

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

USER MANUAL

**MNM802TSBPH
ITM. / ART.1871877**

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.

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	16
DATA PROTECTION NOTICE	17
1 YEAR LIMITED WARRANTY	18

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.

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 appliance 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.
Customer service: CanadaSupport@midea.com
1-866-646-4332
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. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
21. A short detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
22. Longer detachable power-supply cords are available and may be used if care is exercised in their use.
23. 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.

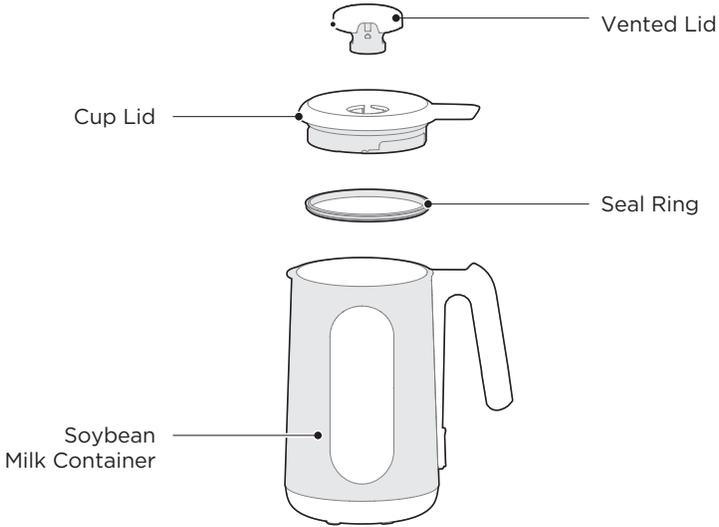
SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

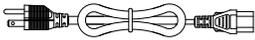
Product Model	MNM802TSBPH
Power Supply	120V- 60Hz
Capacity	1.0L/1,06QT
Stirring Power	180W
Heating Power	800W
Rated Power	800W

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

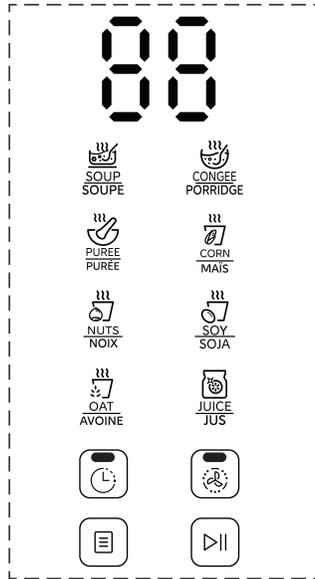
Precautions Before Use

- 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.
- Soybean milk must be boiled before consumption. 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



- 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.

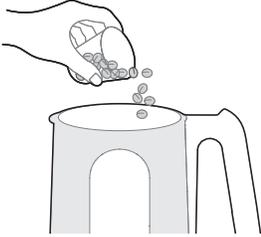
Operating Instructions

NOTE

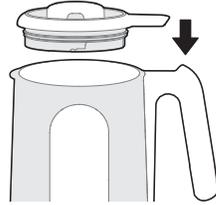
- When adding water to the soy milk container, the water temperature should not exceed 50°C.
- When making fruit and vegetable juice, ensure that the ingredients are washed, pitted, and cut into small pieces (about the size of peanuts), following the recipe provided. Use yogurt according to the recipe 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.



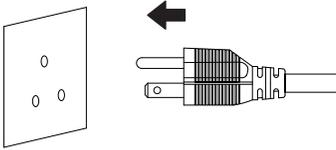
- 2 Screw on the cup lid, ensuring that the handle aligns with the handle recess and that the corresponding time for the selected function is displayed, indicating proper installation.



- 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.

