## nutribullet. PORTABLE BLENDER



## Mode d'emploi

## Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation du mixeur portatif nutribullet®, ne pas oublier : LA SÉCURITÉ AVANT TOUT.

Avertissement! Pour éviter tout risque de blessure grave ou de dégâts à l'appareil, lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup>. Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises, en particulier les informations importantes suivantes.

Si vous autorisez une autre personne à utiliser le mixeur portatif nutribullet®, assurez-vous qu'elle comprend les informations relatives à la santé et à la sécurité contenues dans ce guide de l'utilisateur et toutes les autres instructions relatives à la sécurité et à l'utilisation. Toute personne utilisant un appareil doit lire attentivement le guide de l'utilisateur afin de se familiariser avec le fonctionnement sûr de l'appareil.

### **■** Conservez ces instructions!

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

#### CHALEUR ET PRESSION : MESURES DE SÉCURITÉ



NE PAS mixer des ingrédients chauds, tièdes, gazeux ou effervescents.

 Cela pourrait créer une pression excessive dans le gobelet nutribullet® et entraîner le détachement du gobelet du blocmoteur pendant le fonctionnement de l'appareil. Toute éjection de contenu chaud, ou le fait d'exposer les lames, peut entraîner des blessures.

- Utilisez uniquement des ingrédients à température ambiante ou plus frais (21 °C ou moins).
- Les ingrédients gazeux et effervescents (tels que le soda, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la levure, certaines pâtes, les préparations pour gâteaux, la glace sèche ou d'autres produits qui deviennent pétillants) libèrent des gaz qui

augmentent la pression à l'intérieur du gobelet pendant le mixage.
Certaines protéines en poudre contiennent des ingrédients effervescents.
Vérifiez toujours la composition de tous les suppléments avant de les mixer. Vérifiez toujours tous les ingrédients avant de les mixer.



NE PAS mixer les
ingrédients pendant
graph plus d'une minute. Ne
pas effectuer de cycles
de mixage consécutifs
dépassant une minute au
total.

 Le mixage fait chauffer les ingrédients, ce qui augmente la pression dans le gobelet. Un mixage continu pendant plus d'une minute peut entraîner le détachement du gobelet, exposant les lames, ou le déversement du mélange chauffé, ce qui peut provoquer des blessures.



Ne laissez pas les
Somposés mixés dans
Somposés mixés dans
Hermétiquement pendant
Adaptive des périodes prolongées!

- S'ils restent à l'intérieur du gobelet, les smoothies peuvent s'abîmer et fermenter, ce qui augmente la pression.
   S'il est ouvert, le gobelet peut se détacher du blocmoteur, avec un risque de blessure dû à l'éjection du contenu chaud ou à l'exposition des lames.
- N'accédez au smoothie que par le couvercle Sip and Carry, en l'ouvrant avec précaution après le mixage.

## ATTENTION AU GOBELET

Si le gobelet est chaud ou tiède au toucher, le contenu peut être **CHAUD** et **SOUS PRESSION**. Le cas échéant, procédez de la façon suivante :

- NE PAS OUVRIR! Laissez le gobelet à sa place et ne permettez pas à d'autres personnes de le toucher. N'essayez PAS de séparer le gobelet du bloc-moteur afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne recommencez pas à mixer.
- Laissez le gobelet refroidir

- pendant au moins 30 minutes. S'il est encore chaud, laissez-le refroidir davantage.
- Une fois qu'il est froid au toucher, ouvrez le couvercle lentement, en le tournant pour l'éloigner de votre visage et de votre corps. Versez le contenu dans un autre récipient.

#### GOBELET : MESURES DE SÉCURITÉ

Pour que le mixeur portatif nutribullet® fonctionne en toute sécurité, il est important d'utiliser le gobelet correctement. Si vous n'utilisez pas le gobelet conformément à ces instructions, vous risquez de vous blesser, de provoquer des dégâts matériels ou d'endommager l'appareil.

- Avant de mixer, vérifiez
   TOUJOURS que le gobelet
   est bien verrouillé sur le
   bloc-moteur. Si le gobelet
   n'est pas verrouillé, le
   moteur ne démarrera pas.
- Faites fonctionner l'appareil UNIQUEMENT avec le couvercle en place.

- Ne dépassez PAS
  l'indication du niveau
  MAX. Le dépassement
  de l'indication du niveau
  MAX peut entraîner le
  déversement de liquide ou
  l'arrêt des lames.
- Ne retirez PAS le gobelet ou le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez PAS trop le gobelet de glace, ce qui pourrait bloquer la rotation des lames et endommager l'appareil ou provoquer des blessures. Mettez toujours une quantité suffisante de liquide avant de mixer.
- N'utilisez pas le gobelet si vous remarquez des fissures, un aspect terne ou d'autres dommages.
- Commandez des pièces de rechange uniquement sur nutribullet.com ou en contactant le service clientèle.

#### LAMES AMOVIBLES : MESURES DE SÉCURITÉ



Les lames sont tranchantes! Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.

- Ne touchez pas les bords tranchants des lames.
- Ne mettez pas les mains ou les doigts près des lames lorsque vous fixez le gobelet au bloc-moteur.
- Manipulez les lames avec précaution lorsque vous les lavez à la main.
- Lors du montage, du démontage ou du nettoyage des lames ou du bloc-moteur, assurezvous que l'appareil est éteint et que le chargeur est débranché.
- Ne rangez pas le blocmoteur avec les lames exposées. Fixez toujours le gobelet au bloc-moteur.



Ne mettez JAMAIS vos mains à l'intérieur du gobelet ou près des lames

## lorsque l'appareil est en marche.

 Ne retirez PAS le gobelet ou le couvercle tant que les lames ne sont pas complètement arrêtées. Les lames peuvent encore s'activer lorsque le couvercle est retiré. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des dommages à l'appareil.

## ENTRETIEN DES LAMES ET PRÉCAUTIONS



Cessez d'utiliser l'appareil si les lames sont pliées ou endommagées.

- Vérifiez régulièrement que les lames ne sont pas endommagées : si ce n'est pas le cas, contactez le service clientèle pour le retrait et le remplacement des lames.
- Retirez les ustensiles et les objets non alimentaires du gobelet avant de l'utiliser. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou endommager les lames et

#### l'appareil.

- Ne mixez pas les fruits à noyau sans avoir préalablement retiré les noyaux et les pépins.
   Les ingrédients solides plus durs peuvent endommager les lames.
- Si le gobelet est trop plein, les lames peuvent se bloquer. Dans ce cas, reportez-vous à la section Erreurs de ce guide.

#### À PROPOS DE LA SÉCURITÉ



N'utilisez PAS le mixeur portatif nutribullet® lorsque vous conduisez, utilisez des machines, faites du vélo, marchez ou effectuez d'autres activités qui requièrent une attention particulière.

- N'exposez pas le mixeur portatif nutribullet® à des températures extrêmes afin d'éviter d'endommager les batteries, les joints et les autres pièces de l'appareil.
- Ne placez pas le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup> sur des surfaces inégales ou

#### instables.

- Ne séchez pas l'appareil à l'aide d'un sèche-cheveux, d'un sèche-linge, d'un four conventionnel ou d'un four à micro-ondes. Si l'appareil est mouillé, essuyez délicatement l'extérieur avec un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau ou dans des conditions humides, pluvieuses ou neigeuses.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'une autre source de chaleur, dans un endroit excessivement sale, poussiéreux, huileux ou chimique, ou en plein soleil.
- Ne laissez pas le mixeur portatif nutribullet® à l'intérieur d'une voiture, surtout en été ou en hiver. Une exposition prolongée à des températures extrêmes peut entraîner une fuite, une rupture ou une explosion des batteries.

#### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



Le non-respect de toutes les instructions de concernant le mixeur portatif nutribullet® peut entraîner des accidents graves ou mortels et des dommages matériels.

- · L'appareil ne doit pas 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'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille attentivement et ne leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence, une surveillance attentive est nécessaire. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Inspectez régulièrement le mixeur portatif nutribullet® pour vérifier qu'il n'est pas

- endommagé ou qu'il ne présente pas de signes d'usure susceptibles d'affecter son bon fonctionnement ou de poser un risque pour la sécurité.
- Soyez conscient des risques possibles lorsque vous chargez, utilisez ou rangez le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup>.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup> avec un gobelet vide.
- N'essayez pas de désactiver les dispositifs de sécurité.
- N'insérez pas d'objets autres que le chargeur dans le port USB-C. Ne laissez pas la poussière s'accumuler à l'intérieur du port.
- Veillez à ne pas écraser, faire tomber ou endommager le bloc-moteur. N'utilisez pas l'appareil si le blocmoteur est endommagé de quelque manière que

ce soit. Pour obtenir de l'aide, contactez le service clientèle à l'adresse nutribullet.com.

- N'utilisez que des accessoires nutribullet® spécialement conçus pour le mixeur portatif nutribullet®. Utilisez toujours les pièces de rechange et les accessoires d'origine nutribullet®. Les pièces de rechange alternatives ne répondent pas aux spécifications de nutribullet® et peuvent endommager l'appareil ou provoquer des blessures graves.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, n'est pas recommandée par le fabricant et peut entraîner des risques ou des blessures.
- Ne nettoyez pas le blocmoteur en l'immergeant dans de l'eau ou d'autres liquides de nettoyage.
   Nettoyez et séchez délicatement avec un chiffon propre.
- Seuls le gobelet et le couvercle peuvent être lavés dans le

panier supérieur du lave-vaisselle, sans cycle de chauffage ou de désinfection. NE PAS METTRE LE BLOC-MOTEUR AU LAVE-VAISSELLE.

### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE



La modification, la mauvaise utilisation et le non-respect des instructions peuvent augmenter le risque de blessures graves, de décès ou de dommages matériels.

• Pour recharger les batteries de l'appareil, n'utilisez que des sources USB certifiées UL ou un bloc d'alimentation de classe 2, homologué ITE pour une utilisation avec des sources d'alimentation de 100/240 Vca, 50/60 Hz. Le chargeur USB doit être un bloc d'alimentation de classe 2 ou certifié ITE avec une tension nominale maximale de 5 V et un courant de 2 A. N'utilisez pas de blocs d'alimentation non approuvés.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou de blessure, ne chargez
   PAS et ne manipulez pas l'appareil s'il est mouillé, s'il se trouve dans une zone susceptible d'être mouillée et ne le manipulez pas avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions humides et n'immergez pas le câble, la fiche ou la base du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'utilisez pas le mixeur si le câble est endommagé, si le bloc d'alimentation/ chargeur fonctionne mal ou si le bloc-moteur est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour obtenir de l'aide, contactez le service clientèle à l'adresse nutribullet.com.
- ÉTEIGNEZ et

  DÉBRANCHEZ toujours le

  mixeur portatif nutribullet®

  de la prise de courant

  lorsqu'il n'est pas utilisé et

  AVANT de l'assembler, de

  le démonter, de changer

  d'accessoire ou de le

  nettoyer.

- Ne rechargez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, sur un lit ou un canapé ou sur tout type de papier.
- Ne rechargez l'appareil qu'avec le câble d'alimentation fourni. L'utilisation de pièces non compatibles ou alternatives peut endommager le mixeur portatif nutribullet® ou créer des risques de sécurité pouvant entraîner des blessures ou des dommages.

#### ALIMENTATION : MESURES DE SÉCURITÉ



N'alimentez l'appareil qu'avec un courant alternatif approprié.

- Le non-respect des précautions suivantes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, par suite d'un choc électrique ou d'un incendie, et endommager l'appareil.
- Utilisez uniquement un bloc d'alimentation (chargeur) et un câble

- adaptés à la tension de votre pays.
- N'utilisez pas de chargeur mural avec un convertisseur de tension ou un adaptateur.
- N'utilisez pas de sources d'alimentation non standard, telles que des générateurs ou des onduleurs. Utilisez uniquement le courant alternatif fourni par une prise murale standard.
- N'utilisez pas de chargeur rapide ou de chargeur d'une puissance supérieure. N'utilisez que le courant alternatif fourni par une prise murale standard ou une prise allume-cigare de voiture. Pour éviter d'éventuelles fluctuations de tension et un court-circuit de l'appareil, ne le branchez pas sur l'allume-cigare lorsque vous démarrez la voiture.
- Vérifiez que la prise électrique fournit le type d'alimentation indiqué pour le mixeur portatif nutribullet® (en termes de tension [V] et de fréquence [Hz]). Si vous n'êtes pas sûr du type d'alimentation

- électrique de votre domicile, consultez un électricien qualifié.
- Ne surchargez pas la prise murale, la rallonge, la multiprise ou les autres prises électriques. Vérifiez qu'elles peuvent supporter le courant total (en ampères) consommé par l'appareil (comme indiqué sur le bloc d'alimentation) et tout autre appareil connecté au même circuit.
- Si vous utilisez un bloc d'alimentation CA à pôles rabattables, assurezvous que les pôles sont complètement déployés avant d'insérer la fiche dans la prise.
- N'utilisez pas un bloc d'alimentation/chargeur qui a été endommagé, qui est tombé ou qui a subi un choc important.
- Ne chargez pas les batteries dans un endroit soumis à des températures extrêmes.
- Débranchez toujours le bloc d'alimentation/ chargeur lorsqu'il n'est pas utilisé.

#### SÉCURITÉ DES CÂBLES



N'utilisez que le câble fourni avec le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup> pour recharger les batteries.

- Inspectez régulièrement le câble d'alimentation.
- Un câble exposé représente un risque potentiel de trébuchement. Disposez le câble de manière à ce que les personnes et les animaux se trouvant à proximité de l'appareil ne puissent pas trébucher dessus ou tirer accidentellement dessus.
- N'enroulez pas le câble d'alimentation trop serré lorsque vous le rangez, et ne le pliez pas ou ne le tordez pas lorsque vous l'utilisez.
- Lorsque vous placez l'appareil ou le bloc d'alimentation/chargeur, veillez à ce que les câbles ne présentent pas de courbures prononcées et que les connecteurs ne soient pas en contact avec le mur ou une surface dure.

