

nutribullet®

FOOD PROCESSOR



**User
guide.**

 **ENGLISH**
Page 2

**Gebruikers
handleiding.**

 **NEDERLANDS**
Pagina 12

**Manuel
d'utilisation.**

 **FRANÇAIS**
Page 23



Contents.

ENGLISH

03	Important safeguards
05	What's included
05	Assembly guide
06	Control panel
06	Assembly & use
06	Before first use
06	Assembly
07	Using the chopping blade
08	Using the dough blade
09	Using a disc attachment
10	Using the dual-size food pusher
10	Troubleshooting
10	Care & maintenance
11	How to store
11	Accessories
11	Warranty registration
11	Nice to know



Thank you for purchasing the nutribullet® Food Processor.

Important safeguards.

Warning! To avoid the risk of serious injury, carefully read all instructions before operating your nutribullet® Food Processor.

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following **important information**.

! Save these instructions! • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GENERAL SAFETY INFORMATION

WARNING! AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

Blades and discs are sharp. Handle carefully.

Do not leave the appliance unattended when in use.

- Do not overfill the bowl. Make sure to stay at or below the **LIQUID MAX** line when using liquid ingredients to reduce the risk of injury or damage to the machine. Overfilling the bowl can cause damage to the bowl or cover and cause the ingredients to leak.
- Always make sure the unit is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. Always make sure the bowl is securely locked in place (with lid on and locked) before the motor is turned on. Do not attempt to remove the bowl or lid while the unit is in operation.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- **Do not immerse the appliance, motor base, cord, or plug in water or any other liquid.**
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or handling moving parts.
- Never store the blade attachments in the bowl without the lid in place. Exposed blades can present a dangerous hazard.
- Do not use this appliance if any parts appear to be damaged. If you have any questions or concerns, please contact customer service.
- **Do not use outdoors.**
- **Never continuously operate for longer than one minute intervals. Allow at least a minute before starting another processing cycle.**

FEED CHUTE

- **Never push food into the feed chute with your fingers or utensils. Only use the food pusher provided.** If food becomes lodged in the feed chute, ONLY use the food pusher provided to push it down. Do not place hand or fingers into the feed chute.
- Keep hands and utensils out of the feed chute and bowl and away from moving blades or discs while processing food, to reduce the risk of severe injury to persons or property damage. A scraper may be used **BUT ONLY WHEN THE APPLIANCE IS OFF.**
- Do not overload the feed chute with ingredients.
- When using the food pusher, never use excessive force to push food down the feed chute. Wait until food naturally moves down the feed chute and into the bowl before adding more food.

ELECTRICAL SAFETY

WARNING! Do not use this product in locations with different electrical specifications or plug types. Do not operate with any type of plug adapter or voltage converter device, as these may cause electrical shorting, fire, electric shock, personal injury or product damage. This appliance has important markings on the plug blade. The cord is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.

- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not modify the plug in any way.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or countertop.
- Do not let the power supply cord touch hot surfaces, including stove, or become knotted or tangled.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Regularly inspect the power cord, plug, and appliance for any damage. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.**

ADDITIONAL SAFEGUARDS

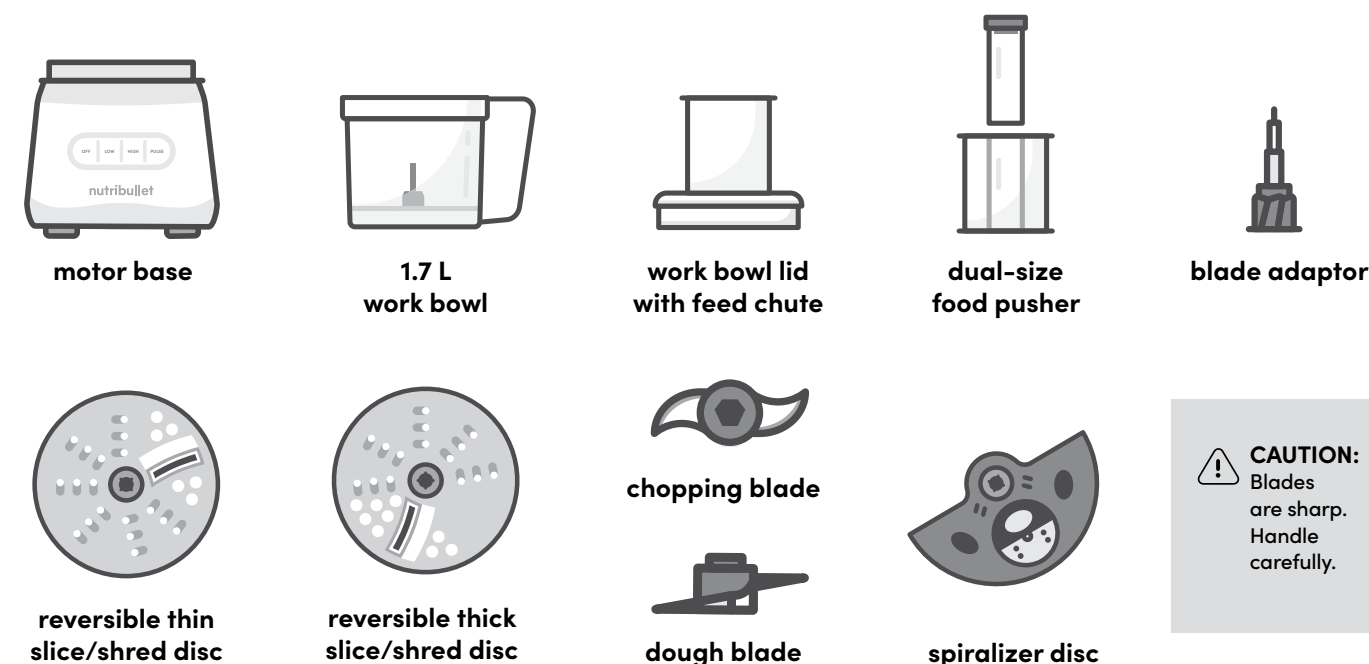
- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the appliance for the first time.
- Do not put any non-food items in any of the appliance pieces, as doing so may damage the unit and or cause severe personal injury or property damage.
- This appliance is not intended to be an ice crusher. Attempting to crush ice may cause permanent damage to the blades or cause the unit to malfunction, resulting in personal injury or property damage.

- Make sure you have removed any rind from fruit prior to adding to the bowl. Do not use fruits that contain seeds or pits unless they have been completely removed.
- Do NOT attempt to use blade, cup or bowl attachments from another nutribullet® or a magic bullet® product with the nutribullet® Food Processor. Only use the bowl and blade attachments that come with your unit.
- The use of attachments not recommended or sold by **Capital Brands Distribution, LLC** may cause personal injury or property damage.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean, and dry.
- Vibration may occur during normal operation.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- When using this appliance, provide adequate air space above, below, and on all sides for circulation.
- Periodically inspect all nutribullet® components for damage or wear that may impair proper function or present an electrical hazard. Make sure that the power cord and plug are undamaged. Discontinue use and replace if you detect damage to the motor body, work bowl, or any attachments. Ensure that the blades rotate freely and that the structure is undamaged. Follow the recommended procedures in the Care and Maintenance section of this guide, and never operate your nutribullet® with damaged components.

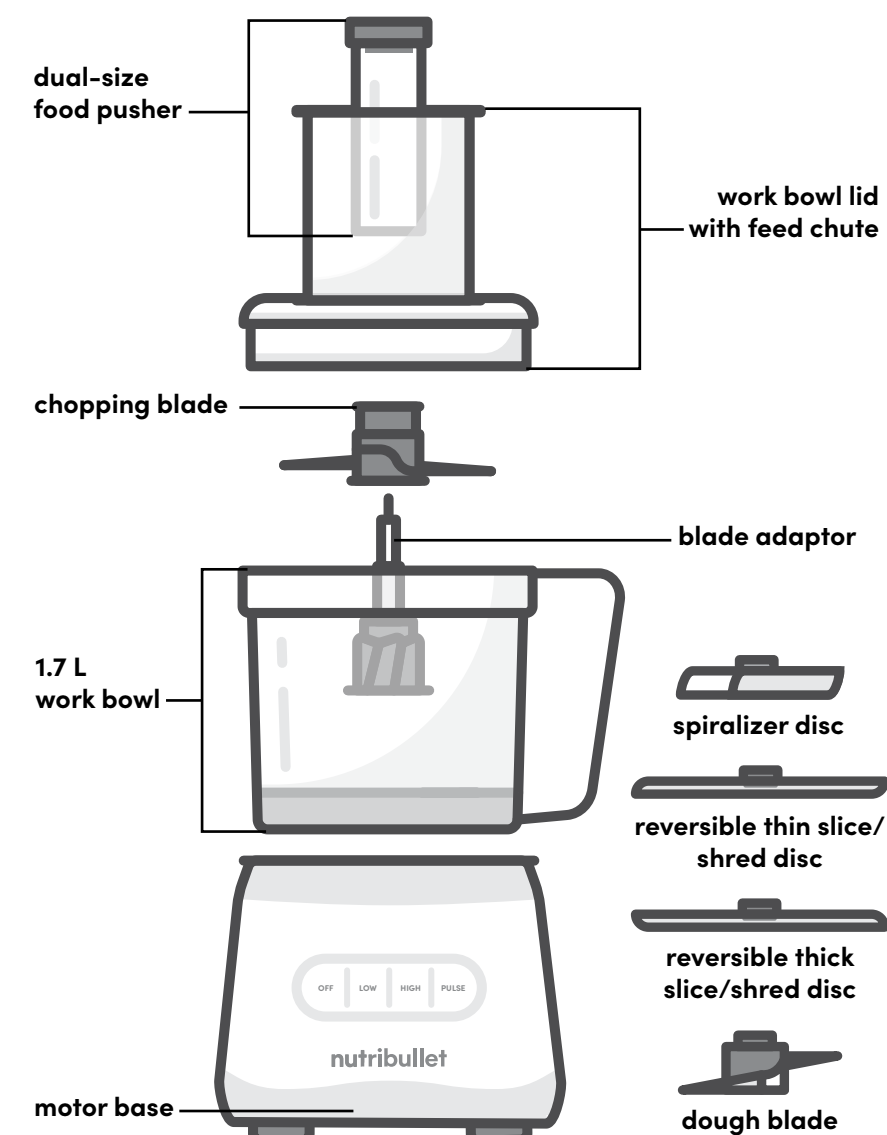
- If your nutribullet® malfunctions in any way, immediately discontinue use and contact customer service via **info@nutribulletretail.com**.
- If you have any comments, questions, or concerns, please go to **info@nutribulletretail.com** or **service@nutribulletretail.com**.

! Save these instructions!

What's included.

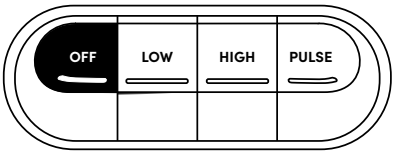


Assembly guide.



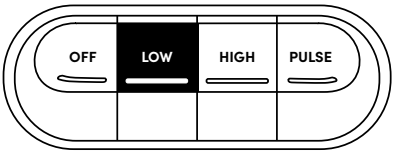
Control panel.

The nutribullet® Food Processor features a multi-speed control panel for all types of food prep.



OFF:

Stops the Food Processor when operating on continuous LOW or HIGH speeds.



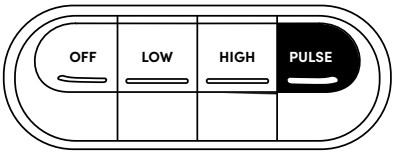
LOW:

Continuous LOW-speed chopping or mixing.



HIGH:

Continuous HIGH-speed chopping or mixing.



PULSE:

A burst of chopping or mixing that runs at HIGH speed. PULSE must be held to activate; motion will stop when the button is released.

Assembly & use.

Before first use.

Before using your nutribullet® Food Processor for the first time, please take a moment to perform the steps below.

1. UNPACK

Open box. Remove the **Motor Base** and all attachments. Place all parts on a flat, dry surface.

2. CLEAN

Rinse all detachable parts and accessories. All parts except the **Motor Base** are dishwasher safe, or can be cleaned by rinsing with warm, soapy water. Clean the **Motor Base** with a clean, damp cloth.

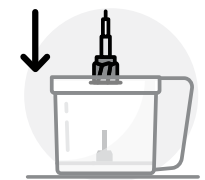
WARNING: Never submerge the **Motor Base** in water or any other liquid. See Care & Maintenance instructions on page 22 for more detailed cleaning instructions.

Assembly.

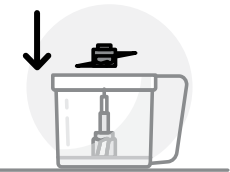
Review all warning and caution statements in the Important Safeguards section (pages 2-5) and above before proceeding to Step 1.



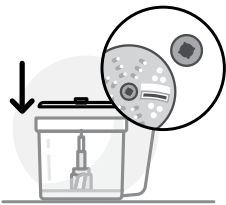
- 1 Place the **Work Bowl** on a clean, dry, flat surface, like a countertop or table.



- 2 Place the **Blade Adaptor** in the **Work Bowl**. Lower the **Blade Adaptor** onto the top of the shaft located in the center of the **Work Bowl**. Push down so the adaptor is firmly and securely in place.