Function	Recipe	Ingredient
 SOUP	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/1,06QT mark.
 CONGEE	Rice Porridge	1.5 cups of rice, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
	Century Egg Lean Meat Congee	1 cup of rice, 1 century egg (cut into small pieces), 50g lean meat (cut into small dice), salt, scallions, and ginger to taste, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
 PUREE	Sweet Potato Rice Paste	4 cups of sweet potato (peeled and cut into small pieces), 1/2 cup of rice, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
	Walnut Rice Paste	50g crushed roasted walnuts (about 1 cup), 3/4 cup of rice, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
 CORN	Corn Juice	4 cups of fresh corn kernels, 1/4 cup of rice, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
 NUTS	Rice Fragrance Soy Milk	2/3 cup of soybeans, 1/3 cup of rice, add water up to the 1.0L/1,06QT 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/1,06QT mark.
	Millet Wolfberry Soybean Milk	2/3 cup of soybeans, 1/3 cup of millet, 10 wolfberries, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
 SOY	Quick Soybean Milk	1 cup + 1/3 cup of soybeans, add water up to the 1.0L/1,06QT mark.
 OAT	Oat Milk	30g raw oats and 30g walnut kernels, add water to the 1.0L/1,06QT mark.
JUICE	Mango Smoothie	300g mango (peeled, pitted, and cut into small pieces of peanut size), add yogurt up to the 1.0L/1,06QT mark. Please don't add ice.
	Strawberry Smoothie	8 strawberries (cut into small pieces of peanut size), add yogurt up to the 1.0L/1,06QT mark. Please don't add ice.
	Banana Smoothie	2 bananas (peeled and sliced), add yogurt up to the 1.0L/1,06QT mark. Please don't add ice.

Intelligent altitude recognition

Tips

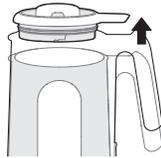
- The soybean milk machine automatically ADAPTS to the water temperature and the altitude and voltage of the region in real time during the working process, and adjusts the soybean milk production procedure to the best state to ensure the full release of soybean milk nutrition, and prevent the problems 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.
 - Long press the " " button for 2 seconds 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.

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.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea 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.

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
1-866-646-4332

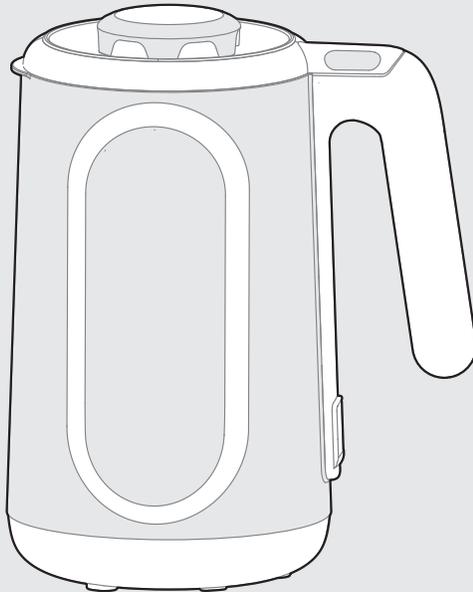


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



**MÉLANGEUR CHAUFFANT 8 EN 1 POUR CONCOCTER
DES BOISSONS DE NOIX 1 L/1,06 PTES**

MANUEL DE L'UTILISATEUR

**MNM802TSBPH
ITM. / ART.1871877**

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, merci de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour toute référence ultérieure. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis afin d'améliorer le produit.

Consulter votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus n'est que pour référence. Merci de considérer l'apparence du produit réel comme la norme.

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	16
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES	17
GARANTIE LIMITÉE À 1 AN	18

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.

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. Réserve 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.
Service à la clientèle : CanadaSupport@midea.com
1-866-646-4332
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. Des brûlures peuvent se produire si le couvercle est retiré pendant les cycles d'infusion.
21. Un court cordon d'alimentation détachable est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
22. Des cordons d'alimentation détachables plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
23. 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.

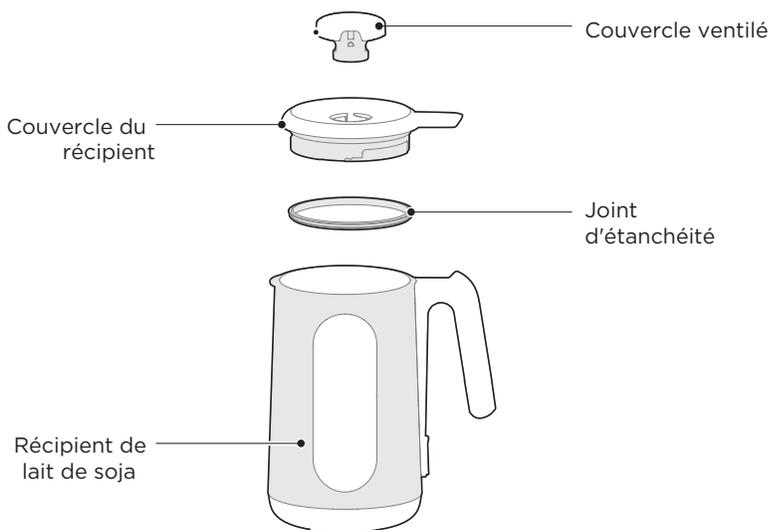
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MNM802TSBPH
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



