

# **nutribullet®**

ROBOT CULINAIRE



## **Guide de l'utilisateur.**

# 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 UNIQUEMENT

#### 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

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.** Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide au **1 800 523-5993**.

## 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 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.

- Si votre nutribullet® présente un quelconque dysfonctionnement, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le service à la clientèle au **1 800 523-5993**. Vous pouvez acheter de nouveaux accessoires nutribullet® ou d'autres pièces au [nutribullet.com](http://nutribullet.com) ou en contactant le service à la clientèle.
- Si vous avez des questions ou des commentaires, ou si un aspect de ce guide d'utilisation n'est pas clair, veuillez contacter le service à la clientèle pour obtenir de l'aide au **1 800 523-5993**.

**! Conservez ces instructions!**

# Table des matières.



<b>08</b>	<b>Ce qui est inclus</b>
<b>09</b>	<b>Guide d'assemblage</b>
<b>10</b>	<b>Panneau de commande</b>
<b>11</b>	<b>Assemblage et utilisation</b>
11	Avant la première utilisation
11	Assemblage
13	Utilisation de la lame de hachage
16	Utilisation d'un disque
18	Utilisation du poussoir d'aliments double
<b>19</b>	<b>Dépannage</b>
<b>20</b>	<b>Entretien</b>
21	Comment ranger l'appareil
21	Pièces de rechange
<b>22</b>	<b>Garantie limitée d'un an pour le robot culinaire nutribullet®</b>
<b>25</b>	<b>Enregistrement de la garantie</b>

Merci d'avoir acheté le robot culinaire nutribullet®.

# Ce qui est inclus.



base du moteur



bol de  
7 tasses



couvercle du bol  
avec goulotte  
d'alimentation



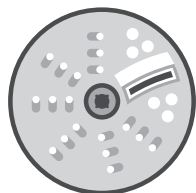
poussoir d'aliments  
double



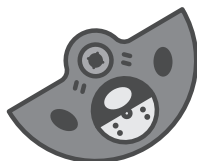
adaptateur  
de lame



lame de hachage

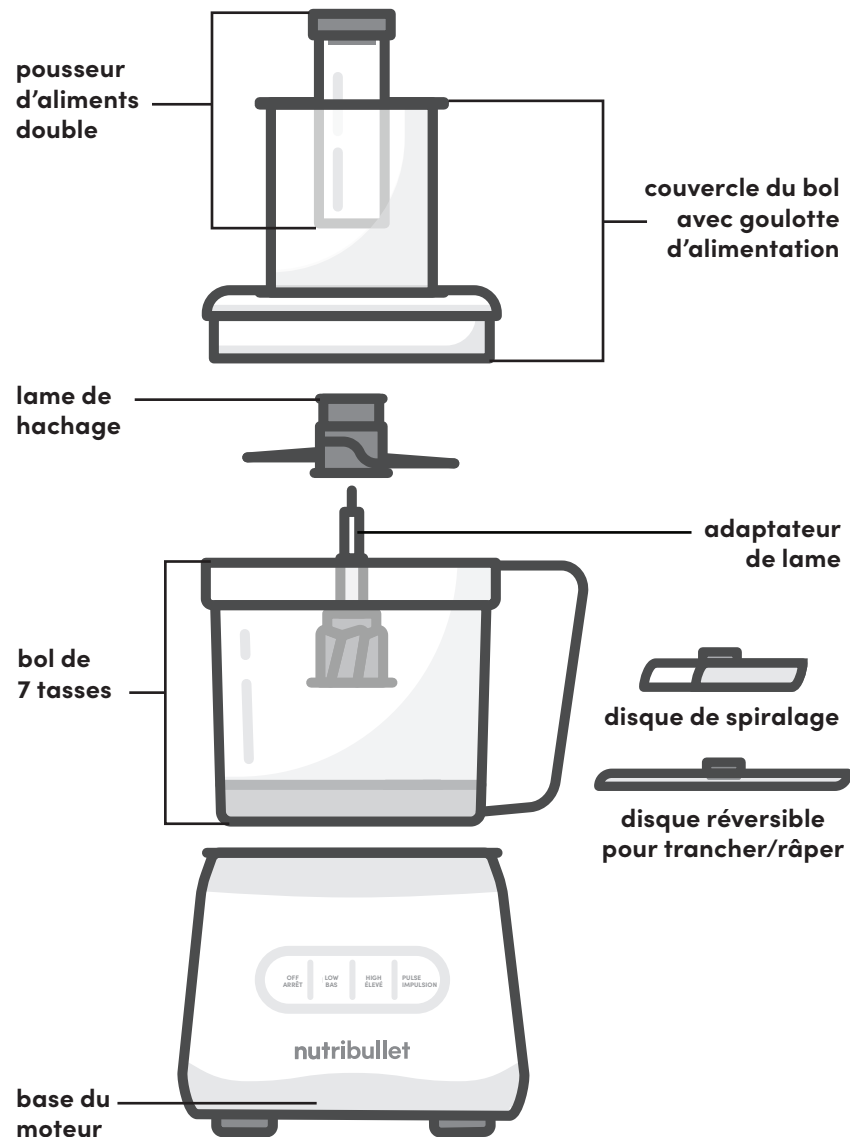


disque réversible  
pour trancher/râper



disque de  
spiralage

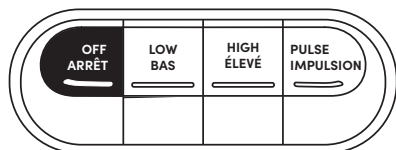
# Guide d'assemblage.



 **ATTENTION** : les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

# Panneau de commande.

Le robot de cuisine nutribullet® dispose 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.



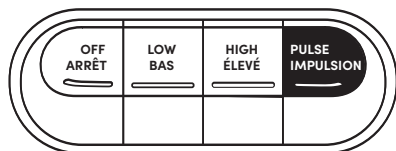
## LOW (BAS) :

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 de cuisine 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.

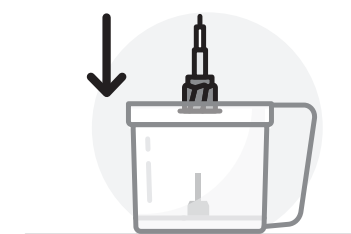
**MISE EN GARDE :** ne plongez jamais la **base du moteur** dans l'eau ou dans tout autre liquide. Voir les consignes d'entretien à la page 22 pour des instructions de nettoyage plus détaillées.

## 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** sur une surface propre, sèche et plate, comme un comptoir ou une table.

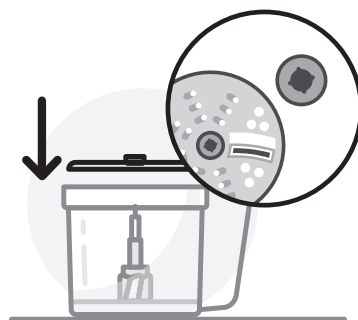


- 2 Placez l'**adaptateur de lame** dans le **bol**. Abaissez l'**adaptateur de lame** sur le haut de la tige située au centre du **bol**. Poussez vers le bas pour que l'adaptateur soit fermement et solidement en place.



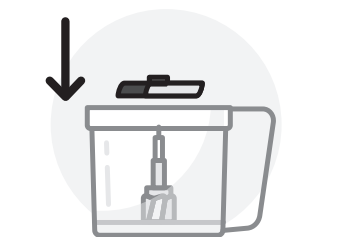
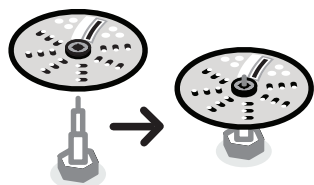
**3a Si vous utilisez la lame de hachage** : tenez le centre en plastique de la lame et placez-le soigneusement sur l'**adaptateur de lame**. Faites glisser la lame vers le bas jusqu'à ce qu'elle atteigne le fond du **bol**. Appuyez fermement sur la lame pour la mettre en place.

**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.



**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.



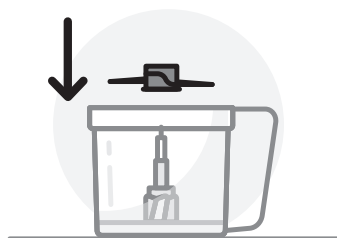
**4 Si vous utilisez le disque de spiralage** : alignez les encoches du **disque de spiralage** avec les languettes situées à l'intérieur du **bol** vers le haut. Une fois le disque correctement installé sur l'**adaptateur de lame** et à l'intérieur du **bol**, tournez

le **disque de spiralage** 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**.

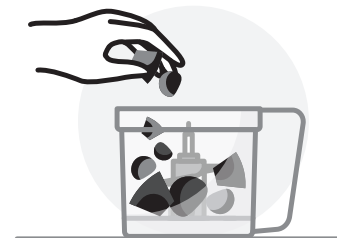
**ATTENTION** : ne faites jamais tourner le moteur avec plus d'une lame fixée.