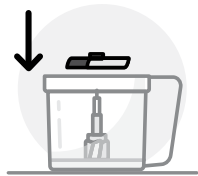


- 3a If using the **Chopping Blade** or **Dough Blade**: Hold the plastic center of the blade, and carefully place it on top of the **Blade Adaptor**. Slide the blade down until it reaches the bottom of the **Work Bowl**. Press it down firmly to set it in place.



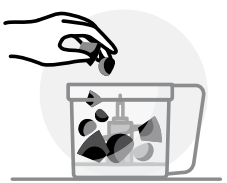
- 3b If using a **Slice/Shred disc attachment**: The disc attachments can be placed in 2 different positions on the **Blade Adaptor**. The lower position is for storage, and the higher position is for use. Hold the center knob of the disc, and carefully place it on the **Blade Adaptor**. Align the markings on the disc with the markings on the **Blade Adaptor**, so that the lines connect. If the disc appears to be in the lower position, remove the disc and rotate until the markings line up and the disc sits in the higher position.

CAUTION: Blades are sharp! Handle carefully. Keep fingers away from the blade's sharp edges. Always hold blades by grasping the plastic areas.



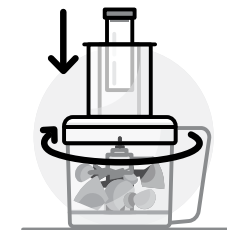
- 4 If using the **Spiralizer disc attachment**: Align the notches on the **Spiralizer Disc** with the tabs that are located inside the **Work Bowl** towards the top. Once the disc is properly seated on the **Blade Adaptor** and inside of the **Work Bowl**, turn the **Spiralizer Disc** so that the 'FRONT' is aligned with the front of the **Motor Base**. The spiralizer part of the disc will sit directly under the **Feed Chute**.

CAUTION: Never run the motor with more than 1 blade attached.



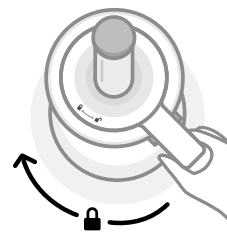
- 2 Prepare food (cut into smaller pieces, remove seeds, etc.) and place into the **Work Bowl**. Do not overload bowl with food. If you are using liquid ingredients do not fill past the **LIQUID MAX** line.

NOTE: Make sure the **Chopping Blade** has been attached to the **Work Bowl** BEFORE adding food to the bowl.

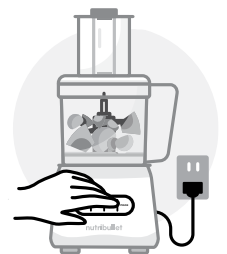


- 3 Place the **Work Bowl Lid** on top of the **Work Bowl**. Turn the lid clockwise, lining up the arrows on the lid and handle, to lock into place. Place the **Dual-Size Food Pusher** into the **Feed Chute**.

NOTE: The motor will not run unless the lid is locked into place.



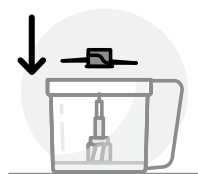
- 4 Place the **Work Bowl**, with lid attached, onto the **Motor Base**. Turn the bowl clockwise to lock into place. You should hear a click when the bowl is properly locked into place.



- 5a Plug in the unit, then press your desired speed to start processing food. The blue light will illuminate over the speed that is currently running.

Using the chopping blade.

The **Chopping Blade** is a versatile blade that can be used to chop, mix, mince, or purée foods.



- 1 Place the **Work Bowl**, with the **Chopping Blade** attached, on a clean, dry, flat surface like a countertop. Refer to the assembly instructions on page 12 for how to properly attach the **Chopping Blade**.

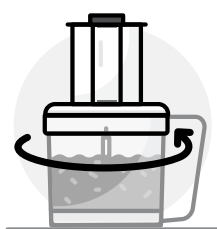


- 5b If you need to add liquid while processing, unlock the **Inner Pusher** by turning the **Pusher Cap** clockwise. Once unlocked, lift the **Inner Pusher** and drizzle liquid through the narrow chute.

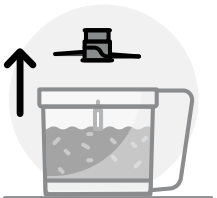
NOTE: Do not fill liquid ingredients past the **LIQUID MAX** line.



- 6** When you're done, press the **OFF** button. Wait until the **Chopping Blade** has come to a complete stop. Remove the **Work Bowl** by turning the handle counterclockwise to unlock it from the **Motor Base**. Lift the bowl up off the base and set it on a flat surface.

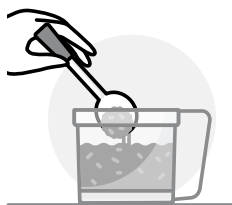


- 7** Remove the **Work Bowl Lid** from the **Work Bowl** by turning the lid counterclockwise to unlock. Carefully remove the lid and set it aside.



- 8** Carefully remove the **Chopping Blade** and the **Blade Adaptor** from the **Work Bowl** and set them aside.

CAUTION: Blades are sharp! Handle carefully. Keep fingers away from the blade's sharp edges. Always hold blades by grasping the plastic areas.

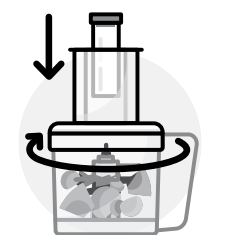


- 9** Remove your food from the **Work Bowl** using a spatula or spoon. Dispose of any leftover food in the bowl, then clean the bowl, blades, and other parts to avoid food residue buildup.



- 2** Prepare food, ensuring to chop ingredients like butter into small chunks, and place into the **Work Bowl**. Do not overload the bowl with food. If you are using liquid ingredients do not fill past the **LIQUID MAX** line.

NOTE: Make sure the **Dough Blade** has been attached to the **Work Bowl** **BEFORE** adding food to the bowl.



- 3** Refer to the instructions on page 14 for attaching the **Work Bowl Lid** and the **Work Bowl** to the **Motor Base**.



- 4a** After plugging in the unit, press your desired speed to start processing food. The blue light will illuminate over the speed that is currently running.

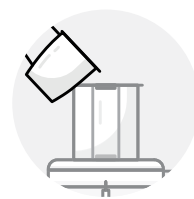


- 4b LOW:** Use **LOW** speed for all dough making. Using a lower speed will help to avoid overworking the dough which can lead to a tough dough. If dough is cold and not overly blended, it will remain flaky.



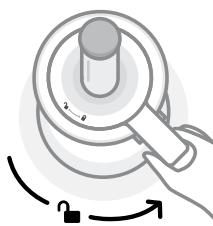
- 4c PULSE:** Use **PULSE** to cut butter into flour before switching to **LOW** speed for mixing and kneading the dough.

NOTE: We do not recommend using **HIGH** speed as it will overwork the dough, and the dough will become tough.



- 5** If you need to add liquid while processing, unlock the **Inner Pusher** by turning the **Pusher Cap** clockwise. Once unlocked, lift the **Inner Pusher** and drizzle liquid (like ice water) through the narrow chute. Process just long enough to bring dough together in a loose ball.

NOTE: Do not fill liquid ingredients past the **LIQUID MAX** line.

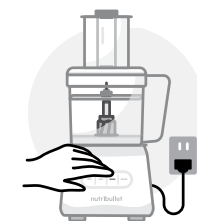


- 6** Refer to the instructions on page 15 for removing the **Work Bowl** from the **Motor Base** once dough has reached your desired consistency and you are done mixing.

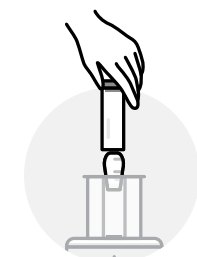


- 4** Prepare food (cut into smaller pieces, remove seeds, etc.) and set aside.

NOTE: When using the **Spiralizer Disc**, cut the produce into pieces that will easily fit in the chute. We recommend to cut foods vertically along the sides creating a 'square' shape for best spiralizing results.



- 5** Plug in the unit and press the **HIGH** speed button.



- 6** With the motor running, place food into the **Feed Chute**, carefully guiding it down using the **Food Pusher**.

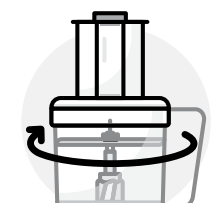
WARNING: always use the **Food Pusher**, not fingers or utensils, to push food down chute. Do not insert too much food at one time. Never force stuck food down chute.

Using a disc attachment.

The disc attachments are for slicing, shredding, or spiralizing your ingredients. The **Slice/Shred Discs** are reversible and labeled on either side. Place the side you want to use with its name facing up.

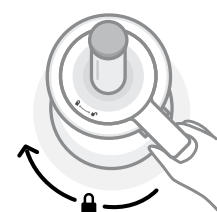


- 1** Place the **Work Bowl**, with disc attached, on a clean, dry, flat surface like a countertop. Refer to the assembly instructions on page 12 for how to properly attach a disc for use.



- 2** Place the **Work Bowl Lid** on top of the **Work Bowl**. Turn the lid clockwise, lining up the arrows on the lid and handle, to lock into place.

NOTE: The motor will not run unless the lid is locked in place.



- 3** Place the **Work Bowl**, with lid attached, onto the **Motor Base**. Turn the **Work Bowl** clockwise to lock in place. You should hear a click when the bowl is properly locked in place.



- 7** When you're done, or when your processed ingredients have filled the work bowl, press the **OFF** button. Wait until the blade has come to a complete stop.



- 8** Remove the **Work Bowl Lid** from the **Work Bowl** by turning the lid counterclockwise to unlock. Carefully remove the lid and set it aside.



- 9** Carefully remove the **Disc Blade** and **Blade Adaptor** from the bowl and set them aside.

CAUTION: Blades are sharp! Handle carefully. Keep fingers away from the blades sharp edges. Always hold blades by grasping the plastic areas.

Using the dough blade.

The **Dough Blade** can be used for combining ingredients to make dough for pie crusts, pizza, bread, and more!



- 1** Place **Work Bowl**, with **Dough Blade** attached, on a clean, dry, flat surface like a countertop. Refer to the assembly instructions on page 12 for how to properly attach the **Dough Blade**.



- 10** Remove your food from the **Work Bowl** using a spatula or spoon. Dispose of any leftover food in the bowl, then clean the bowl, blades, and other parts to avoid food residue buildup.

Using the dual-size food pusher.

The **Dual-Size Food Pusher** features a smaller pusher inside a larger one. Use the **Full-Sized Pusher** for guiding bigger pieces of food down the **Feed Chute** — like when shredding lettuce or a big block of cheese.

Unlock the **Inner Pusher** to create a more narrow **Feed Chute**, and use the **Inner Pusher** for better control with thinner ingredients, such as zucchini or carrots. The narrow **Feed Chute** is also ideal for drizzling **in liquids during** processing.



Separate the **Inner Pusher** from the **outer pusher** piece by gripping the circular **Pusher Cap**. Twist the top of the pusher clockwise and lift the **Inner Pusher** from the outer piece.

Troubleshooting.

PROBLEM

Unit does not power on.

SOLUTIONS

Make sure the Power Cord is plugged into an electrical outlet, and that outlet has power.

Make sure the Work Bowl Lid is locked into place on top of the Work Bowl. The arrow on the lid and handle should line up when properly locked in place. If the lid becomes unlocked at any time while the motor is running, the unit will stop running and the blue lights around the buttons will flash.

Make sure the Work Bowl is locked into place on the Motor Base. When placing the Work Bowl on the Motor Base, turn the handle clockwise until you hear a click – indicating that the bowl is properly locked in place.

PROBLEM

The Food Processor stopped in the middle of processing, and the control panel lights flashed three times.

SOLUTIONS

You have exceed 10 minutes of continuous running time. Unplug the Food Processor and keep the unit off for 15 minutes before continuing use.

PROBLEM

Feed Chute is blocked.

SOLUTIONS

If you notice that a piece or cluster of food appears to be stuck in the Feed Chute, blocking food flow, turn the motor OFF. Unlock the Work Bowl Lid from the Work Bowl, and use the Food Pusher, a spatula, or spoon to remove the stuck food before reassembling.

If the Work Bowl is nearly full of food, that may stop the flow of food down the Feed Chute. If the food has reached to just below the disc attachment, you'll need to empty the bowl before processing more food. Turn the motor OFF, wait until the blades have come to a complete stop and disassemble the unit to empty the Work Bowl.

Care & maintenance.

Cleaning the **nutribullet® Food Processor** is quick and easy. All detachable parts (Blade Adaptor, Chopping Blade, Dough Blade, Slice/Shred Discs, Spiralizer Disc, Work Bowl, Work Bowl Lid, and Dual-Size Food Pusher) are **TOP RACK** dishwasher-safe. The Motor Base can be quickly hand-washed with a damp cloth. Read on for best practices.

STEP 1:

The most important **thing** — **ALWAYS POWER OFF THE UNIT** and **UNPLUG** the **Motor Base** from the power outlet when it is not in use.

NOTE: Do not attempt to handle the appliance until all parts have stopped moving! This includes during assembly and disassembly, while changing accessories, during cleaning, and any time you leave the machine unattended

STEP 2:

Detach the blades and other attachments from the **Motor Base**.

STEP 3:

Clean the individual components **as recommended in the following sections:**

MOTOR BASE:

- ~~To avoid risk of injury, NEVER~~ attempt to clean the actuator system on the **Motor Base** while the unit is plugged in.
- Do not attempt to remove any pieces from the **Motor Base**.

- Use a sponge or dish cloth dampened with warm soapy water to wipe down the Motor Base until clean.
- If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it's clean.
- To clean leakage residue from the Motor Base, wipe with a damp sponge and warm water.

WARNING: Never submerge the Motor Base in water.

ALL DETACHABLE PARTS:

WARNING: Blades are sharp! Handle all blade attachments with care when cleaning!

- The Blade Adaptor, Blade Attachments, Work Bowl, Work Bowl Lid, and Dual-Size Food Pusher are all **TOP RACK** dishwasher-safe. These parts may also be cleaned by hand with warm soapy water.

- We recommend cleaning all removable parts after each use to reduce the buildup of residue.

WARNING: NEVER use the sanitize cycle — heat this high can warp the plastic.

WARNING: Do not clean the Work Bowl, Work Bowl Lid, or other parts of the appliance with steel wool pads/balls or other hard material that might scratch your Food Processor.

How to store.

The blade attachments conveniently store within the Work Bowl when not in use. Make sure the unit is powered off and unplugged before placing attachments in the Work Bowl for storage. Read on for details:

NOTE: All included blades and discs will not store in the work bowl together, you will have two storage options:

OPTION 1: Chopping Blade, Dough Blade, 2 Slice/Shred Discs

OPTION 2: Chopping Blade, Dough Blade, 1 Slice/Shred Disc, Spiralizer Disc

STEP 1:

Place the Blade Adaptor on the center shaft.

STEP 2:

Lower the Chopping Blade onto the Lower the Chopping Blade onto the blade shaft, and then lower the Dough Blade onto the blade shaft so that it sits above the Chopping Blade on the shaft.

STEP 3:

Lower the disc attachments onto the adaptor, on top of the Chopping Blade. In storage mode, the discs should sit in the lower position on the adaptor than when used in normal operation. In storage mode, the lines on the disc will **NOT** be aligned with the lines on the adaptor.

STEP 4:

The Spiralizer Disc should be the last disc stored, if storing with one of the Slice/Shred Discs. When storing



the Spiralizer Disc, align the notches on the Spiralizer Disc with the tabs that are located inside of the Motor Base towards the top. Ensure the disc is properly seated on the blade and adapter, inside of the Motor Base, and turn the Spiralizer Disc so that the **'FRONT'** is aligned with the front of the Motor Base.

STEP 5:

Place the Work Bowl Lid onto the Work Bowl and lock into place, with the Dual-Size Pusher nestled in the Feed Chute.

NOTE: The power cord wraps under the bottom of the Motor Base – keeping it neatly tucked away when stored.

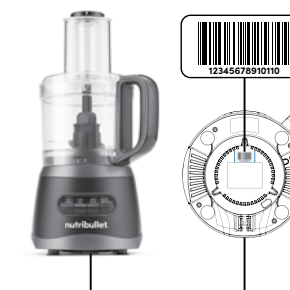
Accessories.

To order accessories, please visit our website at nutribullet.nu or nutriliving.shop.

Waranty registration.

Please visit nutriliving.shop to register your new nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo. You will be asked to enter the Serial Number* of your product, along with the purchase date and name of the shop of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering your product you acknowledge to have read and understood the instructions for safety and use, and the warnings set forth in the accompanying instructions.

***To find the serial number, check under the Motor Base.**



How to find the serial number under the engine base.

Are you happy with your nutribullet®?



Share your recipes, posts, tips & tricks! Like & follow us @nutribullet.nordics

Tag your blends #nutribullet #nutribullet.nordics #nutrilovers #healthy #healthylifestyle



Inhoud.

NEDERLANDS

13	Belangrijke veiligheidsinstructies
16	Inhoud van de verpakking
16	Montage overzicht
17	Bedieningspaneel
17	Montage en gebruik
17	Eerste gebruik
17	Montage
18	Het hakmes gebruiken
19	Het deegmes gebruiken
20	Een draaischijf gebruiken
21	De stamper gebruiken
21	Problemen oplossen
21	Gebruik en onderhoud
22	Bewaren
22	Accessoires
22	Registratie voor garantie
22	Leuk om te weten



Dank je voor het kopen van de nutribullet® Food Processor.

Belangrijke veiligheidsinstructies.

Let op! Lees alle instructies aandachtig door om het risico op ernstig letsel te beperken alvorens je de nutribullet® Foodprocessor in gebruik neemt. Houd je bij het gebruik van elektrische apparatuur altijd aan de standaard veiligheidsvoorschriften, waaronder de volgende belangrijke informatie.

! Bewaar deze instructies! • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

WAARSCHUWING! RAAK BEWEGENDE ONDERDELEN NIET AAN.

Messenbladen en snijschijven zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.

Laat de foodprocessor niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

- Vul de mengkom met vloeibare ingrediënten tot aan de MAX-aanduiding of minder om het risico op letsel of schade aan het apparaat te verminderen. Een te volle kom kan beschadigd raken en tot lekkage van ingrediënten leiden.
- Zorg ervoor dat de Foodprocessor compleet en correct is gemonteerd voordat je de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt. Verzeker jezelf ervan dat de mengkom stevig op zijn plek zit (met het deksel erop en goed afgesloten) vóórdat je de Foodprocessor inschakelt. Probeer de kom of het deksel niet te verwijderen terwijl het apparaat in gebruik is.
- Je mag het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet forceren.
- Dit apparaat mag NIET door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat én het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's ervan.

- Nooit het apparaat, de motorbasis, het snoer en de stekker in water of andere vloeistof dompelen.
- Schakel het apparaat eerst altijd uit én haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, voordat je onderdelen demonteert en voor schoonmaak.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires verwisselt of met je vingers in de buurt komt van bewegende onderdelen.
- Berg de messen NIET op in de kom zonder deze af te sluiten met het deksel. Losliggende messen vormen een gevaar.
- Gebruik dit apparaat niet als er onderdelen beschadigd lijken te zijn. Heb je vragen of zorgen, neem dan contact op met onze klantenservice.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Laat de Foodprocessor nooit langer dan één minuut aaneengesloten draaien. Wacht minimaal een minuut voordat je een nieuwe cyclus start.

INVOERSCHACHT

- Gebruik uitsluitend de meegeleverde stamper om voedsel in de invoerschacht te duwen. Gebruik hiervoor nooit je vingers, keukengerei of andere materialen. Blijf een ingrediënt in de invoerschacht steken, gebruik dan ook dan uitsluitend de stamper. Nooit je hand of vingers in de invoerschacht doen.
- Houd handen, vingers, haar en kleding, maar ook spatels en ander keukengerei uit de buurt van het apparaat als het is ingeschakeld om het risico op ernstig letsel aan personen en zaken te vermijden. Je mag een schraper gebruiken maar alléén als het apparaat uitgeschakeld is.

- Stop de invoerschacht niet te vol.
- Gebruik geen overmatige kracht met de stamper om ingrediënten in de invoerschacht te duwen. Wacht totdat de ingrediënten zelf geleidelijk door de invoerschacht in de kom zakken alvorens nieuw voedsel in de schacht te doen.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

WAARSCHUWING! Gebruik dit product niet op een locatie waar de stroomvoorziening anders is of andere stekkers worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet met een adapter of omvormer om kortsluiting, brand, elektrische schokken, letsel en schade te voorkomen. Dit apparaat is voorzien van belangrijke aanduidingen op de stekker. Het netsnoer kan niet worden vervangen. Bij schade moet het apparaat worden vervangen.

- **LET OP:** Om gevaar als gevolg van een onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op externe schakelapparatuur, zoals een timer, of op een elektrisch circuit dat periodiek wordt in- en uitgeschakeld.
- De stekker mag niet verandert worden.
- Om het apparaat van de stroom te halen pak je de stekker en haal je die uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het snoer mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat, en het mag niet in de knoop raken.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet het onderdeel worden vervangen door www.nutribulletoutlet.nl of een vergelijkbaar erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Controleer het snoer, de stekker en het apparaat zelf regelmatig op eventuele gebreken. Nooit een elektrisch apparaat gebruiken met een beschadigde stekker of snoer, als het apparaat niet goed werkt, gevallen is of op andere wijze is

beschadigd. Neem contact op met de klantenservice voor advies via info@customerservice.nl.

AANVULLENDE WAARSCHUWINGEN

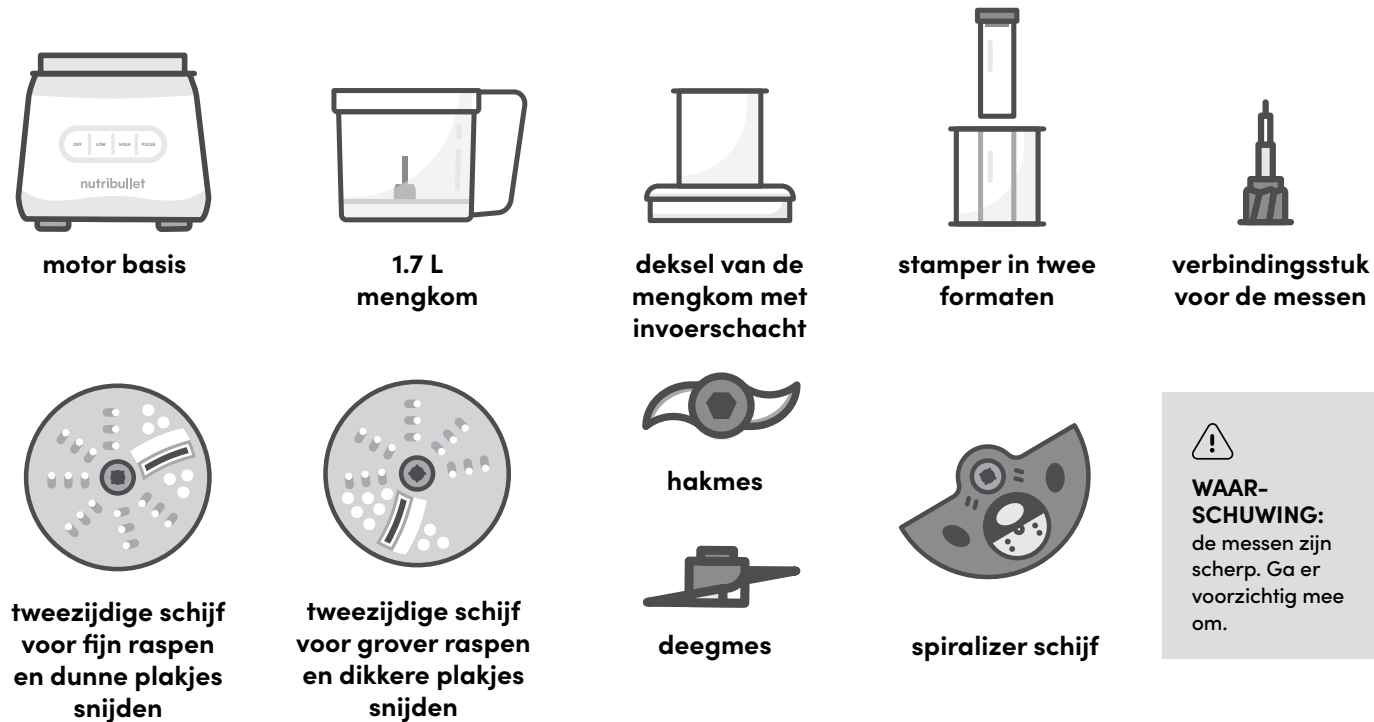
- Verwijder verpakkings- en reclamemateriaal en gooi ze op een veilige manier weg voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Doe geen niet-eetbare zaken in de mengkom en bekera; deze zouden het apparaat beschadigen en persoonlijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.
- Dit apparaat is níet bedoeld voor het malen van ijsblokjes. Als je probeert ijsblokjes te malen, kan dat het messenblad onherstelbaar beschadigen of storingen aan het apparaat veroorzaken met mogelijk persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg.
- Zorg dat je voor gebruik de schil van fruit verwijdert. Gebruik geen fruit dat pitten of zaden bevat, tenzij je de pitten en zaden vantevoren compleet verwijdert.
- Bekers en messen van andere nutribullet of magic bullet-apparaten kunnen NIET worden gebruikt in de nutribullet Foodprocessor! Gebruik uitsluitend de kom en messen die bij de originele nutribullet Foodprocessor horen.
- Het gebruik van accessoires en onderdelen die NIET door de leverancier van deze nutribullet Foodprocessor worden aanbevolen of verkocht kunnen leiden tot persoonlijk letsel of beschadiging van de Foodprocessor en het vervallen van recht op garantie.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stevige, egale, schone en droge ondergrond.
- Tijdens normaal gebruik kunnen er trillingen optreden.
- Als je onder, rondom of op het apparaat morst, maak dat dan meteen schoon en droog voordat je verdergaat.
- Tijdens het gebruik van het apparaat moet er onder, boven en rondom de Foodprocessor voldoende ruimte zijn voor luchtcirculatie.

