la procédure de production optimale dans l'environnement local et a été maintenu dans cet état.
1. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau maximum et minimum, n'ajouter aucun ingrédient et couvrir le récipient.
 2. Mettre en marche dans les 30 secondes, maintenir appuyé le bouton " " pendant 5 secondes pour entrer dans le programme d'adaptation à l'altitude.
 3. Une fois la reconnaissance intuitive de l'altitude terminée, le premier voyant de fonction clignote, et un "bip" "bip" se fait entendre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE

- Avant le nettoyage, veiller à débrancher l'appareil.
- Lorsque vous nettoyez le récipient à lait de soja, faire attention aux lames tranchantes afin d'éviter toute coupure.
- NE PAS utiliser de substances chimiques telles que l'alcool pour l'essuyage.
- NE PAS rincer directement l'enveloppe extérieure du récipient avec de l'eau pour éviter que l'eau ne pénètre à l'intérieur.
- Si des résidus tenaces difficiles à nettoyer se trouvent à l'intérieur du récipient, vous pouvez d'abord les tremper dans de l'eau froide (ne dépassant pas 50°C), puis utiliser la fonction de nettoyage ou la brosse dans le sens anti-horaire (éviter de brosser dans le sens horaire), et enfin les rincer à l'eau claire. Ne pas ajouter de détergent en utilisant la fonction de nettoyage à haute température.
- Attendre que le récipient refroidisse avant de le nettoyer pour éviter les brûlures dues à la chaleur résiduelle.

1 Ouvrir le couvercle du récipient.



2 Nettoyer l'intérieur du récipient.



3 Ajouter de l'eau sur une échelle de 0,8 à 1 litre, sélectionner la fonction "  " et appuyer sur le bouton "  " pour un nettoyage à haute température.



Nettoyage à haute température

4 Après le nettoyage, le sécher soigneusement et le conserver pour un usage ultérieur.



DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous afin d'économiser le temps et l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Pannes	Causes	Solutions
Affichage E1	<ul style="list-style-type: none">• Circuit ouvert NTC.	<ul style="list-style-type: none">• Renvoyer pour réparation.
Affichage E2	<ul style="list-style-type: none">• Court-circuit NTC.	<ul style="list-style-type: none">• Renvoyer pour réparation.
Affichage E0	<ul style="list-style-type: none">• Signal de passage à zéro anormal.	<ul style="list-style-type: none">• Renvoyer pour réparation.
Affichage " ---" en clignotant	<ul style="list-style-type: none">• Circuit ouvert du commutateur Reed.	<ul style="list-style-type: none">• Renvoyer pour réparation.
	<ul style="list-style-type: none">• Le couvercle du récipient n'est pas correctement fermé.	<ul style="list-style-type: none">• Fermer le couvercle du récipient et reconnecter l'alimentation.

Pannes	Causes	Solutions
Débordement	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive ou insuffisante d'ingrédients. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Quantité d'eau insuffisante ou excessive. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter de l'eau selon les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Sélection incorrecte de la fonction. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la fonction appropriée en fonction des instructions.
Résidus dans le fond	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive d'ingrédients. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Quantité d'eau insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter de l'eau selon les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient n'a pas été nettoyé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer soigneusement avant utilisation.
FR Échec du mélange des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive d'ingrédients. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Quantité d'eau insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter de l'eau selon les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Sélection incorrecte de la fonction. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la fonction appropriée en suivant les instructions.
Cuisson insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive d'ingrédients. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter de l'eau selon les instructions.
Les aliments ne sont pas chauds à la fin de l'opération	<ul style="list-style-type: none"> Sélection incorrecte de la fonction. La fonction ne permet que de mélanger sans chauffer. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la fonction appropriée en suivant les instructions.
Bruit durant le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> Bruit du moteur pendant le mélange. 	<ul style="list-style-type: none"> Phénomène normal.
	<ul style="list-style-type: none"> Bruits inhabituels ou anomalies motrices. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service à la clientèle local pour les réparations.

Pannes	Causes	Solutions
Aucune réponse des boutons	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil démarre, mais ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un phénomène normal.
La machine ne mélange pas	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise sélection de la fonction. Cette fonction permet de chauffer sans mélanger. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la fonction appropriée en suivant les instructions.
	<ul style="list-style-type: none"> Chauffage en cours, pas encore au stade du mélange. 	<ul style="list-style-type: none"> Attendre quelques minutes.
Le voyant DEL est allumé, mais la machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Le bouton de Démarrage n'est pas pressé. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner à nouveau la fonction et appuyer sur le bouton de Démarrage.
Le voyant DEL ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation n'est pas complètement inséré. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le cordon d'alimentation est complètement inséré.
Longue durée de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> La température de l'eau est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser de l'eau chaude
	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive d'ingrédients et d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les instructions pour la quantité d'ingrédients et d'eau.

MARQUES, DROIT D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo  Midea, les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droit d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits de propriété intellectuelle. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter via **MideaDPO@midea.com**.

GARANTIE LIMITEE DE 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti pour une durée de (1) an à compter de la date de l'achat initial.

Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion ; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés au renvoi du produit et au renvoi par nos soins du produit ou du composant au titre de la présente garantie. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conservez les ventes d'origine. Cette garantie est annulée si le produit est utilisé à des fins autres que domestiques ou s'il est soumis à une tension ou à une forme d'onde quelconque. Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs à une violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande interdite par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Les droits légaux varient en fonction de votre lieu de résidence.

Certains Etats ou provinces n'autorisent pas la limitation des garanties implicites ou des dommages spéciaux ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Merci de noter que le fait de ne pas remplir et soumettre ce formulaire ne diminue pas votre garantie.

En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si un service est nécessaire pour ce produit, merci de contacter à l'adresse suivante :

CanadaSupport@midea.com

1-888-365-2230

FR



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved