



# User Manual

## Instruction Manual

MNRG17-W



### TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	1-3
Names of main parts.....	4
The safeguards of power cord.....	5
Direction for Use.....	5-9
Cleaning and maintenance.....	10
Circuit Principle.....	11
Prodyction steps of tofu pudding.....	11
Fault Analysis and Removal.....	12
Recipes Using Scale.....	13

Please read the manual carefully before operating your product.  
Retain it for future reference.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

- Read all instructions.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (soy-bean milk barrel, handpiece) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 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.
- Household Use Only.
- DO NOT use appliance for other than intended use.
- DO NOT use the product on oblique or unstable table.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

- No load or overload is prohibited when the product is running.
- When the product is running, DO NOT move it or touch the running parts, in order to prevent accidents.
- To clean the product, DO NOT put it in water; avoid water entering into the hand-piece; after cleaning the soymilk machine, wipe it dry before using.
- When the product is running, keep it away from power outlet and other live parts, keep the plug in accessible range and away from flammable and explosive materials, and the power outlet must be properly grounded.
- Before pouring soymilk, moving, cleaning, disassembling or assembling the parts, pull out the plug and cut off the power.
- Please be careful in the operation and cleaning process at the blades are sharp.
- Check if the voltage meets the specifications (120V~60Hz) before operation.
- Avoid contacting moving parts. Blades are sharp. Handle carefully.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

### Extension cords

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- (1) The marked electrical rating of the cord set 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 countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on.

If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit.

DO NOT attempt to modify the plug in any way.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

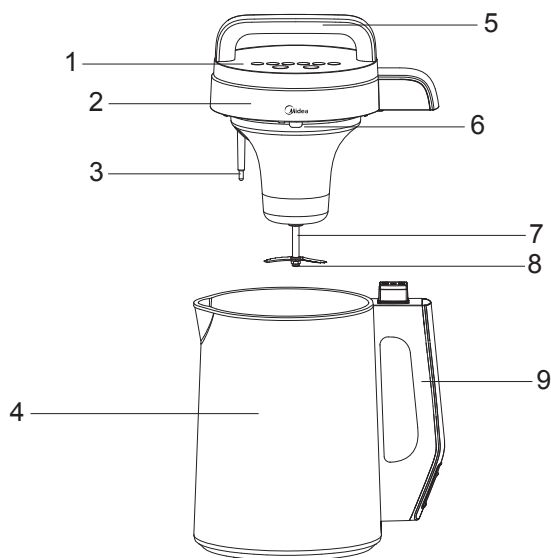
## Soy Milk Maker Model

Rated voltage: 120V~60Hz

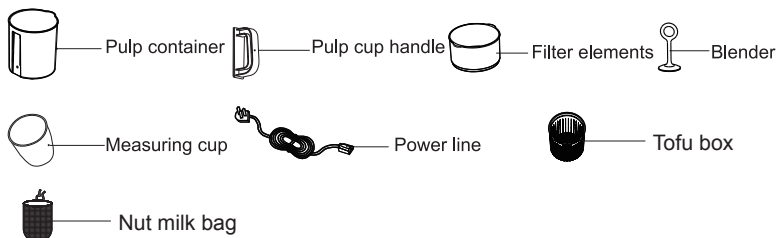
Model No.	Dimensions(inch)	Rated power(W)	Capacity(L)
MNRG17-W	9.68x7.24x13.27	Motor:130 Heating:1000	Min:1.4 Max:1.7

## Names of main parts

1. Button sticker
2. Upper part of handpiece
3. Spill-proof rod
4. Soy-bean milk barrel
5. Handpiece handle
6. Handpiece cover
7. Motor shaft
8. Beater bar
9. Handle



## Attachments



Note: As each product appearance is different, the above picture is for reference only, please refer to the material object in the packaging box. The above parts are 1 piece for each.

## The safeguards of power cord

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension 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) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
  - (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.

## Direction for Use

### Precaution for Use

- ◆ This product can be only used under the altitude of 1,500 meters. It may result in the problems, such as still raw soymilk, overflowing, and paste and so on if it is used above the altitude.
- ◆ The best distance between this product and other kitchen appliance products is more than 30 cm.
- ◆ The table for placing the product should be regularly cleaned.
- ◆ The Midea Soybean Milk Machine uses the dried beans pulping technology, and the ingredients need not be soaked.
- ◆ Before the product works, please put the handpiece in the bean barrel in vertical direction and press it down, otherwise the product may not be powered on and can't work normally.
- ◆ In the work process, accidental turning off the power or restarting working procedure after power off may produce the following phenomena:
  - 1. Influence pulping effect;
  - 2. Pulp spattering and product alarm;
  - 3. If it is to make rice paste or mixed porridge, the bottom may appear paste.
- ◆ In the working process of the product, it is prohibited to add materials and pull up the handpiece, in order to avoid harm and cause product failure.
- ◆ When the machine is in the state of keeping warm, the electrical machine may stir intermittently, which is a normal phenomenon. If you want to drink the soy bean milk, please cut off power supply.

## Direction for Use

### Precaution for Use

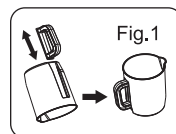
- ◆ It is prohibited to use the machine to heat cold soy bean milk, cold paste or boil water.
- ◆ If there is paste on the bottom, it can be normally used after cleaning.
- ◆ After using the soya-bean milk machine for a long time, the color of the bottom may change, which is a normal phenomenon and will not affect normal work.
- ◆ Please use the product according to its functions. It is forbidden to press wrong keys to work, such as press the key of "Oatmeal" for ingredients of "Rice Grain Milk", which may cause paste on the bottom, overflowing, failing to break to pieces and cook thoroughly.
- ◆ Please add ingredients and water in strict accordance to the specifications, otherwise it may lead to poor taste or paste. When using the machine, please use the included measuring cup to weigh the materials.
- ◆ It is suggested not to use the ingredients not contained in the specifications, otherwise the hand piece may be dyed or paste may appear on the bottom or the ingredients may not be broken into pieces.
- ◆ After pulping is completed, please do not heat or pulp again, otherwise phenomena such as paste on the cup or bottom or overflow may happen.
- ◆ Soya-bean milk must be boiled before drinking. Fresh soy bean milk is suggested to be drunk in 6 hours under the condition of room temperature.
- ◆ Kids cannot touch the soy milk marker to prevent burns when the soy milk maker in heating status that little hot liquid can come out.
- ◆ Caution Hot when operating the machine and the strainers and or nut milk bag.

### Instructions Before Use

- 1 Please remove the pulp cup from the soymilk barrel. Clean the parts in direct contact with food.
- 2 Attachment Instructions:  
The pulp cup can be used to hold soya-bean milk.(installation method as shown in fig.1, please be sure to install in place)

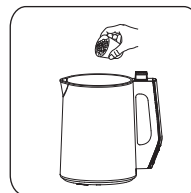
Use the measuring cup to add food (such as beans, etc.).

The filter components are used for filtering soybean milk after pulping soybean milk, and in order to thoroughly filter, the stirrer can be used for squeezing and stirring soya-bean milk.



### Directions for use

- 1 According to the dosage in the recipe, use the measuring cup to measure the ingredients, and put them in the barrel after they are washed, and then add water to the level between low and high water lines.  
(Note: The too low or too high water level will affect the production effect of soybean milk.)



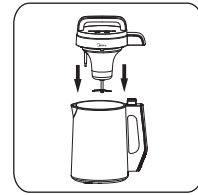
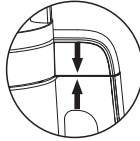
## Direction for Use

### Directions for use

- 2** Put the handpiece in the soymilk barrel in the vertical direction as shown in the fig., and press out the coupler.

Note:

Please press out the coupler to ensure power on.



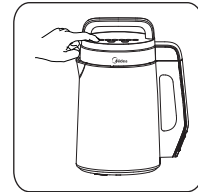
- 3** After the power is turned on, there will be a buzzer “di”, and the default function indicator light flashes, indicating the power is on.

Note: If function is chosen wrongly, please press the button “start/cancel” button for 3 seconds, and you can re-choose the required function when the default function indicator light flashes again; If it is needed to stop working in the production process, please press the button “start/cancel” button for 3 seconds to make the machine stop working.



- 4** Operation for each function button:

Press “Menu” button to choose the function key, then press the “start/cancel” button, the machine starts working, after heating and whipping for about 25 minutes (the time for thick soya-bean milk and porridge for breakfast is longer), you will hear the voice “di di” and the corresponding function key light flashes at the same time, indicating that the production process has been completed.(note: Select the function of “fruit and vegetable stir”, the machine only stirs without heating, please add pure water for production.)



