

nutribullet.
SELECT



User guide.

Important safeguards.

Warning! To avoid the risk of serious injury, carefully read all instructions before operating your NutriBullet®. When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following **important information**.

! Save these instructions! • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GENERAL SAFETY INFORMATION

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep cord out of reach of children. This appliance is not a toy. Do not allow children to play with it.
- **NEVER LEAVE THE NUTRIBULLET® UNATTENDED WHILE IT IS IN USE.**
- **DO NOT USE OUTDOORS.**
- **ALWAYS TURN THE NUTRIBULLET® OFF WHEN NOT IN USE.**

HEAT & PRESSURE SAFETY

- Always use extreme care and attention when using hot ingredients in any blending product, as the friction from the rotating blades (during the blending process) combined with the thermal energy of the heated ingredients can create a dangerous situation if not properly controlled.

BLENDING WITH NUTRIBULLET® CUPS:

To avoid personal injury, never blend hot ingredients or liquid in any sealed NutriBullet® cup!

WARNING: Heated ingredients can pressurize sealed containers when agitated and cause cup and blade separation or violently expel hot contents upon opening. Always start the blending process with room temperature or refrigerated ingredients and liquids (21°C/70°F or cooler).

Never continuously operate for longer than necessary to create your recipe — generally less than one minute. Blade friction from prolonged operation can heat ingredients and generate internal pressure in the sealed container. This pressure can cause the cup and blade to separate or blended contents to erupt

WARNING from the container, resulting in possible personal injury and/or property damage. If the sealed NutriBullet® cups are warm to the touch, power off your machine and allow the vessel to cool for fifteen minutes or more. Allow contents to settle before slowly releasing the cup from the motor base. With the NutriBullet® cup, pointed away from your face and body, slowly unscrew the easy-twist extractor blade to gently release any residual pressure.

If you need to blend for longer than one minute, blend for 1-minute intervals. After each 1-minute interval, allow the motor base to shut off completely and wait at least one minute before starting the next cycle. Do not run for more than 3 consecutive 1-minute intervals to prevent the contents from overheating. Allow contents to settle for 2-3 minutes after the third blending cycle to prevent overheating and buildup of pressure.

Sugar in fruits and vegetables can ferment over time, releasing gases that cause pressure to build up in a sealed NutriBullet® cup. **Do not store any smoothies or blended mixtures in vessels sealed with the easy-twist extractor blade.** If you will

WARNING not consume your smoothie immediately, remove the easy-twist extractor blade and cover your NutriBullet® cup with plastic wrap before refrigerating. If your smoothie or blended mixture was made in the pitcher, transfer to another storage container before refrigerating. Never store any blended mixture in a sealed cup unrefrigerated, or for any prolonged period of time; contents will spoil and ferment, producing gases that might cause eruption.

Never blend carbonated liquids, reactive, or effervescent ingredients

(e.g., baking soda, baking powder, vinegar, citric acid, yeast, etc.). Pressure from released gases can cause a sealed blending container to burst or separate, resulting in possible injury and/or property damage.

BLENDING WITH THE PITCHER:

Use extra caution when blending hot liquids in the pitcher.

Never turn the power on while using the pitcher without the vented lid cap inserted and locked into the pitcher lid, as ingredients can splash, and if hot or warm, could potentially

cause thermal injury and/or property damage.

WARNING! Steam and splattering ingredients can escape through the pitcher lid, potentially scalding and/or burning the user. **NEVER blend hot liquids in your pitcher without the pitcher lid and vented lid cap locked into the pitcher lid and attached.** The vented lid cap allows steam and pressure to escape, while guarding against excess splashing. **NEVER blend hot liquids in your NutriBullet® cups or any other sealed vessel.**

When blending hot liquids, add liquid and solid ingredients to your pitcher below their respective MAX lines. Attach the pitcher lid with the vented lid cap inserted and locked. Press **POWER**  and begin blending on the **LOW** setting. Once ingredients are integrated, increase speed as needed.

If the NutriBullet® blends for longer than one minute, friction from the blades can cause ingredients to heat and generate internal pressure inside the vessel. If a blending vessel becomes warm to the touch, turn off the machine and allow the vessel to cool completely before carefully opening, pointed away from your body to avoid injury.

BLADE SAFETY

Never store any easy-twist extractor blade in the motor base unattached to a NutriBullet® cup. An exposed blade can present a laceration hazard.

WARNING! Blades are sharp! Handle carefully. Use care when handling any blade. To avoid laceration injury, do not handle or touch any blade edge.

AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS! Keep hands and utensils out of and away from blades while blending food to reduce the risk of severe personal injury.

- TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE,** make sure the easy-twist extractor blade is securely twisted (hand-tightened) onto the NutriBullet® blending vessel before placing it on the motor base and operating the NutriBullet® Select. Check to make sure the easy-twist extractor blade is aligned properly before placing it on the motor base and operating your NutriBullet® Select.
- After blending, turn the power blending vessel/easy-twist extractor blade assembly from the motor base until the motor comes to a full stop and the unit powers

down completely. Taking the blending vessel off the unit prior to complete power down can cause damage to the easy-twist extractor blade coupling or motor gear.

Never use the NutriBullet® Select without adding liquid, as doing so may damage the blades.

- The cyclonic action® of your NutriBullet® Select requires the use of liquids to make smoothies and other nutritious items. The NutriBullet® Select is not intended to be used without liquids, or as an ice crusher. **ALWAYS ADD LIQUID to your recipe.**
- **DO NOT USE** the easy-twist extractor blade for grinding dry ingredients such as grains, cereal, or coffee, as this may damage the motor and/or the easy-twist extractor blade.
- We recommend replacing your easy-twist extractor blade every 6 months (depending on use) or as needed for optimal performance.

PITCHER SAFETY

WARNING! Ensure the easy-twist extractor blade is securely fastened to the pitcher base before blending. Failure to properly align the blade and pitcher attachment can cause liquid to leak out of the base, potentially causing

WARNING! the components to separate during blending. This can result in damage to the machine, damage to property, and/or personal injury.

- With recipes that require certain ingredients to be incorporated during blending, first add the base ingredients, seal the pitcher lid with vented lid cap attached, and begin blending. Then, once the ingredients are well mixed, twist open the vented lid cap and carefully pour or drop ingredients into the mixture.
- If you need to push ingredients closer to the blade, **ONLY USE THE TAMPER PROVIDED** with the NutriBullet® Select. **DO NOT** use any utensil or apparatus other than the tamper to push ingredients toward the blade. The tamper is specifically designed not to come in contact with the blade. Spatulas, spoons and other tools can make contact with the blade, which may result in damage to the machine, damage to property, and/or possible injury.
- **NEVER USE YOUR FINGERS OR ANY PART OF YOUR HAND TO PUSH INGREDIENTS DOWN TOWARD THE BLADE.** Only use the provided tamper.

Remember to use extra caution when blending hot liquids or ingredients in the pitcher.

- Spray or escaping steam may cause burns and/or property damage.
- Do not fill container above the maximum capacity lines indicated for liquids and solid ingredients.
- Always begin blending hot ingredients on the **LOW** setting.
- Keep hands and other exposed skin away from lid opening to prevent possible burns.

ELECTRICAL SAFETY

WARNING! Do not use this product in locations with different electrical specifications or plug types. Do not operate with any type of plug adapter or voltage converter device, as these may cause electrical shorting, fire, electric shock, personal injury, or product damage.

- The use of attachments, including canning jars, is not recommended and may cause fire, electric shock, personal injury, or product damage and will void the product's warranty.
- To avoid the risk of electric shock, never immerse the cord, plug, or motor base of the NutriBullet® Select in water or other liquids. Discontinue use if the cord, plug, or motor base is damaged.
- Always **POWER OFF** and **UNPLUG** the NutriBullet® Select when it is not in use or **BEFORE** assembling, disassembling, changing accessories, or cleaning. Do not attempt to handle the NutriBullet® Select until all parts have stopped moving.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the table or counter. Do not pull, twist, or damage the power cord. Do not allow the cord to touch hot surfaces, including the stove.
- If the motor stops working, unplug the motor base and let it cool for at least 15 minutes before attempting to use it again. Your NutriBullet® Select has an internal thermal breaker that shuts off the motor when it overheats. The thermal breaker will reset when the unit is unplugged, and the thermal breaker cools down sufficiently.

POLARIZED PLUG INFORMATION:

- This appliance has important markings on the plug. The attachment plug or entire cord set is not suitable for replacement. If damaged, the appliance will be replaced.
- Your NutriBullet® Select has a polarized plug (one prong is wider than the other) to reduce the risk of electric shock. This plug will correctly fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

WARNING!

For your safety, do not modify the plug or motor base in any way. Doing so will increase risk of injury and void the product's warranty.

STOVE-TOP HEATING SAFETY

Do not blend hot ingredients in any sealed NutriBullet® cup!

- **CAUTION!** Always operate the NutriBullet® Select on a level surface, leaving unobstructed space beneath and around the motor base to permit proper air circulation. Vents on the bottom of the product are provided for ventilation to ensure reliable motor operation and to prevent overheating.

MEDICAL SAFETY

- The information contained in this User Guide or Recipe Guide is not meant to replace the advice of your physician. Always consult your physician regarding health and nutrition concerns.

MEDICATION INTERACTIONS:

- If you are taking any medication, especially cholesterol-lowering medication, blood thinners, blood pressure drugs, tranquilizers, or antidepressants, please check with your physician before trying any of the recipes contained in this guide or the recipe guide.
- Avoid blending the following seeds and pits in the NutriBullet® Select, as they contain a chemical known to release cyanide into the body when ingested: apple seeds, cherry pits, plum pits, peach pits, and apricot pits. Fruit pits may also cause damage to the pitcher.

WARNING!

To prevent a fire hazard, power base openings (underneath the motor base) should be free of dust and lint and never obstructed with flammable materials such as newspapers, tablecloths, napkins, dishtowels, place mats or other similar type materials.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS FOR PROPER USAGE

- Do not place any of the NutriBullet® Select parts in a microwave, oven, or in a stovetop pot, or immerse in boiling water, as this may result in damage to the part.
- **TO AVOID LEAKAGE, DO NOT OVERFILL THE BLENDING VESSELS!** The pitcher is marked with two MAX lines: one for solid ingredients (higher line) and one for liquid ingredients (lower line). Your NutriBullet® cups are also marked with a MAX line. When filling the blending vessels, make sure your ingredients do not exceed their respective MAX lines. Exceeding the indicated MAX lines can result in leakage, and may lead to dangerous pressurization.
- Blending vessels and easy-twist extractor blades are specific to the exact model of NutriBullet® Select you possess. Use of incompatible parts (parts from other models) may result in damage to your NutriBullet® Select or create safety hazards. When ordering replacement parts (NutriBullet® cups, pitcher, easy-twist extractor blades) on nutribullet.com or via customer service, please specify the machine model to ensure you receive parts that are compatible with your unit.
- Periodically inspect all NutriBullet® Select components for damage or wear that may impair proper function or present an electrical hazard. Make sure that the power cord and plug are undamaged. Discontinue use and replace blending vessels if you detect cracking, cloudiness, or damage to the plastic. Ensure that the blades rotate freely and that the structure is undamaged. Make sure that the motor base is unobstructed and clean. Follow maintenance recommended in the User Guide and never operate your NutriBullet® Select with damaged components. If your NutriBullet® Select malfunctions in any way, immediately discontinue use and contact customer service at **1-800-523-5993**. You may purchase new NutriBullet® cups, pitchers, and easy-twist extractor blades at nutribullet.com or by contacting customer service.

! Save these instructions!

If you have any comments, questions, or concerns, please go to nutribullet.com.

Or call customer service at:
1-800-523-5993.

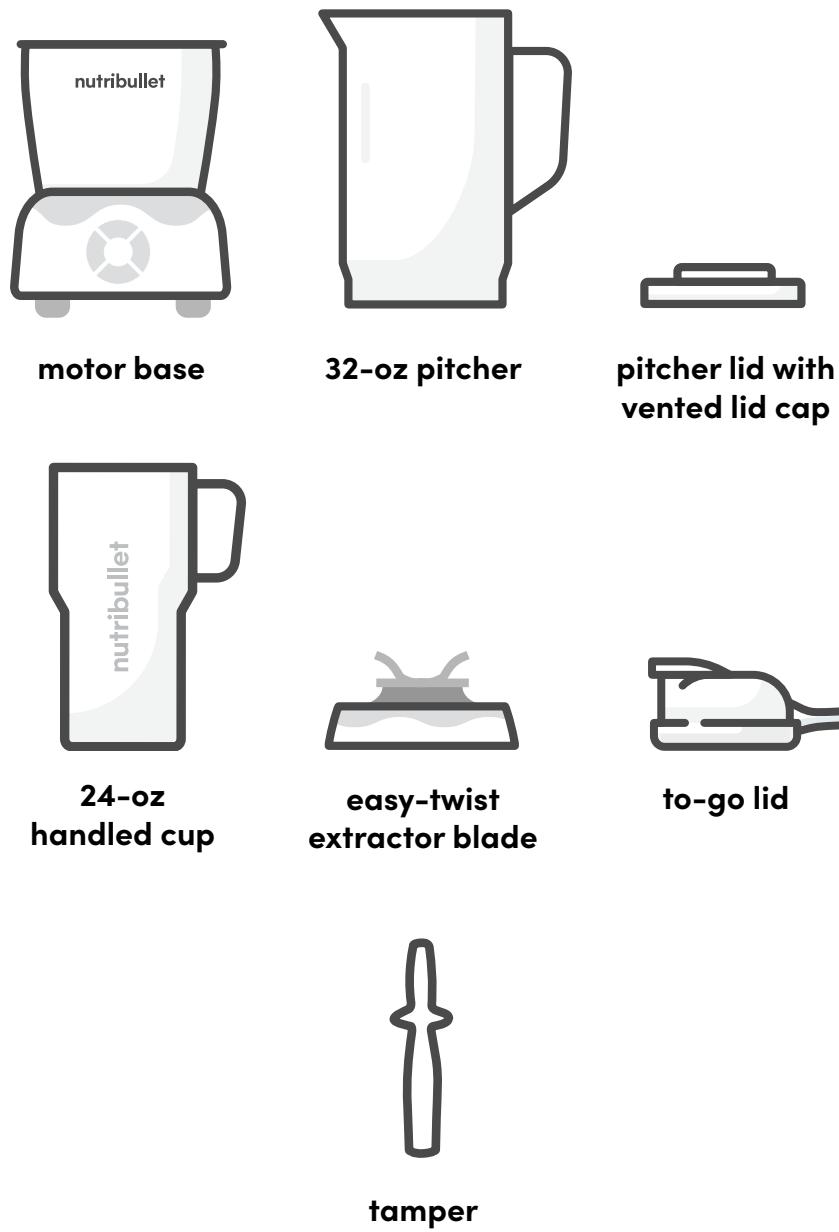
Contents.



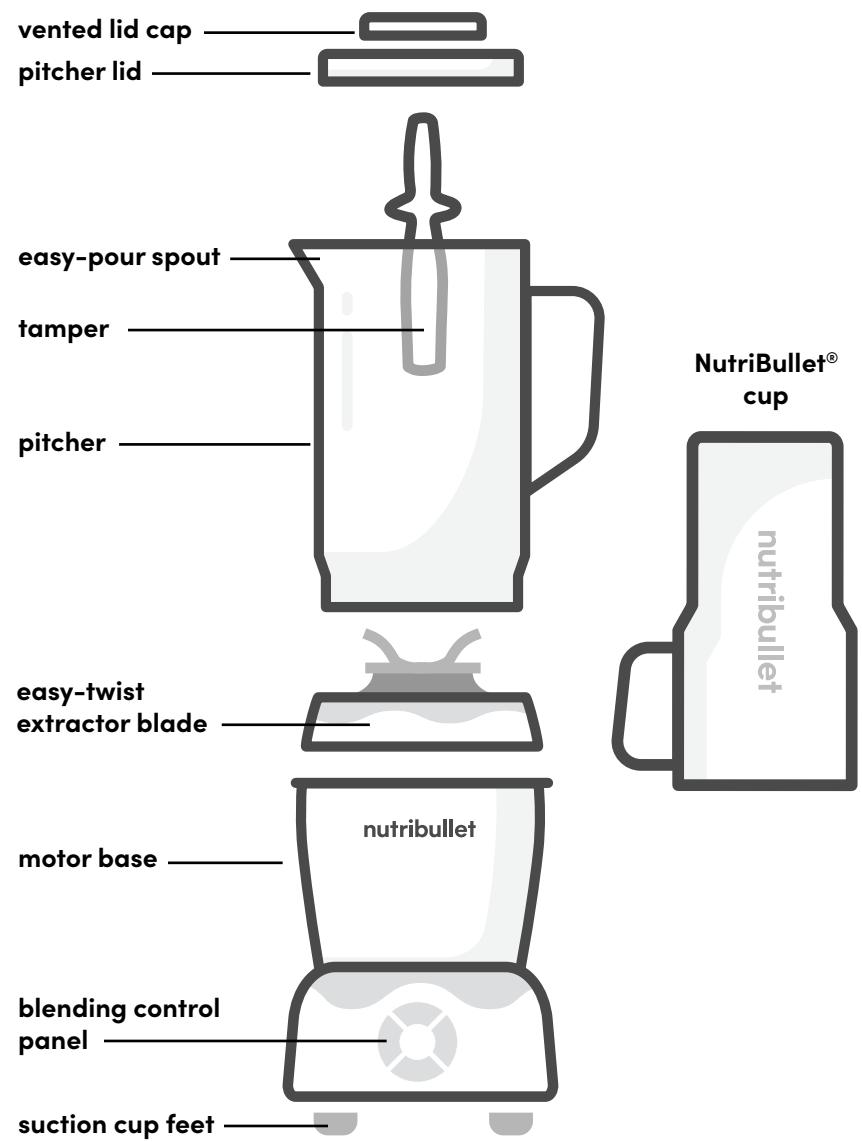
- 12 What's included**
- 13 Assembly guide**
- 14 Getting started**
 - 14 Safety guide
 - 15 Pitcher assembly & use
 - 18 NutriBullet® cup assembly & use
- 20 Blending control panel.**
 - 21 How to use the blending control panel
- 22 Care & maintenance.**
 - 22 How to clean the NutriBullet®
 - 24 How to store
- 24 Replacement parts**
- 25 NutriBullet® Select one-year limited warranty**
- 28 Warranty Registration**

Thank you for purchasing the NutriBullet® Select.

What's included.



Assembly guide.



Getting started.

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

- Make sure the base is plugged in for use.
- **DO NOT** attempt to operate the pitcher on the appliance without attaching the pitcher lid and vented lid cap.
- Never run the appliance while empty.
- Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may damage the accessories.
- **Never** leave the appliance unattended while in use.

Never blend hot ingredients when using any sealed NutriBullet® cups.

WARNING! Heated ingredients can pressurize sealed containers when agitated and violently expel hot contents upon opening. Always start the blending process with room temperature or refrigerated ingredients and liquids (21°C/70°F or cooler).



**Use extra caution when
blending hot liquids in
the pitcher.**

WARNING!

Steam and splatters can escape through the vented lid, potentially causing scalding and/or burns. **NEVER** blend hot liquids in your pitcher without the pitcher lid and vented lid cap attached. The vented lid cap is ventilated to allow steam and pressure to release, while guarding against excess splashing. **NEVER blend hot liquids in your NutriBullet cups or any other sealed vessel.**

When blending hot liquids, add liquid and solid ingredients to your pitcher below their respective MAX lines. Attach the pitcher lid with the vented lid cap inserted. Press the **POWER** icon, then begin blending on the **LOW** setting. Once ingredients are integrated and the mixture is level (no splashing), increase speed as needed.

Pitcher assembly & use.

- 1 Review all warning and caution statements in the Important Safeguards section (pg 3-9) and on the previous page before proceeding to Step 2.



- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table.



3

Twist the easy-twist extractor blade onto the base of the pitcher, making sure the components are properly aligned and securely fastened.



4

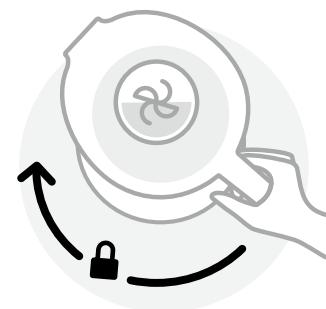
Place the pitcher on a clean, dry, level surface such as a counter or table. Add the ingredients to the pitcher, making sure they do not exceed the MAX line.

NOTE: The blending pitcher is marked with two MAX lines: one for solid ingredients (higher line) and one for liquids (lower line). When filling the blender, make sure your ingredients do not exceed their respective MAX lines.



5

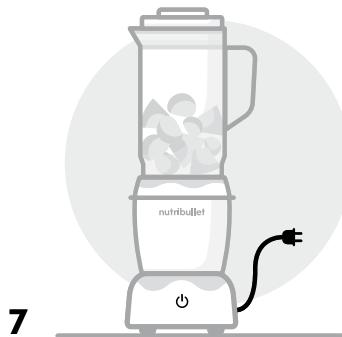
Place the pitcher lid with vented lid cap attached on the pitcher, making sure it's aligned to the handle.



6

Place the pitcher onto the motor base and gently twist clockwise so it locks in place. When you hear the click, it's locked and ready to blend.

NOTE: If you are left-handed, place the handle facing towards the center of the blending control panel and twist clockwise.



7

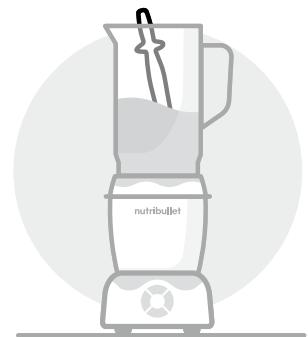
Plug the power cord into an electrical outlet and press **POWER** ⚡ to turn on the blender.



8

To start blending, select a speed or the **EXTRACT** program on the blending control panel. This program will turn off automatically. Buttons illuminate while in use.

NOTE: Proceed to the blending control panel chart on page 20 for speed definitions.



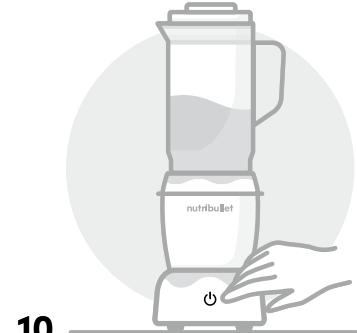
9

If the ingredients stick to the side of the pitcher, press **POWER** ⚡ to stop the appliance and wait for the blade to stop turning. Then remove the pitcher lid and use the tamper to dislodge the ingredients. When finished, replace the lid and continue blending. If the ingredients continue to stick, consider adding more liquid.

NOTE: If you need to add additional ingredients while blending, switch the setting to **LOW** and remove the vented lid cap from your pitcher lid, leaving the lid attached. Add ingredients through the hole in the top of the lid, followed by the tamper if necessary. Replace the vented lid cap, then increase to your desired speed. **DO NOT** attempt to add items through the vent hole when blending hot ingredients.



CAUTION: Do not use any apparatus or utensil other than the tamper to push ingredients toward the blade. The tamper is specifically designed not to come in contact with the blade. Spatulas, spoons and other tools are long enough to reach the blade, which may result in damage to the machine, damage to property, and possible injury.



10

When you have reached your desired consistency, pause/stop the appliance by pressing **POWER** ⚡ or the speed you selected and wait for the blades to stop turning. The unit will enter idle-mode. The **POWER** ⚡ button will remain illuminated.



WARNING: Blades are sharp. Never insert your hands into the pitcher.

11 Press **POWER** ⚡ to turn off the unit completely.



12

Twist pitcher counterclockwise and lift off the motor base. Pour and enjoy!

NutriBullet® cup assembly & use.

- 1 Review all warning and caution statements in the Important Safeguards section (pg 3-9) before proceeding to Step 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table.



3

Add ingredients to the NutriBullet® cup.

NOTE: Do not overfill! To avoid leakage, do not add ingredients beyond the MAX line.



4

Twist the easy-twist extractor blade onto the cup until tightly sealed.



WARNING: Handle the easy-twist extractor blade assembly with care, as the blades are sharp.

Never leave the appliance unattended while in use.

NEVER BLEND HOT INGREDIENTS, as doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of personal injury and/or property damage.

5



Plug the power cord into an electrical outlet and press **POWER** ⏪ to turn on the blender.

6



Turn the cup upside down and place it onto the motor base, gently turning the cup clockwise to lock into the motor base.



7

To start blending, select a speed or the **EXTRACT** program on the blending control panel. This program will turn off automatically. Buttons will illuminate while in use.

NOTE: Proceed to the blending control panel chart on page 20 for speed definitions.



8

When you have reached your desired consistency, pause/stop the appliance by pressing **POWER** ⏪ or the speed you selected and wait for the blades to stop turning. The unit will enter idle-mode. The **POWER** ⏪ button will remain illuminated.

NOTE: speeds will automatically shut off after 60 seconds.

- 9 Press **POWER** ⏪ to turn off the unit completely.



10

Unlock the assembly by gently twisting the cup counterclockwise. You will hear a click. Enjoy!

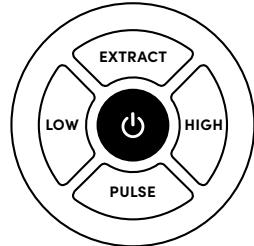
NOTE: Blending should not require longer than one minute to yield smooth and creamy results.



CAUTION

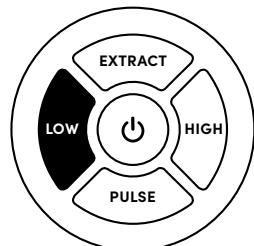
Do not remove the easy-twist extractor blade from the NutriBullet® cup until blending has completely ceased. Do not use the easy-twist extractor blade as a storage lid for your cup. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. When storing contents in the cup, use plastic wrap or foil to seal your container. Always point contents away from your body when unsealing.

Blending control panel.



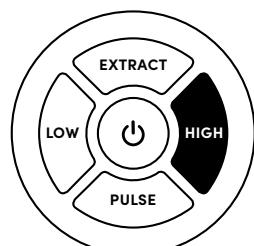
TURNING ON/OFF

The power button actuates the master power of the appliance. When pressed, this button lights up to indicate the motor is powered on, and the other functions can be used. Always turn the master power off and unplug the unit when the machine is not in use.



LOW SPEED

Use to mix thin batter, gravies, marinades; scramble eggs; process cooked foods and uncooked fruits.



HIGH SPEED

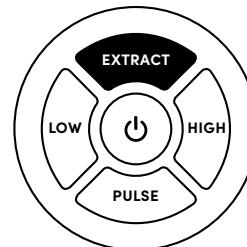
Use to liquefy thick mixtures and blend frozen fruits and vegetables.



WARNING!

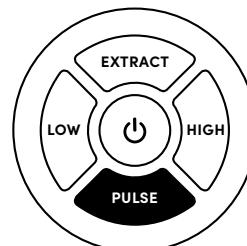
NEVER BLEND HOT INGREDIENTS IN ANY SEALED NUTRIBULLET® CUP.

Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of personal injury or property damage. Hot items should only be blended in the pitcher using proper safeguards.



THE EXTRACT PROGRAM

Use to break down whole fruits, vegetables, and ice into nutrient-rich smoothies. This button will activate a run cycle that shuts off automatically.



PULSE

Use to control chopping and processing.

⚠ **WARNING: DO NOT** use this setting with hot ingredients!

How to use the blending control panel.

LOW OR HIGH

Select a speed and press once to turn on. The button will illuminate. To pause/stop the unit, press the button a second time — it will de-illuminate — or press **POWER ⏹**. While in the idle-mode, the **POWER ⏹** button will remain lit. To fully power down after pausing, press **POWER ⏹** and unplug the unit.

NOTE: If using the pitcher, speeds will run until paused/stopped. If using the NutriBullet® cups, speeds will automatically shut off after 60 seconds.

THE EXTRACT PROGRAM

Press the **EXTRACT** button and the NutriBullet® Select will do the work for you. This program automatically stops at the end of its cycle. To pause or stop the blender, press **EXTRACT** again or **POWER ⏹**.

PULSE

Press and release the **PULSE** button to chop ingredients. If you hold this button down, it will continue to run until you release it.

Care & maintenance.

Cleaning the NutriBullet® Select is easy. The pitcher is dishwasher-safe while the cups and to-go lids are **TOP RACK** dishwasher-safe. The easy-twist extractor blade and motor base can be quickly hand-washed with soap and water. Read on for best practices.

Here's how to clean the NutriBullet®:

STEP 1:

The most important thing – **ALWAYS POWER OFF THE UNIT** and **UNPLUG** the motor base from the power outlet when it is not in use. Do not attempt to handle the appliance until all parts have stopped moving! This includes during assembly and disassembly, while changing accessories during cleaning, and any time you leave the machine unattended.

STEP 2:

Detach the NutriBullet® cup / easy-twist extractor blade or pitcher from the motor base.

STEP 3:

Clean the individual components (motor base, easy-twist extractor blade, NutriBullet® cups, or pitcher) as recommended in this section.

MOTOR BASE:

- To avoid risk of injury, **NEVER** attempt to clean the actuator system on the motor base while the NutriBullet® Select is plugged in.
- Do not attempt to remove any pieces from the motor base.
- Use a sponge or dish cloth dampened with warm soapy water to wipe down the motor base until clean.
- If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it's clean.
- To clean leakage residue from the motor base, wipe with a damp sponge and warm water.
- If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it's clean.



WARNING: Never submerge the motor base in water.

EASY-TWIST EXTRACTOR BLADE:

- Blades are sharp! Handle the easy-twist extractor blade with care when cleaning! It is best to clean blades immediately after use to reduce buildup of residue. If food particles get stuck, use a small brush or sponge to target and dislodge them.
- **Do not remove any components of the easy-twist extractor blade;** this can result in permanent damage to the blade, resulting in leakage when blending. If, over time, the easy-twist extractor blade becomes loose or damaged, you may order a new easy-twist extractor blade at nutribullet.com or contact customer service.
- Dry the easy-twist extractor blade completely after every use.
- Regularly check the condition of the bottom of the blade for cracking or breakage. If damaged, replace easy-twist extractor blade immediately to prevent possible personal injury.

NUTRIBULLET® CUPS & TO-GO LIDS:

These items are **TOP RACK** dishwasher-safe. We recommend rinsing and briefly scrubbing them with a dish brush to remove any remaining debris before placing in the dishwasher. **NEVER** use the sanitize cycle to wash the cups – heat this high can warp the plastic.

NUTRIBULLET® PITCHER:

- The pitcher is dishwasher-safe. We recommend rinsing and briefly scrubbing it with a dish brush to remove any remaining debris before placing in the dishwasher. **NEVER** use the sanitize cycle to wash the pitcher – heat this high can warp the plastic.
- If preferred, hand-wash the pitcher with soap and water. Stuck-on ingredients might require extra scrubbing from a dish brush or sponge.
- Regularly check the structure of the pitcher and twisting threads for cracking, crazing, or breakage. If damaged, replace immediately to prevent possible personal injury.

- NEVER USE A PITCHER THAT DOES NOT PROPERLY ALIGN WITH THE BLADE.** Doing so may cause the pitcher and motor base to separate, exposing the blade assembly and potentially causing severe personal injury.

TAMPER

- Always hand-wash the tamper with soap and water. Stuck-on ingredients might require extra scrubbing from a dish brush or sponge.

STUBBORN CLEAN UP:

If ingredients get stuck to the NutriBullet® cups, easy-twist extractor blades, or pitcher, here's an easy cleanup solution: fill the vessel with room temperature (21°C/70°F or less) water to its MAX line and add 1-2 drops of dish soap. For cups,

twist on the easy-twist extractor blade, and blend on the motor base for 20-30 seconds. For the pitcher, attach lid and blend on the motor base for the same amount of time, 20-30 seconds. This should loosen debris enough to scrub away with soap and water.

How to store:

Store the NutriBullet® Select upright with the pitcher lid secured on top. Do not place anything on top of the pitcher lid. Store remaining pieces in a safe place where they will not be damaged and won't cause harm.



WARNING: NEVER store the easy-twist extractor blade on the motor base without a NutriBullet® cup or the pitcher attached as the exposed blades pose a serious laceration hazard.

NutriBullet® Select one-year limited warranty.

LIMITED WARRANTY FOR NUTRIBULLET®

NutriBullet's limited warranty obligations are confined to the terms set forth below:

NutriBullet, LLC ("NutriBullet") warrants this NutriBullet® against defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of original retail purchase. This limited warranty is valid only in the country in which the product is purchased and comes with the product at no extra charge, however shipping and processing fees will be incurred for returns, replacements and or refunds.

If a defect exists, and NutriBullet® is obligated under this limited warranty, at its option NutriBullet® will (1) repair the product at no charge, using new or refurbished replacement parts, (2) exchange the product with a product that is new or that has been manufactured from new or serviceable used parts and is at least functionally

equivalent to the original product, or (3) refund the purchase price of the product. A replacement product assumes the remaining warranty of the original product. A repaired product has a one-year warranty from the date of repair. When a product or part is exchanged, any replacement item becomes your property and the replaced item becomes NutriBullet's property. When a refund is given, your product becomes NutriBullet's property.

OBTAINING WARRANTY SERVICE

For limited warranty service, simply call our customer service department at 1-800-523-5993 or contact us via email from our website at nutribullet.com, simply click the contact us link, fill out and submit the customer contact form and we will be glad to help you. When you contact our customer service department you will be asked for your name, address, telephone number and to provide proof of

Replacement parts.

To order additional parts and accessories, please visit our website at nutribullet.com/shop/accessories or feel free to contact customer service: 1.800.523.5993.

the original purchase (receipt) containing a description of the product(s), purchase date, and the appropriate NutriBullet® serial number(s). Before you send your product for limited warranty service please make sure to keep a copy of all relevant documents for your files (receipt, etc.). It is always recommended to purchase product insurance and tracking services when sending your product for service. Remember, shipping and processing fees will be incurred and are not covered by the one-year limited warranty.

EXCLUSIONS & LIMITATIONS

This NutriBullet® One-Year Limited Warranty applies only to NutriBullet® products distributed by or for NutriBullet® that can be identified by the "NutriBullet" trademark, trade name, logo and bar code. NutriBullet® Select One-Year Limited Warranty does not apply to any other products that may appear to be authentic, but were not distributed/sold by NutriBullet, LLC.

Normal wear and tear is not covered by this limited warranty.

This limited warranty applies to consumer use only, and

is void when the product is used in a commercial or institutional setting.

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser and is not transferable. In addition, proof of purchase must be demonstrated.

Repair or replacement of the product (or, if repair or replacement is not feasible, a refund of the purchase price) is the exclusive remedy of the consumer under this limited warranty. NutriBullet, LLC shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of this limited warranty or any implied warranty on this product.

This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. NutriBullet® is not liable for any damage to products not covered by this warranty (e.g., cups, book, User Guide).

This limited warranty does not apply: (a) to damage caused by accident, abuse, misuse, or misapplication; (b) to damage caused by improper maintenance (including unauthorized parts service); (c) to a product or a part that

has been modified in any way; (d) if any NutriBullet® serial number or trademark has been removed or defaced; and or (e) if the product has been used with an adapter/converter.

THIS LIMITED WARRANTY AND THE REMEDIES SET FORTH ABOVE ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, REMEDIES AND CONDITIONS, WHETHER ORAL OR WRITTEN, EXPRESS OR IMPLIED. NUTRIBULLET® SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IF NUTRIBULLET CANNOT LAWFULLY DISCLAIM IMPLIED WARRANTIES UNDER THIS LIMITED WARRANTY, ALL SUCH WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

No NutriBullet® reseller, agent, or employee is authorized to make any modification to this warranty.

NUTRIBULLET IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES

RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY. NUTRIBULLET® SPECIFICALLY DOES NOT REPRESENT THAT IT WILL BE ABLE TO REPAIR ANY PRODUCT UNDER THIS LIMITED WARRANTY.

Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or exclusions or limitations on the duration of implied warranties or conditions, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary by state or province.

Warranty registration.

Please visit [nutribullet.com/
warranty-registration](http://nutribullet.com/warranty-registration) or call
1.800.523.5993 to register your
new NutriBullet® Select. You will
be asked to enter the **Serial
Number*** of your product, along
with the purchase date and
place of purchase.

The registration will enable us
to contact you in the unlikely
event of product safety
notification. By registering
your product you
acknowledge to have read
and understood the
instructions for use, and
warnings set forth in the
accompanying instructions.



1.800.523.5993 | nutribullet.com

NutriBullet, LLC | www.nutribullet.com | All rights reserved.

NutriBullet and the NutriBullet logo are trademarks of CapBran Holdings, LLC registered in the U.S.A. and worldwide.

The 1000 watt rating of this appliance was obtained by using the 32oz cup with Blade Holder Assembly and 100g of beef with tendon at max speed for 15 seconds.

Illustrations may differ from the actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

191025_NB50200

nutribullet.
SELECT



Guide de l'usager.

Précautions importantes.

Avertissement! Afin d'éviter tout risque de blessure sérieuse, veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre NutriBullet®. Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, les précautions sécuritaires de base doivent toujours être suivies, y compris l'importante information suivante.

Conservez ces instructions! ● POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INFORMATION GÉNÉRALE DE SÉCURITÉ

- Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation par ou près des enfants. Tenez le câble d'alimentation éloigné des enfants. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec.

- NE LAISSEZ JAMAIS LE NUTRIBULLET® SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION.**
- NE UTILISER PAS À L'EXTÉRIEUR.**
- DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE NUTRIBULLET® S'IL N'EST PAS UTILISÉ.**

SÉCURITÉ DE CHALEUR ET DE PRESSION

- Portez toujours un soi et une attention extrêmes en utilisant des ingrédients chauds dans tout produit de

mélange car le frottement des lames tournantes (au cours du processus de mélange), combiné à l'énergie thermique des ingrédients chauffés, peut générer une situation dangereuse si elle n'est pas contrôlée adéquatement.

Procédez avec une prudence accrue en mélangeant les liquides chauds dans le pichet.

N'allumez jamais sans insérer et verrouiller le bouchon ventilé dans le couvercle du pichet car les ingrédients peuvent éclabousser et, s'ils sont chauds ou tièdes, peuvent causer des dommages thermiques corporels ou matériels.

WARNING!

De la vapeur et des ingrédients éclaboussés peuvent s'échapper par le couvercle du pichet, pouvant ébouillanter ou brûler l'utilisateur. **Ne mélangez JAMAIS des liquides chauds dans votre pichet sans que le bouchon ventilé soit inséré et verrouillé dans le couvercle du pichet et fixé.** Le bouchon ventilé permet à la vapeur et à la pression de s'échapper tout en préservant des éclaboussures excessives.

Lors du mélange de liquides chauds, ajoutez les ingrédients liquides et solides sous leur ligne MAX respective. Fixez le couvercle du pichet avec le bouchon ventilé inséré et verrouillé. Appuyez sur **POWER** ⚡ et commencez à mélanger au réglage **LOW**. Une fois les ingrédients intégrés, vous pouvez augmenter la vitesse au besoin.

Si le NutriBullet® mélange plus d'une minute, le frottement des lames peut faire surchauffer les ingrédients et générer une pression à l'intérieur du contenant. Si un contenant de mélange devient chaud au toucher, éteignez la machine et laissez le contenant se refroidir complètement avant de l'ouvrir avec soin, pointé en direction opposée à votre

WARNING!

corps afin d'éviter toute blessure.

Ne mélangez jamais de liquides gazéifiés, réactifs ou effervescents (par ex. bicarbonate de soude, poudre à pâte, vinaigre, acide citrique, levure, etc.). La pression des gaz dégagés pourrait créer l'explosion ou la séparation d'un contenant de mélange, entraînant d'éventuels dommages corporels ou matériels.

SÉCURITÉ DES LAMES

Ne rangez jamais une lame d'extraction facile à tourner dans la base moteur mais non reliée à un pichet NutriBullet®.

Une lame exposée pourrait présenter un risque de lacération.

WARNING!

Les lames sont coupantes! Maniez toute lame prudemment. Afin d'éviter toute lacération, ne manipulez ou ne touchez pas le fil de la lame.

ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES!

Éloignez vos mains et vos ustensiles des lames lorsque vous mélangez de la nourriture afin de réduire le risque de blessure grave.

- AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE DOMMAGES CORPORELS OU MATÉRIELS,** assurez-vous que la lame d'extraction facile à tourner est tournée de manière sécuritaire (serrée à la main) sur la tasse NutriBullet® avant de la placer sur la base moteur et d'utiliser le NutriBullet® Select. Assurez-vous que la lame d'extraction facile à tourner est bien alignée avant de la placer sur la base moteur et d'utiliser le NutriBullet® Select.

- Après avoir mélangé, tournez l'assemblage contenant de mélange puissant et lame d'extraction facile à tourner de la base moteur jusqu'à ce que le moteur s'arrête complètement et que l'appareil s'éteigne. Enlever le contenant du mélange de l'appareil avant son arrêt complet pourrait endommager la bride ou l'engrenage du moteur de la lame d'extraction facile à tourner.

N'utiliser jamais le NutriBullet® Select sans ajouter de liquide; cela pourrait endommager les lames.

- L'action cyclonique® du NutriBullet® Select nécessite l'utilisation de liquides pour faire des smoothies et autres nombreuses recettes nutritives. Le NutriBullet® Select n'est pas conçu pour utilisation sans liquides ou comme broyeur à glace. **AJOUTEZ TOUJOURS DU LIQUIDE à votre recette.**

Select n'est pas conçu pour utilisation sans liquides ou comme broyeur à glace. **AJOUTEZ TOUJOURS DU LIQUIDE à votre recette.**

- N'UTILISEZ PAS** la lame d'extraction facile à tourner pour broyer des éléments secs tels que des grains, céréales ou café car ceci pourrait endommager le moteur ou la lame d'extraction facile à tourner.
- Nous recommandons le remplacement de votre lame d'extraction facile à tourner à tous les 6 mois (selon l'utilisation) ou au besoin pour un rendement optimal.

SÉCURITÉ DU PICHE

WARNING!

Assurez-vous que la lame d'extraction facile à tourner est fixée solidement à la base du pichet avant de mélanger. Omettre d'aligner adéquatement la lame et l'attachement du pichet peut entraîner une fuite de liquide par la base, amenant éventuellement la séparation des composants au cours du mélange. Ceci peut entraîner des dommages à la machine, matériels et corporels.

- Dans les recettes qui exigent que certains ingrédients soient incorporés au cours du mélange, ajoutez d'abord les ingrédients de base, scellez le couvercle du pichet

avec le bouchon ventillé installé et commencez à mélanger. Une fois ces ingrédients bien mélangés, dévissez le bouchon ventillé et versez ou déposez avec précaution les ingrédients dans le mélange.

- Si vous devez pousser des ingrédients pus près de la lame, **UTILISEZ SEULEMENT LE POUSSOIR FOURNI** avec le NutriBullet® Select. N'utilisez **PAS** d'ustensile ou appareil autre que le poussoir pour pousser des ingrédients vers la lame. Le poussoir est spécifiquement conçu pour ne pas entrer en contact avec la lame. Les spatules, cuillers et autres outils peuvent toucher la lame, ce qui peut entraîner des dommages à la machine, matériels et possiblement corporels.

- **N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS OU AUCUNE PARTIE DE VOTRE MAIN POUR POUSSER DES INGRÉDIENTS VERS LA LAME.** Utilisez seulement le poussoir fourni.

N'oubliez pas d'exercer une prudence accrue en mélangeant des liquides ou des ingrédients chauds dans le pichet.

- Des éclaboussures ou de la vapeur échappée peuvent causer des brûlures ou des dommages matériels.

- Ne remplissez pas le contenant au-dessus des lignes de capacité maximales pour les ingrédients liquides et solides.
- Commencez toujours le mélange d'ingrédients chauds sur le réglage **LOW**.
- Eloignez vos mains et votre peau exposée de l'ouverture du couvercle pour prévenir des brûlures éventuelles.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

WARNING!

- N'utilisez pas ce produit dans des endroits qui ont des caractéristiques ou des types de fiche différents. N'utilisez avec aucun type d'adaptateur de fiche ou de convertisseur de voltage car ceux-ci peuvent causer des courts-circuits, incendies, chocs électriques, dommages personnels ou au produit.
- L'utilisation d'attachments, tels que des bocaux de mise en conserve, n'est pas recommandée et peut causer des incendies, chocs électriques, dommages personnels ou au produit et elle annule la garantie du produit.
 - Pour éviter le risque de choc électrique, ne plongez jamais le fil, la fiche ou la base moteur du NutriBullet® Select dans l'eau ou d'autres liquides. Cessez l'utilisation si le fil, la fiche ou la base moteur est endommagé.

- **ÉTEIGNEZ** toujours en **DÉBRANCHANT** le NutriBullet® Select quand il n'est pas utilisé ou **AVANT** l'assemblage, le démontage, le changement d'accessoires et le nettoyage. N'essayez pas de manipuler le NutriBullet® Select avant que toutes les pièces n'aient cessé de bouger.

- Ne laissez pas le fil pendre en bas du rebord de la table ou du comptoir. Il ne faut pas tirer ni tordre ni endommager le fil d'alimentation. Ne laissez pas le fil toucher à des surfaces chaudes, y compris le poêle.

- Si le moteur cesse de fonctionner, débranchez la base moteur et laissez-la refroidir durant au moins 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau. Le NutriBullet® Select a un disjoncteur interne qui éteint le moteur en cas de surchauffe. Le disjoncteur thermique se réinitialise quand l'appareil est débranché et le disjoncteur thermique se refroidit suffisamment.

INFORMATION SUR LA FICHE POLARISÉE :

- Cet appareil comporte des marques sur la fiche. La fiche d'attachment ou le fil complet n'est pas convenable au remplacement. En cas de dommage, l'appareil est remplacé.

- Votre NutriBullet® Select est doté d'une fiche polarisée (une branche plus large que l'autre) afin de réduire le risque de choc électrique. Cette fiche s'insère correctement d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié.
- Pour votre sécurité, ne modifiez pas la fiche ou la base moteur d'aucune manière. Ceci augmente le risque de blessure et annule la garantie du produit.

SÉCURITÉ DU CHAUFFAGE SUR LE DESSUS DU POËLE

WARNING!

Pour réchauffer des éléments mélangés à la température de la pièce ou moins (21° C ou 70° F ou moins), transférez le mélange dans un chaudron pour le réchauffer. Utilisez un thermomètre pour tester la température interne des ingrédients cuits. Ils peuvent sembler frais au toucher mais quand même être chauds à l'intérieur.

Le NutriBullet® Select n'est pas conçu pour usage sur le dessus du poêle. Ne placez pas la base moteur ou tout autre accessoire NutriBullet® sur le poêle ou au micro-ondes ou dans l'eau bouillante. Vous pourriez endommager l'accessoire.

AVERTISSEMENTS QUANT À LA VENTILATION

WARNING: Afin de prévenir tout risque d'incendie, les ouvertures de la base d'énergie (sous la base moteur) doit être libre de poussière et de charpie et n'être jamais obstruée par des produits inflammables tels que journaux, nappes, napperons ou autres matériaux semblables.

- **ATTENTION!** Utilisez toujours le NutriBullet® Select sur une surface plane en laissant un espace libre sous et tout autour de la base moteur afin de permettre une circulation d'air appropriée. Il y a des orifices de ventilation sur le dessous du produit dans le but d'assurer un fonctionnement fiable du moteur et de prévenir la surchauffe.

SÉCURITÉ MÉDICALE

- L'information contenue dans le présent guide de l'usager et dans le guide de recettes n'est pas conçue pour remplacer l'opinion de votre médecin. Consultez toujours votre médecin concernant les préoccupations de santé et de nutrition.

INTERACTIONS MÉDICAMENTEUSES :

- Si vous prenez des médicaments, surtout des médicaments pour baisser le taux de cholestérol,

des anticoagulants, des régulateurs de tension artérielle, des tranquillisants ou des antidépresseurs, veuillez vérifier avec votre médecin avant d'essayer aucune recette contenue dans ce guide ou dans le guide de recettes.

- Évitez de mélanger les pépins et les noyaux suivants dans le NutriBullet® Select car ils contiennent un produit chimique reconnu comme dégageant du cyanure lors de la digestion : pépins de pommes, noyaux de cerises, de prunes, de pêches et d'abricots. Les noyaux des fruits peuvent aussi endommager le pichet.

INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR UNE UTILISATION APPROPRIÉE

- Ne placez aucune pièce du NutriBullet® Select dans un four micro-ondes, un four ou sur le dessus d'un poêle et ne la plongez pas dans l'eau bouillante car cela pourrait endommager la pièce.
- **POUR ÉVITER LES FUITES, NE REMPLISSEZ PAS TROP LES CONTENANTS!** Le pichet est marqué de deux lignes MAX : une pour les ingrédients solides (ligne plus élevée) et une pour les ingrédients liquides (ligne plus basse). Quand vous remplissez les

contenants de mélange, assurez-vous que vos ingrédients ne dépassent pas la ligne MAX. Dépasser la ligne MAX pourrait entraîner des fuites et une pressurisation dangereuse.

- Les contenants à mélange et la lame d'extraction facile à tourner sont propres à votre NutriBullet® Select. L'utilisation de pièces incompatibles (des pièces d'autres modèles) pourrait endommager votre NutriBullet® Select ou créer des risques sécuritaires. Lors de la commande de pièces de rechange (pichet, lames d'extraction faciles à tourner) sur nutribullet.com ou par le service à la clientèle, veuillez préciser le type de machine pour être certain(e) de recevoir des pièces compatibles à votre appareil.
- Inspectez périodiquement tous les composants NutriBullet® Select pour tout dommage ou usure qui pourrait en altérer le fonctionnement ou présenter un risque électrique. Assurez-vous que le fil et la fiche sont intacts. Cessez l'utilisation des contenants de mélange et remplacez-les si vous détectez des fissures, une opacification ou des dommages au plastique. Assurez-vous que les lames tournent librement et que

la structure est intacte. Assurez-vous que la base moteur est sans obstruction et propre. Suivez l'entretien recommandé dans le guide de l'usager et n'utilisez jamais votre NutriBullet® Select avec des composants endommagés. Si votre NutriBullet® Select fonctionne mal de quelque manière, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le service à la clientèle au **1-800-523-5993**. Vous pouvez acheter des pichets et des lames d'extraction faciles à tourner au **nutribullet.com** ou en contactant le service à la clientèle.

! Conservez ces instructions!

Si vous avez des commentaires, des questions ou des préoccupations, visitez le **nutribullet.com**.

Ou bien,appelez le service à la clientèle au **1-800-523-5993**.

Table des matières.



- 42 Contenu**
- 43 Guide d'assemblage**
- 44 Pour commander**
 - 44 Guide de sécurité
 - 44 Assemblage & utilisation du pichet
- 48 Panneau de contrôle du mélange**
 - 49 Comment utiliser le panneau de contrôle du mélangeur
- 50 Soin et entretien**
 - 50 Comment nettoyer le NutriBullet®
 - 52 Rangement
- 52 Pièces de rechange**
- 53 Garantie NutriBullet® Select Limitée d'une année**
- 56 Enregistrement de la garantie**

Nous vous remercions d'avoir acheté le mélangeur NutriBullet® Select.

Contenu.



pichet mélangeur d'une capacité de 900ml



couvercle pour pichet avec bouchon ventilé



base moteur

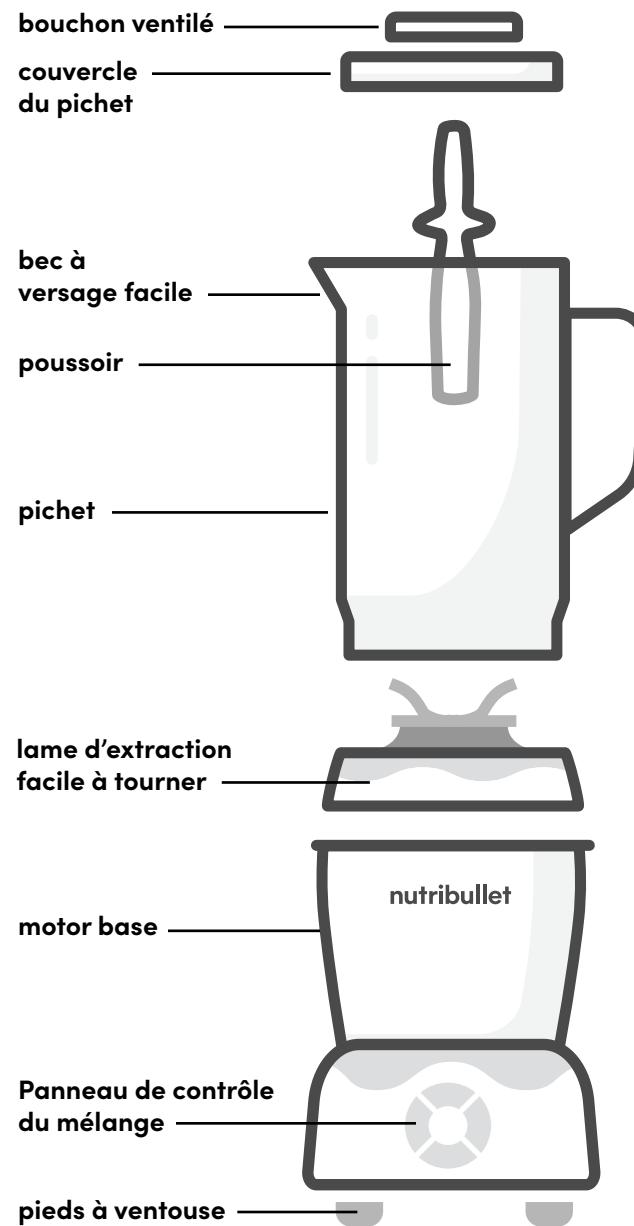


lame d'extraction facile à tourner



poussoir

Guide d'assemblage.



Pour commencer.

VEUILLEZ GARDER CES PRÉCAUTIONS IMPORTANTES À L'ESPRIT EN UTILISANT L'APPAREIL:

- Assurez-vous que la base est branchée avant l'utilisation.
- N'essayez PAS d'utiliser le bol sur l'appareil sans fixer le couvercle du bol et le bouchon ventilé.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide.
- Les accessoires de l'appareil ne sont pas conçus pour aller au micro-ondes car cela pourrait endommager les accessoires.
- Ne laissez jamais** l'appareil sans surveillance durant son utilisation.

Soyez très prudent en mélangeant des liquides chauds dans le pichet.



De la vapeur et des éclaboussures peuvent de s'échapper par le bouchon ventilé, causant échaudage ou brûlures. Ne mélangez JAMAIS des liquides chauds dans le bol sans fixer le couvercle du bol et le bouchon ventilé. Le bouchon ventilé est ventilé pour permettre à la vapeur et à la pression de se relâcher tout en prévenant les éclaboussures excessives. **Ne mélangez JAMAIS de liquides chauds dans vos tasses NutriBullet ou dans tout autre contenant scellé.**

Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ajoutez les ingrédients liquides dans votre bol sous leur ligne MAX respective. Fixez le couvercle du bol et insérez le bouchon ventilé. Appuyez sur l'icône POWER ⚡ et commencez à mélanger sur le réglage LOW. Une fois les ingrédients intégrés et la mixture lisse (pas d'éclaboussure), augmentez la vitesse au besoin.

Assemblage et utilisation du pichet.

- Relisez tous les avertissements et les précautions dans la section des Précautions importantes (pages 3 à 9) et à la page précédente avant de procéder à l'étape 2.



- Placez la base moteur sur une surface propre, sèche et plane telle qu'un comptoir ou une table.



3

Faites tourner la lame d'extraction facile à tourner sur la base du pichet et assurez-vous que les composants soient bien alignés et fixés solidement.



4

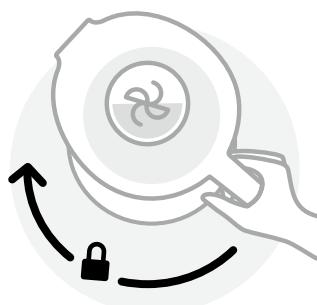
Ajoutez les ingrédients au pichet en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne MAX.

REMARQUE : Le pichet à mélanger comporte deux lignes MAX : une pour les ingrédients solides (ligne plus élevée) et une pour les ingrédients liquides (ligne plus basse). Assurez-vous de ne pas dépasser les lignes MAX respectives en remplissant le mélangeur.



5

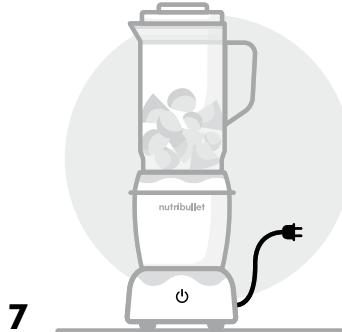
Placez le couvercle du pichet avec le bouchon ventilé fixé au bol et assurez-vous qu'il soit aligné avec la poignée du pichet.



6

Placez le bol sur la base moteur et tournez-le délicatement dans le sens horaire pour qu'il se verrouille en place. Le clic vous indique qu'il est verrouillé et prêt à mélanger.

REMARQUE : Si vous êtes gaucher, placez la poignée tournée vers le centre du panneau de commande du mélangeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. du mélangeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.



7

Branchez le fil d'alimentation dans une prise électrique et appuyez sur **POWER ⚡** pour allumer le mélangeur.



8

Pour mélanger, sélectionnez une vitesse ou le programme **EXTRACT** sur le panneau de contrôle de mélange. Ce programme s'arrête automatiquement. Les boutons sont illuminés lors de son utilisation.

REMARQUE : Lisez la fiche du panneau de contrôle de mélange en page 18 pour les définitions des vitesses.



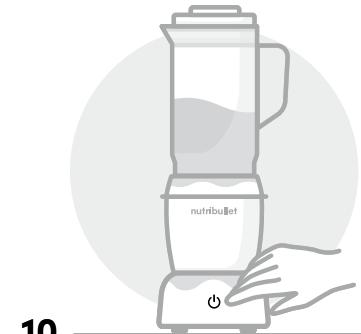
9

Si les ingrédients adhèrent aux côtés du pichet, appuyez sur **POWER ⚡** pour arrêter l'appareil et attendez que la lame cesse de tourner. Enlevez alors le couvercle du bol et utilisez le pousoir pour déloger les ingrédients. Une fois terminé, replacez le couvercle et continuez à mélanger. Si les ingrédients persistent à adhérer, considérez d'ajouter du liquide.

REMARQUE : Si vous devez ajouter des ingrédients supplémentaires en mélangeant, réglez l'appareil à **LOW** et enlevez le bouchon ventillé du couvercle du pichet et laissez le couvercle en place. Ajoutez les ingrédients dans le trou laissez le couvercle et faites suivre du pousoir au besoin. Replacez le bouchon ventillé puis augmentez la vitesse au niveau désiré. N'essayez **PAS** d'ajouter des ingrédients par le trou du bouchon ventillé en mélangeant des ingrédients chauds.



ATTENTION : N'utilisez aucun appareil ou ustensile autre que le pousoir pour pousser des ingrédients vers la lame. Le pousoir est conçu spécifiquement pour ne pas entrer en contact avec la lame. Les spatules, cuillers et autres outils sont assez longs pour atteindre la lame, ce qui peut entraîner des dommages à la machine, de dommages matériels et possiblement corporels.



10

Une fois la consistance désirée atteinte, interrompez ou arrêtez l'appareil en appuyant sur **POWER ⚡** ou sur la vitesse sélectionnée et attendez que les lames cessent de tourner. L'appareil entre en mode veille. Le bouton **POWER ⚡** reste illuminé.



AVERTISSEMENT : Les lames sont coupantes. N'insérez jamais vos doigts dans le pichet.

11

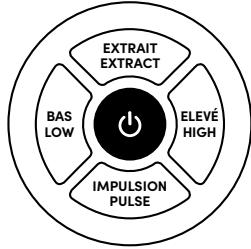
Appuyez sur **POWER ⚡** pour éteindre l'appareil complètement.



12

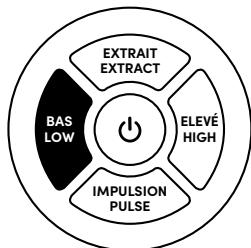
Faites tourner le bol dans le sens antihoraire et soulevez-le de sur la base moteur. Versez et savourez!

Panneau de contrôle du mélange.



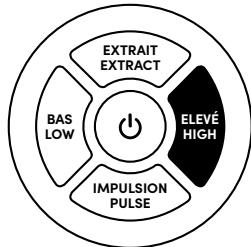
MARCHE/ARRÊT

Le bouton de mise en marche active l'alimentation principale de l'appareil. Une pression allume le bouton pour indiquer que l'appareil est sous tension et que les autres fonctions peuvent être utilisées. Éteignez toujours l'alimentation principale et débranchez l'appareil quand il ne sert pas.



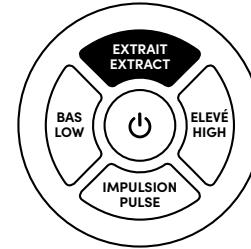
BASSE VITESSE

Utilisez-la pour mélanger des pâtes crémeuses et des marinades, pour brouiller des œufs, pour traiter des mets cuits et des fruits crus.



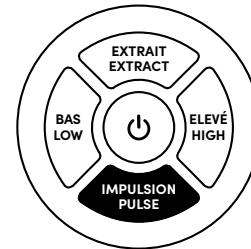
HAUTE VITESSE

Pour liquéfier des mixtures épaisse; pour extraire des fruits et légumes pour des smoothies; mélanger des laits fouettés et des cocktails; pour broyer des noix.



LE PROGRAMME D'EXTRACTION

Utilisé pour broyer des fruits et légumes entiers et des glaçons pour en faire des smoothies riches en nutriments. Le programme mélange, pulse et fait le travail à votre place! Il s'éteint automatiquement quand c'est terminé.



PULSER

Utilisé pour contrôler la découpe et le traitement.

AVERTISSEMENT :
N'utiliser PAS ce réglage avec des ingrédients chauds qui pourraient éclabousser.

Comment utiliser le panneau de contrôle du mélangeur

BASSE OU HAUTE

Sélectionnez une vitesse et appuyez une fois pour la démarrer. Le bouton s'illumine. Pour interrompre ou arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton une deuxième fois; il s'éteint; ou appuyez sur POWER . En mode veille, le bouton POWER reste illuminé. Pour éteindre complètement après une pause, appuyez sur POWER et débranchez l'appareil.

REMARQUE : Si vous utilisez le pichet, les vitesses fonctionnent jusqu'à ce qu'elles soient interrompues ou arrêtées.

LE PROGRAMME D'EXTRACTION

Appuyez sur le bouton EXTRACT et le NutriBullet® Select fait le travail pour vous. Ce programme s'arrête automatiquement à la fin de son cycle. Pour interrompre ou arrêter le mélangeur, appuyez sur EXTRACT encore ou sur POWER .

PULSE

Appuyez sur le bouton PULSE et relâchez-le pour hacher des ingrédients. Si vous maintenez le bouton enfoncé, l'appareil continue de fonctionner jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

Soin et entretien.

Nettoyer le NutriBullet® Select est facile. Le pichet va au lave-vaisselle et les couvercles à emporter vont au **PANIER SUPÉRIEUR** du lave-vaisselle. La lame d'extraction facile à essorer peut être lavée rapidement à l'eau et au savon. Continuez à lire pour les meilleures pratiques.

Voici comment nettoyer le NutriBullet®:

ÉTAPE 1 :

**LE PLUS IMPORTANT :
ÉTEIGNEZ TOUJOURS
L'APPAREIL et DÉBRANCHEZ**
la base moteur de la prise électrique quand il ne sert pas. N'essayez pas de manipuler l'appareil avant que toutes les parties n'aient cessé de bouger! Ceci comprend l'assemblage et le démontage, changer les accessoires, durant le nettoyage et chaque fois que vous laissez l'appareil sans surveillance.

ÉTAPE 2 :

Détachez le pichet NutriBullet® et la lame d'extraction facile à tourner de la base moteur.

ÉTAPE 3 :

Nettoyez les composants individuels (moteur base, lame d'extraction facile à tourner, pichet) tel que recommandé dans la présente section.

BASE MOTEUR:

- Pour éviter tout risque de blessure, n'essayez **JAMAIS** de nettoyer le système des actuateurs sur la base moteur quand le NutriBullet® Select est branché.
- N'essayez pas d'enlever des pièces de la base moteur.
- Utilisez une éponge ou un linge à vaisselle humide et de l'eau savonneuse tiède pour essuyer la base moteur jusqu'à ce qu'elle soit propre.
- Vous pouvez utiliser au besoin une petite brosse pour récurer la zone du système des actuateurs pour en assurer la propreté.
- Pour nettoyer les résidus de fuites de la base moteur, essuyez avec une éponge humide et de l'eau tiède.



AVERTISSEMENT : Ne plongez jamais la base moteur dans l'eau.

LAME D'EXTRACTION FACILE À TOURNER

- Les lames sont coupantes! Manipulez la lame d'extraction facile à tourner prudemment durant le nettoyage. Il vaut mieux nettoyer les lames immédiatement après l'usage pour réduire l'accumulation de résidus. Si des particules d'aliments sont coincées, utilisez une petite brosse ou une éponge pour les cibler et les déloger.

- **N'enlevez aucun des composants de la lame d'extraction facile à tourner;** ceci peut causer des dommages permanents à la lame, entraînant ainsi des fuites durant le mélange. Avec le temps, si la lame d'extraction facile à tourner est desserrée ou endommagée, vous pouvez commander une lame d'extraction facile à tourner neuve à nutribullet.com ou contacter le service à la clientèle.
- Asséchez la lame d'extraction facile à tourner complètement après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état du dessous de la lame pour des fissures ou des ruptures. En cas de dommage, remplacez la lame d'extraction facile à

tourner immédiatement afin de prévenir des blessures éventuelles.

PICHET NUTRIBULLET® :

- Le pichet va au lave-vaisselle. Nous recommandons de le rincer et de le récurer brièvement avec une brosse à vaisselle pour enlever tout débris restant avant de le placer au lave-vaisselle. N'utilisez jamais le cycle de désinfection pour laver le bol; une telle chaleur peut déformer le plastique.
- Vous pouvez au choix laver le bol à la main avec de l'eau et du savon. Les ingrédients collés pourraient nécessiter un récrage additionnel avec une brosse à vaisselle ou une éponge.
- Vérifiez régulièrement la structure du bol et des filets pour des fissures, des fendillements ou des ruptures. En cas de dommage, remplacez le bol immédiatement afin de prévenir des blessures éventuelles.
- **N'UTILISEZ JAMAIS DE PICHET NE S'ALIGNANT PAS PARFAITEMENT À LA LAME.** Ceci pourrait

faire séparer le bol et la base moteur, exposant l'assemblage des lames et entraîner des blessures graves éventuelles.

POUSSOIR

- Lavez toujours le pousoir à la main avec de l'eau et du savon. Les ingrédients collés pourraient nécessiter un récurage additionnel avec une brosse à vaisselle ou une éponge.

NETTOYAGE TENACE :

Si des ingrédients restent collés aux lames d'extraction faciles à tourner ou au pichet, voici une solution de nettoyage facile : remplissez le contenant d'eau à la température de la pièce ((21° C ou 70° F ou moins) jusqu'à la ligne MAX et ajouter 1 à 2 gouttes de savon à vaisselle liquide. Posez sur la lame

d'extraction facile à tourner et mélangez sur la base moteur durant 20 à 30 secondes. Ceci devrait détacher les débris assez pour les récurer avec de l'eau et du savon.

Rangement :

Rangez le NutriBullet® Select debout avec le couvercle du bol dessus. Ne placez rien sur le couvercle du bol. Rangez les pièces restantes dans un endroit sécuritaire où ils ne seront pas endommagés et ne pourront pas occasionner de dommages.



AVERTISSEMENT : Ne rangez **JAMAIS** la lame d'extraction facile à tourner sur la base moteur sans une tasse NutriBullet® ou le bol car les lames exposées représentent un risque important de lacération.

Garantie NutriBullet® Select Limitée d'une année.

GARANTIE LIMITÉE DU NUTRIBULLET®

Les obligations quant à la garantie NutriBullet se limitent aux modalités énoncées ci-dessous :

NutriBullet, LLC (« NutriBullet ») garantit cet appareil NutriBullet® contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre pour une période d'un an à partir de la date originelle d'achat au détail. La présente garantie limitée est valide seulement dans le pays où le produit a été acheté et elle vient avec le produit sans frais additionnels. Cependant, des frais d'expédition et de traitement seront encourus pour les retours, remplacements ou remboursements.

En cas de défaut, et NutriBullet® est tenue selon la présente garantie, NutriBullet® aura l'option de (1) réparer le produit sans frais avec des pièces neuves ou réusinées, (2) échanger le produit avec un produit neuf ou fabriqué de pièces neuves ou

usagées utilisables et qui est fonctionnellement équivalent au produit d'origine ou (3) rembourser le prix d'achat du produit. Un produit de remplacement assume la garantie restante du produit d'origine. Un produit réparé comporte une garantie d'un an à partir de la date de la réparation. Lors de l'échange d'un produit ou d'une pièce, tout article de remplacement devient votre propriété et le produit remplacé devient la propriété de NutriBullet®. En cas de remboursement, votre produit devient la propriété de NutriBullet®.

OBTENIR DU SERVICE DE GARANTIE

Pour bénéficier du service de garantie limitée,appelez simplement notre service à la clientèle au 1-800-523-5993 ou contactez-nous via courriel à partir de notre site Web nutribullet.com, cliquez simplement sur le lien « Contactez-nous », remplissez et envoyez le formulaire de

Pièces de rechange.

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site Web au nutribullet.com/shop/accessories ou contacter le service à la clientèle au **1.800.523.5993**.

contact client, et nous serons ravis de vous servir. Lorsque vous contactez le département du service clientèle, on vous demandera votre nom, adresse, numéro de téléphone et de fournir une preuve de l'achat d'origine (reçu) contenant une description du (ou des) appareil(s), la date d'achat et le(s) numéro(s) de série NutriBullet® approprié(s). Avant d'envoyer votre appareil pour des services couverts par la garantie limitée, veillez à conserver une copie de tous les documents pertinents pour vos dossiers (reçu, etc.). Lors de l'envoi de votre appareil pour réparations, nous recommandons toujours que vous souscriviez à une assurance pour l'appareil et des services de suivi. N'oubliez pas que vous encourrez des frais d'envoi et de traitement et qu'ils ne sont pas couverts par la garantie limitée d'un an.

EXCLUSIONS ET LIMITATIONS

La présente Garantie Limitée d'un an NutriBullet® s'applique uniquement aux produits NutriBullet® distribués par ou pour NutriBullet® qui peuvent être identifiés par la marque déposée, le nom commercial, le logo et le code-barres « NutriBullet ». La Garantie Limitée d'Un An NutriBullet® Blender ne s'applique à aucun autre produit pouvant apparaître authentique, mais qui n'aurait pas été distribué / vendu par NutriBullet, LLC.

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

Cette garantie limitée s'applique à l'usage du consommateur uniquement et s'avère nulle commercial ou institutionnel.

Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et n'est pas transférable. En outre, la preuve d'achat doit être démontrée.

La réparation ou le remplacement de l'appareil (ou, si les réparations ou le remplacement s'avèrent impossibles, le remboursement du prix d'achat) constitue le recours exclusif du consommateur au titre de cette garantie limitée. NutriBullet, LLC ne pourra pas être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects résultant d'une violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sur cet appareil.

Cette garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits variant d'un état ou d'une province à l'autre. NutriBullet® ne peut être tenu responsable des dommages causés aux produits non couverts par cette garantie (pichet, livre, Manuel de l'Utilisateur, par exemple).

Cette garantie limitée ne s'applique pas: (a) aux

dommages causés par un accident, un usage abusif, une utilisation impropre ou une application incorrecte; (b) à des dommages causés par un mauvais entretien (y compris une utilisation de pièces non autorisées); (c) à un produit ou à une pièce qui auraient été modifiés de quelque façon; (d) si le numéro de série ou la marque déposée NutriBullet® ont été supprimés ou altérés; et ou (e) si l'appareil a été utilisé avec un adaptateur / convertisseur.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET LES RECOURS ÉNONCÉS CI-DESSUS SONT EXCLUSIFS ET REMPLACENT TOUTES LES AUTRES GARANTIES, RECOURS ET CONDITIONS, QU'ILS SOIENT ORAUX OU ÉCRITS, EXPRIMÉS, EXPRIMÉES OU TACITES. NUTRIBULLET® REJETTE SPÉCIFIQUEMENT TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES SANS EXCEPTION, NOTAMMENT ET SANS LIMITATION, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. SI NUTRIBULLET NE PEUT PAS REJETER DE FAÇON LÉGALE LES GARANTIES IMPLICITES EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, TOUTES CES GARANTIES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE. Aucun

revendeur, agent ou employé NutriBullet® n'est autorisé à modifier la présente garantie.

NUTRIBULLET NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT D'UNE QUELCONQUE VIOLATION DE LA GARANTIE OU CONDITION, OU EN VERTU DE TOUT AUTRE THÉORIE JURIDIQUE; NOTAMMENT, MAIS SANS S'Y LIMITER, À LA PERTE DE PROFITS OCCASIONNÉS PAR DES PÉRIODES D'INACTIVITÉ, DOMMAGES À LA RÉPUTATION, DÉGÂTS SURVENUS, OU REMPLACEMENT D'ÉQUIPEMENT ET DE BIENS. NUTRIBULLET® NE DÉCLARE PAS SPÉCIFIQUEMENT QUE TOUT APPAREIL COUVERT PAR CETTE GARANTIE LIMITÉE POURRA ÊTRE RÉPARÉ.

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

Enregistrement de la garantie.

Veuillez visiter notre site nutribullet.com/warranty-registration ou appeler le numéro **1.800.523.5993** pour enregistrer votre nouveau mélangeur NutriBullet® Blender. On vous demandera de fournir le **Numéro de Série*** de votre produit, ainsi que la date d'achat et le lieu d'achat.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'une notification relative à la sécurité du produit. Par votre enregistrement, vous reconnaîtrez avoir lu et compris le mode d'emploi, et les avertissements énoncés dans les instructions ci-incluses.



Comment trouver le numéro de série sous la base moteur.

1.800.523.5993 | nutribullet.com

NutriBullet, LLC | www.nutribullet.com | Tous droits réservés.

NutriBullet et le logo NutriBullet sont des marques de commerce de CapBran Holdings, LLC enregistrées aux États-Unis et mondialement.

L'étalonnage de 1 000 watts de cet appareil a été obtenu en utilisant la tasse de 32 onces avec l'assemblage du porte-lames et 100 g de bœuf avec tendon à la vitesse maximale pendant 15 secondes.

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tâchons constamment d'améliorer nos produits; les spécifications contenues aux présentes sont sujettes à modification sans préavis.

191030_NB50201C