- Veillez à ce que les animaux domestiques ou les enfants ne mordent pas les câbles et les fils.
- Pour débrancher le câble d'alimentation, saisissez et tirez sur la fiche, et non sur le câble.
- Ne laissez pas le câble de recharge entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des sources de chaleur, et ne le laissez pas se nouer, s'emmêler ou s'effilocher.
- Ne saisissez pas et ne tirez pas l'appareil par le câble de recharge.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail

#### SÉCURITÉ DE LA BATTERIE

Le mixeur portatif nutribullet® est équipé de batteries rechargeables au lithium-ion. Les batteries ne sont pas remplaçables et doivent être recyclées ou éliminées de manière appropriée. L'ouverture et/ou la réparation de l'appareil ou la tentative de remplacement des batteries peut entraîner un choc

- électrique, des dommages à l'appareil, un incendie, des blessures corporelles ou des dommages matériels.
- Ce produit est équipé de batteries au lithium-ion. Éliminez correctement le bloc-moteur. Une élimination incorrecte peut entraîner des blessures voire la mort, ou des dommages matériels en raison d'une fuite du liquide de la batterie, mais aussi un incendie. une surchauffe ou une explosion. Les batteries au lithium-ion contiennent des éléments qui, s'ils sont dispersés dans les eaux souterraines. peuvent présenter un risque pour la santé des personnes. Dans certains pays, il est interdit de jeter ces piles dans les ordures ménagères. Veuillez consulter les réalementations locales pour une élimination appropriée.
- Pour obtenir des instructions sur l'élimination appropriée, contactez les centres de collecte et d'élimination des déchets dangereux de votre région.

- N'exposez pas le blocmoteur, qui contient la batterie, au feu ou à une chaleur excessive.
   L'exposition au feu ou à des températures supérieures à 130 °C peut endommager les batteries et provoquer une explosion.
- Ne chargez pas le mixeur portatif nutribullet® à proximité d'un feu, d'une source de chaleur ou dans un environnement extrêmement chaud.
- La température ambiante recommandée pour le stockage et le chargement est comprise entre 10 et 40 °C.
- N'utilisez pas le mixeur dans des zones où l'atmosphère est potentiellement explosive (telles que les zones de ravitaillement en carburant ou les stationsservice, sous le pont des bateaux, les installations de transfert et de stockage de carburant et/ou de produits chimiques, et les zones où des produits chimiques inflammables ou des particules telles que la poussière de céréales ou les poussières

- métalliques sont présentes dans l'air). Dans ces zones, des étincelles peuvent se produire et provoquer une explosion ou un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si le bloc-moteur a surchauffé, dégage une odeur, présente des fuites de liquide, des renflements ou un changement de couleur/ de forme. Dans des conditions extrêmes, des fuites peuvent se produire au niveau des éléments de la batterie. Le liquide de la batterie est corrosif et peut être toxique. Il peut provoguer des brûlures et être nocif ou mortel en cas d'ingestion. En cas de fuite, éteignez immédiatement l'appareil et contactez le service clientèle à l'adresse nutribullet.com.
- Évitez tout contact avec le liquide de la batterie. en cas de fuite de la batterie :
  - Évitez tout contact du liquide avec la peau, les yeux, les vêtements ou d'autres surfaces.
     En cas de contact avec la peau, les yeux ou

- les vêtements, lavez immédiatement la zone affectée avec beaucoup d'eau et contactez votre médecin ou un autre professionnel de la santé.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits où l'atmosphère est potentiellement explosive, tels qu'une armoire située au-dessus d'un four ou d'une cuisinière, à proximité d'un radiateur ou d'un appareil de chauffage, ou dans une zone exposée à la lumière directe du soleil.
- Ne jetez pas le blocmoteur au feu. Les batteries pourraient exploser.

## Conservez ces instructions!

Pour consulter ces instructions en ligne ou dans d'autres langues, visitez le site **nutribullet.com**.



# Table des matières

- 16 Éléments inclus
- 17 Guide d'assemblage
- 18 État du voyant à LED
  - 18 Recharge
  - 19 Positions
  - 20 Erreurs
- 22 Utilisation du mixeur portatif nutribullet®
- 24 Entretien et maintenance
  - 24 Pièces de rechange
- 25 Recettes

## Éléments inclus



bloc moteur



gobelet de 475 ml



couvercle à emporter



Câble de recharge USB-C

Les configurations du produit peuvent varier. Pour consulter la liste complète des accessoires nutribullet<sup>®</sup>, visitez le site **nutribullet.com**.

### Avant la première utilisation :

#### **NETTOYER L'APPAREIL:**

Voir la section **Entretien et** maintenance à la page 24.

#### **CHARGER L'APPAREIL:**

Introduisez la petite extrémité du câble USB-C fourni dans le logement sous le bouton Power (sur l'avant du bloc moteur) et la grande extrémité du câble dans la prise d'alimentation (adaptateur, ordinateur, etc.).

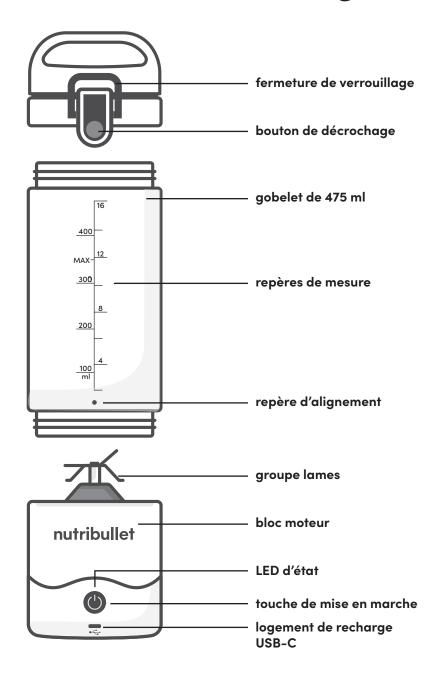
 Il est recommandé de charger complètement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Une charge complète prend de 60 à 90 minutes.

Consultez la section **Voyant** d'état à LED aux pages 18-20.



AVERTISSEMENT! Pour éviter tout risque d'incendie ou de blessure, ne chargez pas si l'appareil ou le port USB-C sont mouillés.

## Guide d'assemblage



## État du voyant à LED



Le voyant du mixeur portatif nutribullet® est doté de six barres lumineuses à LED qui s'allument en rouge ou en bleu selon l'état de fonctionnement de l'appareil. Pour les détails, voir ci-dessous.

### Recharge



Absence d'alimentation
Toutes les LED sont éteintes.



**Charge faible**La LED 1 clignote en rouge.



Recharge

Les LED clignotent jusqu'à s'allumer en bleu intense dans le sens des aiguilles d'une montre.



Charge complète

Toutes les LED s'allument en bleu intense.

#### **Positions**



#### Activation

Appuyez une fois sur le bouton pour activer le mixeur.

Lorsque la bague s'allume en bleu intense, l'appareil est prêt.



#### Modes de mixage

Les LED bleu tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.

Appuyez sur le bouton **Power** pour démarrer un cycle de 20 secondes.



#### Désactivation

Au bout de 2 minutes d'inactivité, le mixeur se désactive automatiquement.

Lorsque la bague est éteinte, le mixeur est également éteint.



#### Contrôle de la batterie

Tenez enfoncé le bouton **Power** pendant 2 secondes pour vérifier la charge résiduelle de la batterie.

#### **Erreurs**



#### Trop de mélanges

La bague lumineuse clignote en rouge, alternant les LED de dessus et de dessous.

Solution: Suspendez l'activité et laissez refroidir le mixeur avant la prochaine utilisation.
Ne dépassez pas 9 cycles de mixage dans un délai de 6 minutes.



#### Surchauffe

La bague lumineuse devient rouge.

**Solution :** Suspendez l'activité et laissez refroidir le mixeur avant la prochaine utilisation.



#### Erreur générale

La bague lumineuse clignote en rouge.

#### Pannes et solutions :

Assurez-vous que le gobelet est fixé et correctement aligné. Si la lame est bloquée, essayez les opérations suivantes :

- Ajoutez du liquide dans le gobelet et essayez de mixer à nouveau.
  - Agitez et mixez ou retournez pour éliminer le blocage.
  - Éteignez l'appareil et éliminez le blocage de la lame avec un ustensile.

#### ! AVERTISSEMENT!

Avant la première utilisation, lisez tous les avertissements et les conseils de prudence figurant dans la section Consignes de sécurité (pages 2-13).

Avant l'utilisation, **TOUJOURS** assurez-vous que le mixeur est propre et chargé.

Chargez complètement le mixeur avant la première utilisation. Le logement de recharge se trouve sous le voyant du **bloc moteur** (voir la section sur le montage à la page 17).

Ne faites **PAS** fonctionner le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup> à vide.

Ne placez **PAS** les accessoires nutribullet® au micro-ondes.

Ne laissez **PAS** le mixeur portatif nutribullet® fonctionner sans surveillance.

Ne rechargez **PAS** le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup> si le **câble USB-C** est mouillé. N'utilisez **PAS** d'ingrédients chauds ou tièdes dans le gobelet de mixage. Les ingrédients chauffés peuvent provoquer une accumulation de pression dans le gobelet scellé, avec la possibilité d'expulsion du contenu à l'ouverture, ce qui peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.

Ne faites jamais fonctionner le mixeur portatif nutribullet® pendant plus d'une minute à la fois, car cela peut causer des dommages permanents au moteur. Si le moteur cesse de fonctionner, suspendez l'activité et laissez refroidir l'appareil. Le mixeur portatif nutribullet® possède un disjoncteur thermique interne qui coupe le moteur en cas de surchauffe. Laissez refroidir le disjoncteur thermique pour lui permettre de se réarmer.

Inspectez **TOUJOURS** la lame. Durant la période de garantie, avant de retirer la lame contactez le service clients pour recevoir des instructions pour le remplacement en toute sécurité.

## Utilisation du mixeur portatif nutribullet®



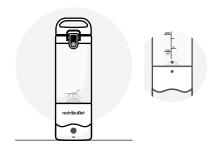
 Nettoyez le gobelet de mixage à l'eau chaude et au savon avant l'utilisation.

> IMPORTANT: Il est aussi possible de nettoyer le mixeur en versant de l'eau froide et une goutte de savon dans le **gobelet** et de mixer pendant un cycle.



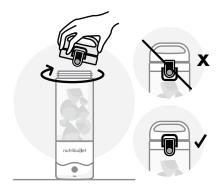
**2** Retirez le **couvercle** et ajoutez les ingrédients.

AVERTISSEMENT! Pour des performances optimales, ne dépassez pas la ligne MAX, ne remplissez pas trop et utilisez une quantité suffisante d'ingrédients liquides.



3 Placez le mixeur portatif nutribullet® sur une surface propre, sèche et plane.

IMPORTANT: Assurez-vous que le gobelet est placé correctement, en alignant les deux points situés sur le gobelet et sur le bloc moteur.



**4** Revissez le **couvercle** sur le **gobelet**.

IMPORTANT: Assurez-vous que la butée du couvercle est en position verticale et verrouillée.



5 Activez le mixeur en appuyant une fois que le bouton Power. Attendez environ 1 seconde que l'animation lumineuse se termine.

IMPORTANT: Au bout de 2 minutes d'inactivité, le mixeur se désactive automatiquement (mode veille). Cela permet d'éviter les mixages accidentels et d'augmenter la durée de la batterie.



7 Une fois le mixage terminé, tournez la butée vers le bas pour déverrouiller le couvercle.

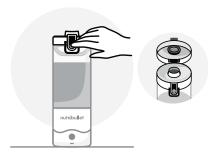


6 Lorsque le mixeur est actif, appuyez à nouveau sur le bouton **Power** pour démarrer un cycle de 20 secondes

Si vous souhaitez mixer par intermittence les ingrédients ou interrompre le cycle de mixage, appuyez à nouveau sur le bouton Power.



AVERTISSEMENT! Ne mixez pas pendant plus d'une minute pour éviter une accumulation excessive de chaleur et de pression. Pour répéter le cycle, ouvrez avec prudence le gobelet afin d'éliminer la pression accumulée avant de redémarrer l'appareil.



8 Appuyez sur le bouton du couvercle pour l'ouvrir et découvrir le bec verseur.
Dégustez votre préparation!

## **Entretien**

#### 1.

Assurez-vous toujours que le mixeur portatif nutribullet® soit éteint après chaque utilisation.

#### 2.

Lavez à la main le gobelet et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez :

**IMPORTANT:** Le bloc moteur ne peut PAS être lavé dans le lave-vaisselle. Toutefois, le gobelet et le couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle, sans cycle de chauffage ou de désinfection.

#### 3.

Rincez délicatement le groupe lames et nettoyez-le avec une éponge ou un chiffon humide :

IMPORTANT: N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

/!\AVERTISSEMENT! Ne touchez pas les lames! Elles sont très tranchantes.

!\ AVERTISSEMENT! Ne mixez pas de liquides chauds ou tièdes dans le gobelet de 475 ml.

 $^{\prime}$ ! $^{ackslash}$ AVERTISSEMENT ! N'immergez JAMAIS le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

#### 4.

Conservez le mixeur portatif nutribullet® dans un lieu sûr. en position verticale avec le gobelet monté, de sorte que les lames ne soient pas exposées. N'empilez aucun objet sur l'appareil une fois rangé.

#### Pièces de rechange

Pour demander des pièces de rechange et d'autres accessoires, visitez nutribullet. com/shop/accessories.

## Guide de recettes du mixeur portatif nutribullet®

## La vie est compliquée. Manger sain ne doit pas l'être forcément.

Des smoothies délicieux, où que la vie vous emmène. Voilà le mixeur portatif nutribullet<sup>®</sup>. Cet appareil léger vous permet de préparer tous vos smoothies préférés sans avoir besoin d'un cordon ou d'une prise. Il suffit de le charger, de l'emmener sur la route et de le démarrer au moment de se mettre au travail.