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

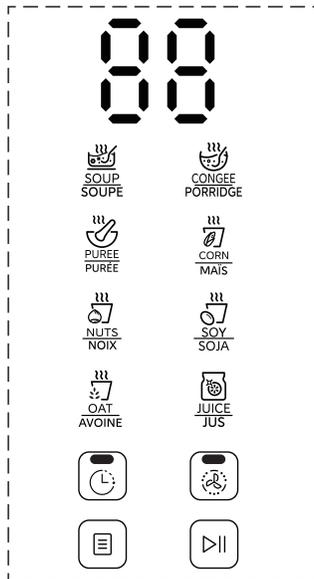
Précautions avant l'utilisation

- 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.
- Le lait de soja doit être bouilli avant d'être consommé. 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.

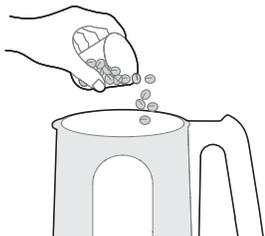
Instructions sur le fonctionnement

● REMARQUE

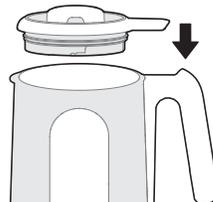
- Lors de l'ajout d'eau dans le récipient de lait de soja, la température de l'eau ne doit pas dépasser 50°C.
 - Lors de la préparation de jus de fruits et de légumes, veiller à ce que les ingrédients soient lavés, dénoyautés et coupés en petits morceaux (de la taille d'une cacahuète), en suivant la 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.



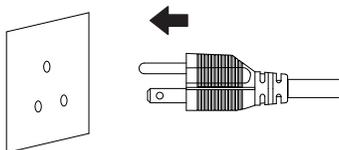
- 2 Visser le couvercle du récipient en veillant à ce que la poignée s'aligne dans son encoche et que le temps correspondant à la fonction sélectionnée s'affiche, ce qui indique que l'installation est correcte.



- 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 débiter 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.

Fonctions	Recettes	Ingrédients
☪ 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 1.0L/1,06Ptes.
☪ PORRIDGE	Riz en bouillie	1,5 tasse de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes.
	Œuf Viande maigre Congee	1 tasse de riz, 1 œuf (coupé en petits morceaux), 50 g de viande maigre (coupée en petits dés), sel, oignons verts et gingembre au goût, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes.
☪ PURÉE	Patate douce Pâte de riz	4 tasses de patates douces (épluchées et coupées en petits morceaux), 1/2 tasse de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes.
	Riz aux noix Pâte	50 g de noix grillées concassées (environ 1 tasse), 3/4 de tasse de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes.
☪ MAÏS	Jus de maïs	4 tasses de grains de maïs frais, 1/4 de tasse de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes.
☪ 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 1.0L/1,06Ptes.
	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 1.0L/1,06Ptes.
	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/1,06Ptes.
☪ SOJA	Lait de soja en poudre	1 tasse + 1/3 tasse de graines de soja, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes.
☪ 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 1.0L/1,06Ptes.
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 1.0L/1,06Ptes. 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 1.0L/1,06Ptes. Ne pas ajouter de glaçons.
	Smoothie à la banane	2 bananes (pelées et coupées en tranches), ajouter du yogourt jusqu'à la marque de 1.0L/1,06Ptes. 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.
 - Maintenir appuyé le bouton " " pendant 2 secondes pendant le processus d'ébullition pour annuler le programme d'adaptation de 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	• Quantité excessive ou insuffisante d'ingrédients.	• Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	• Quantité d'eau insuffisante ou excessive.	• Ajouter de l'eau selon les instructions.
	• Sélection incorrecte de la fonction.	• Sélectionner la fonction appropriée en fonction des instructions.
Résidus dans le fond	• Quantité excessive d'ingrédients.	• Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	• Quantité d'eau insuffisante.	• Ajouter de l'eau selon les instructions.
	• Le récipient n'a pas été nettoyé correctement.	• Nettoyer soigneusement avant utilisation.
Échec du mélange des ingrédients	• Quantité excessive d'ingrédients.	• Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	• Quantité d'eau insuffisante.	• Ajouter de l'eau selon les instructions.
	• Sélection incorrecte de la fonction.	• Sélectionner la fonction appropriée en suivant les instructions.
Cuisson insuffisante	• Quantité excessive d'ingrédients.	• Ajouter les ingrédients en fonction de la quantité spécifiée dans les instructions.
	• Quantité excessive d'eau.	• Ajouter de l'eau selon les instructions.
Les aliments ne sont pas chauds à la fin de l'opération	• Sélection incorrecte de la fonction. La fonction ne permet que de mélanger sans chauffer.	• Sélectionner la fonction appropriée en suivant les instructions.
Bruit durant le fonctionnement	• Bruit du moteur pendant le mélange.	• Phénomène normal.
	• Bruits inhabituels ou anomalies motrices.	• Contacter 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  , 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 LIMITÉE À 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. Conserver la preuve d'achat 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 pays 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. Veuillez 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 une révision est nécessaire pour ce produit, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