- 5** After completion of production, please pull out the power and wait for 30 seconds, use the filter components to filter the soybean milk to the pulp cup, after the soybean milk is cooled to suitable taste, pour it out for drinking.

Tips: According to personal preference, you can add seasonings such as sugar to the soybean milk or rice paste for better flavor. After using, please make cleaning and maintenance according to specifications.



## Direction for Use

### Production steps of tofu pudding

**1** Prepare soybean with the amount needed according to the dosage of recipes, wash it and then put it to the soymilk barrel, add water in room temperature to the soymilk barrel (please do not add high-temperature water) to the upper water line, cover the hand piece, switch on the power, press the key " Menu " to choose the function " Tofu ", then press the "start/cancel" button .

**2** Apply adequate amount of gypsum powder, pour into your own container (container capacity greater than 2L), then add 15 to 20 g (about 1/5 cup) room temperature water, stir evenly for reserve. (Please refer to dosage of gypsum)

Note: This step must be completed before the soybean milk is taken out.

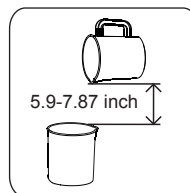
**3** Use the filter components to filter the soybean milk to the pulp cup.

**4** Apply adequate amount of gypsum powder, pour into your own container (container capacity greater than 2L), then add 15 to 20 g (about 1/5 cup) room temperature water, stir evenly for reserve. (Please refer to dosage of gypsum)

Note: This step must be completed before the soybean milk is taken out.

This step is very critical, please pay special attention to:

- (1) Because gypsum powder is easy to precipitate, the gypsum powder solution must be shaken up before the soybean milk is poured into.
- (2) Please mix the filtered soybean milk with the gypsum powder solution quickly, otherwise it will cool and affect the effect of pudding;
- (3) Make sure to pour the filtered soybean milk into the gypsum powder solution quickly, do not pour the gypsum powder solution in the soybean milk.

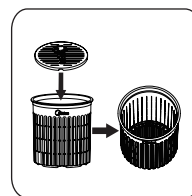


**5** Let the mixture stand for 10 minutes or so, after it is solidified, the pudding is completed, and you can enjoy it immediately. According to personal preference, you can add seasonings (such as sugar) to the soybean milk for better flavor.

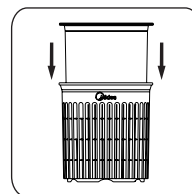
## Direction for Use

### Production steps of bean curd

- 1** Put the baseboard with the side with the trademark of “Midea” upward in the molding box in vertical direction, and the installation method is as shown in the fig.



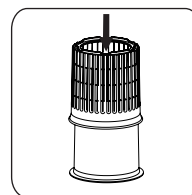
- 2** After the tofu pudding is done, immediately add tofu pudding into the molding box (otherwise affect the tofu into type). Put the other baseboard with the trademark of “Midea” downward on the tofu pudding in level; Put the extrusion box full of water on the baseboard for 1.5 to 2 hours, then the bean curd is finished. According to your preference, you can let the bean curd for a longer time. If you want to shorten the time of tofu production, you can place heavier items on the extrusion box. Please keep steady to avoid danger.



Note: After pouring the pudding into the molding box, the hot water in the box will flow out through gaps in the molding box, please pay attention to it so as to avoid getting a burn.

- 3** After molding, take out the extrusion box, pour out the water inside the box, put the extrusion box in the molding box again, and overturn the molding box and extrusion box, then lightly press the baseboard of the molding box to take out the tofu.

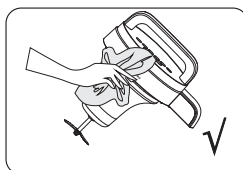
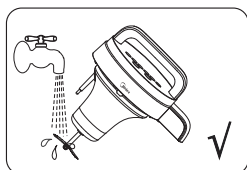
Note: When overturning the molding box, avoid the tofu to slip out.



## Cleaning and maintenance

### Cleaning

1. First of all, unplug the power plug, take the handpiece out of the soymilk barrel, clean the parts of handpiece contacting food, including spill-proof rod, electric knife shaft, lower cover of the handpiece, see the fig. below for reference:  
After using the product, please clean it timely for further use. When cleaning, please follow the following tips:  
(Note: The upper half of the handpiece is banned to be directly washed with water, please use dried wet towel to wipe it.)

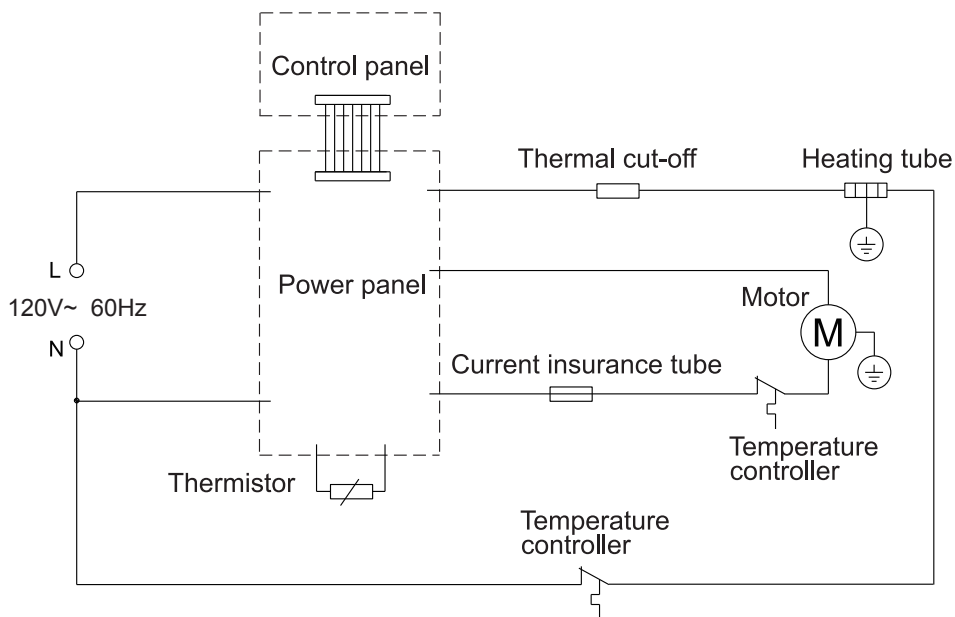


2. After the finished soybean milk, rice paste or other food is poured out, you can clean the inside of the soymilk barrel with tap water. (The bottom of soybean milk cup cannot be immersed in water)
3. After using the soybean milk machine, please remove the beans and bean residues on the surface of machine, otherwise the dried residues will adhere to the surface of the machine body and damage the surface coating; The outer surface of the soybean milk machine should be wiped with dried wet towel, rather than with steel wire clean ball or other hard cloth, which may cause surface scratches or fall-off of coating.
4. After using the product, please clean the residues in touch with food. Otherwise it will lead to peculiar smell, bacteria, and air pollution. After cleaning, wipe dry it with dry dishcloth.
5. **Warm Tips:**
  - (1) Please pay attention to safety when cleaning, in order to avoid the blade of the handpiece hurt you.
  - (2) The handpiece, soya-bean milk cup, and other accessories should not be put into disinfection cabinet or microwave for drying and disinfection.

### Maintenance

1. This product should be often used to keep the motor dry.
2. If you do not use for a long time, please use this product after wash clean dry ventilated place.
3. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## Circuit Principle



## Abnormal Handling

- 1 If abnormal situations appear such as: Abnormal noise, odors, smoke, etc, please immediately cut off the power and stop using it.
- 2 In the product does not work: Please check whether the power supply is connected well, whether the switch is at the open position, and whether the accessories are put in place.
- 3 If after inspection the product still does not work, please go to the designated repair center for maintenance and consulting.

## Fault Analysis and Removal

Fault	Analysis of possible causes	Solutions
Light is not	The plug is not inserted properly	Check the plug
	The handpiece is not properly placed on barrel	Recheck it
	Malfunction of the machine	Send to after-sales service department for maintenance
The indicator light is ok, but the machine doesn't work (no action)	Not push-button start	Press the button again to start
	Malfunction of the machine	Send to after-sales service department for maintenance
The machine can heat but not stir	In the heating phase of the program	Wait for a few minutes
	Motor failures	Send to after-sales service department for maintenance
No response by pressing the button	Already in the normal program	Normal phenomenon
	Malfunction of the machine	Send to after-sales service department for maintenance
The soybean milk is not cooked thoroughly, the beans or rice can't be broken into pieces, with the phenomena of overflowing and paste on the bottom	The water is too little or too much	Add water to the level between up and down water lines
	Too little or too much ingredients	Add ingredients according to the amount of food specified in the instructions
	- the function does not match the food	Choose the right function
	Malfunction of the machine	Send to after-sales service department for maintenance
Working time exceeds normal working hours, or working time is too long	Spill-proof rod is not cleaned	Clean the handpiece and spill-proof rod with water
	The water temperature is too low	Use warm water
	Too much water	Add water to the level between up and down water lines
All the LED lights flash continuously, and buzzer continues to sing	Too much water	Please add ingredients and water according to the instruction manual, re-plug to confirm whether it is normal or send it to after-sales service department for maintenance

## Recipes Using Scale

### Warm Tips

1. As the function of different models is different, please choose the corresponding processing type and dosage of ingredients according to the actual function of the machine.
2. Before making soup/puree and smoothie products by using the functions such as “Soup/Puree” and “Smoothie”, please cut them into small pieces in the size of a peanut.
3. To the milk bucket with water, the water level to be between the water mark.
4. Milk bottom of the barrel is strictly prohibited immersed in water.

Rated capacity Material Function name	1.4-1.7L
	Main ingredients
Tofu	150g of soybeans
Nut Milk	1 cup of almond +1 cup of black peach kernel +1/3 cup of rice
Rice/Grain Milk	1 cup of soybeans +1/2 cups of rice
Oatmeal	4 cups of oatmeal
Soup/Puree	600 g tomato + 700 g tomato paste + 100 ml milk + 300 g water
Smoothie	500g strawberry (room temperature) + 500ml yogurt (can be refrigerated) + 400ml milk (can be refrigerated)



# Mode d'emploi

## Guide d'utilisation

MNRG17-W



### SOMMAIRE

Protections Importantes.....	1-3
Noms des principaux composants.....	4
Protections du cordon d'alimentation.....	5
Mode d'emploi.....	5-9
Nettoyage et entretien.....	10
Principe de fonctionnement.....	11
Étapes de production du pudding de caillé de soja.....	11
Examen et réparation des défauts.....	12
Recettes utilisant une balance.....	13

Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation de cet appareil.  
Le conserver pour toute référence future.

## PROTECTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation des appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies y-compris les points suivants :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Employer les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil ou (baril de lait de soja, pièce à main) dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil lorsque n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant tout entretien. Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil ayant le cordon ou la fiche endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de services après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non-recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la table ou du comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne le placez pas près d'un brûleur à gaz ou électrique ni d'un four chaud.
- Commencez toujours par brancher la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise secteur.
- Pour débrancher, tourner toute commande sur la position d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Usage Domestique Uniquement.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- Ne placez pas l'appareil sur une table inclinée ou instable.



## PROTECTIONS IMPORTANTES

- Aucune charge ou surcharge n'est autorisée lorsque la machine est en marche.
- Lorsque la machine est en marche, NE PAS le déplacer ni toucher les pièces en mouvement pour éviter tout risque d'accident.
- NE mettez PAS la machine dans l'eau pour la nettoyer ; évitez que l'eau n'entre dans la pièce à main, après le nettoyage, essayez la machine avant de la réutiliser.
- Lorsque la machine est en marche, l'éloigne de toute prise de courant et d'autres appareils sous tension, sa fiche doit rester accessible et loin de tout matériau inflammable et explosif, et la prise de courant doit être correctement mise à la terre.
- Avant de verser le lait de soja, déplacer, nettoyer, démonter ou monter des pièces, retirez la fiche et coupez l'alimentation.
- Soyez prudent lors du nettoyage des lames car elles sont tranchantes.
- Avant l'utilisation de la machine, assurez-vous que la tension secteur est conforme à celle de la machine (120V ~ 60Hz).
- Évitez de toucher les pièces en mouvement. Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.
- Cet appareil est destiné à un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION MONTRE DES SIGNES DE DÉTÉRIORATION OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU NE FONCTIONNE PAS DU TOUT.

### Rallonge

Un cordon d'alimentation court est fourni, afin de limiter le risque d'enchevêtrement et de trébuchement. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si l'on y fait attention.

Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisée,

## PROTECTIONS IMPORTANTES

- (1) Les caractéristiques électriques nominales du cordon ou de la rallonge doivent être identiques à celles de l'appareil.
- (2) La rallonge doit être à trois fils dont un pour la mise à la terre.
- (3) Le cordon ne doit pas être acheminé au dessus d'un comptoir/table de travail où il risque d'être accroché, tiré ou quelqu'un risque de trébucher dessus.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour éviter tout risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière, inversez la fiche si les lames ne rentrent pas dans la prise.

Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

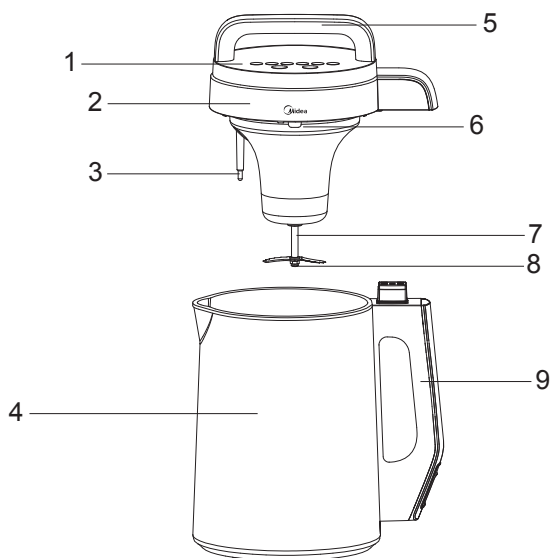
## Modèle de machine à lait de soja

Tension nominale :120V~60Hz

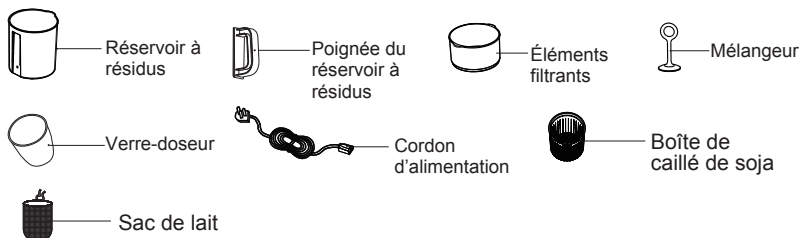
N° de modèle	Dimensions (pouce)	Puissance nominale (W)	Capacité (L)
MNRG17-W	9,68x7,24x13,27	Moteur : 130 Chauffage : 1000	Min :1,4 Max :1,7

## Noms des principaux composants

- |                          |   |                                 |
|--------------------------|---|---------------------------------|
| 1. Autocollant de touche | 2. Partie supérieure de la pièce à main | 3. Tige anti-déversement        |
| 4. Baril de lait de soja | 5. Poignée de la pièce à main           | 6. couvercle de la pièce à main |
| 7. Arbre d'entraînement  | 8. Vibrateur                            | 9. Poignée                      |



### Accessoires



Remarque : Chaque machine peut avoir un aspect différent, l'image ci-dessus est fournie à titre de référence seulement, reportez-vous au produit de la boîte d'emballage. Une seule unité des pièces ci-dessus est fournie

## Protections du cordon d'alimentation

- A. Un cordon d'alimentation court (ou cordon détachable) est fourni, afin de limiter le risque qu'il s'entortille ou que quelqu'un ne trébuche dessus.
- B. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si l'on y fait attention.
- C. Si un cordon d'alimentation détachable long ou une rallonge est utilisée :
  - (1) La section du fil électrique doit être au moins aussi grande que le fil électrique d'origine de l'appareil;
  - (2) Si l'appareil utilise un câble 3 fils dont un de mise à la terre, la rallonge électrique doit être de même type
  - (3) La rallonge doit être disposée de telle façon qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table d'où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher.

## Guide d'utilisation

### Précautions d'emploi

- ◆ Ce produit ne peut être utilisé qu'à une altitude inférieure à 1500 mètres. S'il est utilisé à une altitude supérieure, il peut en résulter des problèmes affectant le lait de soja, la pâte etc.
- ◆ Il faut placer cette machine à au moins 30 cm de tout autre appareil de cuisine.
- ◆ La table de placement de la machine doit être nettoyée régulièrement.
- ◆ La machine à lait de soja Midea utilise la technologie de la pulpe de grains secs, et les ingrédients n'ont pas besoin d'être trempés.
- ◆ Avant la mise en marche de la machine ne, mettez la pièce à main dans le pot dans le sens vertical et appuyez dessus, autrement la machine ne peut pas s'allumer et ne peut pas fonctionner normalement.
- ◆ Pendant le fonctionnement, une coupure accidentelle de l'alimentation ou le redémarrage de après la mise hors tension peuvent produire les phénomènes suivants :
  1. Influence de l'effet de pulpe;
  2. Éclaboussure de pulpe et alarme de la machine;
  3. Si c'est pour faire de la pâte de riz ou de la bouillie mélangée, de la pâte risque de coller au fond.
- ◆ Pendant le fonctionnement, il ne faut pas ajouter des ingrédients ou soulever la pièce à main, cela pourrait endommager la machine.
- ◆ Lorsque la machine est dans un état de garder au chaud, le moteur électrique risque de se mettre en marche façon intermittente, cela est normal. Coupez l'alimentation avant de boire le lait de soja.

