

# nutribullet®

TRIPLE PREP  
SYSTEM



# Mode d'emploi

# Consignes de sécurité

Lorsque vous utilisez le nutribullet® Triple Prep System, n'oubliez pas :

**LA SÉCURITÉ AVANT TOUT. LORS DE L'UTILISATION D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES, Y COMPRIS LES AVERTISSEMENTS SUIVANTS.**

**AVERTISSEMENT ! Pour éviter tout risque de blessure grave ou mortelle, de dommage matériel ou de détérioration de l'appareil, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le nutribullet® Triple Prep System.** Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, outre les mesures de sécurité les plus élémentaires, il convient de respecter les avertissements figurant dans ce guide de l'utilisateur.

Si vous autorisez d'autres personnes à utiliser votre nutribullet®, assurez-vous qu'elles comprennent les informations relatives à la santé et à la sécurité contenues dans ce guide et toutes les autres instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Toute personne utilisant un appareil est tenue de lire attentivement le guide de l'utilisateur afin de se familiariser avec son fonctionnement en toute sécurité.

## ! Conservez ces instructions !

● POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Le non-respect des instructions d'utilisation du nutribullet® Triple Prep System peut entraîner des accidents graves ou mortels et des dommages matériels. Soyez conscient des risques possibles lorsque vous utilisez ou rangez l'appareil.



**AVERTISSEMENT !** Soyez **EXTRÊMEMENT PRUDENT** lorsque vous utilisez des ingrédients chauds, tièdes ou gazeux. Ne mélangez **JAMAIS** d'ingrédients chauds, tièdes ou gazeux dans le gobelet, car cela pourrait augmenter la pression interne du gobelet, avec un risque d'éjection du contenu lors de l'ouverture et un risque de blessures

graves ou de dommages matériels. Pour mixer des ingrédients chauds, tièdes ou gazeux, **UTILISER UNIQUEMENT LE PICHET** avec le couvercle ventilé.

- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
- Ne laissez pas ou n'insérez pas d'objets non alimentaires dans l'un des accessoires pendant le mélange. Cela pourrait endommager l'appareil, fissurer ou briser l'accessoire et entraîner des blessures ou des dommages.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence, une surveillance attentive est nécessaire pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez le câble hors de portée des enfants.
- 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.

- **NE LAISSEZ JAMAIS LE nutribullet® SANS SURVEILLANCE DURANT L'UTILISATION**

- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur des surfaces inégales ou instables.
- Les précautions suivantes peuvent réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de dommages lors du nettoyage de l'appareil :
  - Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le.
  - Nettoyez uniquement l'extérieur de l'appareil.
  - Nettoyez l'appareil avec un linge humide.
- Ne nettoyez pas le bloc moteur en l'immergeant dans de l'eau ou d'autres liquides de nettoyage. Nettoyez et séchez délicatement avec un chiffon propre.
- Ne placez pas les composants ou

les accessoires du nutribullet® dans un four à micro-ondes, un four conventionnel, une friteuse à air et ne les plongez pas dans l'eau bouillante, car ils risqueraient d'être endommagés.

- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz allumée, ni dans un four chaud.



**AVERTISSEMENT !** Ne lavez **JAMAIS** les composants et les accessoires nutribullet® en utilisant le programme chaud ou le programme de désinfection du lave-vaisselle. Cela pourrait déformer le composant et créer des conditions dangereuses pendant l'utilisation, avec un risque de blessures ou de dommages matériels.

- Ne placez **JAMAIS** les composants ou les accessoires nutribullet® dans le congélateur et ne les utilisez pas comme récipients de stockage pour les smoothies dans le congélateur.

- Avant de déplacer ou de nettoyer le nutribullet®, assurez-vous qu'il est éteint et que le moteur et les lames se sont complètement arrêtés.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez et éliminez en toute sécurité tout matériel d'emballage ou étiquette promotionnelle.
- Ne pas utiliser l'appareil si un composant ou un accessoire est endommagé au point de nuire au bon fonctionnement ou de créer un risque pour la sécurité. Pour obtenir de l'aide, contactez le service clientèle à l'adresse **nutribullet.com**.
- Ne pas utiliser de pièces ou d'accessoires provenant d'autres fabricants ou d'autres modèles nutribullet® ou magic bullet®. L'utilisation de pièces et d'accessoires **NON** spécifiquement conçus pour le nutribullet® Triple Prep System peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures, même graves.

– N'utilisez que des accessoires originaux, spécifiques au nutribullet® Triple Prep System. Les pièces de rechange équivalentes ne répondent pas aux spécifications de nutribullet® et peuvent endommager l'appareil ou provoquer des blessures graves.

- **NE PAS UTILISER L'APPAREIL À L'EXTÉRIEUR.**
- **DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE NUTRIBULLET® DE LA PRISE DE COURANT LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS.**
- Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation. Avant de monter, de démonter, de changer les accessoires ou de nettoyer l'appareil, toujours **ÉTEINDRE** et **DÉBRANCHER** l'appareil de la prise de courant et attendre que les lames ou les disques soient complètement arrêtés.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non

recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

## UTILISATION DES GOBELETS NUTRIBULLET®

- **ÉVITEZ LA SURCHAUFFE ET PRESSURISATION EXCESSIVE DU GOBELET.**



**AVERTISSEMENT!** Ne mixez **PAS** d'ingrédients ou de liquides chauds, tièdes ou gazeux dans le gobelet nutribullet® ! Le frottement des lames en mouvement peut chauffer et pressuriser le contenu, qui pourrait être éjecté lors de l'ouverture du gobelet. L'éjection du contenu chaud et l'exposition de la lame peuvent causer de graves dommages aux personnes et aux biens. **POUR MIXER DES INGRÉDIENTS CHAUDS, TIÈDES OU GAZEUX, UTILISEZ UNIQUEMENT LE PICHET MUNI D'UN COUVERCLE VENTILÉ.** Risque de brûlures dû à une pression excessive dans le récipient. **Ne**

**mixez pas de liquides chauds lorsque vous utilisez des gobelets FERMÉS.**

- **NE PAS** mixer des ingrédients chauds ou tièdes dans les gobelets nutribullet® !

– L'utilisation d'ingrédients chauds ou tièdes augmente la chaleur et la pression pendant le mélange. Le gobelet peut alors se séparer de la lame, ce qui peut entraîner le déversement du contenu chaud et l'exposition de la lame, deux situations susceptibles de provoquer des blessures.

– Utilisez uniquement des ingrédients à température ambiante ou plus frais (21 °C ou moins). Si nécessaire, transférez le mélange dans une casserole pour le réchauffer et consommez-le après l'avoir mélangé.

- **NE PAS mixer les ingrédients pendant plus d'une minute.**

– 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 la lame ou renversant le contenu chaud, ce qui peut provoquer des blessures.

– Ne pas effectuer plusieurs cycles de mixage consécutifs. Laisser reposer le contenu pendant au moins 10 à 15 minutes avant d'effectuer un autre cycle de mixage. N'essayez **PAS** d'ouvrir le gobelet s'il est chaud ou tiède au toucher. Pour plus de détails, veuillez vous référer à la section **ATTENTION AU GOBELET**.

- **Ne pas mélanger d'ingrédients gazeux ou effervescents : pas de bulles.**

– 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. La pression générée par les gaz libérés peut provoquer le détachement du gobelet hermétique nutribullet®, entraînant des blessures corporelles et/ou des dommages matériels. **Important : Certaines protéines en poudre contiennent des ingrédients effervescents. Vérifiez toujours les ingrédients des compléments avant de les ajouter.**

- **Ne pas remplir excessivement le gobelet.**
  - Le remplissage au-delà de la ligne MAX peut entraîner une sortie de liquide. Pour un mixage efficace, l'effet cyclonique du nutribullet® nécessite un certain volume ; le dépassement de la ligne de niveau MAX peut entraîner le débordement du liquide

et une augmentation dangereuse de la pression à l'intérieur du gobelet, ce qui peut conduire à son détachement de la lame amovible, avec un risque de blessure et/ou de dommage matériel.

- **NE PAS laisser les aliments mixés dans un gobelet hermétique.**
  - S'ils restent dans le gobelet, les smoothies peuvent s'abîmer et fermenter, ce qui augmente la pression à l'intérieur.
  - Utilisez le couvercle de voyage ou transférez le smoothie dans un récipient non hermétique pour le conserver après le mixage.

## **ATTENTION AU GOBELET**

- N'essayez JAMAIS d'ouvrir un gobelet hermétique nutribullet® s'il est chaud ou tiède au toucher. Le contenu peut avoir été chauffé et mis sous pression, entraînant le détachement violent du

gobelet à l'ouverture, avec un risque de blessure et de brûlure. Si le gobelet est chaud ou tiède au toucher, **procédez comme suit :**

- 1. NE PAS OUVRIR !** Laissez le gobelet à sa place et ne permettez pas à d'autres personnes de le toucher.
- 2.** N'essayez pas de désengager le gobelet du bloc moteur. **NE PAS** essayer de séparer le gobelet de la lame amovible en le forçant, en appliquant de la chaleur ou en faisant levier sur les composants ; cela pourrait fissurer ou briser le gobelet et entraîner des blessures.
- 3.** Ne pas continuer le mixage.
- 4.** Laissez le gobelet refroidir pendant au moins 30 minutes.
- 5.** Après 30 minutes, vérifiez si le gobelet a complètement refroidi. S'il est encore chaud, laissez-le refroidir davantage.

**6.** S'il est froid au toucher, retirez délicatement le gobelet du bloc moteur.

**7.** En éloignant le gobelet du visage et du corps, dévissez lentement le gobelet de la lame amovible à l'aide d'un torchon afin d'éliminer toute pression résiduelle.



**AVERTISSEMENT !** **NE PAS** essayer de séparer le gobelet de la lame amovible en forçant, en appliquant de la chaleur ou en faisant levier sur les composants ; cela pourrait fissurer ou briser le gobelet et provoquer des blessures. Si vous ne parvenez pas à dévisser la lame amovible du gobelet, veuillez contacter le service clientèle.



**AVERTISSEMENT !** Si vous ne parvenez pas à dévisser le gobelet de la lame amovible, retirez le gobelet et son contenu correctement afin d'éviter toute blessure au cas où la fermentation entraînerait le détachement du gobelet de la lame. Ne laissez **JAMAIS** le smoothie dans le gobelet scellé pendant

une période prolongée. Le contenu pourrait fermenter, entraînant une séparation violente du gobelet, avec un risque de blessure ou de dommage matériel.

## GOBELET : MESURES DE SÉCURITÉ

L'utilisation correcte du gobelet est importante pour le bon fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'est pas utilisé conformément aux instructions de ce guide, il peut en résulter des blessures corporelles, des dommages matériels ou des dommages à l'appareil. Important : Ne mixez

**JAMAIS** des ingrédients ou des liquides chauds, tièdes ou gazeux dans le gobelet nutribullet® !

- Serrez **TOUJOURS** fermement la lame amovible sur le gobelet pour éviter que le liquide ne s'échappe.
- Avant de mixer, vérifiez **TOUJOURS** que le gobelet est bien verrouillé sur le bloc moteur. Si le gobelet n'est pas verrouillé en position, le moteur ne démarrera pas.

- Ne dépassez pas la ligne de niveau MAX. Le remplissage au-delà de la ligne MAX peut entraîner une sortie de liquide.
- Ne retirez pas le gobelet lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil avec un gobelet vide.
- Si le gobelet commence à fuir pendant le mélange, n'essayez pas de le retirer du bloc moteur. Une fuite de liquide peut indiquer que le gobelet est sur le point de se séparer de la lame, exposant celle-ci et risquant de provoquer des blessures graves. Si vous constatez des fuites de liquide, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant et laissez le moteur s'arrêter complètement avant de retirer le gobelet du bloc moteur.
- Ne pas piler la glace et ne pas trop remplir le gobelet de glace. Cet appareil ne doit pas être utilisé comme broyeur à glace. Si vous remplissez trop le gobelet de glace, celle-ci peut se coincer

dans la lame, bloquer et faire surchauffer le moteur.

- Utilisez toujours une quantité suffisante d'ingrédients liquides.
- Ne mettez pas d'éléments ou d'accessoires dans le panier inférieur du lave-vaisselle et n'utilisez pas le programme chaud ou le programme d'assainissement.
- Les gobelets, couvercles de voyage et autres composants ou accessoires nutribullet® ne doivent **PAS** être passés au micro-ondes.
- N'utilisez pas la lame amovible comme couvercle pour conserver les smoothies, car elle n'est pas ventilée. Le smoothie peut fermenter, augmenter la pression à l'intérieur du gobelet et provoquer la séparation de la lame, ce qui peut entraîner des blessures et des dommages matériels. Utilisez pour cela le couvercle de voyage ou transférez le smoothie dans un récipient non hermétique pour le conserver après le mixage.
- Ne laissez pas d'objets non alimentaires dans le gobelet pendant le mixage. Retirez les éventuels ustensiles du gobelet.
- Ne mixez pas les fruits à noyau sans avoir préalablement retiré les noyaux et les pépins. Les noyaux de fruits peuvent endommager le gobelet ou le briser, ce qui peut entraîner des blessures. En outre, les pépins de pommes et les noyaux de cerises, de prunes, de pêches et d'abricots contiennent une substance chimique qui, en cas d'ingestion, libère du cyanure dans l'organisme.
- Inspectez régulièrement le gobelet nutribullet® pour vérifier qu'il n'est pas endommagé ou qu'il ne présente pas de signes d'usure susceptibles de nuire à son bon fonctionnement ou de poser un risque pour la sécurité.
- N'utilisez pas le gobelet si vous remarquez des

fissures, un aspect terne ou d'autres dommages. Vous pouvez acheter de nouveaux gobelets sur **nutribullet.com** ou en contactant le service clientèle.

- Inspecter périodiquement la lame amovible. Si la lame ne tourne pas librement ou si le joint est manquant ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle.
- N'utilisez pas de pièces de rechange non originales pour votre nutribullet®. Les pièces de rechange non originales peuvent endommager l'appareil ou créer des risques de sécurité entraînant des blessures ou des dommages matériels. Commandez les pièces de rechange exclusivement sur **nutribullet.com**, en précisant le modèle pour assurer la compatibilité avec votre appareil.

## UTILISATION DU PICHET DE MIXAGE



**AVERTISSEMENT !** **POUR MIXER DES INGRÉDIENTS CHAUDS, TIÈDES OU GAZEUX, UTILISEZ UNIQUEMENT LE PICHET AVEC LE COUVERCLE VENTILÉ.** Les ingrédients chauds ou tièdes dégagent des gaz qui peuvent mettre sous pression le gobelet ou le récipient hermétique. Cela peut entraîner le détachement du gobelet, la fuite du contenu chaud ou l'exposition de la lame, avec des risques de blessures et de dommages matériels.

- N'utilisez **JAMAIS** les gobelets nutribullet® pour mixer des ingrédients ou des liquides chauds, tièdes ou gazeux. Le gobelet pourrait alors se détacher, le contenu chaud se répandre et la lame être exposée, ce qui entraînerait un risque de blessures graves ou de dommages matériels.
- Avant de commencer à mixer, placez **TOUJOURS** le couvercle ventilé sur le pichet de mixage, avec

le bec verseur dirigé vers le bas, fermé, afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients chauds qui pourraient causer des brûlures, des blessures ou des dommages matériels.

- Lorsque vous ouvrez le couvercle du pichet après avoir mélangé des ingrédients ou des liquides chauds, prenez garde à la vapeur qui pourrait s'échapper ou aux éclaboussures provenant des ingrédients chauds.
- Ne remplissez pas le pichet de mixage au-delà de la ligne MAX.



**AVERTISSEMENT!** N'ouvrez **JAMAIS** le couvercle ou le bec verseur du pichet pendant le mixage. Pour ajouter des ingrédients **UNIQUEMENT** pendant le mixage, **ENLEVEZ LE BOUCHON DU COUVERCLE** et ajoutez les autres ingrédients avec précaution. Lorsque vous ajoutez des ingrédients à des composés ou des liquides déjà chauds, prenez garde à la vapeur

qui pourrait s'échapper ou aux éclaboussures provenant des ingrédients chauds.

- Lorsque vous utilisez les vitesses manuelles, commencez par le réglage **LOW** (BAS) et, une fois les ingrédients incorporés, réglez la vitesse selon vos besoins.

## SÉCURITÉ DU PICHET DE MIXAGE

L'utilisation correcte du pichet de mixage est importante pour le bon fonctionnement de l'appareil. L'utilisation du pichet de mixage non conforme aux instructions de ce guide peut entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des dommages à l'appareil.

- Utilisez le pichet de mixage avec le couvercle fermement verrouillé et le bec verseur fermé.
- Avant de commencer à mélanger, vérifiez que les fentes d'aération du couvercle du pichet ne sont pas obstruées. L'obstruction des fentes d'aération entraîne

une augmentation de la pression à l'intérieur du pichet, ce qui peut provoquer de la vapeur ou des éclaboussures chaudes à l'ouverture.

- Pour les recettes nécessitant l'ajout d'ingrédients pendant le mixage, introduisez d'abord les ingrédients de base, mettez le couvercle et commencez à mixer. Une fois les ingrédients mixés, dévissez et retirez le bouchon du couvercle ventilé et ajoutez soigneusement les ingrédients restants. Si le smoothie est chaud ou tiède, ouvrez lentement le couvercle ventilé, en faisant attention à la vapeur qui pourrait s'échapper ou aux éclaboussures causées par les ingrédients chauds. Lorsque tous les ingrédients ont été ajoutés, remettez toujours le bouchon du couvercle ventilé.
- Gardez les mains et les ustensiles, à l'exception du poussoir à aliments, éloignés du pichet pendant le mélange afin de réduire le risque de

blessures graves ou de dommages à l'appareil. Lorsque vous utilisez le poussoir à aliments par l'ouverture du couvercle, ce dernier ne doit pas être retiré. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mixeur n'est pas en marche.

- Pour pousser les ingrédients vers la lame, **UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR À ALIMENTS FOURNI** avec l'appareil. Gardez les mains et les ustensiles, à l'exception du poussoir à aliments, éloignés du pichet pendant le mélange afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Lorsque vous utilisez le poussoir à aliments par l'ouverture du couvercle, ce dernier ne doit pas être retiré. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mixeur n'est pas en marche.
- Pour pousser les ingrédients, utilisez uniquement le poussoir à aliments fourni. Le poussoir à aliments est

spécifiquement conçu pour ne pas entrer en contact avec la lame.

- **NE PAS UTILISER** de spatules, de cuillères ou d'autres ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec la lame en rotation. Cela pourrait endommager l'appareil, détruire le pichet de mixage ou provoquer des blessures graves ou des dégâts matériels.

## ROBOT DE CUISINE : MESURES DE SÉCURITÉ

L'utilisation correcte du nutribullet® en tant que robot de cuisine est importante pour le bon fonctionnement de l'appareil. L'utilisation du robot de cuisine non conforme aux instructions de ce guide peut entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des dommages à l'appareil. Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages matériels :



**AVERTISSEMENT!** Les lames et les disques sont tranchants. Saisir avec précaution les lames et les disques sur la partie centrale en plastique.

- N'exercez **jamais** une force excessive sur le poussoir à aliments à deux tailles pour pousser les aliments dans la goulotte d'alimentation. Cela pourrait entraîner une surchauffe du moteur ou endommager le bol du robot. Pour de meilleurs résultats, démarrez le robot avant d'insérer les aliments dans la goulotte d'alimentation.
- Ne surchargez pas la buse d'alimentation avec des ingrédients qui pourraient faire surchauffer le moteur ou endommager le bol du robot. Avant d'ajouter des aliments, attendez qu'ils descendent naturellement par la goulotte d'alimentation et dans le bol.
- N'introduisez **JAMAIS** les mains, les doigts ou des ustensiles dans la goulotte d'alimentation ou

le bol de travail. Utilisez exclusivement le poussoir à aliments à deux tailles pour pousser les aliments dans la goulotte d'alimentation.

- Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot, **NE PAS** approcher les mains ou les ustensiles des lames ou des disques en mouvement pendant le traitement des aliments. Il est possible d'utiliser une spatule, mais uniquement lorsque le robot de cuisine n'est pas en marche.
- Ne stockez **JAMAIS** de lames ou de disques non protégés dans le bol du robot. Les lames exposées peuvent présenter un risque de blessure. Couvrez toujours les accessoires avec le couvercle du bol de travail.
- Il est possible d'utiliser une spatule **MAIS UNIQUEMENT LORSQUE L'APPAREIL EST ÉTEINT.**
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place.

- Pour éviter tout risque de blessure lié à l'endommagement du couvercle ou du bol, ne remplissez pas le bol de travail au-delà du niveau maximal indiqué.

## LAMES ET DISQUES : MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



**AVERTISSEMENT !** Les lames et les disques sont tranchants. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures. Les produits non alimentaires ou les ingrédients durs peuvent endommager les lames et les disques de votre nutribullet®. Inspectez régulièrement les lames et les disques et cessez de les utiliser s'ils sont endommagés. L'utilisation continue de lames et de disques endommagés, ou l'utilisation non conforme à ces instructions, peut entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des dommages à l'appareil.

**Ne touchez pas les bords tranchants des lames ou des disques.** Pour

éviter les blessures, ne manipulez pas et ne touchez pas les bords tranchants des lames et des disques.

Ne stockez **JAMAIS** de lames ou de disques non protégés dans le bol du robot ou sur le bloc moteur. Les lames et les disques exposés peuvent présenter un risque de blessure grave. Couvrez toujours les lames et les disques avec le couvercle du bol de travail ou le gobelet. Une lame ou un disque exposé peut présenter un risque de blessure.

- N'utilisez pas les lames ou les disques pour moulinier des ingrédients secs tels que des céréales, des grains ou du café : le moteur, les lames et les disques pourraient être endommagés. L'utilisation d'ingrédients secs peut entraîner une surchauffe du moteur.
- Ne retirez pas le gobelet, le pichet ou le bol de travail avant que les lames ne se soient complètement arrêtées. Le retrait avant l'arrêt complet des lames risque

d'endommager les accessoires ou l'appareil.

- Avant de monter, de démonter, de changer les accessoires ou de nettoyer l'appareil, toujours **ÉTEINDRE** et **DÉBRANCHER** l'appareil de la prise de courant et attendre que les lames ou les disques soient complètement arrêtés.
- Pour éviter tout dysfonctionnement des lames ou des disques, ne surchargez pas le gobelet, le pichet de mélange, la goulotte d'alimentation ou le bol de travail. Dans ce cas, éteignez l'appareil, retirez une partie du contenu et reprenez le traitement.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe ou les disques sur le bloc moteur sans avoir au préalable positionné correctement le bol.
- **ÉVITEZ LE CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT !** N'essayez pas de désactiver les dispositifs de sécurité. Pour réduire les risques de blessures graves ou de

dommages à l'appareil, ne pas approcher les mains et les ustensiles des lames et des disques pendant le mélange.

- Pour le nettoyage, ne mettez **PAS** les lames, les disques ou les pièces et accessoires nutribullet® dans le panier inférieur du lave-vaisselle et n'utilisez pas le programme chaud ou le programme de désinfection.
- Contrôlez périodiquement que les lames et les disques ne sont pas endommagés. N'utilisez **PAS** de lames ou de disques endommagés et contactez le service clientèle.
- Inspectez périodiquement la lame amovible et la lame du pichet. Si les lames ne tournent pas librement ou sont endommagées, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle. Si le joint de la lame amovible est manquant ou endommagé, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle. Pour obtenir les meilleurs résultats

possibles, nous recommandons de remplacer la lame amovible tous les 6 mois (en fonction de l'utilisation) ou selon les besoins.

- N'utilisez pas de pièces de rechange non originales pour votre nutribullet®. Les pièces de rechange non originales peuvent endommager l'appareil ou créer des risques de sécurité entraînant des blessures ou des dommages matériels. Commandez les pièces de rechange exclusivement sur **nutribullet.com**, en précisant le modèle pour assurer la compatibilité avec votre appareil.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

La modification, la mauvaise utilisation et le non-respect des instructions relatives à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien du nutribullet® Triple Prep System peuvent accroître le risque de blessures graves, de décès ou de dommages matériels.

- N'utilisez pas l'appareil dans des pays ou des lieux où les spécifications électriques ou les prises de courant sont différentes de celles indiquées.
- Pour éviter les courts-circuits, les incendies ou les chocs électriques, entraînant des blessures ou des dommages au produit, n'utilisez pas l'appareil avec un convertisseur de tension.
- Évitez d'utiliser l'appareil dans des environnements humides ou dans des endroits où il pourrait entrer en contact avec de l'eau.
- N'essayez pas de brancher l'appareil sur une prise de courant avec des mains mouillées.
- Pour éviter une activation accidentelle de l'appareil, évitez de toucher l'écran tactile lorsque l'icône d'alimentation est allumée.
- Ne pas utiliser le câble, la fiche ou le bloc moteur s'ils ont été immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Tout déversement important d'aliments sur, sous ou autour du bloc moteur doit être nettoyé et séché avant de brancher l'appareil sur le secteur et de l'utiliser.
- Ne modifiez pas le câble électrique de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Le câble électrique et la fiche ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé. Pour obtenir de l'aide, contactez le service clientèle à l'adresse **nutribullet.com**.
- Ne laissez pas ou ne placez pas le câble électrique à proximité ou en contact avec des surfaces chaudes, des sources de chaleur ou des flammes telles que, par exemple, des cuisinières.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation,

ne le tordez pas et ne l'endommagez pas.

- Une surcharge de l'appareil peut entraîner une surchauffe du moteur et activer la protection thermique. Si la protection thermique interne arrête le moteur, débranchez la prise et attendez au moins une heure avant de réutiliser l'appareil. La protection thermique se réinitialise automatiquement après avoir débranché l'appareil de la prise de courant et l'avoir laissé refroidir.
- **DÉBRANCHEZ** toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et pendant l'assemblage, le démontage, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage.
- Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon d'alimentation pour le débrancher. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales peut endommager

l'appareil ou présenter un risque pour la sécurité, pouvant entraîner des blessures ou des dommages. Lorsque vous remplacez des composants, commandez toujours les pièces et accessoires d'origine nutribullet® sur **nutribullet.com**.

## VENTILATION

- N'obstruez **PAS** les ouvertures d'aération situées au bas du bloc moteur du nutribullet® Triple Prep System. Les ouvertures situées au bas du bloc moteur doivent être exemptes de poussière et de peluches et ne doivent jamais être obstruées. L'obstruction des orifices de ventilation peut entraîner une surchauffe du moteur, avec un risque d'incendie et, par conséquent, de blessures graves, de décès ou de dommages matériels.
- Placez **TOUJOURS** le nutribullet® sur une surface plane, en laissant suffisamment d'espace libre sous et autour du bloc moteur pour

permettre une bonne circulation de l'air. Les fentes situées sur le fond du bloc moteur servent à assurer la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil, en évitant la surchauffe du moteur.

- Ne placez **PAS** l'appareil sur des matériaux inflammables tels que des journaux, des nappes, des serviettes, des torchons ou des matériaux similaires.

## SÉCURITÉ MÉDICALE

- Pour toute question ou conseil en matière de santé et de nutrition, consultez toujours votre médecin. Les informations contenues dans ce guide, le guide des recettes et/ou les recettes en ligne sont des suggestions et des idées générales et ne sont pas destinées à remplacer un avis médical.

## INTERACTIONS MÉDICAMENTEUSES :

- Si vous prenez des médicaments, en particulier des

hypocholestérolémiant, des anticoagulants, des médicaments pour la tension artérielle, des tranquillisants ou des antidépresseurs, veuillez consulter votre médecin avant d'essayer l'une des recettes proposées dans le guide des recettes ou publiées en ligne.

Suivez **TOUJOURS** les instructions de maintenance et d'entretien recommandées dans le guide de l'utilisateur. N'utilisez **PAS** l'appareil si un composant est endommagé. Si, pour une raison quelconque, l'appareil ne fonctionne pas correctement, éteignez-le immédiatement et contactez le service clientèle. Pour tout commentaire, question ou préoccupation, veuillez consulter le site **nutribullet.com**.

**! Conservez ces instructions !**





# Table des matières

- 2**    **Consignes importantes de sécurité**
- 24**   **Éléments inclus**
- 26**   **Guide d'assemblage**
  - 26    Mixeur
  - 27    Robot de cuisine
- 28**   **Panneau de commande**
- 32**   **Utilisation du nutribullet® Triple Prep System**
  - 32    Mixage
    - 33    Utilisation du gobelet individuel nutribullet®
    - 35    Utilisation du pichet de mixage nutribullet®
  - 38    Utilisation du robot de cuisine nutribullet®
    - 39    Lame de coupe
    - 42    Lame de pétrissage
    - 45    Disque réversible pour trancher/émincer
- 48**   **Entretien**

# Éléments inclus



**bloc moteur**



**pichet de mixage  
de 0,9 l**



**couvercle pour  
pichet avec bec  
verseur**



**gobelet individuel  
de 0,9 l**



**gobelet individuel  
de 0,7 l**



**2 couvercles de  
voyage**



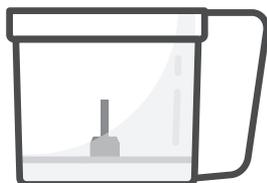
**lame amovible**



**adaptateur de la  
lame**



**poussoir à  
aliments**



**bol robot de 7  
gobelets**



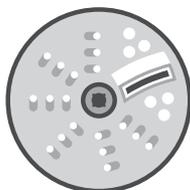
**couvercle du  
bol de travail  
avec goulotte  
d'alimentation**



**lame de coupe**



**lame de pétrissage**



**disque réversible  
pour trancher/  
émincer**

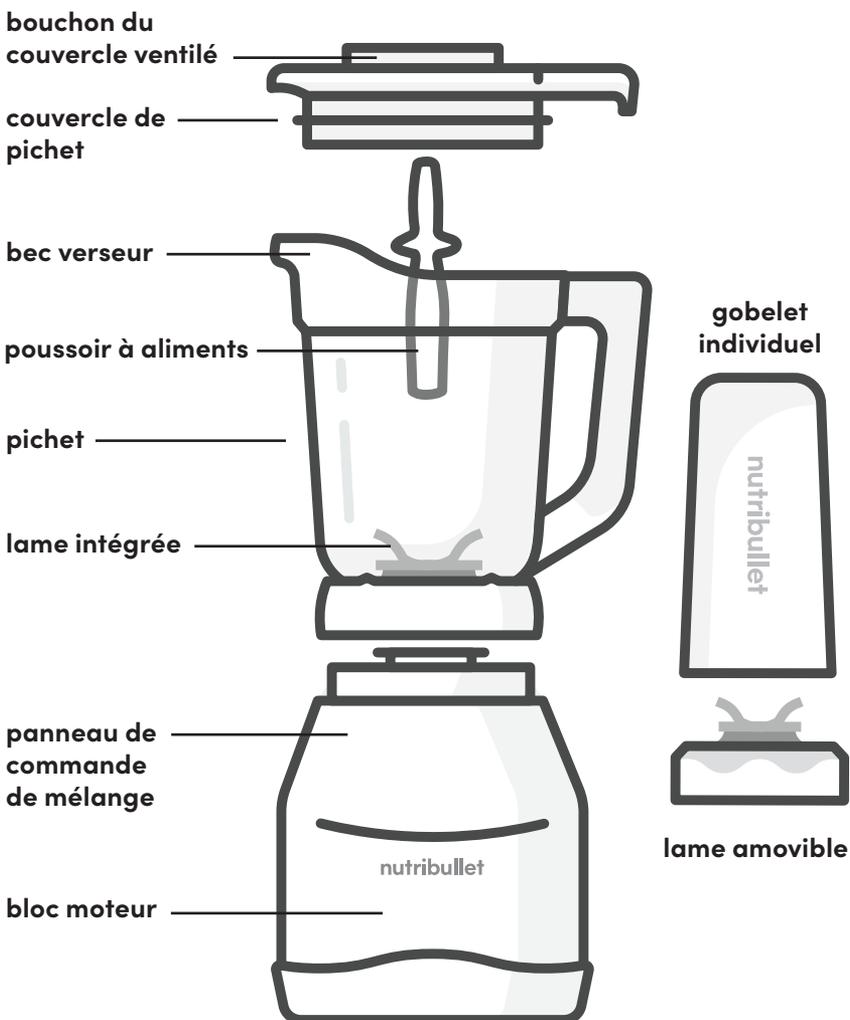


**poussoir à  
aliments à deux  
tailles**

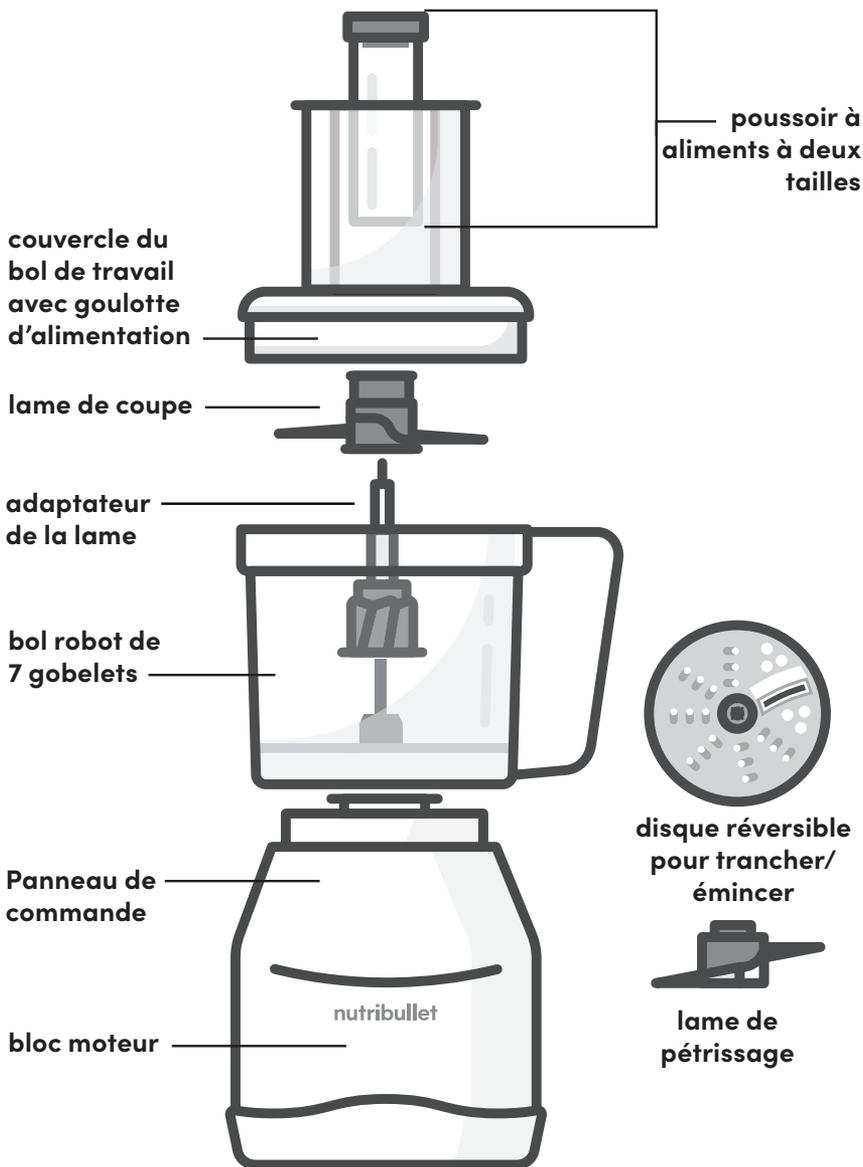
Les configurations du produit peuvent varier. Pour consulter la liste complète des accessoires nutribullet®, visitez le site [nutribullet.com](https://www.nutribullet.com).

# Guide d'assemblage

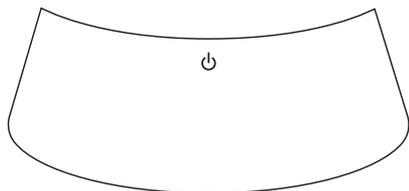
## Mixeur



# Accessoire multifonction



# Panneau de commande



## OFF/ON

La touche d'alimentation contrôle l'alimentation électrique de l'appareil. Lorsque le pichet de mixage avec couvercle, le gobelet individuel ou le bol de travail sont verrouillés en place, l'appui sur la touche de mise en marche allume le panneau de commande pour indiquer que l'appareil est allumé.



## MINUTERIE

### Lors de la sélection de la vitesse de mixage :

La minuterie démarre à zéro (00:00) et augmente pendant le fonctionnement, indiquant le temps écoulé depuis le début du mixage.

### Lors de l'utilisation de programmes pré-réglés :

La minuterie compte à rebours jusqu'à ce que le programme soit terminé, sauf pour les programmes de transformation des aliments Chop et Dip, pour lesquels la minuterie compte normalement.



## VITESSES MANUELLES

Les vitesses manuelles peuvent être utilisées pour le mixage ou le traitement en continu en utilisant n'importe quel accessoire.

### **Low speed (vitesse basse) :**

Mixage ou traitement continu à faible vitesse.

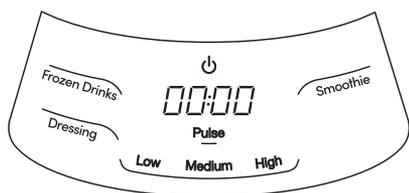
### **Medium speed (vitesse moyenne) :**

Mixage ou traitement continu à vitesse moyenne.

### **High speed (grande vitesse) :**

Mixage ou traitement continu à grande vitesse.

**Pulse (fonctionnement par impulsions) :** Pour un meilleur contrôle lors du mixage, du hachage et de la préparation des aliments. Appuyez et relâchez la touche Pulse pour hacher les ingrédients. En la maintenant enfoncée, la lame fonctionnera en continu. N'actionnez pas la touche Pulse en continu pendant plus d'une minute.



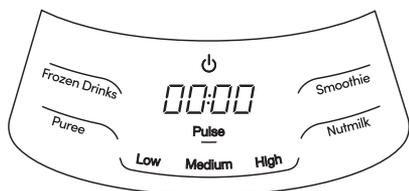
## MODE INDIVIDUEL

### Programmes prédéfinis pour l'utilisation de gobelets individuels :

**Dressing (assaisonnements) :** À utiliser pour de petites quantités de vinaigrettes.

**Frozen Drinks (boissons glacées) :** Idéal pour les mocktails ou les cocktails avec de la glace et pour les milkshakes.

**Smoothie :** Mixez des fruits et des légumes frais ou surgelés pour obtenir des smoothies crémeux.



## MODE PICHET DE MIXAGE

### Programmes prédéfinis pour l'utilisation du pichet de mixage :

**Purée :** Garantit une consistance parfaitement lisse, idéale pour les soupes, les sauces et les pâtes à tartiner.

**Frozen Drinks (boissons glacées) :** Idéal pour les mocktails ou les cocktails avec une grande quantité de glace et pour les milkshakes.

**Smoothie :** Mixez des fruits et des légumes frais ou surgelés pour obtenir des smoothies crémeux.

**Nutmilk (lait de noix) :** Parfait pour préparer des laits végétaux frais, tels que le lait d'amande ou de cajou, sans avoir à les filtrer. Consultez le guide des recettes.



## MODE ROBOT DE CUISINE

### Programmes pré-réglés pour la transformation des aliments :

**Chop (hacher) :** À utiliser pour hacher des ingrédients frais tels que les oignons.

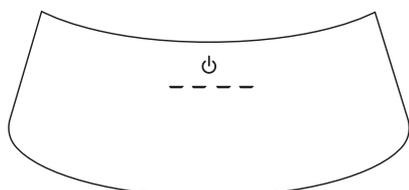
**Dough (pétrir) :** Convient au pétrissage de petites quantités, telles que la pâte à pizza ou les tortillas.

**Dip (sauces) :** Excellent pour mélanger les condiments et autres sauces rustiques.



## MODE VEILLE

En **mode veille**, l'éclairage des voyants de programme et de vitesse est atténué, à l'exception du **bouton d'alimentation** et de la **minuterie**. Après la fin du programme d'un accessoire ou l'interruption d'une vitesse manuelle, l'interface d'affichage passe en mode **veille**. En **mode veille**, les voyants de programme et de vitesse allumés sont atténués. Pour réactiver l'interface d'affichage, il suffit de toucher l'un des programmes ou l'une des vitesses sur l'interface. Une fois réactivée, il est possible de sélectionner n'importe quelle vitesse ou n'importe quel programme. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le **bouton d'alimentation** lorsque l'appareil est en **mode veille**.



Voici à quoi ressemble l'interface d'affichage lorsque la base de l'appareil est alimentée, sans accessoire verrouillé.

# Utilisation du Triple Prep System : mixage

## gobelet individuel nutribullet®



AVERTISSEMENT!

N'utilisez **JAMAIS** les gobelets nutribullet® pour mixer des ingrédients chauds, tièdes ou gazeux. Le frottement des lames en mouvement peut chauffer et pressuriser le contenu, qui pourrait être éjecté lors de l'ouverture du gobelet. L'éjection du contenu chaud et l'exposition de la lame peuvent causer de graves dommages aux personnes et aux biens.

Pour mixer des ingrédients chauds, tièdes ou gazeux, utiliser uniquement le **pichet** avec le **couvercle** ventilé.

- **NE PAS mixer des ingrédients chauds ou tièdes dans les gobelets nutribullet® !**
- **NE PAS mixer les ingrédients pendant plus d'une minute.**
- Ne pas mélanger d'ingrédients gazeux ou effervescents.
- Ne pas trop remplir et de pas piler de la glace. Utilisez toujours une quantité suffisante d'ingrédients liquides.
- Ne pas laisser les smoothies dans le **gobelet** hermétique.
- N'ouvrez pas un **gobelet hermétique nutribullet®** s'il est chaud ou tiède au toucher.
- N'essayez pas de séparer le **gobelet** de la **lame amovible** en forçant ou en faisant levier.
- N'utilisez pas le **gobelet** si vous remarquez des fissures, un aspect terne ou d'autres dommages.
- N'utilisez pas la **lame amovible** si les lames ne tournent pas librement ou si le joint est manquant ou endommagé.

# Utilisation du gobelet individuel nutribullet®



- 1** Placez le **bloc moteur** sur une surface propre, sèche et plane.



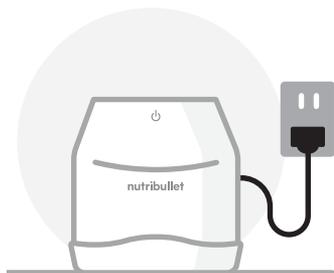
- 2** Placez les ingrédients dans le gobelet nutribullet®.

 **AVERTISSEMENT ! Ne pas remplir excessivement le gobelet ! Pour éviter tout débordement de liquide, ne dépassez pas la ligne de niveau MAX lorsque vous introduisez des ingrédients dans le gobelet.**



- 3** Vissez la **lame amovible** sur le **gobelet** jusqu'à ce qu'il soit hermétiquement fermé.

 **AVERTISSEMENT ! La lame amovible est tranchante. Manipulez avec précaution.**



- 4** Branchez le cordon d'alimentation du **bloc moteur** dans une prise électrique.



- 5 Retournez le **gobelet** et placez-le sur le **bloc moteur**.



- 6 Tournez le **gobelet** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le **bloc moteur** pour le verrouiller en position. (Un déclic signale sur le **gobelet** est verrouillé). Le **panneau de commande** s'allume.



- 7 Sélectionnez l'un des programmes pour le mixage dans le **gobelet nutribullet®** : **Boissons glacées, smoothies** ou **assaisonnements**. Chaque mode active un cycle de mixage prédéfini. Pour le mélange, il est possible de sélectionner une vitesse **faible, moyenne** ou **élevée**.



- 8 Lorsque le mixage est terminé ou que la consistance souhaitée est atteinte, tourner le **gobelet** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et retirez-le du **bloc moteur**. Quand le **gobelet** se déverrouille, on entend un déclic.

**IMPORTANT** : N'utilisez pas la **lame amovible** comme couvercle pour conserver le smoothies dans le gobelet. La fermentation naturelle des ingrédients pourrait mettre le contenu sous pression. Pour ce faire, utilisez plutôt le **couvercle de voyage**.

# Pichet de mixage nutribullet®



**AVERTISSEMENT!** Pour éviter toute blessure lors du mélange d'ingrédients chauds, tièdes ou gazeux, utilisez **UNIQUEMENT** le **pichet de mixage** avec le  **couvercle ventilé**. N'utilisez **JAMAIS** les gobelets nutribullet® pour mixer des ingrédients chauds, tièdes ou gazeux.

- Avant de commencer à mixer, placez **TOUJOURS** le  **couvercle ventilé** sur le **pichet de mixage**, avec le bec verseur dirigé vers le bas, fermé, afin d'éviter les éclaboussures.
- **ATTENTION !** Lorsque vous ouvrez le couvercle du pichet, prenez garde à la vapeur qui pourrait s'échapper ou aux éclaboussures provenant des ingrédients chauds.
- N'ouvrez **JAMAIS** le couvercle ou le bec verseur du pichet pendant le mixage. Pour ajouter des ingrédients pendant le mixage, utilisez uniquement l'ouverture du  **couvercle ventilé**. Lorsque tous les ingrédients ont été ajoutés, remettez toujours le **bouchon du couvercle ventilé**.
- Pour pousser les ingrédients vers la lame, utilisez uniquement le **poussoir à aliments**. N'utilisez pas vos mains ou d'autres ustensiles.

## Utilisation du pichet de mixage



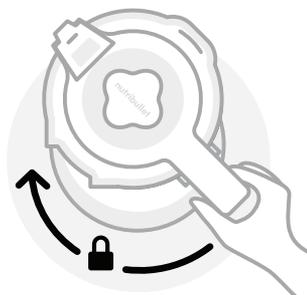
- 1** Placez le **bloc moteur** sur une surface propre, sèche et plane.



- 2** Placez les ingrédients dans le **pichet**. Ne dépassez pas la ligne de niveau **MAX**.



- 3** Placez le  **couvercle**  sur le  **pichet**  et appuyez jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Placez le  **bouchon**  sur l'ouverture du couvercle, puis appuyez et tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



- 4** Placez le  **pichet**  sur le  **bloc moteur**  débranché de la prise de courant. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand le  **pichet**  se verrouille en position, on entend un déclic.



- 5** Branchez le  **bloc moteur**  sur la prise de courant. Le  **panneau de commande**  s'allume, affichant le menu du mixeur. Sélectionnez le programme en fonction des ingrédients pour activer un cycle de mixage prééglé, ou sélectionnez le cycle à vitesse  **faible (low)** ,  **moyenne (medium)**  ou  **élevée (high)** .



- 6** Une fois le mélange terminé, tournez le  **pichet**  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer du  **bloc moteur** . Quand le  **pichet**  se déverrouille, on entend un déclic.



**7** Vous pouvez verser le contenu directement depuis le **pichet** en dégageant le **couvercle** au-dessus du bec verseur.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Lorsque vous ouvrez le couvercle du pichet, prenez garde à la vapeur qui pourrait s'échapper ou aux éclaboussures provenant des ingrédients chauds.



**8** Pour retirer le **couvercle**, vous pouvez également appuyer sur la languette située au-dessus de la poignée avec votre pouce.

# Utilisation du Triple Prep System : préparation et transformation des aliments

## Robot de cuisine nutribullet®



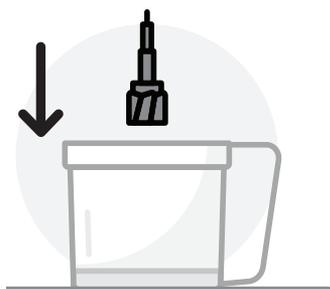
AVERTISSEMENT :

L'utilisation du **robot de cuisine** non conforme aux instructions de ce guide peut entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des dommages à l'appareil. Pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages matériels, il convient de toujours garder à l'esprit ce qui suit :

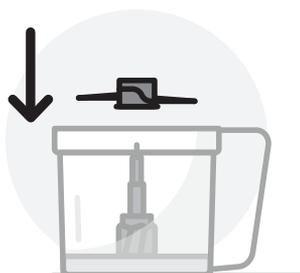
- Les **lames** et les **disques** sont tranchants ! Saisir avec précaution sur la partie centrale en plastique.
- Ne poussez pas les aliments avec trop de force dans la **goulotte d'alimentation** à l'aide du **poussoir à aliments**. Pour de meilleurs résultats, démarrez le robot avant d'insérer les aliments dans la **goulotte d'alimentation**.
- Ne surchargez pas la **goulotte d'alimentation**. Laissez la nourriture descendre naturellement par la **goulotte d'alimentation**.
- N'introduisez **JAMAIS** les mains, les doigts ou des ustensiles dans la **goulotte d'alimentation** ou le **bol de travail**.
- Ne stockez **JAMAIS** de **lames** ou de **disques** non protégés dans le **bol du robot**.
- Il est possible d'utiliser une spatule mais uniquement lorsque l'appareil est éteint.

## Utilisation de la lame de coupe :

hacher, mélanger et émincer les aliments.



- 1 Placez le **bol de travail** sur une surface plane, propre et sèche. Placez l'**adaptateur de la lame** sur l'arbre central et poussez-le vers le bas pour le verrouiller en position.



- 2 Placez la **lame de coupe** sur l'arbre de l'**adaptateur**.

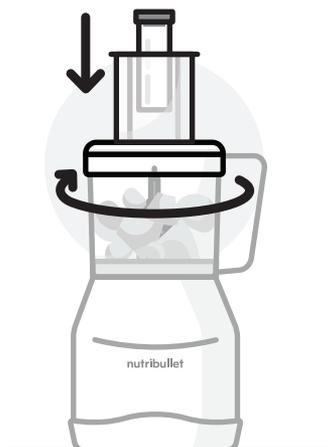
 **AVERTISSEMENT ! Les lames et les disques sont tranchants ! Manipulez avec précaution.**



- 3 Préparez les ingrédients et ajoutez-les dans le **bol de travail**. Éliminez les graines, les tiges et les autres parties non comestibles. Avant la transformation, coupez les grosses denrées alimentaires en morceaux de 2,5 à 5 cm. **Ne dépassez pas la ligne de niveau MAX.**



- 4 Placez le **bol de travail** sur le **bloc moteur** débranché de la prise de courant. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand le **bol de travail** se verrouille en position, on entend un déclic.

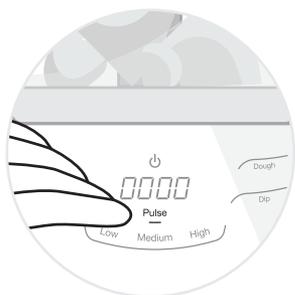


- 5** Placez le **covercle** sur le **bol de travail**. Tournez le **covercle** dans le sens des aiguilles d'une montre et alignez les flèches pour le verrouiller en position. Insérez le **poussoir à aliments** dans la **goulotte d'alimentation du covercle**.

**IMPORTANT :** Pour que l'appareil fonctionne, le **covercle du bol de travail** doit être fixé au **bol de travail** après que **celui-ci** a été fixé au **bloc moteur**.



- 6** Branchez le **bloc moteur** sur la prise de courant. Sur le **panneau de commande**, le menu du robot s'allume et affiche les modes pré-réglés. Sélectionnez **Chop** pour les garnitures et les mélanges, ou **Dip** pour les pâtes à tartiner et les assaisonnements.



- 7** Sélectionnez et maintenez le bouton **Pulse** pour hacher manuellement.



- 8** Il est également possible de sélectionner **basse, moyenne** ou **élevée** pour des vitesses de traitement alternatives prédéfinies.



- 9** S'il est nécessaire d'ajouter du liquide, tournez le **bouchon du couvercle** dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis retirez le **poussoir à aliments interne**. Versez le liquide par la goulotte (sans dépasser la ligne de niveau MAX du **bol de travail**) et réinsérez le **poussoir à aliments interne**.

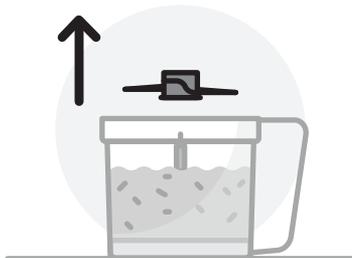


- 11** Tournez le **bol de travail** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et retirez-le du **bloc moteur**.



- 10** À la fin du processus, attendez que la **lame** s'arrête avant de tourner le **couvercle du bol de travail** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer du **bol**.

**IMPORTANT :** Le **couvercle du bol de travail** doit être déverrouillé du **bol** pour pouvoir le retirer du **bloc moteur**.

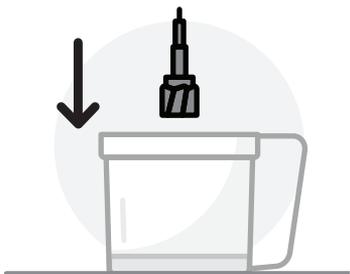


- 12** Retirez **avec prudence** la **lame de coupe**, en ne touchant que les parties en plastique. À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, retirez les ingrédients hachés du **bol de travail**.

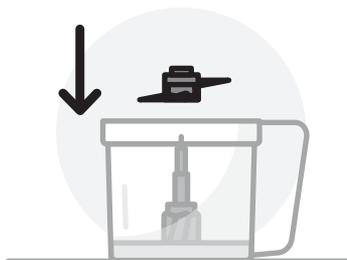
**AVERTISSEMENT !** Ne pas approcher les doigts des bords tranchants de la lame !

## Utilisation de la lame de pétrissage :

mélanger les ingrédients d'une pâte à pain, à pizza ou à tarte.



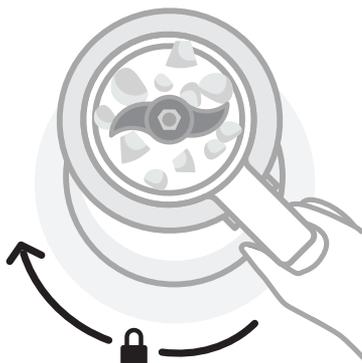
- 1 Placez le **bol de travail** sur une surface plane, propre et sèche. Placez l'**adaptateur de la lame** sur l'arbre central et poussez-le vers le bas pour le verrouiller en position.



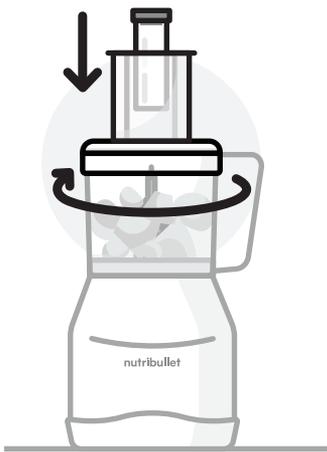
- 2 Placez la **lame de pétrissage** sur l'arbre de l'**adaptateur**.



- 3 Préparez les ingrédients nécessaires et ajoutez-les dans le **bol de travail**.



- 4 Placez le **bol de travail** sur le **bloc moteur** débranché de la prise de courant. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand le **bol de travail** se verrouille en position, on entend un déclic.



- 5** Placez le **couvre** sur le **bol de travail**. Tournez le **couvre** dans le sens des aiguilles d'une montre et alignez les flèches pour le verrouiller en position. Insérez le **poussoir à aliments** dans la **goulotte d'alimentation du couvercle**.



- 6** Branchez le **bloc moteur** sur la prise de courant. L'interface utilisateur éclaire le menu du robot de cuisine. Pour intégrer les ingrédients humides et secs avant le pétrissage, sélectionnez et maintenez la touche **Pulse** enfoncée. Mixez le mélange plusieurs fois pour que les ingrédients soient répartis de manière plus homogène.



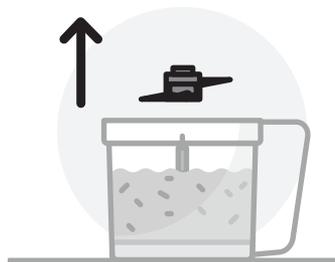
- 7** Lorsque la pâte commence à prendre forme, mettez le robot sur la position **Dough** (pâte) ou **Low** (bas). Ne pas sélectionner une vitesse plus élevée afin de ne pas trop travailler la pâte.



- 8** Lorsque la pâte est prête, éteignez la machine. Attendez que la **lame** s'arrête avant de tourner le **couvre** du **bol** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer du **bol**.



- 9** Tournez le **bol de travail** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et retirez-le du **bloc moteur**.



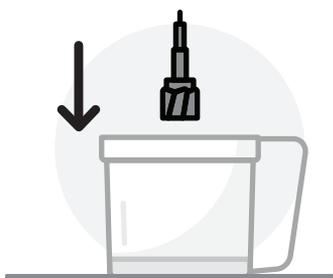
- 10** Retirez avec prudence la **lame de pétrissage**.

# Utilisation du disque réversible pour trancher/émincer :

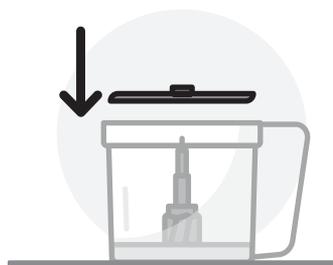
trancher ou émincer les ingrédients.

Ce **disque** peut être monté sur l'**adaptateur de la lame** en 2 positions : une position inférieure pour le rangement, et une position supérieure pour l'utilisation. En tenant le **disque** par la partie centrale, placez-le avec précaution sur l'**adaptateur de la lame**. Aligned les marques du

**disque** sur celles de l'**adaptateur de la lame** de manière à ce que les lignes coïncident. Si le **disque** est en position inférieure, retirez-le et tournez-le jusqu'à ce que les marques s'alignent et que le **disque** s'installe en position supérieure.



- 1 Placez le **bol de travail** sur une surface plane, propre et sèche. Placez l'**adaptateur de la lame** sur l'arbre central et poussez-le vers le bas pour le verrouiller en position.



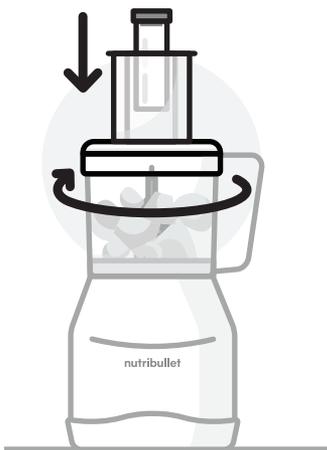
- 2 Placez le **disque pour trancher/émincer** sur l'arbre de l'**adaptateur**.

**IMPORTANT** : Le **disque pour trancher/émincer** est réversible : un côté est étiqueté pour émincer, l'autre pour trancher.

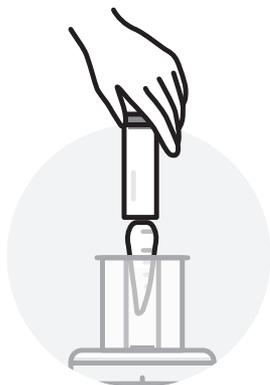
 **AVERTISSEMENT ! Les lames et les disques sont tranchants ! Manipulez avec précaution.**



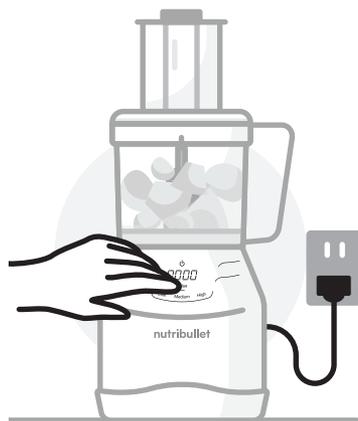
- 3 Placez le **bol de travail** sur le **bloc moteur** débranché de la prise de courant. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand le **bol de travail** se verrouille en position, on entend un déclic.



- 4 Placez le **couvrete** sur le **bol de travail**. Tournez le **couvrete** dans le sens des aiguilles d'une montre et alignez les flèches pour le verrouiller en position. Insérez le **poussoir à aliments** dans la **goulotte d'alimentation du couvrete**.



- 6 Lorsque le moteur tourne, tournez le **bouchon du couvrete du poussoir à aliments** dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et retirer le **poussoir à aliments interne** afin d'accéder à la petite goulotte d'alimentation. Vous pouvez également laisser le **poussoir à aliments interne** en place et retirer l'ensemble du **poussoir à aliments** pour utiliser la plus grande goulotte d'alimentation. Utilisez le poussoir à aliments pour pousser les ingrédients dans le bol.



- 5 Branchez le **bloc moteur** sur la prise de courant. Le menu du robot de cuisine s'allume. Sélectionnez le réglage **High (grande vitesse)**.

**AVERTISSEMENT !** Ne poussez jamais les aliments dans la goulotte d'alimentation avec vos doigts ou des ustensiles. Utilisez uniquement le poussoir à aliments.

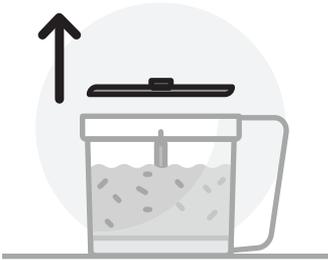
**AVERTISSEMENT !** Ne forcez pas les aliments dans la goulotte d'alimentation. Utilisez le poussoirs à aliments pour guider délicatement les aliments dans la goulotte ou laissez les ingrédients descendre d'eux-mêmes.



- 7** À la fin du processus, attendez que la **lame** s'arrête avant de tourner le **couvercle du bol** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer du **bol**.



- 8** Tournez le **bol de travail** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et retirez-le du **bloc moteur**.



- 9** Retirez avec prudence le **disque pour trancher/émincer**. À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, retirez les ingrédients hachés.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Les lames et les disques sont tranchants ! Manipulez avec précaution.**

# Entretien

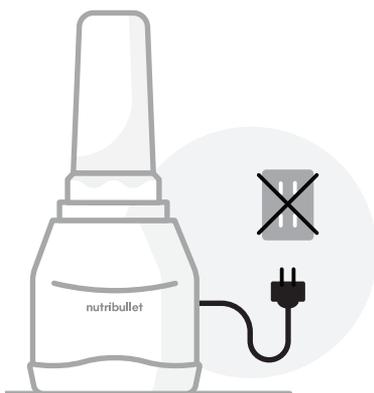


## VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

- Éteignez et débranchez toujours nutribullet® de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de l'assembler, de le démonter, de changer d'accessoire ou de le nettoyer.
- Attendez toujours l'arrêt complet du moteur avant de manipuler ou de retirer un accessoire.
- Les pièces et accessoires nutribullet® ne conviennent pas aux micro-ondes.
- Ne pas ranger les lames et les disques sans protection. Les lames et les disques sont tranchants et doivent toujours être couverts.
- Ne lavez **JAMAIS** les composants et les accessoires nutribullet® en utilisant le programme chaud ou le programme de désinfection du lave-vaisselle. Cela pourrait déformer le composant et créer des conditions dangereuses pendant l'utilisation, avec un risque de blessures ou de dommages matériels.
- Ne nettoyez pas le bloc moteur en l'immergeant dans de l'eau ou d'autres liquides de nettoyage. Nettoyez et séchez délicatement avec un chiffon propre.
- Ne placez pas les composants et les accessoires dans un four à micro-ondes, un four conventionnel, une friteuse à air ou une casserole sur le plan de cuisson, et ne les plongez pas dans l'eau bouillante pour les nettoyer ou les désinfecter, car ils risqueraient d'être endommagés.
- Assurez-vous que les ouvertures d'aération du bloc moteur ne sont pas obstruées et qu'elles sont propres.
- Inspectez régulièrement le nutribullet® Triple Prep System 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. N'utilisez pas l'appareil avec des pièces ou des composants endommagés.
  - Cessez d'utiliser l'appareil si vous remarquez des fissures, un aspect terne, des déformations ou des dommages sur les gobelets, le pichet de mixage ou le bol de travail.

- Cessez d'utiliser l'appareil si la lame amovible ne tourne pas librement ou si le joint est manquant ou endommagé. L'utilisation continue d'une lame endommagée ou l'utilisation non conforme à ces instructions peut entraîner des blessures, des dégâts matériels ou des dommages à l'appareil.
- **NE PAS** utiliser le nutribullet® s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou compromis de quelque manière que ce soit. Contactez immédiatement le service clientèle à l'adresse **nutribullet.com**
- **Ne pas** utiliser la lame amovible si elle ne tourne pas librement. En fonction de l'utilisation, nous recommandons de remplacer la lame amovible au moins tous les 6 mois.
- **NE PAS** utiliser de pièces de rechange non originales pour votre nutribullet® Triple Prep System. Les pièces de rechange équivalentes ne répondent pas aux spécifications de nutribullet® et peuvent endommager l'appareil ou provoquer des blessures graves. N'utilisez que des accessoires nutribullet originaux, spécialement conçus

pour le Nutribullet® Triple Prep System. Pour obtenir des informations sur les pièces de rechange, veuillez contacter le service clientèle à l'adresse **nutribullet.com**.



- 1** Assurez-vous que le **bloc moteur** est éteint et débranché de la prise de courant.



- 2** Retirez le **gobelet**, le **pichet** ou le **bol de travail** du **bloc moteur**.
- 3** Nettoyez les différents composants comme suit :

#### LAME AMOVIBLE :

- Utilisez une petite brosse ou une éponge humidifiée avec de l'eau savonneuse pour enlever tout résidu de la lame.

**IMPORTANT :** Il est conseillé de nettoyer la lame amovible immédiatement après utilisation pour éviter les incrustations.

#### BLOC MOTEUR :

- Pour nettoyer la surface du bloc moteur, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez une petite brosse pour nettoyer le système d'entraînement du bloc moteur.

#### AUTRES ACCESSOIRES :

Les composants suivants peuvent être lavés au lave-vaisselle :

- Adaptateur de la lame
- Accessoires pour la lame
- Gobelets
- Poussoir à aliments
- Couvercles de voyage

Rincez ou brossez avant de mettre les composants au lave-vaisselle pour éliminer tout résidu.

#### PICHET DE MIXAGE

- Le pichet et son couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. Si vous préférez, vous pouvez les laver à la main avec de l'eau et du savon. **Les lames sont tranchantes. Veillez à ne pas les toucher lorsque vous les lavez à la main.**

#### POUSSOIR À ALIMENTS :

- Lavez toujours le poussoir à aliments à la main avec de l'eau et du savon.

#### BOL DU ROBOT

- Le bol du robot et son couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. Il est aussi possible de laver à la main avec de l'eau et du savon. Veillez à retirer les accessoires pour lames et disques ainsi que l'adaptateur de la lame avant de les laver.



**AVERTISSEMENT ! Ne lavez JAMAIS les composants et les accessoires nutribullet® en utilisant le programme chaud ou le programme de désinfection du lave-vaisselle. Cela pourrait déformer le composant et créer des conditions dangereuses pendant l'utilisation, avec un risque de blessures ou de dommages matériels.**

### **SALETÉ DIFFICILE :**

- Pour enlever les incrustations des gobelets ou de la lame amovible, remplissez le gobelet d'eau à température ambiante jusqu'à la ligne de niveau MAX et ajoutez 1 ou 2 gouttes de détergent à vaisselle.
- Installez la lame amovible et mixez pendant 20 à 30 secondes pour ramollir les incrustations afin de pouvoir les éliminer avec de l'eau et du savon.
- Pour éliminer les résidus tenaces du pichet de mixage, remplissez-le à moitié avec de l'eau et ajoutez 1 à 2 gouttes de savon à vaisselle. Mixez pendant 20 à 30 secondes pour ramollir les incrustations afin de pouvoir les éliminer avec de l'eau et du savon.

### **CONSERVATION :**

- Rangez le nutribullet® en position verticale, sans rien poser sur l'appareil. Conservez les accessoires dans un endroit sûr jusqu'à leur utilisation.
- Les composants du robot de cuisine peuvent être rangés à l'intérieur du bol de travail.

Placez l'adaptateur de la lame sur l'arbre central, puis la lame de coupe, la lame de pétrissage et enfin le disque pour trancher/émincer. Une fois que tous les composants sont en place, mettez le couvercle en place.

- Ne jamais ranger ou laisser les lames et les disques sans protection. Toujours recouvrir avec un couvercle ou une protection appropriée.

## **Pièces de rechange :**

Vérifiez périodiquement que l'appareil n'est pas endommagé ou usé. Ne pas utiliser si un composant ou un accessoire est endommagé au point de nuire au bon fonctionnement ou de créer un risque pour la sécurité. Pour obtenir de l'aide, contactez le service clientèle à l'adresse **[nutribullet.com](http://nutribullet.com)**.

N'utilisez que des accessoires originaux, spécifiques au nutribullet® Triple Prep System. Les pièces de rechange équivalentes ne répondent pas aux spécifications de nutribullet® et peuvent endommager l'appareil ou provoquer des blessures graves.

Visitez le site **[nutribullet.com/shop/accessori](http://nutribullet.com/shop/accessori)**.

## Explication des marquages



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Pour prévenir les dommages éventuels à l'environnement ou à la santé humaine dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit en vue d'un recyclage respectueux de l'environnement.



L'emballage pour le transport et la protection des produits a été choisi dans des matériaux respectueux de l'environnement qui peuvent être recyclés. Veuillez à ce que le plastique, les emballages, les sacs, etc. soient éliminés en toute sécurité et tenus hors de portée des enfants. Ne jetez pas ces matériaux, recyclez-les !



Les appareils de classe II, également connus sous le nom de double isolation, sont conçus de manière à ne pas avoir besoin de mise à la terre.



Déclaration du fabricant selon laquelle le produit répond aux exigences des directives CE applicables.

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

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

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, de sorte que les spécifications indiquées ici peuvent être modifiées sans préavis.

**231002\_NBKS93100**