CanadaSupport@midea.com
1-866-646-4332



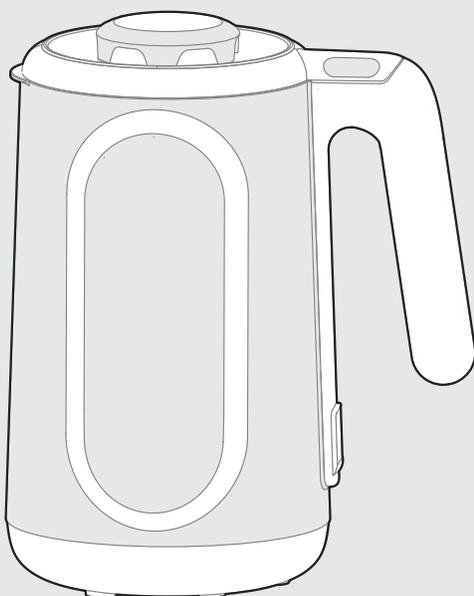
make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

Midea



8合1加热式坚果制奶机

用户手册

MNM802TSBPH
ITM. / ART.1871877

警告：在使用本产品之前，请仔细阅读本手册，并妥善保存以供日后参考。因产品改进进行的设计和规格，如有变更，恕不另行通知。

详情请咨询您的经销商或制造商。

上图仅供参考。请以实物外观为准。

感谢信

感谢您选用美的产品! 在使用新的美的产品之前, 请充分阅读本手册, 确保知晓如何以安全的方式来操作您的电器所附带的特性和功能。

目录表

感谢信	01
重要安全说明	02
规格	05
产品概述	06
操作说明	07
清洁与保养	12
故障排除	13
商标、版权和法律声明	16
数据保护声明	17
一年有限保修	18

重要安全说明

预期用途

以下安全指南旨在防止因不安全或不当操作本设备而造成不可见的风险或损害。请在收货时仔细检查包装和设备情况，确保一切完好，保证操作安全。若发现任何损坏，请联系零售商或经销商。请注意，为了您的安全考虑，不允许对设备进行改装或改动。将本设备用于其他用途可能会造成危险，并造成设备不满足保修要求。

符号说明



危险

此符号表示极度易燃气体对人员的生命和健康造成危险。



电器电压警告

此符号表示电器电压对人的生命和健康造成危险。



警告

此符号表示中度危险，如不加以避免，可能导致死亡或严重人身伤害。



小心

此符号表示低度危险，如不加以避免，可能导致轻度或中度人身伤害。



注意

此符号表示重要信息（如财产损失），但不表示一定存在危险。



遵守说明

此符号表示维修技术人员只能根据操作说明操作和维护本设备。

在使用/调试本设备之前，请仔细认真地阅读这些操作说明，并将其保存在安装现场或设备附近处，以备日后使用！

重要安全措施

使用电器时，应始终遵循基本安全预防措施，包括以下内容：

1. 阅读所有说明。
2. 不要触摸热表面。使用手柄或旋钮。
3. 为防止火灾、电击和人身伤害，请勿浸入电缆、插头或容器在水或其他液体中。
4. 本电器不适合由身体、感官能力减弱的人员（包括儿童）使用或心理能力，或缺乏经验和知识，除非他们得到了监督或关于由负责其安全的人使用该设备的说明。儿童应该监督以确保他们不玩弄该设备。
5. 在不使用时、组装前或清洁前，请将电器关闭，然后从插座拔掉电源。拆卸部件和清洁之前。拔掉插头时，握住插头并从插座拔出。切勿拉扯电线来自电源线。
6. 请勿在电源线或插头损坏，或在电器故障后操作任何电器，或有已被以任何方式损坏。将电器送回最近的授权服务中心进行检查、修理或调整。
7. 使用制造商未推荐的附件，包括罐装瓶，可能会导致对人身体的伤害风险。
8. 仅限家庭使用。请勿在户外使用。
9. 不要让电线悬挂在桌子或台面的边缘，或接触热表面。
10. 不要放置在热气体或电炉旁，或放入加热的烤箱中。
11. 始终先将插头连接到电器上，然后将电线插入墙壁插座。要断开连接，请先关闭任何将控制器设置为"关闭"，然后从墙壁插座中拔出插头。
12. 请勿将电器用于非预期用途。
13. 避免接触运动部件。请勿尝试破坏任何安全联锁机制。
14. 请勿在电源线或插头损坏，或在电器故障后，或电器以任何方式掉落或损坏后操作任何电器。

如需检查、维修或调整，请联系制造商的客户服务电话。请联系制造商的客户服务电话

如需信息，请拨打制造商的客户服务电话。

客户服务：CanadaSupport@midea.com

1-866-646-4332

15. 在搅拌时，请将手和器具保持在容器外，以减少对人员或搅拌机造成严重伤害的风险。可以使用刮刀，但必须仅在搅拌机不运行时使用。
16. 刀片很锋利。请小心处理。
17. 始终在搅拌机盖子放置的情况下操作搅拌机。
18. 在搅拌热液体或在加热模式下操作时，请移除两件式盖子的中心部分。
19. 在组装或拆卸部件以及清洁设备之前，请允许其冷却。
20. 如果在热饮工作过程中取下盖子，可能会发生烫伤。
21. 提供短的可拆卸电源线，以减少因缠绕或绊倒较长电源线而导致的风险。
22. 可用较长的可拆卸电源线，但在使用时需谨慎。
23. 如果使用长的可拆卸电源线：
 - 1) 可拆卸电源线或延长线的标记电气额定值应至少与设备的电气额定值相同；
 - 2) 延长线应为接地型三线电缆；
 - 3) 较长的电缆应安排好，以免悬挂在台面或桌面上，以免被儿童拉扯或绊倒。

请妥善保管本说明

规格

型号	MNM802TSBPH
电源	120V - 60Hz
容量	1.0L/1,06QT
搅拌功率	180W
加热功率	800W
额定功率	800W

产品概述

部件名称



部件清单



电源线x 1



量杯x 1
用于添加食材（例
如豆类等）



筛网组件x 1
用于制作后过滤豆浆

● 注意

- 提供的插图仅供参考，外观可能有所不同。请参考包装盒内的实际产品以获得准确的描述。
- 不同型号外观及功能存在差异，请以实物为准。

操作说明

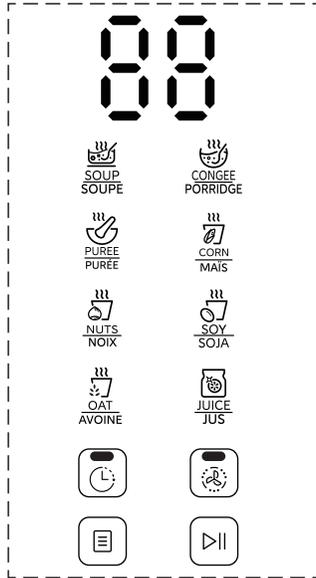
使用前注意事项

- 美的豆浆机采用干豆制浆技术，无需事先浸泡原料。
- 操作电器前，请确保杯盖以正确方向垂直放入豆浆容器并向下按压，否则可能造成接触不良，导致电器无法正常工作。
- 意外断电或电器在运行过程中重新启动，可能出现以下现象：
 1. 影响制浆效果；
 2. 浆液飞溅，并发出连续的报警声；
 3. 如果制作婴儿食品，容器底部可能会粘连。
- 电器运行过程中，严禁添加任何食材或掀起杯盖，否则可能对人身造成伤害并导致产品故障。
- 建议不要使用说明书中未指定的食材，因为这可能会导致机器染色或导致底部粘住或无法粉碎。
- 豆浆冲好后，请勿重新加热或搅拌，否则可能粘底或溢出。
- 豆浆必须煮沸后方可饮用，鲜豆浆建议常温6小时内饮用。
- 请勿用机器加热冷牛奶、冷糊或烧水。
- 如发生粘底，清洁后可正常使用。
- 豆浆机长时间使用后底部变色属正常现象，不影响正常使用。
- 请严格按照电器功能操作，避免错误使用功能按钮，否则可能造成粘底、溢出、无法粉碎或煮不熟。
- 使用电器时，请严格按照食物和水的量来确保口感良好，防止粘底。操作时请使用随附的量杯准确称量食材。
- 使用过程中，排气口会冒出蒸汽，表面温度较高。提起杯盖时请小心，以免烫伤。
- 食谱中未指定的食材可能有无法粉碎的风险，不建议使用。
- 未安装杯盖密封圈时，严禁打碎。

● 注意

所有信息均经过仔细检查，任何印刷错误或误解均以公司为准。产品的任何技术改进都将包含在新版本的手册中，恕不另行通知。如果产品的外观或颜色有任何变化，以实际产品为准。

控制面板



- 在机器处于待机模式时按下 “” 按钮，循环显示可用的功能。
- 相应功能的LED将闪烁。按 “” 按钮开始操作。
- 工作完成后，蜂鸣器将响起约1分钟，LED将继续闪烁。

操作说明

● 注意

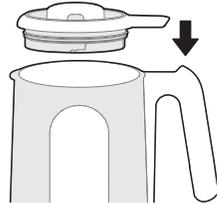
- 向豆浆容器中加水时，水温不应超过50°C。
- 制作果蔬汁时，请确保按照提供的食谱将食材洗净、去核并切成小块（大约花生大小）。制作酸奶汁时，请按照食谱使用酸奶。
- 再次使用机器前请等待 8 分钟。
- 使用食谱按钮获取食材建议。
- 选择功能时，相应的LED将闪烁。操作过程中，相应的LED将保持亮起。
- 如果需要，请按 “” 按钮中断操作。
- 使用前确保杯盖的密封圈已正确安装。
- 开始前确保杯盖已牢固关闭。
- 不要加冰块。