- Controleer het snoer, de stekker en het apparaat zelf regelmatig op eventuele gebreken of slijtage dat het goed functioneren van de Foodprocessor negatief kan beïnvloeden of een gevaar kan opleveren. Verzeker jezelf ervan dat het snoer en de stekker onbeschadigd zijn. Staak het gebruik en vervang het accessoire, onderdeel als je beschadigingen ontdekt. Zorg ervoor dat de messenbladen vrij kunnen ronddraaien. Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet het worden vervangen door een reparatiedienst als www.nutribulletoutlet.nl of een vergelijkbaar erkend onderhoudsbedrijf. Volg de instructies in de schoonmaak- en onderhoudssectie van deze handleiding en gebruik je nutribullet NOOIT met beschadigde onderdelen of accessoires.

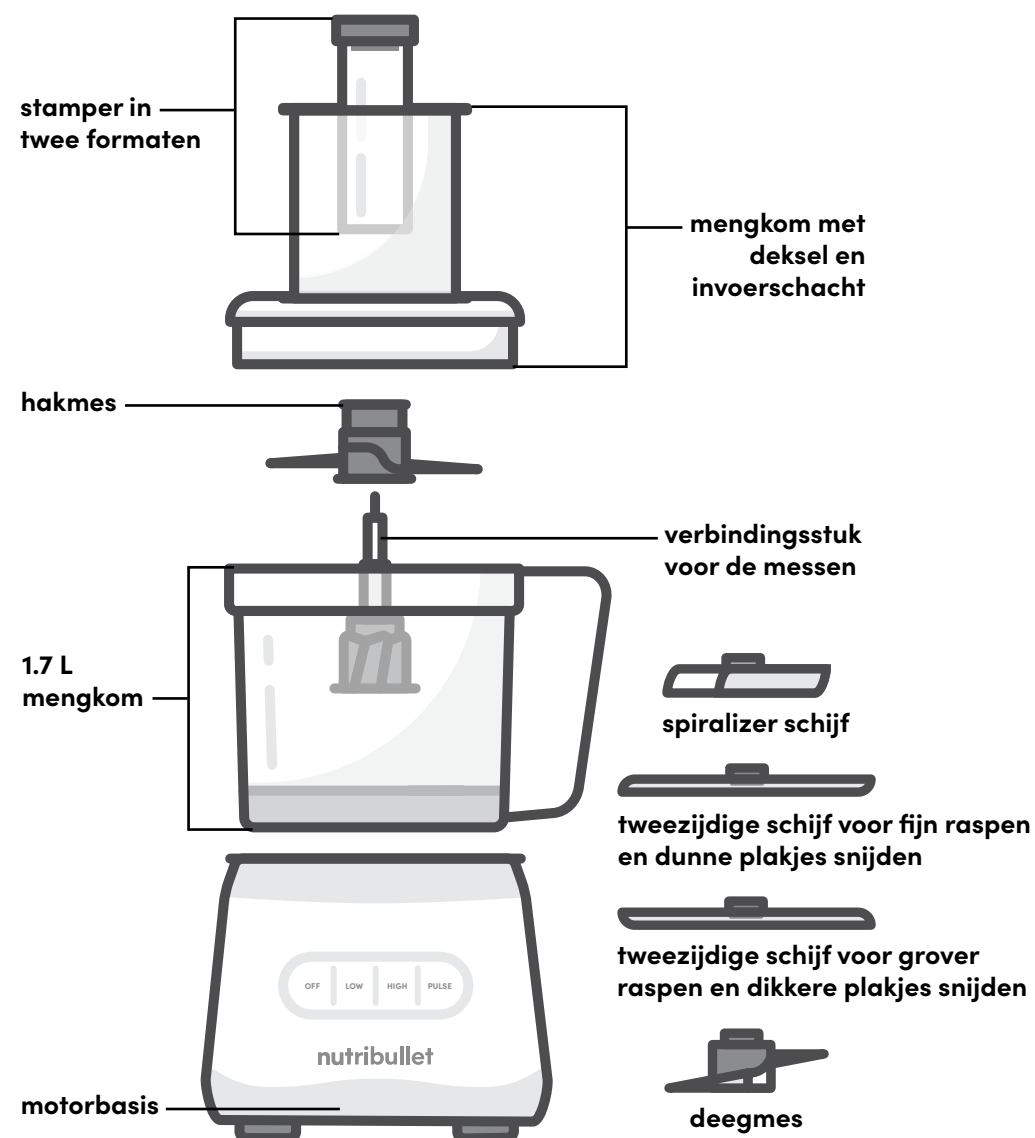
- Als je nutribullet Foodprocessor door welke oorzaak dan ook niet meer goed functioneert, staak het gebruik en neem contact op met onze klantenservice, zie nutribullet.nl of nutribullet.be. Daar kan je ook terecht voor het kopen van accessoires of andere nutribullet producten.
- Het je vragen, tips of opmerkingen over onduidelijkheden in deze handleiding, neem dan contact op met info@nutribulletretail.com.

! Bewaar deze instructies!

Inhoud van de verpakking.

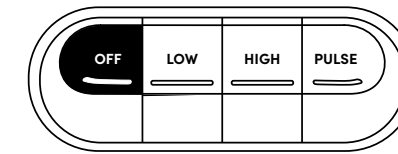


Montage overzicht.



Bedieningspaneel.

De nutribullet® Food Processor is uitgerust met een multi-speed bedieningspaneel om allerlei soorten voedsel te kunnen bereiden.



OFF:

schakelt het apparaat uit als het op de snelheden LOW en HIGH functioneert.



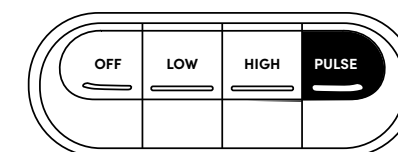
LOW:

geschikt voor aaneengesloten hakken en mixen op lage snelheid.



HIGH:

geschikt voor aaneengesloten hakken en mixen op hoge snelheid.



PULSE:

een op hoge snelheid krachtig impuls geven aan hakken of mixen. Handig voor een grovere structuur of als je perfecte controle wilt hebben over de textuur van je ingrediënten.

De PULSE knop moet ingedrukt worden om te activeren; het pulseren zal stoppen als je de knop loslaat.

Montage en gebruik.

De eerste keer.

Neem een momentje om onderstaand te lezen voordat je jouw nutribullet® Food Processor voor de allereerste keer gaat gebruiken.

1. UITPAKKEN

Open de verpakking en neem het apparaat met de verschillende onderdelen uit de doos en zet of leg alles op een vlak, horizontaal en droog oppervlak.

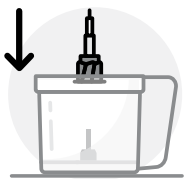
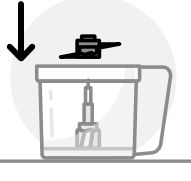
2. SCHOONMAKEN

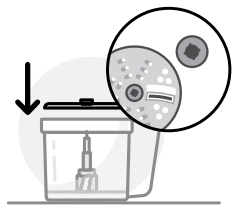
Spoel alle accessoires en losse onderdelen (dus niet de motorbasis) af met een warm sopje om ze schoon te maken of was ze in de vaatwasser. Reinig de motorbasis met een schone, vochtige doek.

WAARSCHUWING: dompel de motorbasis nooit onder in water of een andere vloeistof. Zie de onderhouds- en schoonmaakinstructies op pagina 22 voor meer gedetailleerde instructies.

Montage.

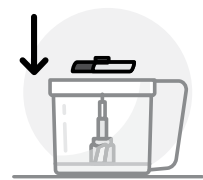
Lees alle veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen (pagina 14 - 16) voordat je verder leest en met stap 1 begint.

-  Zet de mengkom op een schoon, droog en horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of een tafel.
-  Plaats het verbindingstuk voor de messen in de mengkom door hem over de bovenkant van de schacht te zetten die zich in het midden van de mengkom bevindt. Druk nu stevig naar beneden totdat de verbindingstuk stevig op zijn plaats zit.
-  **3a** Bij gebruik van het hakmes of deegmes: Houd het kunststof gedeelte van het mes vast en zet het voorzichtig op de messenhouder. Schuif het mes omlaag tot op de bodem van de mengkom. Druk het stevig vast.



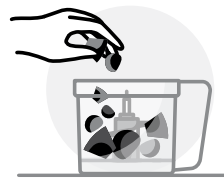
- 3b** Bij gebruik van een draaischijf voor snijden of raspen: Deze draaischijven kunnen op twee manieren op de messenhouder worden bevestigd. De onderste positie is voor wanneer je het apparaat opbergt, de bovenste positie voor wanneer je het apparaat gebruikt. Houd de schijf aan het knopje in het midden vast en schuif hem voorzichtig op de messenhouder. Zorg dat de markeringen op de schijf aansluiten op de markeringen op de messenhouder. Als de schijf zich in de onderste positie bevindt, haal je de schijf er weer uit en draai je die totdat de markeringen goed zijn uitgelijnd en de schijf zich in de bovenste positie bevindt.

LET OP: De messen zijn scherp! Wees voorzichtig. Houd je vingers uit de buurt van de scherpe randen. Houd messen uitsluitend vast bij de kunststof delen.



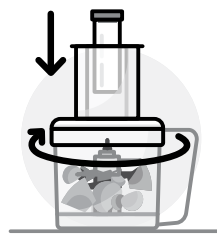
- 4** Bij gebruik van de spiraalsnijder: Lijn de inkepingen op de spiraalsnijder uit met de lipjes boven in de mengkom. Wanneer de schijf goed is bevestigd op de messenhouder en in de mengkom, draai je de schijf tot de aanduiding 'FRONT' naar de voorkant van de basisunit is gericht. De spiraalsnijder van de schijf bevindt zich nu recht onder de invoerschacht.

LET OP: Zet de motor nooit aan met meer dan één mes op de houder.



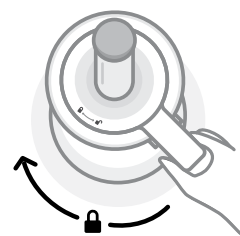
- 2** Maak de ingrediënten klaar (door ze in kleinere stukken te snijden, pitten te verwijderen enzovoort) en doe ze in de mengkom. Zorg ervoor dat de kom niet te vol wordt. Als je ook vloeibare ingrediënten gebruikt, mogen die niet hoger komen dan het indicatiestreepje.

LET OP: Bevestig EERST het hakmes in de mengkom en voeg daarna pas ingrediënten toe.



- 3** Doe het deksel op de mengkom. Vergrendel het deksel door het met de klok mee te draaien tot de pijltjes op het deksel en handvat naar elkaar wijzen. Zet de stamper in twee formaten in de invoerschacht.

LET OP: De motor werkt niet als het deksel niet is vergrendeld.



- 4** Zet de mengkom met het deksel op de basisunit. Draai de kom rechtsom vast. Je hoort een klik wanneer de mengkom op zijn plaats zit.

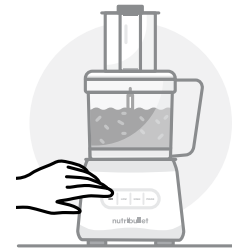


- 5a** Steek de stekker in het stopcontact en druk op de knop met de gewenste snelheid om je eten te bereiden. Boven de gekozen snelheid brandt een blauw lampje.

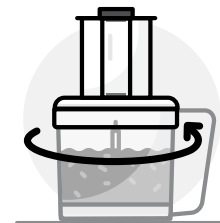


- 5b** Als je tussendoor vloeistof wilt toevoegen, open je de binnenste stamper door de stamperkop rechtsom te draaien. Haal de binnenste stamper omhoog en voeg vloeistof toe via de smalle invoerschacht.

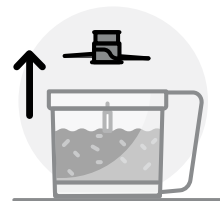
LET OP: Laat vloeibare ingrediënten niet hoger komen dan het indicatiestreepje.



- 6** Druk op OFF wanneer je klaar bent. Wacht tot het hakmes volledig tot stilstand is gekomen. Verwijder de mengkom van de basisunit door het handvat tegen de klok in te draaien. Til de kom van de basisunit en zet hem op een vlakke ondergrond.



- 7** Haal het deksel van de mengkom door het tegen de klok in te draaien en te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig en leg het apart.



- 8** Verwijder het hakmes en de messenhouder voorzichtig uit de mengkom en leg ze apart.

LET OP: De messen zijn scherp! Wees voorzichtig. Houd je vingers uit de buurt van de scherpe randen. Houd messen uitsluitend vast bij de kunststof delen.



- 9** Haal het voedsel uit de mengkom met een spatel of lepel. Verwijder alle restjes uit de kom en maak daarna de kom, messen en andere onderdelen schoon.

Het deegmes gebruiken.

Met het deegmes kun je ingrediënten combineren om deeg te maken voor taarten, pizza, brood en nog veel meer!

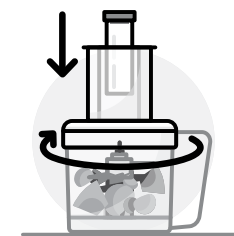


- 1** Zet de mengkom met daarin het deegmes op een schone, droge en vlakke ondergrond, zoals een aanrechtblad. Raadpleeg de instructies op pagina 18-19 voor het goed plaatsen van het deegmes.

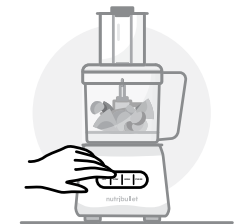


- 2** Maak de ingrediënten klaar (door bijvoorbeeld boter in kleinere stukken te snijden) en doe ze in de mengkom. Zorg ervoor dat de kom niet te vol wordt. Als je ook vloeibare ingrediënten gebruikt, mogen die niet hoger komen dan het indicatiestreepje.

LET OP: Bevestig EERST het deegmes in de mengkom en voeg daarna pas ingrediënten toe.



- 3** Raadpleeg de instructies op pagina 18-19 voor het bevestigen van de deksel en mengkom op de basisunit.



- 4a** Steek de stekker in het stopcontact en druk op de knop met de gewenste snelheid om je eten te bereiden. Boven de gekozen snelheid brandt een blauw lampje.



- 4b LOW:** De snelheid LOW is geschikt voor het maken van alle soorten deeg. Een lage snelheid helpt te voorkomen dat je het deeg te lang kneedt en het te stevig wordt. Deeg blijft luchtig als het koud is en je het niet te lang kneedt.

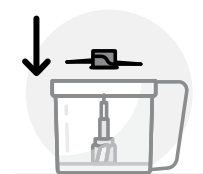


- 4c PULSE:** Met PULSE kun je boter aan meel toevoegen voordat je overschakelt naar LOW voor het mengen en kneden van het deeg.

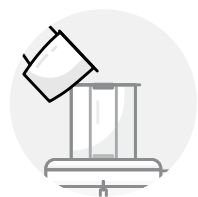
LET OP: Als je de snelheid HIGH gebruikt, kneed je het deeg te veel en wordt het te stevig.

Het hakmes gebruiken.

Met het veelzijdige hakmes kun je snijden, mengen, fijnhakken en pureren.

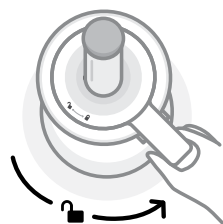


- 1** Zet de mengkom met daarin het hakmes op een schone, droge en vlakke ondergrond, zoals een aanrechtblad. Raadpleeg de instructies op pagina 12 voor het goed plaatsen van het hakmes.



- 5** Als je tussendoor vloeistof wilt toevoegen, open je de binnenste stamper door de stamperdop rechtsom te draaien. Haal de binnenste stamper omhoog en voeg vloeistof (zoals ijswater) toe via de smalle invoerschacht. Kneed net zolang tot het deeg een luchtige bol vormt.

LET OP: Laat vloeibare ingrediënten niet hoger komen dan het indicatiestreepje.

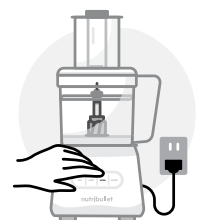


- 6** Haal de mengkom van de basisunit wanneer het deeg de gewenste consistentie heeft.

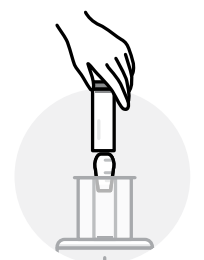


- 4** Maak de ingrediënten klaar door ze in kleinere stukken te snijden, pitten te verwijderen enzovoort en leg ze apart.

LET OP: Als je de spiraalsnijder gebruikt, moet je de ingrediënten zodanig snijden dat ze gemakkelijk in de invoerschacht passen. We raden aan om de ingrediënten in de lengte in een vierkante vorm te snijden, voor het beste resultaat met de spiraalsnijder.



- 5** Steek de stekker in het stopcontact en druk op de knop HIGH.



- 6** Terwijl de motor draait, doe je de ingrediënten in de invoerschacht en duw je ze voorzichtig omlaag met de stamper.

WAARSCHUWING: gebruik altijd de stamper en nooit je vingers of keukengerei om ingrediënten omlaag te duwen. Doe niet te veel ingrediënten tegelijk in de invoerschacht. Forceer ingrediënten niet omlaag als ze vastzitten.



- 7** Druk op OFF wanneer je klaar bent of de mengkom vol is. Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.



- 8** Haal het deksel van de mengkom door het tegen de klok in te draaien en te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig en leg het apart.



- 9** Verwijder de schijf en de messenhouder voorzichtig uit de mengkom en leg ze apart.

LET OP: De messen zijn scherp! Wees voorzichtig. Houd je vingers uit de buurt van de scherpe randen. Houd messen uitsluitend vast bij de kunststof delen.



- 10** Haal het voedsel uit de mengkom met een spatel of lepel. Verwijder alle restjes uit de kom en maak daarna de kom, messen en andere onderdelen schoon.

De stamper in twee formaten gebruiken.

De stamper in twee formaten bestaat uit een grotere stamper met daarin een kleinere stamper. Je gebruikt de grotere stamper om grotere ingrediënten omlaag te duwen in de invoerschacht, zoals kropsla of een stuk kaas.

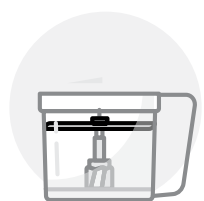
Als je de binnenste stamper verwijdert ontstaat er een smallere invoerschacht. Gebruik de binnenste stamper voor het omlaag duwen van dunnere en kleinere ingrediënten, zoals courgette en wortel. De smalle invoerschacht is ook handig voor het geleidelijk toevoegen van vloeistof terwijl het apparaat aan staat.



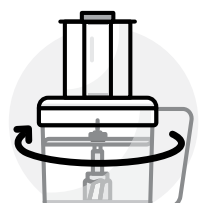
Haal de binnenste stamper uit de buitenste door de ronde stamperdop vast te houden. Draai de bovenkant van de stamper met de klok mee zodat je de binnenste stamper kunt verwijderen.

Een draaischijf gebruiken.

Met de draaischijven kun je ingrediënten snijden, raspen of in een spiraal snijden. De snij- en raspschijf zijn omkeerbaar en aan beide kanten gelabeld. Plaats de kant die je wilt gebruiken naar boven.

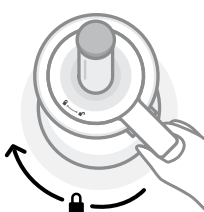


- 1** Zet de mengkom met de schijf erin op een schone, droge en vlakke ondergrond, zoals een aanrechtblad. Raadpleeg de instructies op pagina 18-19 voor het goed plaatsen van een draaischijf.



- 2** Doe het deksel op de mengkom. Vergrendel het deksel door het met de klok mee te draaien tot de pijltjes op het deksel en handvat naar elkaar wijzen.

LET OP: De motor werkt niet als het deksel niet is vergrendeld.



- 3** Zet de mengkom met het deksel op de basisunit. Vergrendel de mengkom door deze met de klok mee te draaien. Je hoort een klik wanneer de mengkom op zijn plaats zit.

Problemen oplossen.

PROBLEEM

Het apparaat werkt niet.

OPLOSSINGEN

Controleer of de stekker in het stopcontact zit en het apparaat stroom krijgt.

Controleer of het deksel van de mengkom is vergrendeld op de mengkom. De pijltjes op het deksel en handvat moeten naar elkaar wijzen. Als het deksel opengaat terwijl het apparaat in gebruik is, wordt de motor uitgeschakeld en knipperen de blauwe lampjes bij de knoppen.

Controleer of de mengkom is vergrendeld op de basisunit. Draai bij het plaatsen van de mengkom het handvat met de klok mee totdat je een klik hoort. Die geeft aan dat de mengkom is vergrendeld op de basisunit.

PROBLEEM

Het apparaat is tussentijds gestopt met werken en de lampjes bij de knoppen hebben drie keer geknipperd.

OPLOSSINGEN

Je hebt het apparaat langer dan 10 minuten onafgebroken gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten uitgeschakeld voor je weer verdergaat.

PROBLEEM

De invoerschacht is verstopt.

OPLOSSINGEN

Als er een of meerdere stukken voedsel in de invoerschacht blijven vastzitten, zet je de motor uit. Haal het deksel van de mengkom en gebruik de stamper, een spatel of lepel om het voedsel uit de invoerschacht te verwijderen.

Ook een volle mengkom kan ervoor zorgen dat de ingrediënten in de invoerschacht niet meer verder kunnen. Als het voedsel tot vlak onder de draaischijf komt, moet je eerst de mengkom legen voordat je verdergaat. Zet het apparaat uit, wacht tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en haal de mengkom van de basisunit.

Gebruik en onderhoud.

De nutribullet® foodprocessor kan snel en gemakkelijk worden schoongemaakt. Alle afneembare onderdelen (messenhouder, hakmes, deegmes, snij-schijven, spiraalsnijder, mengkom, deksel en stamper in twee formaten) mogen in het BOVENSTE REK van de vaatwasser. De basisunit hoeft je alleen maar af te nemen met een vochtige doek. Hieronder vind je een aantal nuttige tips.

STAP 1:

Het allerbelangrijkst: **SCHAKEL HET APPARAAT ALTIJD UIT** en **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT** als je het apparaat niet gebruikt.

LET OP: Wacht totdat alle bewegende delen niet meer draaien voordat je het apparaat oppakt. Dit geldt tijdens het in elkaar zetten en uit elkaar halen van het apparaat, het verwisselen van opzetstukken, schoonmaken en wanneer je het apparaat niet gebruikt.

STAP 2:

Verwijder messen en andere opzetstukken van de basisunit.

STAP 3:

Maak de verschillende onderdelen schoon **aan de hand van de informatie in het volgende gedeelte.**

BASISUNIT:

- Om de kans op letsel te verkleinen, mag het aandrijfsysteem op de basisunit NOOIT worden schoongemaakt terwijl de stekker in het stopcontact zit.

- Probeer de basisunit niet te demonteren.

- Veeg de basisunit schoon met een sponsje of een vaatdoek met warm water en afwasmiddel.

- Indien nodig gebruik je een borsteltje om het aandrijfsysteem schoon te boenen.

- Gemorste resten verwijder je van de basisunit met een vochtig sponsje en warm water.

WAARSCHUWING: Dompel de basisunit niet onder in water.

ALLE AFNEEMBARE ONDERDELEN:

WAARSCHUWING: De messen zijn scherp! Wees voorzichtig tijdens het schoonmaken!

- De messenhouder, de opzetstukken, de mengkom, het deksel en de stamper in twee formaten mogen in het BOVENSTE REK van de vaatwasser. Je kunt ze ook schoonmaken met warm water en afwasmiddel.

- We adviseren om de onderdelen na elk gebruik schoon te maken, zodat er geen voedselresten achterblijven.

WAARSCHUWING: Gebruik NOOIT het speciale reinigingsprogramma van de vaatwasser omdat het plastic daardoor kan kromtrekken.

WAARSCHUWING: Maak de mengkom, het deksel en andere onderdelen van het apparaat niet schoon met staalwol of ander hard materiaal dat krassen kan veroorzaken.

Bewaren.

Je kunt de opzetstukken gemakkelijk in de mengkom bewaren wanneer je het apparaat niet gebruikt. Controleer of het apparaat uit is en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat je de opzetstukken in de mengkom plaatst. Hieronder vind je meer informatie:

LET OP: Omdat de meegeleverde messen en draaischijven niet allemaal in de mengkom passen, heb je twee mogelijkheden:

OPTIE 1: hakmes, deegmes, 2 snijschijven

OPTIE 2: hakmes, deegmes, 1 snijschijf, spiraalsnijder

STAP 1:

Zet de messenhouder op de as.

STAP 2:

Schuif eerst het hakmes en daarna het deegmes omlaag over de as zodat ze op elkaar komen te liggen.

STAP 3:

Plaats de draaischijven op de houder, boven op de messen. Wanneer je het apparaat opbergt, plaats je de schijven in de onderste positie op de messenhouder. In dit geval moet je de markeringen op de schijf NIET uitlijnen met de markeringen op de houder.

STAP 4:

De spiraalsnijder is het laatste opzetstuk om op te bergen in combinatie met één van de snijschijven.



Bij het opbergen van de spiraalsnijder lijn je de inkepingen op de spiraalsnijder uit met de lipjes boven in de mengkom. Wanneer de schijf goed is bevestigd op het mes en de houder, in de mengkom, draai je de schijf tot de aanduiding 'FRONT' naar de voorkant van de basisunit is gericht.

STAP 5:

Vergrendel het deksel op de mengkom en plaats de stamper in twee formaten in de invoerschacht.

LET OP: Het netsnoer kun je oprollen en netjes opbergen in de onderkant van de basisunit.

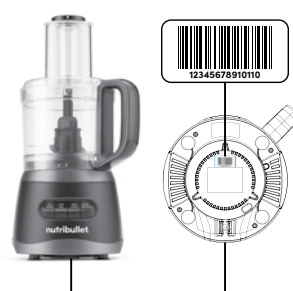
Accessoires.

Bezoek onze website voor het bestellen van accessoires: nutribullet.nl of nutribullet.be.

Registratie voor garantie.

Ga naar www.nutribullet.nl of www.nutribullet.be om je nutribullet® Food Processor te registreren. Hiervoor moet je het serienummer* van het apparaat, de datum en plaats van aankoop invoeren, alsmede de naam van de winkel of webshop waar je het apparaat hebt gekocht. Via deze registratie kunnen wij contact met je opnemen in het onverhoopte geval van een terugroepactie. Door het apparaat te registreren, bevestig je dat je alle instructies hebt gelezen en de waarschuwingen hebt begrepen, zoals vermeld in deze gebruikershandleiding.

*Het serienummer vind je aan de onderkant van het apparaat.



Hoe je het serienummer onder de basisunit kunt vinden.

Ben je tevreden over je nutribullet®?



Deel je recepten, posts, stories, tips & tricks! Like & volg ons @nutribullet.nl / .be

Tag je creaties: #nutribullet #nutribullet.nl #nutribullet.be #nutrilovers #healthy #healthylifestyle



Table des matières.

FRANÇAIS

24 Précautions importantes

27 Contenu de l'emballage

27 Guide d'assemblage

28 Control panel

28 Assemblage et utilisation

28 Avant la première utilisation

28 Assemblage

29 Utilisation de la lame de hachage

30 Utilisation de la lame à pâte

31 Utilisation d'un disque

32 Utilisation du poussoir à nourriture double

32 Dépannage

33 Entretien et maintenance

34 Accessoires

34 Enregistrement de garantie

34 Bon à savoir



Nous vous remercions d'avoir acheté le robot culinaire nutribullet® Food Processor.

Précautions importantes.

Mise en garde! Pour éviter tout risque de blessure grave, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre robot culinaire nutribullet®. Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les renseignements importants suivants.

! Conservez ces instructions!

● POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX SUR LA SÉCURITÉ.

MISE EN GARDE! ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES.

Les lames et les disques sont tranchants. Manipulez-les avec précaution.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

- Ne remplissez pas trop le bol. Veillez à rester au niveau ou en dessous de la ligne **LIQUID MAX** lorsque vous utilisez des ingrédients liquides afin de réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil. Un remplissage excessif du bol peut endommager le bol ou le couvercle et provoquer une fuite des ingrédients.
- **Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement et complètement assemblé avant de le brancher à la prise de courant et de le faire fonctionner. Assurez-vous toujours que le bol est bien verrouillé en place (avec le couvercle en place et verrouillé) avant de mettre le moteur en marche. N'essayez pas de retirer le bol ou le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.**
- Ne tentez pas de déjouer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Ne plongez pas l'appareil, la base du moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Arrêtez le moteur et assurez-vous que toutes les pièces mobiles se sont arrêtées avant de démonter l'appareil pour retirer les aliments. Assurez-vous toujours que les lames se sont arrêtées avant de retirer le couvercle.
- Ne rangez jamais les lames dans le bol sans que le couvercle soit en place. Les lames exposées peuvent présenter un danger.
- N'utilisez pas cet appareil si des pièces semblent endommagées. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez contacter le service à la clientèle.
- **N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.**
- **Ne faites jamais fonctionner l'appareil en continu pendant des intervalles de plus d'une minute. Laissez passer au moins une minute avant de commencer un autre cycle de traitement.**

GOULOTTE D'ALIMENTATION

- **Ne poussez jamais les aliments dans la goulotte d'alimentation avec vos doigts ou des ustensiles. Utilisez uniquement le poussoir à nourriture fourni.** Si des aliments se logent dans la goulotte d'alimentation, utilisez UNIQUEMENT le poussoir à nourriture fourni pour les faire descendre. Ne placez pas la main ou les doigts dans la goulotte d'alimentation.
- Gardez les mains et les ustensiles hors de la goulotte d'alimentation et du bol et à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement

des aliments, afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages matériels. Un grattoir peut être utilisé, **MAIS SEULEMENT LORSQUE L'APPAREIL EST ÉTEINT.**

- Ne surchargez pas la goulotte d'alimentation avec des ingrédients.
- Lorsque vous utilisez le poussoir à nourriture, n'utilisez jamais une force excessive pour pousser les aliments dans la goulotte d'alimentation. Attendez que les aliments descendent naturellement dans la goulotte et dans le bol avant d'en ajouter.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE! N'utilisez pas ce produit dans des endroits présentant des spécifications électriques ou des types de prises différents. N'utilisez pas d'adaptateur de prise ou de dispositif de conversion de tension, quels qu'ils soient, car ils peuvent provoquer un court-circuit électrique, un incendie, une électrocution, des blessures ou des dommages au produit. Cet appareil comporte des marquages importants sur la lame de la fiche. Le cordon ne peut pas être remplacé. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé.

- Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.
- **ÉTEIGNEZ toujours l'appareil et DÉBRANCHEZ-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, AVANT d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.**
- Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière, et ne le laissez pas se nouer ou s'emmêler.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée. Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche

n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. **Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié.**

- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil ne sont pas endommagés. **N'utilisez pas d'appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit.**

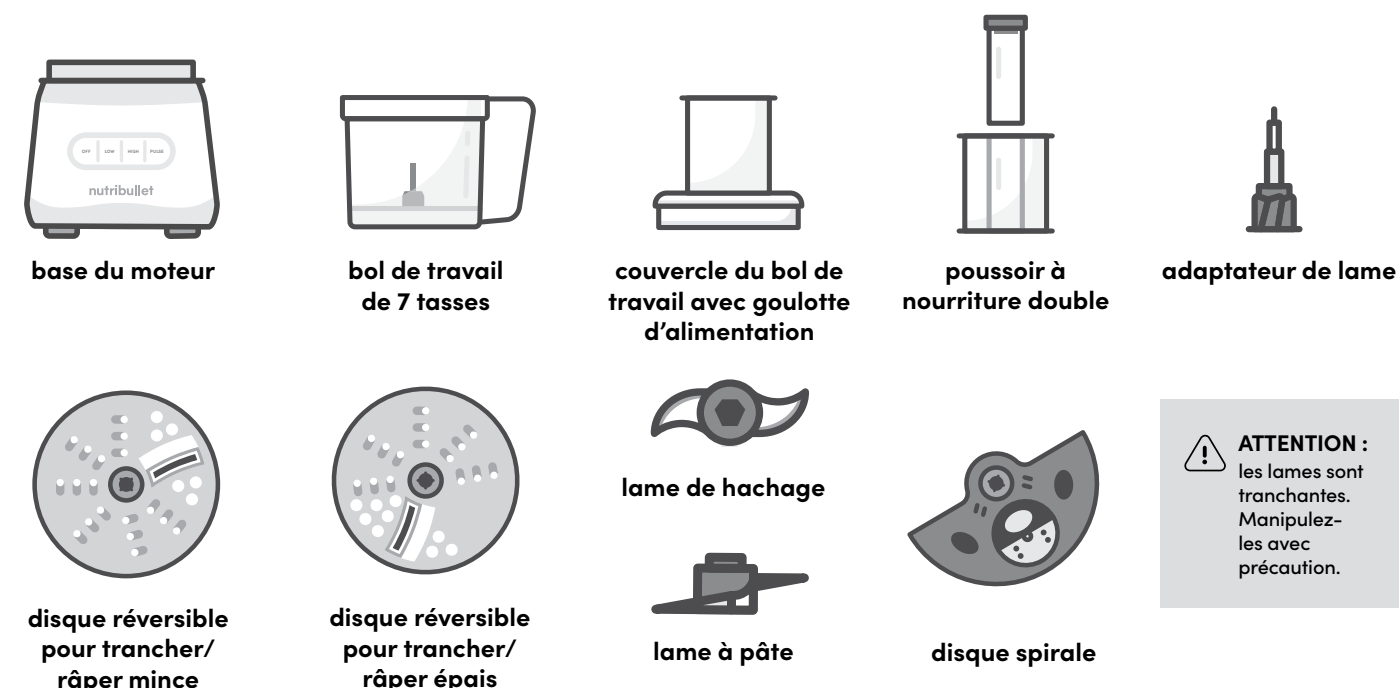
AUTRES PRÉCAUTIONS

- Retirez et jetez en toute sécurité tout matériel d'emballage ou toute étiquette promotionnelle avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
- Ne mettez pas d'articles non alimentaires dans les pièces de l'appareil, car cela pourrait endommager l'appareil et causer des blessures graves ou des dommages matériels.
- Cet appareil n'est pas conçu pour broyer la glace. Si vous tentez de broyer de la glace, vous risquez d'endommager définitivement les lames ou de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Assurez-vous d'avoir enlevé la peau des fruits avant de les ajouter dans le bol. N'utilisez pas de fruits contenant des graines ou des noyaux à moins qu'ils n'aient été complètement retirés.
- N'essayez PAS d'utiliser la lame, la tasse ou le bol d'un autre produit nutribullet® ou magic bullet® avec le robot culinaire nutribullet®. N'utilisez que le bol et les accessoires à lame fournis avec votre appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Capital Brands Distribution, LLC peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Assurez-vous que la surface où fonctionne l'appareil est stable, plane, propre et sèche.
- Des vibrations peuvent se produire pendant le fonctionnement normal.

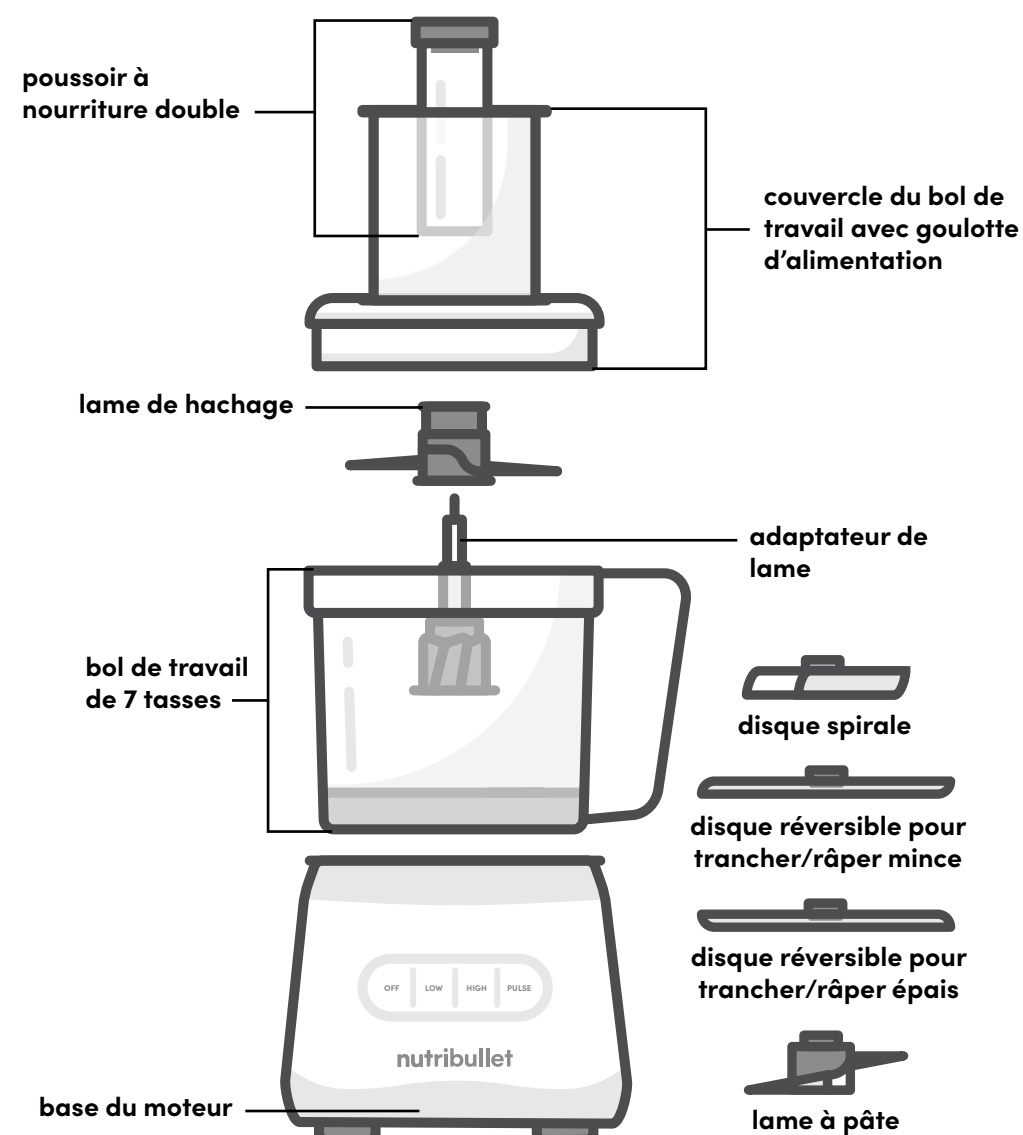
- Tout déversement important sur la surface sous ou autour de l'appareil ou sur l'appareil lui-même doit être nettoyé et séché avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Lors de l'utilisation de cet appareil, prévoyez un espace d'air suffisant au-dessus, au-dessous et sur tous les côtés pour la circulation.
- Inspectez périodiquement tous les composants du nutribullet® pour vérifier qu'ils ne sont pas endommagés ou usés, ce qui pourrait nuire à leur bon fonctionnement ou présenter un risque électrique. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés. Cessez d'utiliser l'appareil et remplacez-le si vous détectez des dommages au corps du moteur, au bol de travail ou à tout accessoire. Assurez-vous que les lames tournent librement et que la structure n'est pas endommagée. Suivez les procédures recommandées dans la rubrique Entretien de ce guide, et n'utilisez jamais votre nutribullet® avec des composants endommagés.
- Toute opération d'entretien autre que le nettoyage doit être réalisée par un électricien agréé ou le nutribullet Outlet : service@nutribulletoutlet.nl. Ne tentez pas de réparer l'appareil.
- Si vous ne comprenez pas l'un des avertissements ou instructions, veuillez contacter notre Service clientèle : service@nutribulletretail.com.

! Conservez ces instructions!

Contenu de l'emballage.

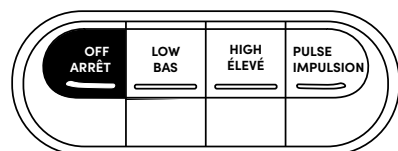


Guide d'assemblage.



Panneau de commande.

Le robot culinaire nutribullet® est doté d'un panneau de commande à plusieurs vitesses pour tous les types de préparation des aliments.



OFF (ARRÊT) :

Arrête le robot culinaire lorsqu'il fonctionne en continu à BASSE vitesse ou à vitesse ÉLEVÉE.



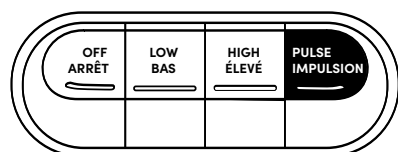
LOW (BAS) :

Hachage ou mélange en continu à BASSE vitesse.



HIGH (ÉLEVÉ) :

Hachage ou mélange en continu à vitesse ÉLEVÉE.



PULSE (IMPULSION) :

Une rafale de hachage ou de mélange à vitesse ÉLEVÉE. La touche IMPULSION doit être maintenue enfoncée pour être activée; le mouvement s'arrête lorsque le bouton est relâché.

Assemblage et utilisation.

Avant la première utilisation.

Avant d'utiliser votre robot culinaire nutribullet® pour la première fois, veuillez prendre un moment pour effectuer les étapes ci-dessous.

1. DÉBALLAGE

Ouvrez la boîte. Retirez la **base du moteur** et tous les accessoires. Placez toutes les pièces sur une surface plane et sèche.

2. NETTOYAGE

Rincez toutes les pièces détachées et les accessoires. Toutes les pièces, à l'exception de la **base du moteur**, vont au lave-vaisselle ou peuvent être nettoyées en les rinçant à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez la **base du moteur** avec un chiffon propre et humide.

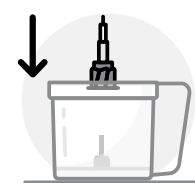
WARNING: Never submerge the **Motor Base** in water or any other liquid. See Care & Maintenance instructions on page 22 for more detailed cleaning instructions.

Assemblage.

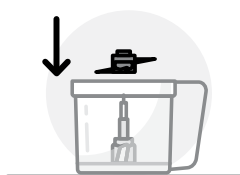
Passez en revue tous les mises en garde de la rubrique Précautions importantes (pages 2-5) et ci-dessus avant de passer à l'étape 1.



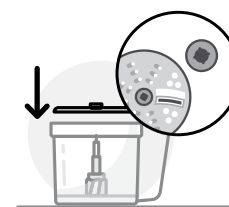
- 1 Placez le **bol de travail** sur une surface propre, sèche et plate, comme un comptoir ou une table.



- 2 Placez l'**adaptateur de lame** dans le **bol de travail**. Abaissez l'**adaptateur de lame** sur le haut de la tige située au centre du **bol de travail**. Poussez vers le bas pour que l'adaptateur soit fermement et solidement en place.



- 3a Si vous utilisez la **lame de hachage** ou la **lame à pâte** : tenez le centre en plastique de la lame et placez-le soigneusement sur l'**adaptateur de lame**. Faites glisser la lame vers le bas jusqu'à ce qu'elle atteigne le fond du **bol de travail**. Appuyez fermement sur la lame pour la mettre en place.



- 3b Si vous utilisez un disque à trancher/râper : les accessoires de disque peuvent être placés dans deux positions différentes sur l'**adaptateur de lame**. La position inférieure est destinée au rangement, et la position supérieure à l'utilisation. Tenez le bouton central du disque et placez-le soigneusement sur l'**adaptateur de lame**. Alignez les repères du disque avec ceux de l'**adaptateur de lame**, de manière à ce que les lignes se rejoignent. Si le disque semble être en position basse, retirez-le et faites-le tourner jusqu'à ce que les repères soient alignés et que le disque soit en position élevée.

ATTENTION : les lames sont tranchantes! Manipulez-les avec précaution. N'approchez pas les doigts des bords tranchants de la lame. Tenez toujours les lames en saisissant les zones en plastique.



- 4 Si vous utilisez le disque **spirale** : alignez les encoches du **disque spirale** avec les languettes situées à l'intérieur du **bol de travail**, vers le haut. Une fois le disque correctement installé sur l'**adaptateur de lame** et à l'intérieur du **bol de travail**, tournez le **disque spirale** de façon à ce que l'**AVANT** soit aligné avec l'avant de la **base du moteur**. La partie spiralée du disque se trouve directement sous la **goulotte d'alimentation**.

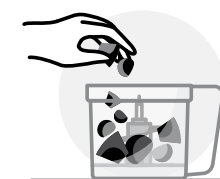
ATTENTION : ne faites jamais tourner le moteur avec plus d'une lame fixée.

Utilisation de la lame de hachage.

La **lame de hachage** est une lame polyvalente qui peut être utilisée pour hacher, mélanger, émincer ou réduire en purée des aliments.

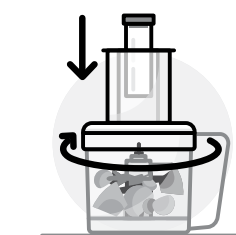


- 1 Placez le **bol de travail**, avec la **lame de hachage** fixée, sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir. Reportez-vous aux consignes d'assemblage de la page 12 pour savoir comment fixer correctement la **lame de hachage**.



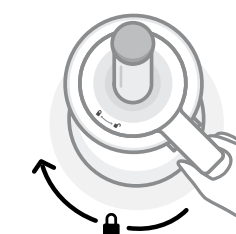
- 2 Préparez les aliments (coupez-les en petits morceaux, épépinez-les, etc.) et placez-les dans le **bol de travail**. Ne surchargez pas le bol de nourriture. Si vous utilisez des ingrédients liquides, ne dépassez pas la ligne **LIQUID MAX**.

REMARQUE : assurez-vous que la **lame de hachage** a été fixée au **bol de travail** AVANT d'y ajouter des aliments.

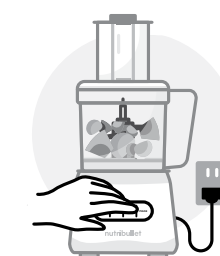


- 3 Placez le **couvercle du bol de travail** sur le dessus du **bol de travail**. Tournez le couvercle dans le sens horaire, en alignant les flèches sur le couvercle et la poignée, pour le verrouiller en place. Placez le **poussoir à nourriture double** dans la **goulotte d'alimentation**.

REMARQUE : le moteur ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas verrouillé en place.



- 4 Placez le **bol de travail**, avec son couvercle, sur la **base du moteur**. Tournez le bol dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Vous devez entendre un clic lorsque le bol est correctement verrouillé en place.



- 5a Branchez l'appareil, puis appuyez sur la vitesse de votre choix pour commencer à traiter les aliments. Le voyant bleu s'allume au-dessus de la vitesse en cours.

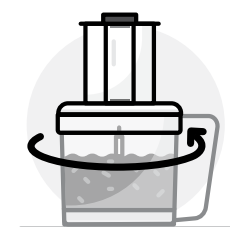


5b Si vous devez ajouter du liquide pendant le traitement, déverrouillez le **poussoir interne** en tournant le **capuchon du poussoir** dans le sens horaire. Une fois déverrouillé, soulevez le **poussoir intérieur** et faites couler le liquide par la goulotte étroite.

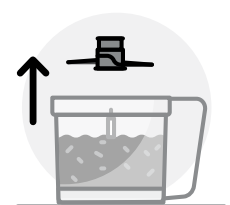
REMARQUE : ne remplissez pas les ingrédients liquides au-delà de la ligne **LIQUID MAX**.



6 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton **OFF (ARRÊT)**. Attendez que la **lame de hachage** s'arrête complètement. Retirez le **bol de travail** en tournant la poignée dans le sens antihoraire pour le déverrouiller de la **base du moteur**. Soulevez le bol de la base et posez-le sur une surface plane.

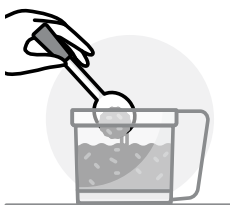


7 Retirez le **couvercle du bol de travail** en tournant le couvercle dans le sens antihoraire pour le déverrouiller. Retirez délicatement le couvercle et mettez-le de côté.



8 Retirez délicatement la **lame de hachage** et l'**adaptateur de lame** du **bol de travail** et mettez-les de côté.

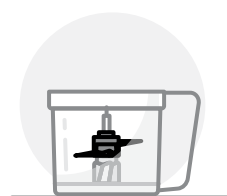
ATTENTION : les lames sont tranchantes! Manipulez-les avec précaution. N'approchez pas les doigts des bords tranchants de la lame. Tenez toujours les lames en saisissant les zones en plastique.



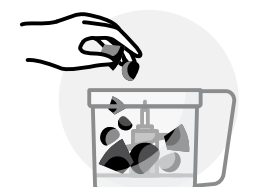
9 Retirez vos aliments du **bol de travail** à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère. Jetez les restes d'aliments dans le bol, puis nettoyez le bol, les lames et les autres pièces pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

Utilisation de la lame à pâte.

La **lame à pâte** peut être utilisée pour combiner les ingrédients afin de faire de la pâte à tarte, à pizza, à pain, et plus encore!

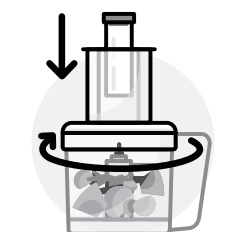


1 Placez le **bol de travail**, avec la **lame à pâte** fixée, sur une surface propre, sèche et plate comme un comptoir. Reportez-vous aux consignes d'assemblage de la page 12 pour savoir comment fixer correctement la **lame à pâte**.



2 Préparez les aliments, en veillant à couper les ingrédients comme le beurre en petits morceaux, et placez-les dans le **bol de travail**. Ne surchargez pas le bol de nourriture. Si vous utilisez des ingrédients liquides, ne dépassez pas la ligne **LIQUID MAX**.

REMARQUE : assurez-vous que la **lame à pâte** a été fixée au **bol de travail AVANT** d'ajouter des aliments dans le bol.



3 Reportez-vous aux consignes de la page 14 pour fixer le **couvercle du bol de travail** et le **bol de travail** à la **base du moteur**.



4a Après avoir branché l'appareil, appuyez sur la vitesse souhaitée pour commencer à traiter les aliments. Le voyant bleu s'allume au-dessus de la vitesse en cours.

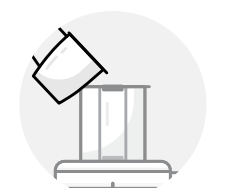


4b BAS : utilisez la vitesse **BASSE** pour toutes les préparations de pâte. L'utilisation d'une vitesse plus lente permet d'éviter de trop travailler la pâte, ce qui peut conduire à une pâte dure. Si la pâte est froide et n'est pas trop mélangée, elle restera feuilletée.



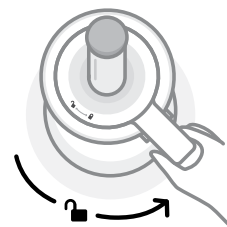
4c IMPULSION : utilisez **IMPULSION** pour mélanger le beurre à la farine avant de passer à la vitesse **BASSE** pour mélanger et pétrir la pâte.

REMARQUE : nous déconseillons d'utiliser la vitesse **ÉLEVÉE**, car la pâte sera trop pétrie et deviendra dure.



5 Si vous devez ajouter du liquide pendant le traitement, déverrouillez le **poussoir intérieur** en tournant le **capuchon du poussoir** dans le sens horaire. Une fois déverrouillé, soulevez le **poussoir intérieur** et faites couler le liquide (comme de l'eau glacée) par la goulotte étroite. Travaillez juste assez longtemps pour que la pâte se rassemble en une boule lâche.

REMARQUE : ne remplissez pas les ingrédients liquides au-delà de la ligne **LIQUID MAX**.



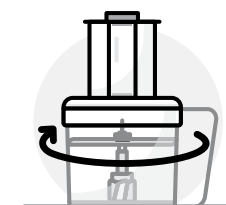
6 Reportez-vous aux consignes de la page 15 pour retirer le **bol de travail** de la **base du moteur** une fois que la pâte a atteint la consistance souhaitée et que vous avez fini de la mélanger.

Utilisation d'un disque.

Les disques permettent de trancher, de râper ou de réduire en spirale vos ingrédients. Les **disques à trancher/râper** sont réversibles et étiquetés des deux côtés. Placez le côté que vous voulez utiliser avec son nom vers le haut.

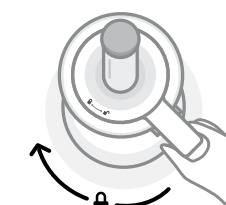


1 Placez le **bol de travail**, avec le disque fixé, sur une surface propre, sèche et plate, comme un comptoir. Reportez-vous aux consignes d'assemblage de la page 12 pour savoir comment fixer correctement un disque en vue de son utilisation.



2 Placez le **couvercle du bol de travail** sur le dessus du **bol de travail**. Tournez le couvercle dans le sens horaire, en alignant les flèches sur le couvercle et la poignée, pour le verrouiller en place.

REMARQUE : le moteur ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas verrouillé en place.

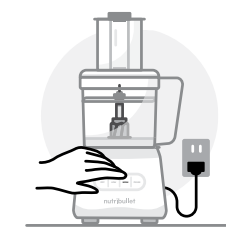


3 Placez le **bol de travail**, avec son couvercle, sur la **base du moteur**. Tournez le **bol de travail** dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Vous devez entendre un clic lorsque le bol est correctement verrouillé en place.

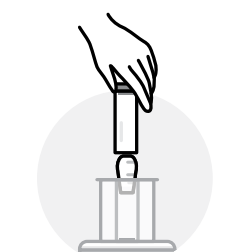


4 Préparez les aliments (coupez-les en petits morceaux, épépinez-les, etc.) et mettez-les de côté.

REMARQUE : lorsque vous utilisez le **disque spirale**, coupez les aliments en morceaux qui s'insèrent facilement dans la goulotte. Nous vous recommandons de couper les aliments verticalement le long des côtés pour créer une forme carrée afin d'obtenir les meilleurs résultats de spiralage.



5 Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse **HIGH (ÉLEVÉ)**.



6 Lorsque le moteur est en marche, placez les aliments dans la **goulotte d'alimentation**, en les faisant descendre avec précaution à l'aide du **poussoir à nourriture**.

MISE EN GARDE : utilisez toujours le **poussoir à nourriture**, et non vos doigts ou des ustensiles, pour pousser les aliments dans la goulotte. N'insérez pas trop d'aliments à la fois. Ne forcez jamais les aliments coincés dans la goulotte.



- 7** Lorsque vous avez terminé, ou lorsque les ingrédients transformés ont rempli le bol de travail, appuyez sur le bouton **OFF (ARRÊT)**. Attendez que la lame s'arrête complètement.



- 8** Retirez le **couvercle du bol de travail** en le tournant dans le sens antihoraire pour le déverrouiller. Retirez délicatement le couvercle et mettez-le de côté.



- 9** Retirez délicatement la **lame du disque** et l'**adaptateur de lame** du bol et mettez-les de côté.

ATTENTION : les lames sont tranchantes! Manipulez-les avec précaution. Gardez les doigts éloignés des bords tranchants de la lame. Tenez toujours les lames en saisissant les zones en plastique.



- 10** Retirez vos aliments du **bol de travail** à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère. Jetez les restes d'aliments dans le bol, puis nettoyez le bol, les lames et les autres pièces pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

Utilisation du poussoir à nourriture double.

Le **poussoir à nourriture double** comprend un petit poussoir à l'intérieur d'un plus grand. Utilisez le **poussoir pleine taille** pour guider les gros morceaux d'aliments dans la **goulotte d'alimentation**, par exemple pour râper de la laitue ou un gros bloc de fromage.

Déverrouillez le **poussoir intérieur** pour créer une **goulotte d'alimentation** plus étroite et utilisez le **poussoir intérieur** pour mieux contrôler les ingrédients plus fins, comme les courgettes ou les carottes. La **goulotte d'alimentation** étroite est également idéale pour l'ajout de liquides en cours de traitement.



Séparez le **poussoir intérieur** de la pièce extérieure en saisissant le **capuchon du poussoir** circulaire. Tournez le haut du poussoir dans le sens horaire et soulevez le **poussoir intérieur** de la pièce extérieure.

Dépannage.

PROBLÈME

L'appareil ne s'allume pas.

SOLUTIONS

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant et que celle-ci est alimentée.

Assurez-vous que le couvercle du bol de travail est verrouillé en place sur le dessus du bol de travail. Les flèches du couvercle et de la poignée doivent être alignées lorsqu'ils sont correctement verrouillés. Si le couvercle se déverrouille à n'importe quel moment alors que le moteur est en marche, l'appareil s'arrête de fonctionner et les lumières bleues autour des boutons clignotent.

Lorsque vous placez le bol de travail sur la base du moteur, tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant que le bol est correctement verrouillé en place.

PROBLÈME

Le robot culinaire s'est arrêté au milieu du processus et les voyants du panneau de commande ont clignoté trois fois.

SOLUTIONS

Vous avez dépassé les 10 minutes de fonctionnement continu. Débranchez le robot culinaire et laissez l'appareil éteint pendant 15 minutes avant de continuer à l'utiliser.

PROBLÈME

La goulotte d'alimentation est bloquée.

SOLUTIONS

Si vous remarquez qu'un morceau ou un amas d'aliments semble être coincé dans la goulotte d'alimentation, bloquant ainsi l'écoulement des aliments, éteignez le moteur. Déverrouillez le couvercle du bol de travail et utilisez le poussoir à nourriture, une spatule ou une cuillère pour retirer les aliments coincés avant de remonter l'appareil.

Si le bol de travail est presque rempli d'aliments, cela peut arrêter l'écoulement des aliments dans la goulotte d'alimentation. Si les aliments ont atteint le dessous du disque, vous devez vider le bol avant de traiter d'autres aliments. Mettez le moteur à l'arrêt, attendez que les lames s'arrêtent complètement et démontez l'appareil pour vider le bol de travail.

Entretien.

Le nettoyage du **robot culinaire nutribullet®** est rapide et facile. Toutes les pièces détachables (adaptateur de lame, lame de hachage, lame à pâte, disques à trancher/râper, disque spirale, bol de travail, couvercle du bol de travail et poussoir à nourriture double) peuvent être lavées au lave-vaisselle sur le **PLATEAU SUPÉRIEUR**. La base du moteur peut être rapidement lavée à la main avec un chiffon humide. Lisez ce qui suit pour connaître les meilleures pratiques.

ÉTAPE 1 :

La chose la plus importante est de **TOUJOURS ÉTEINDRE L'APPAREIL** et de **DÉBRANCHER** la base du moteur de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : n'essayez pas de manipuler l'appareil tant que toutes les pièces n'ont pas cessé de bouger! Cela inclut l'assemblage et le désassemblage, le changement d'accessoires, le nettoyage et chaque fois que vous laissez l'appareil sans surveillance.

ÉTAPE 2 :

Détachez les lames et les autres accessoires de la base du moteur.

ÉTAPE 3 :

Nettoyez les différents composants comme recommandé dans les sections suivantes.

BASE DU MOTEUR :

- Pour éviter tout risque de blessure, n'essayez **JAMAIS** de nettoyer le système d'actionnement de la base du moteur lorsque l'appareil est branché.
- N'essayez pas de retirer les pièces de la base du moteur.
- Utilisez une éponge ou un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse pour essuyer la base du moteur jusqu'à ce qu'elle soit propre.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser une petite brosse pour frotter la zone du système d'actionnement pour vous assurer qu'elle est propre.
- Pour nettoyer les résidus de fuite de la base du moteur, essuyez avec une éponge humide et de l'eau chaude.

MISE EN GARDE : ne plongez jamais la base du moteur dans l'eau.

TOUTES LES PIÈCES DÉTACHABLES :

- MISE EN GARDE :** les lames sont tranchantes! Manipulez tous les accessoires de lames avec précaution lors du nettoyage!
- L'adaptateur de lame, les accessoires de lame, le bol de travail, le couvercle du bol de travail et le poussoir à nourriture double peuvent être lavés au lave-vaisselle sur le **PLATEAU SUPÉRIEUR**. Ces pièces peuvent également être nettoyées à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

- Nous recommandons de nettoyer toutes les pièces détachables après chaque utilisation afin de réduire l'accumulation de résidus.

MISE EN GARDE : n'utilisez **JAMAIS** le cycle de désinfection - une chaleur aussi élevée peut déformer le plastique.

MISE EN GARDE : ne nettoyez pas le bol de travail, le couvercle du bol de travail ou d'autres parties de l'appareil avec des tampons/boules de laine d'acier ou tout autre matériau dur qui pourrait rayer votre robot culinaire.

Comment ranger l'appareil.

Les lames se rangent facilement dans le bol de travail lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de placer les accessoires dans le bol de travail pour les ranger. Lisez la suite pour plus de détails :

REMARQUE : les lames et disques inclus ne se rangent pas tous ensemble dans le bol de travail. Vous avez deux options de rangement :

OPTION 1 : lame de hachage, lame à pâte, 2 disques à trancher/râper.

OPTION 2 : lame de hachage, lame à pâte, 1 disque à trancher/râper, disque spirale.

ÉTAPE 1 :

Placez l'adaptateur de lame sur la tige centrale.

ÉTAPE 2 :

Abaissez la lame de hachage sur la tige de lame, puis abaissez la lame à pâte sur la tige à lame de façon à ce qu'elle se trouve au-dessus de la lame de hachage sur la tige.

ÉTAPE 3 :

Abaissez les accessoires de disque sur l'adaptateur, au-dessus de la lame de hachage. En mode rangement, les disques doivent se trouver dans la position la plus basse sur l'adaptateur que lorsqu'ils sont utilisés en fonctionnement normal. En mode rangement, les lignes du disque ne sont **PAS** alignées avec celles de l'adaptateur.

ÉTAPE 4 :

Le disque spirale doit être le dernier disque stocké, si vous le stockez avec l'un des disques à trancher/râper. Lorsque vous rangez le disque spirale, alignez les encoches du disque spirale avec les tables situées à l'intérieur de la base du moteur, vers le haut. Assurez-vous que le disque est correctement placé sur la lame et l'adaptateur, à l'intérieur de la base du moteur.



Tournez le disque spirale de façon à ce que l'**AVANT** soit aligné avec l'avant de la base du moteur.

ÉTAPE 5 :

Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail et verrouillez-le en place, en plaçant le poussoir double dans la goulotte d'alimentation.

REMARQUE : le cordon d'alimentation s'enroule sous la base du moteur, ce qui permet de le ranger soigneusement.

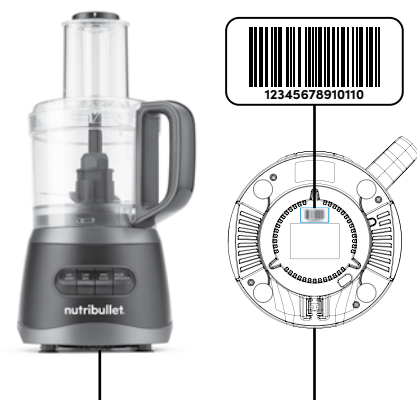
Accessoires.

Pour commander des accessoires supplémentaires, veuillez visitez notre site Web : www.nutriliving.shop.
Pour la Scandinavie : www.nutribullet.nu.

Enregistrement de garantie.

Rendez-vous sur notre site Web : www.nutriliving.shop pour enregistrer votre nutribullet® Food Processor. Il vous sera demandé le numéro de série* de votre produit, ainsi que la date et le lieu d'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'une notification de sécurité sur le produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu les instructions et compris les avertissements indiqués dans les instructions.

*Comment trouver le numéro de série sous la base.



Comment trouver le numéro de série sous la base du moteur.

Êtes-vous satisfait ?



Partagez vos recettes, posts, histoires, trucs etc. ! Likez et suivez-nous @nutribullet.be et tag vos créations: #nutrilovers #nutribullet.be #healthy #healthylifestyle

Meet the nutribullet® EveryGrain™ Cooker.

new!

Cooking grains correctly isn't always as easy as it seems. Knowing the right preparation, liquid-to-grain ratio, temperature, and resting technique is essential to get the texture you crave. That's where the nutribullet® EveryGrain™ Cooker comes in, for delicious grain-based recipes for every meal — breakfast through dessert.

The streamlined nutribullet® EveryGrain™ Cooker prepares all of your favourites automatically — It's programmed to deliver perfect results, with specialized presets for white rice, brown rice, quinoa and oats, plus a catch-all "Grains" program for more exotic types such as farro, amaranth, buckwheat, and beyond. No stovetop sweating is required and it also features a steam function for stress-free prep of veggies, fish, and other meal components at the same time! It's a healthy and seriously easy way to get a great meal on the table.

Buy yours now via nutriliving.shop. We trust your EveryGrain™ Cooker will become an everyday one well.



nutribullet®

FOOD PROCESSOR

**Technical specifications:**

Voltage: 220-240V
Frequency: 50-60Hz
Protection Class: II

Manufactured for:

nutribullet®, LLC
LOS ANGELES, CA 90025, U.S.A.
Made in CHINA

Imported and distributed by:

nutribullet Retail • 1251 NA-11 the Netherlands
For Benelux: www.nutriliving.shop | www.nutribullet.nl
www.nutribullet.be
For Nordic countries: www.nutribullet.nu

Questions? info@nutribulletretail.com

Service? service@nutribulletretail.com

For Nordic countries: info@nutribullet.nu

PLEASE RETAIN THIS INFORMATION
FOR FUTURE REFERENCE.

nutribullet®



@nutribullet.nl
@nutribullet.be
@nutribullet.nordics



nutribulletlifestyle