## 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.



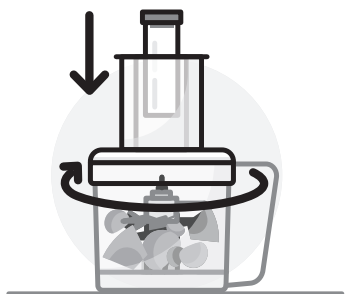
**1** Placez le **bol**, avec la **lame de hachage** fixée, sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir. Reportez-vous aux consignes d'assemblage de la page 12 pour savoir comment fixer correctement la **lame de hachage**.



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

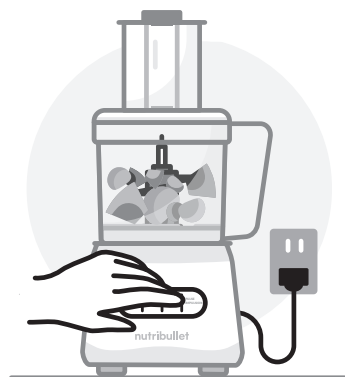
**REMARQUE** : assurez-vous que la **lame de hachage** a été fixée au **bol de travail** **AVANT** d'y ajouter des aliments.



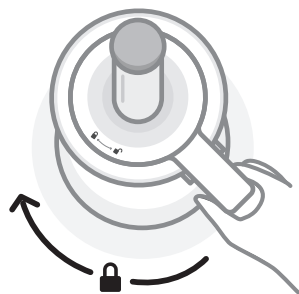


- 3** Placez le **couvercle du bol** sur le dessus du **bol**. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant les flèches sur le couvercle et la poignée, pour le verrouiller en place. Placez le **poussoir d'aliments double** dans la **goulotte d'alimentation**.

**REMARQUE :** le moteur ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas 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.



- 4** Placez le **bol**, 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.

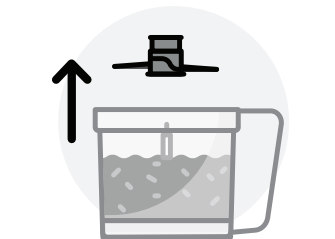


- 5b** Si vous devez ajouter du liquide pendant le traitement, déverrouillez le **poussoir interne** en tournant le **capuchon du poussoir** dans le sens horaire. Une fois déverrouillé, soulevez le **poussoir interne** et faites couler le liquide par la goulotte étroite.

**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** 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.

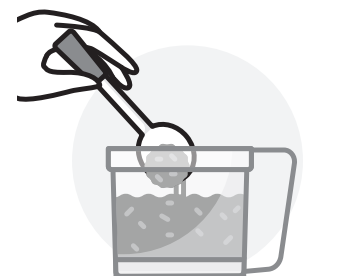


- 8** Retirez délicatement la **lame de hachage** et l'**adaptateur de lame** du **bol** et mettez-les de côté.

**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.



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



- 9** Retirez vos aliments du **bol** 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.

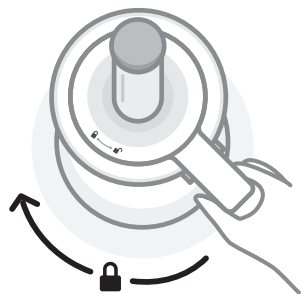


# Utilisation d'un disque.

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**, 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.



- 3** Placez le **bol**, 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.



- 2** Placez le **couvercle du bol** sur le dessus du **bol**. 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.

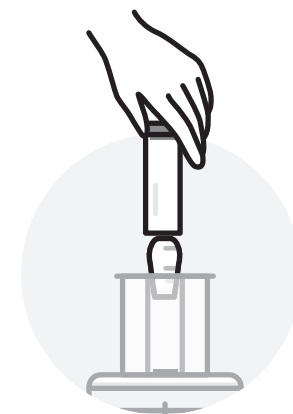


- 4** Préparez les aliments (coupez-les en petits morceaux, épépinez-les, etc.) et mettez-les de côté.

**REMARQUE :** lorsque vous utilisez le **disque de spiralage**, 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 d'aliments**.

**! MISE EN GARDE :** utilisez toujours le poussoir d'aliments, 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, appuyez sur le bouton **OFF (ARRÊT)**. Attendez que la lame s'arrête complètement.



- 8** Retirez le **couvercle du bol** 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** 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 d'aliments double.

Le **poussoir d'aliments 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** to create a more narrow **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 est verrouillé en place sur le dessus du bol. 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.

Assurez-vous que le bol est verrouillé en place sur la base du moteur. Lorsque vous placez le bol 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 et utilisez le poussoir à nourriture, une spatule ou une cuillère pour retirer les aliments coincés avant de remonter l'appareil.

Si le bol 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.

# Entretien.

Le nettoyage du **robot culinaire nutribullet®** est rapide et facile. Toutes les pièces détachables (adaptateur de lame, lame de hachage, disque à trancher/râper, disque de spiralage, bol, couvercle du bol et poussoir d'aliments 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 pratiques exemplaires.

## 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, le couvercle du bol et le poussoir d'aliments 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, le couvercle du bol 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 lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de placer les accessoires dans le bol pour les ranger. Lisez la suite pour plus de détails :

## ÉTAPE 1 :

Placez l'adaptateur de lame sur la tige centrale.

## ÉTAPE 2 :

Abaissez la lame de hachage sur la tige de lame.

## 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 de spiralage doit être le dernier disque stocké, si vous le stockez avec l'un des disques à trancher/râper. Lorsque vous rangez le disque de spiralage, alignez les encoches du disque de spiralage 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 de spiralage de façon à ce que l'**AVANT** soit aligné avec l'avant de la base du moteur.

## ÉTAPE 5 :

Placez le couvercle du bol sur le bol et verrouillez-le en place, en plaçant le poussoir d'aliments 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.

# Pièces de rechange.

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez consulter notre site Web au [nutribullet.com/shop/accessories](https://www.nutribullet.com/shop/accessories) ou n'hésitez pas à contacter le service à la clientèle : **1 800 523-5993**.

# Garantie limitée d'un an pour le robot culinaire nutribullet®.

## GARANTIE LIMITÉE POUR LE NUTRIBULLET®

**Les obligations de garantie limitée de nutribullet sont limitées aux conditions énoncées ci-dessous :**

nutribullet, LLC (« nutribullet ») garantit ce nutribullet® contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat d'origine. Cette garantie limitée n'est valable que dans le pays d'achat du produit et est fournie avec le produit sans frais supplémentaires. Toutefois, des frais d'expédition et de traitement seront exigés pour les retours, les remplacements et les remboursements.

Si un défaut existe et que cette garantie limitée est valide, nutribullet® (1) réparera le produit sans frais, en utilisant des pièces de rechange neuves ou remises à neuf, (2) remplacera le produit avec un produit neuf ou qui a été fabriqué à partir de pièces usagées neuves ou utilisables et sont au moins équivalentes du point de vue fonctionnel au produit d'origine, ou (3) remboursera le prix d'achat du produit. Un produit de remplacement assume la garantie restante du produit original. Un produit réparé

bénéficie d'une garantie d'un an à compter de la date de réparation. Lorsqu'un produit ou une pièce est échangé, tout article de remplacement devient votre propriété et l'article remplacé devient la propriété de nutribullet. Lorsqu'un remboursement est effectué, votre produit devient la propriété de nutribullet.

## OBTENTION DE SERVICE DE GARANTIE

Pour bénéficier du service de garantie limitée, appelez simplement notre service à la clientèle au 1 800 523-5993 ou contactez-nous par courriel à partir de notre site Web à [nutribullet.com](http://nutribullet.com). Cliquez simplement sur le lien Nous joindre, et remplissez et envoyez le formulaire de contact client. Il nous fera plaisir de vous aider. Lorsque vous contactez notre service à la clientèle, on vous demandera votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone, et de fournir une preuve de l'achat d'origine (reçu) contenant une description du ou des produit(s), la date d'achat et le numéro de série approprié de nutribullet®. Avant d'envoyer votre produit pour un service de garantie limitée, veuillez à conserver une copie de tous les documents pertinents pour vos fichiers (reçu, etc.). Il est

toujours recommandé d'acheter une assurance produit et des services de suivi lors de l'envoi de votre produit à des fins de réparation. N'oubliez pas que des frais d'expédition et de traitement seront encourus et ne sont pas couverts par la garantie limitée d'un an.

## EXCLUSIONS ET LIMITATIONS

Cette garantie limitée d'un an nutribullet® ne s'applique qu'aux produits nutribullet® distribués par ou pour nutribullet qui peuvent être identifiés par la marque, le nom commercial, le logo et le code à barres « nutribullet ». La garantie limitée d'un an de ce robot culinaire nutribullet® ne s'applique pas aux autres produits pouvant sembler authentiques, mais qui n'ont pas été distribués/vendus par nutribullet.

L'usure normale n'est pas couverte par cette garantie limitée.

Cette garantie limitée est réservée à l'usage du consommateur et est annulée lorsque le produit est utilisé dans un cadre commercial ou institutionnel.

Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et

n'est pas transférable. De plus, une preuve d'achat doit être fournie.

La réparation ou le remplacement du produit (ou, si la réparation ou le remplacement est impossible, le remboursement du prix d'achat) constitue le recours exclusif du consommateur au titre de cette garantie limitée. Nutribullet ne sera pas responsable des dommages accessoires ou indirects résultant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sur ce produit.

Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Nutribullet n'est pas responsable des dommages causés aux produits non couverts par cette garantie (p. ex., gobelets, livre, guide de l'utilisateur).

Cette garantie limitée ne s'applique pas: (a) aux dommages causés par un accident, un usage abusif, une utilisation impropre ou une application incorrecte; (b) aux dommages causés par un mauvais entretien (y compris un service de réparation de pièces non autorisé); (c) à un produit ou une pièce qui a été modifié

de quelque manière que ce soit;  
(d) si un numéro de série ou une  
marque déposée nutribullet® a  
été supprimé ou altéré; et/ou  
(e) si le produit a été utilisé avec  
un adaptateur/convertisseur.

**CETTE GARANTIE LIMITÉE  
ET LES RECOURS VISÉS CI-  
DESSUS SONT EXCLUSIFS  
ET REMPLACENT TOUTES  
LES AUTRES GARANTIES,  
RECOURS ET CONDITIONS,  
QU'ELLES SOIENT ORALES  
OU ÉCRITES, EXPRESSES OU  
TACITES. NUTRIBULLET DÉCLINE  
SPÉCIFIQUEMENT TOUTES  
LES GARANTIES IMPLICITES, Y  
COMPRIS, SANS S'Y LIMITER,  
LES GARANTIES DE VALEUR  
MARCHANDE ET D'ADÉQUATION  
À UN USAGE PARTICULIER.  
SI NUTRIBULLET NE PEUT  
PAS DÉCLARER DE FAÇON LA  
GARANTIE IMPLICITE EN VERTU  
DE CETTE GARANTIE LIMITÉE,  
TOUTES CES GARANTIES, Y  
COMPRIS LES GARANTIES  
DE VALEUR MARCHANDE ET  
D'ADÉQUATION À UN USAGE  
PARTICULIER, SONT LIMITÉES À  
LA DURÉE DE CETTE GARANTIE  
LIMITÉE. Aucun revendeur,  
agent ou employé de nutribullet®  
n'est autorisé à modifier la  
présente garantie.**

**NUTRIBULLET NE PEUT ÊTRE  
TENUE RESPONSABLE DES  
DOMMAGES DIRECTS,  
SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU  
CONSÉCUTIFS DÉCOULANT  
DE TOUTE VIOLATION DE  
GARANTIE OU DE CONDITION,  
NI DE TOUTE AUTRE THÉORIE  
LÉGALE, Y COMPRIS, MAIS  
SANS S'Y LIMITER, LA PERTE  
DE PROFITS, LA DURÉE  
D'INDISPONIBILITÉ, LA COTE  
D'ESTIME, LES DOMMAGES À  
L'ÉQUIPEMENT ET AUX BIENS, ET  
LE REMPLACEMENT DE CEUX-  
CI. NUTRIBULLET N'AFFIRME  
PAS SPÉCIFIQUEMENT ÊTRE  
EN MESURE DE RÉPARER TOUT  
PRODUIT EN VERTU DE CETTE  
GARANTIE LIMITÉE.**

Certains états et provinces  
n'autorisant pas l'exclusion ou  
la limitation des dommages  
accessoires ou indirects,  
ni la limitation de la durée  
des garanties ou conditions  
implicites, il est possible que  
les limitations ou exclusions  
ci-dessus ne s'appliquent pas à  
vous. Cette garantie vous confère  
des droits légaux spécifiques.  
Vous pouvez également jouir  
d'autres droits qui varient selon  
l'état ou la province.

# Enregistrement de la garantie.

Veuillez visiter [nutribullet.com/  
shop/accessories](http://nutribullet.com/shop/accessories) ou appeler le  
**1 800 523-5993** pour enregistrer  
votre nouveau robot culinaire  
nutribullet®. Vous serez invité à  
entrer le **numéro de série\*** de  
votre produit, ainsi que la date et  
le lieu d'achat.

L'enregistrement nous permettra  
de vous contacter dans  
l'éventualité improbable d'une  
notification de sécurité du  
produit. En enregistrant votre  
produit, vous reconnaissez avoir  
lu et compris les instructions  
d'utilisation et les mises en garde  
énoncées dans les instructions.



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



**Capital Brands Distribution, LLC | [nutribullet.com](https://nutribullet.com) | Tous droits réservés.**

nutribullet® et le logo nutribullet sont des marques déposées de CapBran Holdings, LLC aux États-Unis et partout dans le monde.

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce document sont sujettes à modification sans préavis.

**230104\_NBP20100C**