豆浆操作步骤

1 将食材洗净并倒入豆浆容器中。根据食谱中的建议量加水。



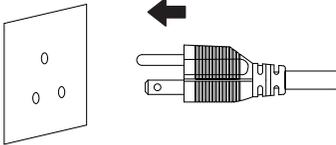
2 拧上杯盖，确保手柄与手柄凹槽对齐，并显示所选功能的相应时间，表示安装正确。



3 插上电源线。

● 注意

打开电源后，您会听到“嘟”的一声，机器将进入待机模式。



4 选择所需功能后，按“▶||”按钮开始操作。



5 完成操作后，拔下电源线，拧开杯盖。

● 注意

小心释放的蒸汽，以免烫伤。操作过程中请勿打开杯盖。



6 将准备好的豆浆倒入单独的容器中。



食谱

● 注意

- 具体功能请以实际操作界面为准。

功能	食谱	食材
☺ 汤	浓汤	玉米100克(切6块), 排骨100克, 胡萝卜100克(切丁), 姜3片, 适量盐, 加水至1.0L刻度。
☺ 粥	米粥	米1.5杯, 加水至1.0L刻度。
	皮蛋瘦肉粥	米1杯, 皮蛋1个(切小块), 瘦肉50克(切小丁), 适量盐、葱、姜, 加水至1.0L刻度。
☺ 果泥	红薯米糊	红薯4杯(去皮切小块), 米1/2杯, 加水至1.0L刻度。
	核桃米糊	50克碎炒核桃(约1杯), 3/4杯米, 加水至1.0L刻度。
☺ 玉米	玉米汁	4杯新鲜玉米粒, 1/4杯米, 加水至1.0L刻度。
☺ 坚果	米香豆浆	2/3杯大豆, 1/3杯米, 加水至1.0L刻度。
	花生核桃豆浆	1/3杯大豆, 1/3杯花生, 3个核桃(打碎成花生大小), 1/3杯米, 加水至1.0L刻度。
	小米枸杞豆浆	2/3杯大豆, 1/3杯小米, 10颗枸杞, 加水至1.0L刻度。
☺ 豆浆	快速豆浆	1+1/3杯大豆, 加水至1.0L刻度。
☺ 燕麦	燕麦奶	生燕麦30克、核桃仁30克, 加水至1.0L刻度。
果汁	芒果奶昔	芒果300克(去皮、去核, 切成花生大小的小块), 加酸奶至1L刻度。不要加冰块。
	草莓奶昔	8个草莓(切成花生大小的小块), 加酸奶至1L刻度。不要加冰块。
	香蕉奶昔	2根香蕉(去皮切片), 加酸奶至1L刻度。不要加冰块。

智能海拔识别

● 提示

- 豆浆机在工作过程中，自动实时适应水温和所在地区的海拔、电压，将豆浆制作程序调整到最佳状态，确保豆浆营养充分释放，防止因海拔、电压变化引起的豆浆不熟、溢流、糊底等问题。
- 为充分保证海拔适应效果，当豆浆机使用后移至海拔变化较大（海拔差1000米以上）地区时，请按以下步骤操作。
- 烧水过程中有较大蒸汽，请注意防烫。
- 烧水过程中长按“▶||”键2秒可取消海拔自适应程序。
- 智能海拔识别完成后，豆浆机已调整到当地环境下的最佳生产程序，并一直保持此状态。

1. 加水至最高、最低水位，不加任何食材，盖上杯盖。
2. 开机30秒内，长按“⊞”键5秒，进入海拔自适应程序。
3. 智能海拔识别完成后，第一个功能灯闪烁，并有“嘟”“嘟”提示音。

清洁与保养

● 注意

- 清洁前请务必拔掉电源。
- 清洁豆浆容器时，请小心锋利的刀片，避免割伤。
- 请勿使用酒精等化学物质擦拭。
- 请勿用水直接冲洗杯子外壳，防止水进入内部。
- 如果杯子内部有难以清洗的顽固残留物，可以先将其浸泡在冷水中（不超过50°C），然后使用清洁功能或逆时针刷洗（避免顺时针刷洗），最后用清水冲洗。使用高温清洁功能时请勿添加洗涤剂。
- 请等待杯子冷却后再进行清洁，以防止余热烫伤。

1 打开杯盖。



2 清洁杯子内部。



3 加水到0.8L-1L刻度之间，选择 “” 功能后，按 “” 按键进行高温清洁。



高温清洁

4 清洁后，请彻底擦干并保存以备日后使用。



故障排除

电器的操作可能会导致错误和故障。下表包含可能的原因以及解决错误信息或故障的注意事项。建议仔细阅读下表，以节省致电服务中心所需的时间和金钱。

故障	原因	解决方案
显示E1	• NTC开路	• 送修
显示E2	• NTC短路	• 送修
显示E0	• 过零信号异常	• 送修
闪烁显示 “ --- ”	• 簧片开关开路	• 送修
	• 杯盖未正确关闭	• 合上杯盖并重新连接电源。

故障	原因	解决方案
溢出	• 食材量过多或不足。	• 根据说明添加食材。
	• 水位过低或过高。	• 根据说明加水。
	• 功能选择不正确。	• 根据说明选择适当的功能。
底部有残留物	• 食材过多。	• 根据说明指定的数量添加食材。
	• 水位不足。	• 根据说明加水。
	• 杯子清洁不当。	• 使用前彻底清洁。
食材搅拌失败	• 食材过多。	• 根据说明指定的数量添加食材。
	• 水位不足。	• 根据说明加水。
	• 功能选择不正确。	• 根据说明选择适当的功能。
烹饪不足	• 食材过多。	• 根据说明指定的数量添加食材。
	• 水量过多。	• 根据说明加水。
完成后食物不热	• 功能选择不正确。此功能仅搅拌而不加热。	• 根据说明选择适当的功能。
操作过程中的噪音	• 搅拌过程中的电机噪音。	• 正常现象。
	• 异常声音或电机异常。	• 联系当地客服进行维修。