Que vous ayez envie d'un smoothie protéiné après l'entraînement, d'un en-cas sain pendant un voyage ou d'un cocktail amusant et festif au bord de la piscine, ce mixeur pratique permet de tout faire, où que vous soyez. Le chargeur USB-C alimente le moteur pour environ 15 cycles de mixage et le couvercle pratique permet de le transporter facilement dans toutes vos aventures.

Pour vous aider à démarrer, nous avons rassemblé cette collection de recettes simples, faciles et délicieuses : des lattes aux smoothies, en passant par les sauces et les assaisonnements. Découvrez-les, mélangez vos ingrédients préférés et savourez de délicieux smoothies

Nous avons hâte de vous voir à l'ouvrage.

### Lait doré froid

#### DOSES POUR 1 PORTION

Visez l'or avec ce lait froid et crémeux, riche en épices chaudes et savoureuses, connues pour leurs bienfaits anti-inflammatoires et antioxydants.

250 ml LAIT D'AVOINE NON

SUCRÉ

25 ml AGAVE

2 RACINE DE GINGEMBRE,

PELÉE ET COUPÉE EN

FINES LAMELLES

7 g CURCUMA EN POUDRE

une POIVRE NOIR CONCASSÉ

pincée

1 g CANNELLE MOULUE

100 g GLACE

- 1 Placez tous les ingrédients dans le **gobelet** dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le **couvercle** et effectuez un cycle de mixage complet.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 300 ML

calories 170, matières grasses 1,5 g, glucides 38 g, fibres 3 g, sucres 16 g, protéines 2 g.

### Matcha au lait froid

#### **DOSES POUR 1 PORTION**

Trop de matcha ? Impossible. On ne se lasse pas de la puissance du thé vert, surtout lorsqu'il est mélangé à la perfection dans un lait froid crémeux.

250 ml LAIT D'AVOINE NON

SUCRÉ

25 ml AGAVE

5 g MATCHA EN POUDRE

100 g GLACE

- Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le **couvercle** et effectuez un cycle de mixage complet.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 300 ML

calories 190, matières grasses 2 g, glucides 39 g, fibres 5 g, sucres 16 g, protéines 5 g.

## Smoothie à la banane et au beurre de cacahuètes

#### **DOSES POUR 1 PORTION**

Ce délicieux smoothie riche et crémeux peut être dégusté en dessert ou préparé à tout moment de la journée pour ses propriétés nutritionnelles.

250 ml LAIT D'AMANDE NON SUCRÉ À LA VANILLE

15 ml SIROP D'ÉRABLE

1/2 BANANE

15 g BEURRE DE CACAHUÈTES

5 g CACAO EN POUDRE NON

SUCRÉ

100 g GLACE

- Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le couvercle et effectuez un cycle de mixage complet.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 350 ML

calories 260, matières grasses 13 g, glucides 33 g, fibres 5 g, sucres 21 g, protéines 6 g.

## Smoothie à la crème d'orange

#### **DOSES POUR 1 PORTION**

Lait de coco crémeux, orange douce et acidulée, banane moelleuse... il n'y a rien que vous ne puissiez aimer dans ce smoothie de rêve.

200 ml	LAIT DE COCO EN CONSERVE
2,5 ml	EXTRAIT D'ORANGE
1 ml	EXTRAIT DE VANILLE
5 ml	SIROP D'ÉRABLE
1/2	ORANGE, COUPÉE EN 2
1/2	BANANE
50 g	GLACE

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 300 ML

calories 350, matières grasses 24 g, glucides 30 g, fibres 4 g, sucres 20 g, protéines 3 g.

- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué, à l'exception de la glace.
- 2 Fermez le **couvercle** et mixez pendant un cycle.
- 3 Retirez le couvercle et ajoutez la glace dans le gobelet. Refermez le couvercle et mixez pendant un autre cycle.

## Smoothie à la banane et aux fraises

#### **DOSES POUR 1 PORTION**

Si vous voulez un classique, c'est le smoothie parfait. Ajoutez une cuillerée de graines de chia pour plus de fibres et d'oméga-3, et un soupçon d'extrait de vanille pour le rendre plus agréable au goût. À votre santé!

250 ml	<b>LAIT</b>	D'AN	AANDE	NON
		`		

SUCRÉ À LA VANILLE

2,5 ml **EXTRAIT DE VANILLE** 

100 g FRAISES FRAÎCHES

1/2 BANANE

15 g GRAINES DE CHIA

100 g **GLACE** 

- Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le couvercle et effectuez un cycle de mixage complet.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 350 ML

calories 170, matières grasses 5 g, glucides 28 g, fibres 8 g, sucres 13 g, protéines 4 g.

## Margarita à la mangue

#### **DOSES POUR 1 PORTION**

La mangue congelée donne à la margarita classique une touche sucrée et glacée. Garnissez le verre d'un peu de sel pimenté pour un éventail complet de saveurs festives.

30 ml	JUS DE CITRON VERT
75 ml	TEQUILA
30 ml	TRIPLE SEC
15 ml	AGAVE
150 g	MANGUE SURGELÉE, DÉCONGELÉE PENDANT 10 MINUTES
une pincée	SEL
1	QUARTIER DE CITRON VERT, POUR DÉCORER TAJIN, POUR DÉCORER

- Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le couvercle et effectuez un cycle de mixage complet.
- 3 Si vous le souhaitez, recouvrez le bord du verre de Tajin: frottez le quartier de citron vert sur le bord du verre, puis plongez-le dans le Tajin. Versez le smoothie dans le verre.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 177 ML

calories 190, matières grasses 0 g, glucides 26 g, fibres 2 g, sucres 22 g, protéines 0 g.

### **Pancake**

#### Doses pour: 2 portions

Ces pancakes moelleux à la farine d'avoine sont un ajout délicieux et sain à tout petit-déjeuner.

120 ml	LAIT D'AMANDE NON SUCRÉ
2,5 ml	EXTRAIT DE VANILLE
45 g	FLOCONS D'AVOINE
1/2	BANANE
10 g	GRAINES DE LIN
1,5 g	CANNELLE
une pincée	SEL

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 270 G, POUR 4 PANCAKES

calories 220, matières grasses 6 g, glucides 35 g, fibres 7 g, sucres 5 g, protéines 8 g.

- Versez l'avoine dans le gobelet.
- 2 Fermez le **couvercle** et mixez pendant un cycle pour obtenir de la farine d'avoine.
- 3 Après avoir broyé l'avoine, retirez le couvercle et ajoutez les autres ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 4 Refermez le **couvercle** et mixez. Si nécessaire, agitez pour distribuer les ingrédients et mixez à nouveau.

### Sauce

#### Doses pour: 8 portions

La salsa fraîche se prépare en un clin d'œil avec ce mélange facile et savoureux de tomates, de poivrons, d'oignons et d'ail.

120 g	TOMATES EN CONSERVE COUPÉES EN DÉS AVEC LEUR JUS
100 g	POIVRON ROUGE, COUPÉ EN MORCEAUX
15 g	OIGNON HACHÉ
2	GOUSSES D'AIL
1 g	FLOCONS DE PIMENT
3 g	SEL
1 g	POIVRE NOIR

- Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le couvercle et ACTIONNER PAR IMPULSIONS jusqu'à obtenir la consistance désirée.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 35 G

calories 5, matières grasses 0 g, glucides 1 g, fibres 0 g, sucres 1 g, protéines 0 g.

## Sauce au concombre et à l'aneth

#### Doses pour: 8 portions

Cette sauce crémeuse ajoute une saveur fraîche et savoureuse à pratiquement tout, des salades aux bols de céréales en passant par les falafels.

80 g	YAOURT GREC ENTIER	1	Placez tous les ingrédients
15 ml	JUS DE CITRON		dans le <b>gobelet</b> dans l'ordre indiqué.
35 g	CONCOMBRES PERSANS, EN TRANCHES	2	Fermez le <b>couvercle</b> et effectuez un cycle de mixage
2,5 g	SEL		complet. Effectuez un
3,5 g	OIGNON EN POUDRE		deuxième cycle si nécessaire.
3-5	GERMES D'ANETH FRAIS		
4	FEUILLES DE MENTHE		

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 30 G

calories 30, matières grasses 1,5 g, glucides 2 g, fibres 0 g, sucres 1 g, protéines 3 g.

## Vinaigrette aux framboises

#### Doses pour: 8 portions

Un assaisonnement délicieusement épicé, parfait pour enrichir tout mélange de légumes frais.

120 ml	HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
15 ml	VINAIGRE DE POMMES
30 ml	VINAIGRE DE VIN ROUGE
60 g	FRAMBOISES FRAÎCHES
1	GOUSSE D'AIL COUPÉE EN DEUX
3 g	MOUTARDE MOULUE
1 g	SEL

- Placez tous les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre indiqué.
- 2 Fermez le couvercle et effectuez un cycle de mixage complet.

#### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION DE 30 ML

calories 130, matières grasses 14 g, glucides 1 g, fibres 1 g, sucres 0 g, protéines 0 g.

Capital Brands Distribution, LLC   nutribullet.com   Tous droits réservés.
nutribullet® Portable Blender est une marque de CapBran Holdings, LLC enregistrée aux États-Unis et dans le monde entier.
Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, c'est pourquoi les spécifications contenues dans ce document peuvent être modifiées sans préavis.
230606_NBXX350