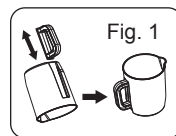
# Guide d'utilisation

## Précautions d'emploi

- ◆ Il ne faut jamais utiliser la machine pour chauffer du lait de soja, de la pâte froide ou faire bouillir de l'eau.
- ◆ Toute pâte restée au fond peut être utilisée normalement après le nettoyage.
- ◆ La couleur du fond de la machine à lait de soja peut changer après une longue utilisation, c'est un phénomène normal et n'affectera pas le fonctionnement de la machine.
- ◆ Veuillez utiliser la machine en respectant le guide d'utilisation. Il ne faut pas appuyer sur de mauvais boutons, par exemple appuyer sur le bouton «Porridge» pour les ingrédients de «Lait de riz», cela risque de faire déborder la pâte ou la coller au fond.
- ◆ Ajoutez les ingrédients et la quantité d'eau conformément aux indications, autrement le goût et/ou la pâte risquent d'en être affectés. Lors de l'utilisation de la machine, utilisez la tasse de mesure incluse pour mesurer les ingrédients.
- ◆ Il est recommandé de ne pas utiliser des ingrédients non contenus dans les spécifications, autrement la pièce à main peut être colorée ou de la pâte peut coller au fond ou les ingrédients ne seraient pas broyés.
- ◆ Une fois la pâte produite, ne la réchauffer pas, autrement de la pâte peut coller au fond ou un débordement peut se produire.
- ◆ Le lait de soja doit être bouilli avant de le boire. Il est recommandé de boire du lait de soja frais à température ambiante, dans les 6 heures de sa production.
- ◆ Les enfants ne doivent pas toucher le marqueur de lait de soja pour éviter toute brûlure lors de sa fabrication.
- ◆ Attention aux brûlures lors de la mise en marche de la et l'installation des filtres et/ou des sacs de lait.

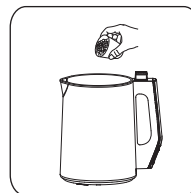
## Consignes à respecter avant chaque utilisation

- 1 Retirez le réservoir à résidus du pot de lait de soja. Nettoyez les pièces en contact direct avec les aliments.
- 2 Consignes relatives aux accessoires :  
Le réservoir à résidus peut être utilisé pour le lait de soja. (à installer comme illustré à la fig.1)  
Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter les ingrédients (tels que grains, etc.).  
Les composants du filtre sont utilisés pour filtrer complètement le lait de soja, l'agitateur peut être utilisé pour presser et remuer le lait de soja.



## Mode d'emploi

- 1 Selon les dosages fournis dans la recette, utilisez la tasse à mesurer pour mesurer les ingrédients, et les mettre dans le pot après lavage, puis ajoutez de l'eau ; ne dépassez pas le niveau maximum.  
(Remarque : Un niveau d'eau trop bas ou trop élevé affecte la production de lait de soja.)

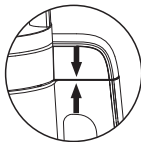


## Guide d'utilisation

### Mode d'emploi

- 2** Mettez la pièce à main dans le pot à lait de soja dans le sens vertical comme illustré dans la fig., et appuyez sur le coupleur.

Remarque :  
Appuyez sur le coupleur pour pouvoir allumer la machine.



- 3** Après la mise sous tension, un signal sonore «di» est émis et le témoin de fonctionnement se met à clignoter indiquant que la machine est sous tension.

Remarque : Si la fonction n'est choisie correctement, maintenez appuyé le bouton «démarrage/annuler» pendant 3 secondes, puis choisissez à nouveau la fonction appropriée lorsque le témoin de fonction par défaut se met à clignoter de nouveau; pour arrêter la machine maintenez appuyé le bouton «démarrage/annuler» pendant 3 secondes.



- 4** Fonction de chaque bouton : Appuyez sur le bouton «Menu» pour choisir un bouton de fonction, puis appuyez sur le bouton «start/cancel», la machine se met en marche, après le chauffage e pendant environ 25 minutes (le temps pour préparer du lait de soja épais et le porridge pour le petit déjeuner est plus long), des messages vocalux «di di» sont émis et le témoin du bouton de fonction correspondante clignote en même temps, indiquant que le processus de production est terminé. (Remarque : Sélectionnez la fonction de « fruit and vegetable stir », pour que la machine agite seulement sans chauffage, ajouter de l'eau pure pour la production.)



- 5** Une fois la préparation terminée, débranchez l'appareil et patientez 30 secondes, utilisez les composants du filtre pour filtrer le lait de soja, laissez le lait de soja refroidir avant de le boire.

Conseils : Selon vos goûts personnels, vous pouvez ajouter du sucre ou de la pâte de riz au lait de soja pour obtenir une meilleure saveur. Après l'utilisation de l'appareil, le nettoyer et faites les opérations d'entretien nécessaires.

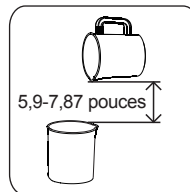
## Guide d'utilisation

### Étapes de production du pudding au caillé de soja

- 1** Préparez le soja avec les quantités nécessaires selon le dosage des recettes, le laver puis le mettre dans un pot, ajoutez de l'eau à température ambiante jusqu'à la ligne d'eau supérieure (n'ajoutez pas de l'eau chaude), couvrez la pièce à main, branchez l'appareil, appuyez sur le bouton «Menu», choisissez «Tofu», puis appuyez sur le bouton «démarrage/annuler».
- 2** Versez une quantité suffisante de poudre de gypse dans votre récipient (capacité du récipient supérieure à 2L), puis ajoutez 15 à 20 g (environ 1/5 tasse) d'eau à température ambiante, remuez de façon uniforme. (Reportez-vous au dosage de gypse)  
Remarque : Cette étape doit être effectuée avant que le lait de soja ne soit retiré.
- 3** Utilisez les composants du filtre pour filtrer le lait de soja pour le retrait de la pulpe.
- 4** Versez une quantité suffisante de poudre de gypse dans votre récipient (capacité du récipient supérieure à 2L), puis ajoutez 15 à 20 g (environ 1/5 tasse) d'eau à température ambiante, remuez de façon uniforme. (Reportez-vous au dosage de gypse)  
Remarque : Cette étape doit être effectuée avant que le lait de soja ne soit retiré.

Cette étape est très importante, il faut lui accorder une attention particulière :

- (1) Puisque la poudre de gypse se précipite facilement, il faut l'agiter avant de verser le lait de soja.
- (2) Mélangez le lait de soja filtré avec la solution de poudre de gypse rapidement, autrement il va refroidir et affecter l'effet de pudding;
- (3) Assurez-vous de verser le lait de soja filtré dans la solution de poudre de gypse rapidement, ne versez pas la solution de poudre de gypse dans le lait de soja.

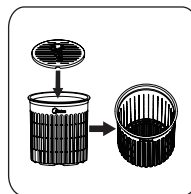


- 5** Laisser reposer le mélange pendant au moins 10 minutes, le pudding est considéré terminé une fois le mélange solidifié. Selon vos goûts personnels, vous pouvez ajouter des assaisonnements (tels que sucre) au lait de soja pour obtenir une meilleure saveur.

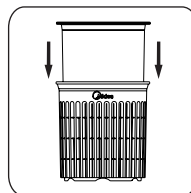
## Guide d'utilisation

### Étapes de la production du caillé de soja

- 1** Mettez la moule avec le côté portant la marque « Midea » vers le haut dans le récipient de mouture à la verticale ; la méthode d'installation est illustrée à la fig.

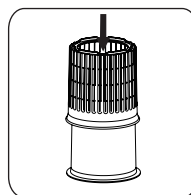


- 2** Une fois le pudding de caillé de soja prêt, le verser immédiatement dans la boîte de moulage (autrement il serait altéré). Placez l'autre moule avec la marque « Midea » en bas sur le pudding de caillé de soja ; mettez le récipient de mouture plein d'eau sur le moule pendant 1,5 à 2 heures. Selon vos goûts personnels, vous pouvez laisser le caillé de soja plus longtemps. Pour réduire le temps de production du caillé de soja, vous pouvez placer des objets plus lourds au dessus du récipient de mouture. Évitez tout mouvement pour éviter tout risque.



Remarque : Après avoir versé le pudding dans le récipient de mouture, l'eau chaude dans le récipient de mouture va s'écouler à travers les fentes, faites attention de ne pas vous brûlez.

- 3** Après le broyage, sortez le récipient de mouture, versez de l'eau, remettez le récipient de mouture en place puis appuyez légèrement sur le moule du récipient de mouture pour retirer le caillé de soja.



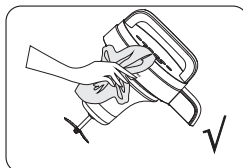
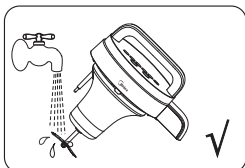
Remarque : Lors du renversement du récipient de mouture, évitez de renverser le caillé de soja.



# Nettoyage et entretien

## Nettoyage

1. Il faut commencer par débrancher la fiche d'alimentation, retirez la pièce à main du pot de lait de soja, nettoyez les pièces de la pièce à main en contact avec les aliments, notamment la tige anti-déversement, l'arbre du couteau électrique, le couvercle inférieur de la pièce, reportez-vous à la figure ci-dessous :  
Après avoir utilisé la machine, la nettoyer immédiatement pour une utilisation ultérieure. Suivez les conseils suivants lors du nettoyage :  
(Remarque : La moitié supérieure de la pièce à main ne doit pas être lavée directement à l'eau, utilisez une serviette humidifiée pour l'essuyer.)

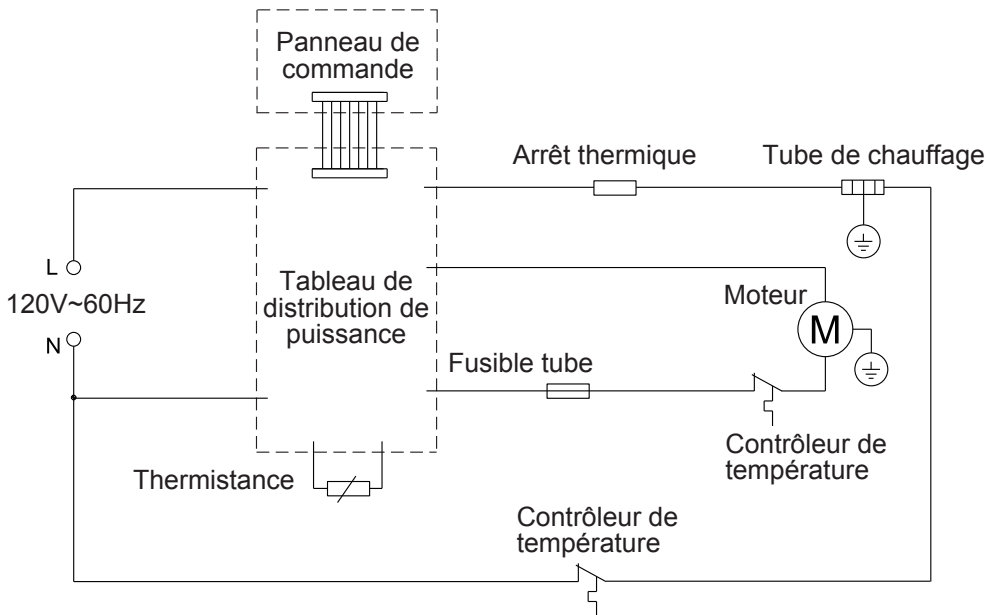


2. Après la préparation du lait de soja, versez la pâte de riz ou d'autres aliments, nettoyez l'intérieur du pot de lait de soja avec de l'eau de robinet. (N'immergez pas le fond du pot de lait de soja dans l'eau)
3. Après l'utilisation de la machine à lait de soja, enlevez les grains et les résidus de la surface de la machine car en séchant ils risquent de se coller à la surface du corps de la machine et endommager le revêtement ; la surface extérieure de la machine à lait de soja doit être essuyée avec une serviette légèrement humide ; il ne faut jamais utiliser de tampon en fil d'acier ou autre chiffon dur, cela risque de rayer la surface ou en endommager le revêtement.
4. Après l'utilisation, nettoyez les résidus qui sont en contact avec les aliments. Cela pourrait également donner une odeur désagréable due à la contamination par des bactéries et une pollution de l'air. Après le nettoyage, essuyez la machine avec un chiffon sec.
5. **Conseils importants :**
  - (1) Faites attention lors du nettoyage pour éviter d'être blessé par les lames.
  - (2) La pièce à main, le pot de lait de soja, et d'autres accessoires ne doivent pas être placés dans une enceinte de désinfection ou un four micro-onde pour le séchage et la désinfection.

## Entretien

1. Le moteur de la machine doit rester toujours sec.
2. Si vous n'allez pas utiliser la machine pendant une longue période, la ranger après lavage dans endroit bien ventilé.
3. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien agréé.

## Principe de fonctionnement



### Manipulation anormale

- 1** En cas de situations anormales, notamment : Bruit, odeur, fumée etc. anormaux, débranchez immédiatement la machine et cessez de l'utiliser.
- 2** En cas où la machine ne marche pas: Vérifiez si la machine est bien branchée, si l'interrupteur d'alimentation est positionné sur marche et si les accessoires sont bien en place.
- 3** Si après inspection, la machine ne marche toujours pas, il faut la confier à un centre de réparation agréé.

## Examen et réparation des défauts

Défaut	Analyse des causes possibles	Solutions
Le témoin est éteint	La prise n'est pas insérée correctement	Vérifiez la fiche d'alimentation
	La pièce à main n'est pas correctement placée sur le pot	Il faut le revérifier
	Dysfonctionnement de la machine	Envoyez l'appareil au service après-vente pour entretien
Le témoin est bon, mais la machine ne fonctionne pas (ne tourne pas)	Pas de démarrage par bouton-poussoir	Appuyez à nouveau sur le bouton pour démarrer
	Dysfonctionnement de la machine	Envoyez l'appareil au service après-vente pour entretien
La machine chauffe mais ne remue pas	Dans la phase chauffage du programme	Patiencez quelques minutes
	Défauts moteurs	Envoyez l'appareil au service après-vente pour entretien
Les boutons ne répondent pas	Déjà dans le programme normal	Phénomène normal
	Dysfonctionnement de la machine	Envoyez l'appareil au service après-vente pour entretien
Le lait de soja n'est pas cuit à fond, les grains ou le riz n'arrivent pas à être écrasés, avec débordement et pâte collée au fond	Très peu ou trop d'eau	Ajoutez de l'eau sans dépasser le niveau maximum
	Très peu ou trop d'ingrédients	Ajoutez les ingrédients selon la quantité à obtenir indiquée dans le guide d'utilisation
	- la fonction ne correspond pas aux ingrédients	Choisissez la bonne fonction
	Dysfonctionnement de la machine	Envoyez l'appareil au service après-vente pour entretien
Le temps de fonctionnement dépasse le temps normal ou est trop long	La tige anti-déversement n'est pas nettoyée	Nettoyez la pièce à main et la tige anti-déversement à l'eau
	La température de l'eau est trop basse	Utilisez de l'eau chaude
	Trop d'eau	Ajoutez de l'eau sans dépasser le niveau maximum
Tous les témoins clignotent en continu et la sonnerie reste déclenchée	Trop d'eau	Ajoutez les ingrédients et l'eau selon le guide d'utilisation, rebranchez la machine pour voir si elle marche ; autrement l'envoyer au service après-vente pour inspection

## Recettes utilisant une balance

### Conseils importants

1. Les fonctions des différents modèles sont différentes, choisissez svp le type de traitement et les quantités correspondantes des ingrédients selon votre modèle.
2. Avant de faire de la soupe/purée ou des smoothies en utilisant les fonctions telles que «Soupe/Purée» et «Smoothie», couper les ingrédients en petits morceaux de la taille d'une arachide.
3. Versez de l'eau dans le pot à lait, le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque maximale.
4. Le bas du pot à lait ne doit jamais être immergé dans l'eau.

Capacité nominale Matériau Fonction	1,4-1,7L
	Principaux ingrédients
Tofu	150g de soja
Lait de noisettes	1 tasse d'amande +1 tasse de noix de pêche noir +1/3 tasse de riz
Riz/Lait en poudre	1 tasse de fèves de soja +1/2 tasse de riz
Avoine	4 tasses de flocons d'avoine
Soupe/Purée	600 g de tomate + 700 g de pâte de tomate + 100 ml de lait + 300 g d'eau
Smoothie	500 g de fraise (température ambiante) + 500 ml de yaourt (peut être réfrigéré) + 400 ml de lait (réfrigéré)



# Manual del Usuario

## Manual de instrucciones

MNRG17-W



### TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones de seguridad importantes.....	1-3
Nombre de las partes principales.....	4
Medidas de seguridad del cable de alimentación.....	5
Instrucciones de uso.....	5-9
Limpieza y mantenimiento.....	10
Principio del circuito.....	11
Pasos para la preparación de pudín de tofu.....	11
Análisis y eliminación de errores.....	12
Tabla de medidas para las recetas.....	13

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto. Conserve este manual de instrucciones para referencia futura.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siga siempre las medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- NO toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes (contenedor de leche de soja y piezas de mano) en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de niños.
- Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar y retirar las partes y antes de limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus partes.
- NO utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones personales.
- NO use este artefacto en exteriores.
- Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
- NO coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni de un horno caliente.
- Siempre conecte primero el enchufe al artefacto y luego conecte el cable de alimentación al tomacorriente.
- Para desconectar el artefacto, apague el control y retire el enchufe del tomacorriente.
- Solo para uso doméstico.
- Utilice el artefacto solo para el fin previsto.
- NO utilice el producto sobre una mesa inclinada o inestable.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No cargue o sobrecargue el producto cuando esté en funcionamiento.
- Cuando el artefacto esté funcionando, no lo mueva ni toque las partes en funcionamiento para evitar accidentes.
- Para limpiar el producto, no lo coloque en agua, evite el contacto de la pieza de mano con el agua. Después de limpiar la máquina para preparar leche de soya, séquela antes de usar.
- Cuando el producto esté funcionando, manténgalo alejado del tomacorriente y otras partes en funcionamiento. Mantenga el enchufe dentro de un alcance accesible y alejado de materiales inflamables y explosivos, y el tomacorriente conectado correctamente a una conexión a tierra.
- Antes de verter la leche de soya; mover, limpiar, desmontar o montar las partes del artefacto, desconecte el enchufe y apague la alimentación.
- Tenga cuidado durante el uso y limpieza del artefacto ya que las cuchillas están muy afiladas.
- Compruebe si el voltaje cumple con las especificaciones (120V ~ 60Hz) antes de utilizar el producto.
- Evite el contacto con las partes móviles. Las cuchillas están afiladas. Manipule con cuidado.
- Este artefacto es SOLO PARA USO DOMÉSTICO.  
NO UTILICE ESTE ARTEFACTO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO O SI EL ARTEFACTO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE.

### Cables de extensión

Se provee un cable eléctrico corto (o cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cable largo. Se pueden utilizar cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión solo si se utilizan con cuidado.

Si utiliza un cable de extensión o un cable eléctrico desmontable largo:

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- (1) La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión o cable eléctrico debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del artefacto.
- (2) El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- (3) El cable más largo debe arreglarse de modo que no quede colgando del borde de una mesa o mostrador para reducir el riesgo de tropezarse, enredarse o engancharse accidentalmente.

Si este artefacto tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe y si aun así no encaja.

NO intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

### Modelo de la máquina para preparar leche de soya

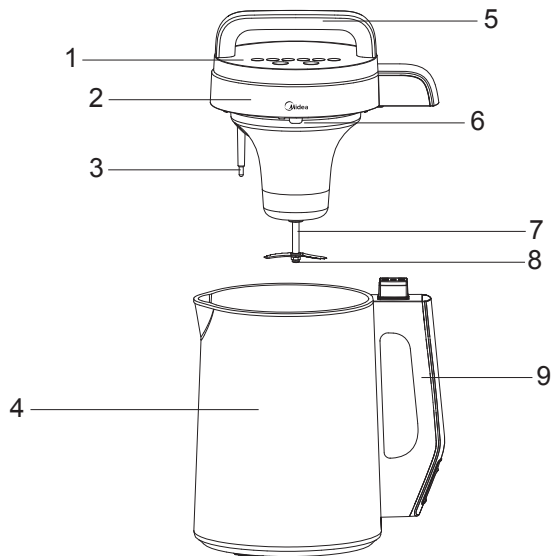
Tensión nominal: 120V ~ 60Hz

Número de modelo	Dimensiones (cm)	Potencia nominal (w)	Capacidad (L)
MNRG17-W	24,5 x 18,3 x 33,7	Motor: 130 Calefacción: 1000	Mín: 1,4 Máx: 1,7

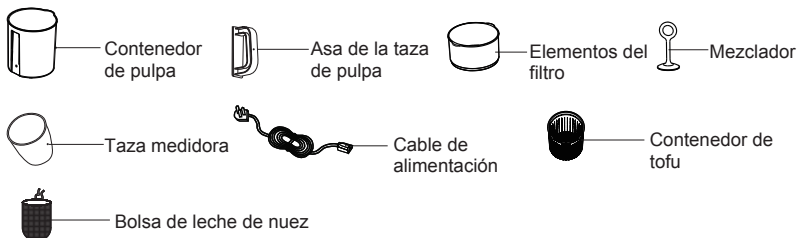


## Nombre de las partes principales

- |                                |                                       |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Pegatina del botón          | 2. Parte superior de la pieza de mano | 3. Varilla a prueba de derrame  |
| 4. Contenedor de leche de soya | 5. Asa de la pieza de mano            | 6. Cubierta de la pieza de mano |
| 7. Eje del motor               | 8. Barra batidora                     | 9. Asa                          |



## Accesorios



Nota: Debido a que la apariencia de cada producto es distinta, la imagen anterior es solo para referencia. Consulte la apariencia real del producto en el empaque. Las partes del producto descritas anteriormente son de 1 pieza cada una.

## Medidas de seguridad del cable de alimentación

- A. Se provee un cable eléctrico corto (o cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cable largo.
- B. Se pueden utilizar cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión solo si se utilizan con cuidado.
- C. Si utiliza un cable eléctrico desmontable largo o un cable de extensión:
  - (1) La clasificación eléctrica marcada en el cable eléctrico desmontable o cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del artefacto.
  - (2) Si el artefacto es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
  - (3) El cable más largo debe arreglarse de modo que no quede colgando del borde de una mesa o mostrador donde los niños puedan tropezarse o engancharse accidentalmente.

## Instrucciones de uso

### Precauciones de uso

- ◆ Este producto solo se puede utilizar por debajo de 1,500 metros de altitud. Si se utiliza sobre la altitud especificada podría provocar problemas como leche de soya cruda, derrame y consistencia pastosa, entre otros problemas.
- ◆ La distancia apropiada entre este producto y demás electrodomésticos de cocina debe ser superior a 30 cm.
- ◆ Limpie regularmente la mesa o superficie donde colocará el producto.
- ◆ La máquina para preparar leche de soya de Midea utiliza la tecnología de despulpado de frijoles secos por lo que no es necesario remojar los ingredientes.
- ◆ Antes de utilizar el producto, coloque la pieza de mano en el contenedor de frijol en dirección vertical y presiónela hacia abajo, de lo contrario el producto no encenderá ni funcionará normalmente.
- ◆ Si durante el proceso de funcionamiento, apaga accidentalmente o reinicia el proceso de funcionamiento tras apagar el artefacto se podrían producir los siguientes problemas:
  - 1. Afectar el efecto de despulpado.
  - 2. Producir salpicaduras de pulpa y activación de la alarma del producto.
  - 3. Provocar que el fondo aparezca pastoso al preparar pasta de arroz o avena mixta.
- ◆ No agregue ingredientes ni extraiga la pieza de mano durante el proceso de funcionamiento para evitar daños y provocar el mal funcionamiento del producto.
- ◆ Este electrodoméstico se sacudirá de manera intermitente cuando esté en estado mantener caliente, esto es un problema normal. Si desea beber la leche de soya, desconecte el artefacto de la fuente de alimentación.

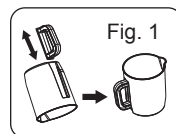
## Instrucciones de uso

### Precauciones de uso

- ◆ No utilice la máquina para calentar leche de soya fría, pasta fría o hervir agua.
- ◆ Si quedan restos de consistencia pastosa en el fondo, se puede volver a utilizarlo normalmente después de limpiarlo.
- ◆ Después de utilizar la máquina para preparar leche de soya durante un tiempo prolongado, el color de la parte inferior podría decolorarse, esto es un problema normal y no afectará el normal funcionamiento del producto.
- ◆ Utilice el producto según sus funciones. Presione las teclas correctas según su función, evite presionar las teclas incorrectas como presionar la tecla de "Harina de avena" para los ingredientes de "Leche de Grano/Arroz", esto podría provocar un derrame y una consistencia pastosa en el fondo, y evitar que los ingredientes se rompan en pedazos pequeños y se cocinen completamente.
- ◆ Agregue los ingredientes y el agua en estricta conformidad con las especificaciones, de lo contrario provocará mal sabor o una consistencia pastosa. Cuando utilice la máquina, utilice la taza medidora incluida para calcular la medida exacta de los ingredientes.
- ◆ Se recomienda no utilizar los ingredientes no contenidos en las especificaciones, de lo contrario la pieza de mano se manchará, aparecerá una consistencia pastosa en el fondo o los ingredientes no se romperán en pedazos pequeños.
- ◆ Después de terminar el despulpado, no vuelva a calentar ni despulpar, de lo contrario se producirán problemas como una consistencia pastosa en la taza o en el fondo o podría derramarse.
- ◆ Hierva la leche de soya antes de tomarla. Se recomienda tomarla leche de soya fresca dentro de un lapso de 6 horas a temperatura ambiente.
- ◆ Evite que los niños toquen el marcador del nivel de leche de soya para evitar quemaduras ya que cuando la máquina para preparar leche de soya está en estado de calentamiento podría emanar un líquido caliente.
- ◆ Precaución: Tenga cuidado al utilizar la máquina, los filtros y la bolsa para leche de nuez ya que están calientes.

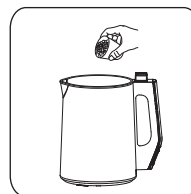
### Instrucciones antes de usar

- 1 Retire la taza de pulpa del contenedor de leche de soya. Limpie las partes que están en contacto directo con los alimentos.
- 2 Instrucciones de uso de los accesorios:  
La taza de pulpa se puede utilizar para contener la leche de soya. (aségurese de instalarlo según el método de instalación como se muestra en la fig. 1).  
Utilice la taza medidora para agregar alimentos (como frijoles, etc).  
Los componentes del filtro se utilizan para filtrar la leche de soya después de despulparla con el fin de filtrarla cuidadosamente y el mezclador se puede utilizar para exprimir y agitar la leche de soya.



### Instrucciones de uso

- 1 Utilice la taza medidora para medir la cantidad de los ingredientes según la cantidad indicada de la receta, luego una vez lavados colóquelos dentro del contenedor y agregue agua hasta el nivel entre las líneas marcadas de nivel de agua bajo y alto.  
(Nota: Si el nivel de agua está demasiado bajo o demasiado alto afectará el efecto de preparación de la leche de soya).



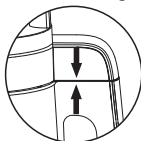
## Instrucciones de uso

### Instrucciones de uso

- 2** Coloque la pieza de mano en el contenedor de leche de soya en dirección vertical como se muestra en la figura y presione el acoplador.

Nota:

Presione el acoplador para asegurar que el artefacto encienda.



- 3** Después de encender el artefacto, aparecerá el zumbador “di” y la luz indicadora de función predeterminada parpadeará indicando que el artefacto está encendido.

Nota: Si la función se selecciona erróneamente, presione el botón “iniciar/cancelar” durante 3 segundos para volver a seleccionar la función deseada cuando vuelva a parpadear la luz indicadora de función predeterminada. Si es necesario detener el funcionamiento del artefacto durante el proceso de preparación, presione el botón “iniciar/cancelar” durante 3 segundos para que la máquina deje de funcionar.



- 4** Operación para cada botón de función:  
Presione el botón “Menu” para seleccionar la tecla de función, luego presione el botón “iniciar/cancelar”, la máquina comenzará a funcionar y después de calentar y batir durante 25 minutos (el tiempo de duración es mayor para preparar leche de soya espesa y avena para el desayuno), se escuchará el sonido “di di” y la luz de la tecla de función correspondiente parpadeará simultáneamente indicando que se ha completado el proceso de preparación. (Nota: Seleccione la función “mezclar frutas y verduras”, la máquina solo mezclará sin calentar, agregue agua pura para la preparación).



- 5** Después de terminar la preparación, apague la alimentación y espere 30 segundos, luego utilice los componentes del filtro para filtrar la leche de soya a la taza de pulpa. Una vez que la leche de soya se enfríe a un sabor adecuado, vierta la leche de soya para beberla. Consejos: Según su preferencia, puede agregar condimentos como azúcar a la leche de soya o pasta de arroz para obtener un mejor sabor. Después de usar el producto, realice la limpieza y el mantenimiento según las especificaciones.

## Instrucciones de uso

### Pasos para la preparación del pudín de tofu

**1** Prepare la soya con la cantidad necesaria según la medida de las recetas, lávela y luego colóquela en el contenedor de leche de soya y agregue agua a temperatura ambiente en el contenedor de leche de soya (no agregue agua a alta temperatura) hasta la línea de nivel de agua máxima y coloque la pieza de mano, por último encienda el interruptor y presione la tecla "Menu" para seleccionar la función "Tofu", luego presione el botón "iniciar/cancelar".

**2** Utilice una cantidad adecuada de polvo de yeso, vierta en su propio contenedor (contenedor con una capacidad superior a 2 L), luego agregue de 15 a 20 gr. (aproximadamente 1/5 taza) de agua a temperatura ambiente y revuelva uniformemente para reserva. (Consulte la cantidad de yeso recomendada)

Nota: Complete este paso antes de retirar la leche de soya.

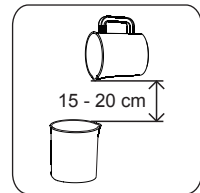
**3** Utilice los componentes del filtro para filtrar la leche de soya en la taza de pulpa.

**4** Utilice una cantidad adecuada de polvo de yeso, vierta en su propio contenedor (contenedor con una capacidad superior a 2 L), luego agregue de 15 a 20 gr. (aproximadamente 1/5 taza) de agua a temperatura ambiente y revuelva uniformemente para reserva. (Consulte la cantidad de yeso recomendada)

Nota: Complete este paso antes de retirar la leche de soya.

Preste atención a los siguientes pasos importantes:

- (1) Debido a que el polvo de yeso se vierte fácilmente, agite la solución de polvo de yeso antes de verterla en la leche de soya.
- (2) Mezcle la leche de soya filtrada con la solución de polvo de yeso rápidamente, de lo contrario se enfriará y afectará el efecto del pudín.
- (3) Asegúrese de verter la leche de soya filtrada en la solución de polvo de yeso rápidamente, no vierta la solución de polvo de yeso en la leche de soya.

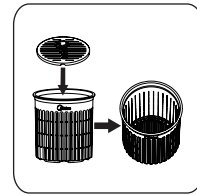


**5** Deje reposar la mezcla durante 10 minutos o más. Una vez que la mezcla esté cuajada, el pudín está listo para saborear y disfrutarlo inmediatamente. Según su preferencia, puede agregar condimentos (como azúcar) a la leche de soya para obtener un mejor sabor.

## Instrucciones de uso

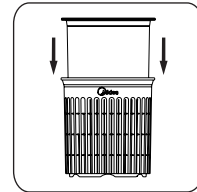
### Pasos para la preparación de tofu

- 1** Coloque hacia arriba la base con el lado que contiene la imagen de la marca registrada de “Midea” en dirección vertical, y siga el método de instalación como se muestra en la figura.



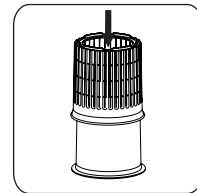
- 2** Después de terminar la preparación del pudín de tofu, agregue inmediatamente el pudín de tofu en la caja de moldeo (de lo contrario afectará el tofu). Coloque hacia abajo la otra base que contiene la imagen de la marca registrada de “Midea” en nivel con el pudín de tofu, luego ubique la caja de extrusión llena de agua en la base durante 1,5 a 2 horas y la preparación del tofu estará terminada. Según su preferencia, puede dejar el tofu por más tiempo. Si desea reducir el tiempo de preparación de tofu, puede colocar objetos más pesados en la caja de extrusión. Mantener firme y constante para evitar peligros.

Nota: Después de verter el pudín en la caja de moldeo, el agua caliente en la caja fluirá a través de los espacios en la caja de moldeo. Tenga cuidado para evitar quemaduras.



- 3** Después de moldear, retire y vierta agua dentro de la caja de extrusión, luego vuelva a colocar la caja de extrusión en la caja de moldeo y volcar ambas cajas presionando ligeramente la base de la caja de moldeo para retirar el tofu.

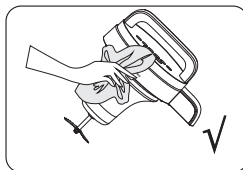
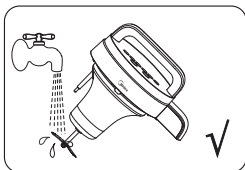
Nota: Al volcar la caja de moldeo, evite que el tofu se derrame.



# Mantenimiento y limpieza

## Limpieza

1. Primero, desconecte el enchufe de la fuente de alimentación, retire la pieza de mano del contenedor de leche de soya, limpie las partes de la pieza de mano que están en contacto con los alimentos incluyendo la varilla a prueba de derrame, el eje de la cuchilla eléctrica y la cubierta inferior de la pieza de mano. Consulte la siguiente figura para referencia: Después de usar el producto, límpielo adecuadamente para su uso posterior. Durante la limpieza del producto, siga los siguientes consejos:  
(Nota: No lave directamente con agua la mitad superior de la pieza de mano. Utilice una toalla húmeda para limpiarla.)

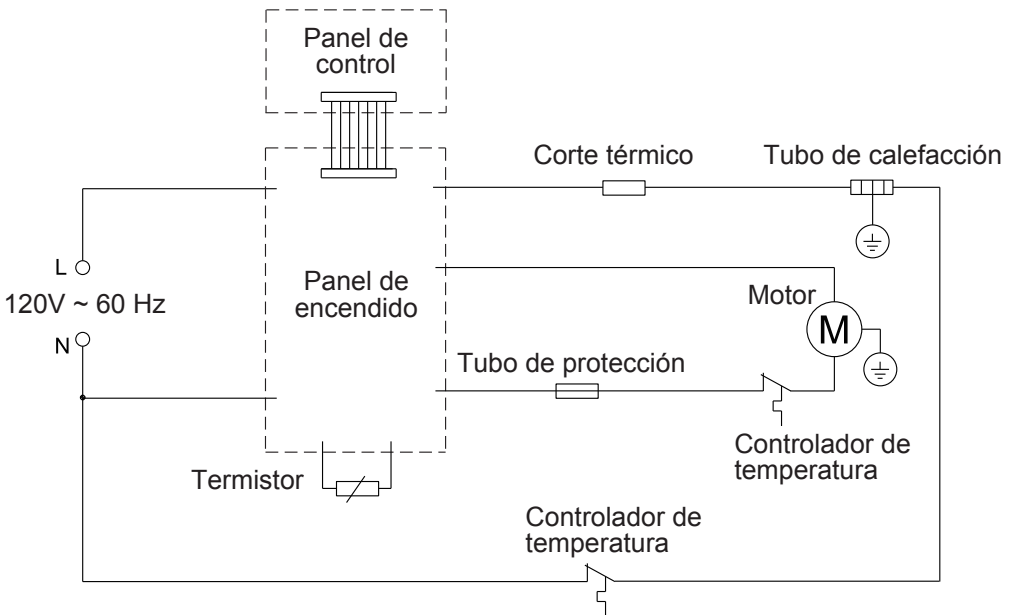


2. Después de terminar de verter la leche de soya, pasta de arroz u otros alimentos, limpie el interior del contenedor de leche de soya con agua del grifo. (No sumerja en agua el fondo de la taza de leche de soya)
3. Después de usar la máquina para preparar leche de soya, retire los frijoles y residuos de frijoles de la superficie de la máquina, de lo contrario los residuos secos se adherirán a la superficie del cuerpo de la máquina y dañarán el revestimiento de la superficie. La superficie exterior de la máquina para preparar leche de soya solo debe limpiarse con una toalla húmeda seca, evite limpiar con una bola de alambre de acero u otro paño duro ya que podría provocar rayaduras en la superficie o caída del revestimiento.
4. Después de usar el producto, limpie los residuos de las partes que están en contacto con los alimentos. De lo contrario, se producirán olores extraños, bacterias y contaminación del aire. Después de realizar la limpieza, séquelo con un paño seco.
5. **Consejos:**
  - (1) Preste atención a las medidas de seguridad durante la limpieza, para evitar que la cuchilla de la pieza de mano le provoque lesiones personales.
  - (2) Evite colocar en el gabinete de desinfección o secar y desinfectar en el microondas la pieza de mano, la taza de leche de soya, y demás accesorios.

## Mantenimiento

1. Utilice con frecuencia este producto para mantener el motor seco.
2. Si no utiliza el producto durante un tiempo prolongado, vuelva a utilizarlo en un lugar seco y ventilado después de lavarlo.
3. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

## Principio del circuito



### Uso anormal

- 1 Si se presentan situaciones anormales tales como: Apague inmediatamente y deje de utilizar el producto si aparecen ruidos anormales, olores, humo, etc.
- 2 Si el producto no funciona: Compruebe si la fuente de alimentación está conectada correctamente y si el interruptor está en posición abierta y si los accesorios están colocados.
- 3 Si después de inspeccionar el producto aún no funciona, diríjase al centro de reparación designado para obtener mantenimiento e información del producto.



## Análisis y eliminación de errores

Error	Análisis de las posibles causas	Soluciones
La luz no enciende	El enchufe no está insertado correctamente	Compruebe el enchufe
	La pieza de mano está colocada incorrectamente en el contenedor	Vuelva a comprobar
	Mal funcionamiento de la máquina	Envíe el producto al centro de servicio de posventa para mantenimiento
La luz indicadora funciona correctamente, pero la máquina no funciona (no responde)	No funciona el botón de encendido	Vuelva a presionar el botón para comenzar
	Mal funcionamiento de la máquina	Envíe el producto al centro de servicio de posventa para mantenimiento
La máquina caliente pero no mezcla	Aún está en la fase de calentamiento del programa	Espere unos minutos
	Fallas del motor	Envíe el producto al centro de servicio de posventa para mantenimiento
No se obtiene respuesta al presionar el botón	Se encuentra en el programa normal	Problema normal
	Mal funcionamiento de la máquina	Envíe el producto al centro de servicio de posventa para mantenimiento
La leche de soya no está bien cocinada y los frijoles o el arroz no se pueden romper en pedazos debido a un problema de derrame y consistencia pastosa en el fondo	La cantidad de agua excede o es insuficiente	Agregue agua hasta el nivel entre las líneas de nivel de agua máximo y mínimo
	La cantidad de ingredientes excede o es insuficiente	Agregue los ingredientes según la cantidad de alimento especificada en las instrucciones
	- la función no coincide con el tipo de alimento	Seleccione la función correcta
	Mal funcionamiento de la máquina	Envíe el producto al centro de servicio de posventa para mantenimiento
El tiempo de funcionamiento excede las horas normales de funcionamiento, o el tiempo de funcionamiento es demasiado prolongado	La varilla a prueba de derrame está sucia	Limpie con agua la pieza de mano y la varilla a prueba de derrame
	La temperatura del agua está demasiado baja	Utilice agua caliente
	Exceso de agua	Agregue agua hasta el nivel entre las líneas de nivel de agua máximo y mínimo
Todas las luces LED parpadean continuamente, y el zumbador continúa emitiendo un sonido	Exceso de agua	Agregue los ingredientes y el agua según el manual de instrucciones, luego vuelva a conectar para confirmar si el funcionamiento es normal, de lo contrario envíelo al centro de servicio de posventa para su mantenimiento

## Tabla de medidas para las recetas

### Consejos

1. Debido a las distintas funciones de los diversos modelos, seleccione el tipo de proceso y la dosificación correspondiente de los ingredientes según la función real de la máquina.
2. Antes de preparar sopa/puré y productos de batido mediante el uso de las funciones "Sopa/Puré" y "Batido", corte los ingredientes en trozos pequeños del tamaño de un maní.
3. El nivel del agua del contenedor de leche con agua debe estar dentro de la marca de agua.
4. No sumerja en agua el fondo del contenedor de leche.

Capacidad nominal Material Nombre de la función	1,4 - 1,7 L  Ingredientes principales
Tofu	150 gr. de soya
Leche de nuez	1 taza de almendras + 1 taza de hueso de melocotón negro + 1/3 taza de arroz
Leche de grano/arroz	1 taza de soya + 1/2 taza de arroz
Harina de avena	4 tazas de harina de avena
Sopa/Puré	600 gr. de tomate + 700 gr. de pasta de tomate + 100 ml. de leche + 300 gr. de agua
Batido	500 gr. de fresa (temperatura ambiente) + 500 ml. de yogurt (puede refrigerarse) + 400 ml. de leche (puede refrigerarse)

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>