故障	原因	解决方案
按钮无响应	<ul style="list-style-type: none"> • 机器正在工作，但无法操作。 	<ul style="list-style-type: none"> • 正常现象。
机器不搅拌	<ul style="list-style-type: none"> • 功能选择不正确。此功能用于加热而不搅拌。 	<ul style="list-style-type: none"> • 根据说明选择适当的功能。
	<ul style="list-style-type: none"> • 正在加热，尚未进入搅拌阶段。 	<ul style="list-style-type: none"> • 等待几分钟。
LED亮起，但机器不工作	<ul style="list-style-type: none"> • 未按下“开始”按钮。 	<ul style="list-style-type: none"> • 再次选择该功能并按下“开始”按钮。
LED不亮	<ul style="list-style-type: none"> • 电源线未完全插入。 	<ul style="list-style-type: none"> • 确保电源线已完全插入。
工作时间长	<ul style="list-style-type: none"> • 水温太低。 	<ul style="list-style-type: none"> • 使用温水。
	<ul style="list-style-type: none"> • 食材和水量过大。 	<ul style="list-style-type: none"> • 按照食材和水量的说明操作。

商标、版权和法律声明

美的集团和/或其附属公司（下称“美的”）的  Midea 标识、字词商标、商品名、商业包装及其所有版本均系美的的宝贵财产，美的拥有商标、版权和其他知识产权，以及因使用美的的商标的任何部分而产生的所有商誉。未经美的事先书面同意，将美的的商标用于商业用途可能构成商标侵权或违反相关法律的不正当竞争。

本手册由美的的公司制作，美的的公司保留其所有版权。未经美的的公司事先书面同意，任何单位或个人不得使用、复制、修改、分发本手册的全部或部分内容，或与其他产品捆绑销售。

打印本手册时，手册中所述的功能和说明均是最新的。但由于功能和设计方面的改进，实物可能会有所不同。

数据保护声明

为了提供与客户约定的服务，我们同意不受限制地遵守将向客户提供服务涉及的国家的适用数据保护法的一切规定，同时在适用情况下，还须遵守欧盟《通用数据保护条例》（GDPR）的规定要求。

我们的数据处理旨在履行我们对您订立的合同义务，并出于产品安全原因，维护您在保修和产品注册问题方面的权利。某些情况下，但只有在确保充分的数据保护的情况下，我们才会向欧洲经济区以外的接收方披露您的个人信息。

如有需要，您可以索取相关更多信息。您可以通过**MideaDPO@midea.com**联系我们的数据保护官。要行使您的权利，例如反对出于直接营销目的处理您的个人资料，请通过**MideaDPO@midea.com**与我们联系。更多信息，请扫描二维码。

一年有限保修

这是本产品的唯一明示保修，代替任何其他保修或条件。本产品自原始购买之日起保修一年。在此期间，如发现本产品或任何组件有缺陷，由本公司选择维修或更换；但是，您需要承担产品或组件邮寄往返相关的所有费用。如果产品或组件不再可用，本公司将用同等或更高价值的类似产品替换。本保修不涵盖正常使用造成的磨损，以及因意外、改造、滥用或误用导致的产品损坏。本保修仅适用于原始购买者或礼品接收者。请保留原始销售。如果产品用于单户家庭以外的用途或受到任何电压和波形的影响，则本保修无效。本公司拒绝因违反明示或暗示保证而导致的特殊、偶然和间接损失的所有索赔。所有责任仅限于购买价格的金额。所有默示担保，包括法律禁止的任何法定担保或适销性条件，在这种情况下，此类担保或条件仅限于本书面担保的期限。合法权利因您居住地而异。

某些州或省不允许限制暗示保证或特殊、偶然的间接损失，因此上述限制可能不适用于您。请注意，未填写并提交此表格不会减少您的保修。

如果有保修期索赔、问题、评论或需要服务，请通过以下方式联系我们：

CanadaSupport@midea.com 1-866-646-4332



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved