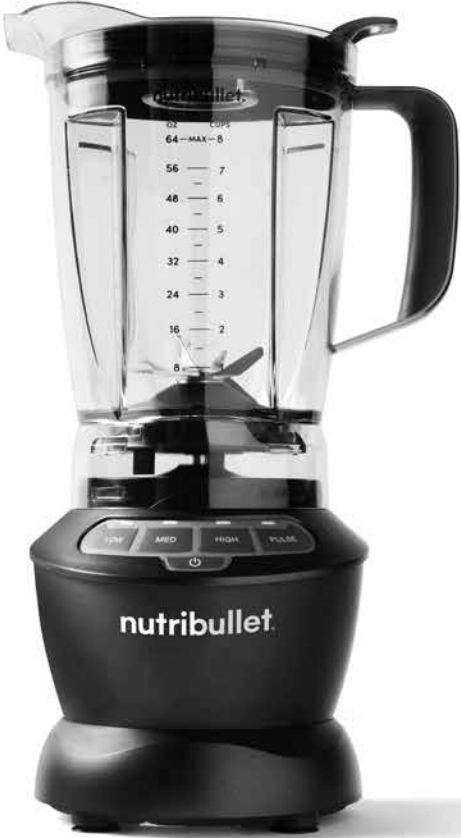


**nutribullet.**  
BLENDER



**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.
- Do not use outdoors.
- **NEVER LEAVE THE NUTRIBULLET® UNATTENDED WHILE IT IS IN USE.**
- **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.

**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 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 attached and locked.** The vented lid cap allows steam and pressure to escape, while guarding against excess splashing.

When blending hot liquids, add liquid and solid ingredients to your pitcher below their respective MAX

**WARNING:** 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 adjust 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

**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.

- After blending, turn the unit off. Wait to remove the pitcher from the motor base until the blades come to a full stop and the unit powers down completely. Taking the vessel off the unit prior to complete power down can cause damage to the blade coupling or motor gear.

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

- The cyclonic action® of your NutriBullet® Blender requires the use of liquids to make smoothies and other nutritious items. The NutriBullet® Blender is not intended to be used without liquids, or as an ice crusher. **ALWAYS ADD LIQUID to your recipe.**
- **DO NOT USE** the NutriBullet® Blender for grinding dry ingredients such as grains, cereal, or coffee, as this may damage the motor and blade.

## PITCHER SAFETY

- Always operate the pitcher with the pitcher lid securely in place.
- 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® Blender configuration. **DO NOT** use any 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 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.

**WARNING:** 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® in water or other liquids. Discontinue use if the cord, plug, or motor base is damaged.
- Always **POWER OFF** and **UNPLUG** the NutriBullet® Blender when it is not in use or **BEFORE** assembling, disassembling, changing accessories, or cleaning. Do not attempt to handle the NutriBullet® Blender 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® Blender 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:

- Your NutriBullet® Blender 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. 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.

- 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.

## STOVE-TOP HEATING SAFETY

WARNING

To heat items that have been blended at room temperature or cooler (21°C/70°F or less), transfer mixture to a stovetop pot to heat. Always use a thermometer to test the internal temperature of cooked ingredients; they may feel cool to the touch, yet still be hot inside.

The NutriBullet® Blender is not intended for use on the stove top. Do not place the motor base or any NutriBullet® accessory on the stove or immerse in boiling water. This may result in damage to the accessory.

## VENTILATION WARNINGS

- To prevent a fire hazard, power base openings

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

- **CAUTION!** Always operate the NutriBullet® Blender 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 the User Guide and 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 user guide or recipe guide.
- Avoid blending the following seeds and pits, 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.

## ADDITIONAL INSTRUCTIONS FOR PROPER USAGE

- Do not place any of the NutriBullet® Blender parts in a microwave, oven, 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 PITCHER!** Your 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. Exceeding either MAX line can result in leakage, and may lead to dangerous pressurization, which can cause the vessel and blade assembly to separate, potentially resulting in personal injury and/or property damage.
- The pitcher is specific to the exact model of NutriBullet® Blender you possess. Use of incompatible parts (parts from other models) may result in damage to your NutriBullet® Blender or create safety hazards. When ordering replacement parts on [nutribullet.com](http://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® Blender 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® Blender with damaged components. If your NutriBullet® Blender 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](http://nutribullet.com) or by contacting customer service.

**! Save these instructions!**

If you have any comments, questions, or concerns, please go to [nutribullet.com](http://nutribullet.com).

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

# Contents.



<b>10</b>	<b>What's included</b>
<b>11</b>	<b>Assembly guide</b>
<b>12</b>	<b>Getting started</b>
12	Safety guide
13	Pitcher assembly & use
<b>16</b>	<b>Blending control panel</b>
17	How to use the blending control panel
<b>18</b>	<b>Care &amp; maintenance</b>
18	How to clean the NutriBullet®
19	How to store
<b>19</b>	<b>Replacement parts</b>
<b>20</b>	<b>NutriBullet® Blender's one-year limited warranty</b>
<b>23</b>	<b>Warranty Registration</b>

# What's included.



1 pitcher with integrated blade



1 pitcher lid with vented lid cap

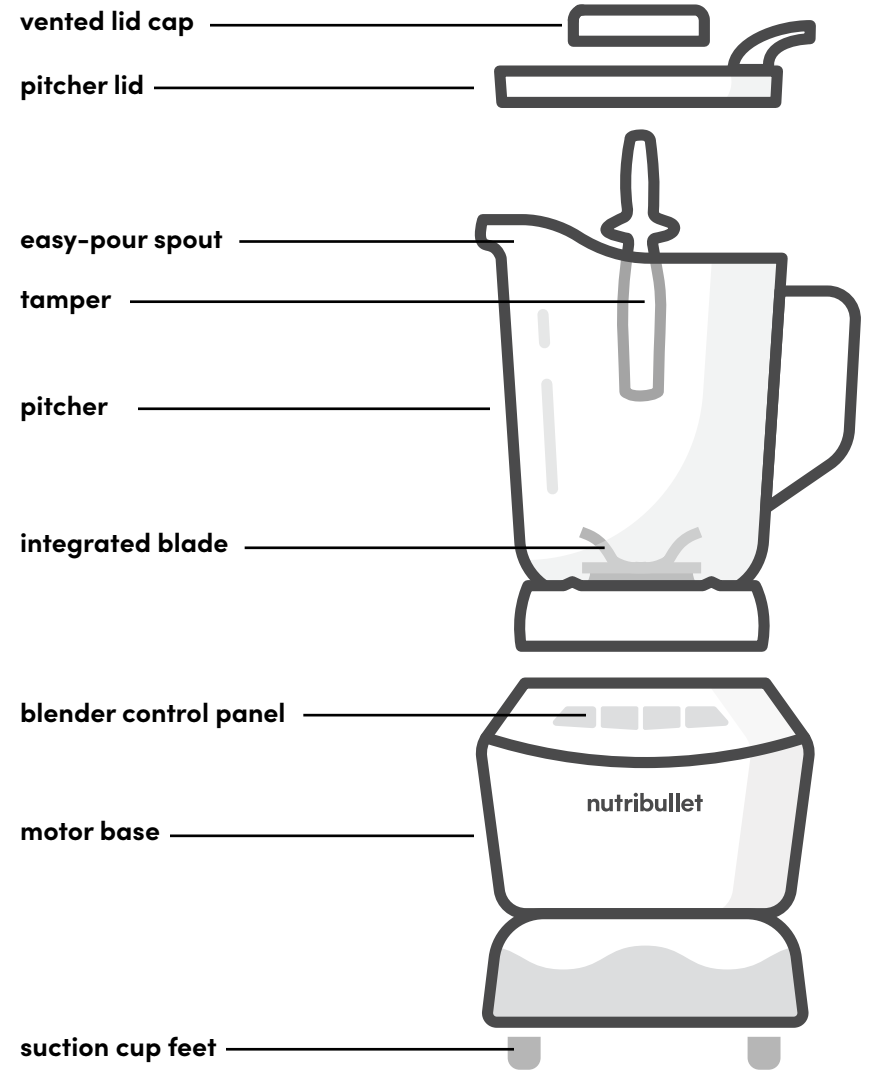


1 motor base



1 tamper

# 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 blender 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.

**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 lid cap attached. The lid cap is ventilated to allow steam and pressure to release, while guarding against excess splashing.

When blending hot liquids, add liquid and solid ingredients to your pitcher below their respective MAX lines. Attach the pitcher lid with the 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.

**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.

- 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.



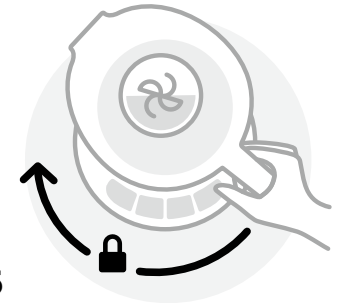
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table.



- 3 Place the pitcher on a clean, dry, level surface. Add the ingredients to the pitcher, making sure they do not exceed the MAX line.



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




- 5 Place the pitcher onto the motor base — handle facing to the right of the blending control panel, never towards the back — 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.

6



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

7



To start blending, select your speed on the blending control panel.

**NOTE:** Proceed to the blending control panel chart on page 16 for speed definitions.


**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 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/or possible injury.



8



If the ingredients stick to the side of the pitcher, stop the appliance by pressing **POWER**  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 a little more liquid.

9



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.

10

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

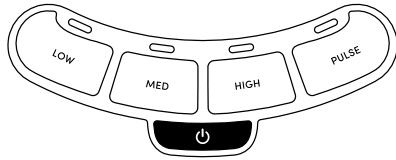
11



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

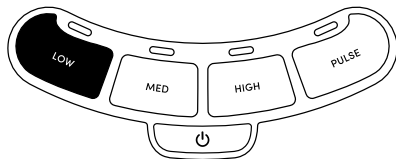


# Blending control panel.



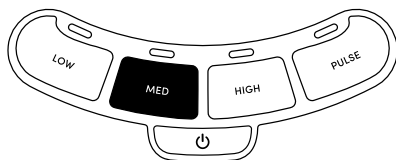
## TURNING ON/OFF

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.



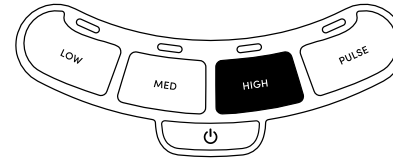
## LOW SPEED

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



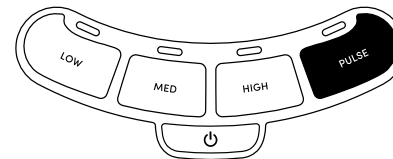
## MEDIUM SPEED

Use to cream soups, mix dips, grind nuts, and blend sauces, spreads, mixed drinks, powdered drinks, and milkshakes.



## HIGH SPEED

Use to liquefy thick mixtures and extract frozen fruits and vegetables into smoothies.






## PULSE

Use to control chopping and processing.

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

## How to use the blending control panel.

### TO SELECT A SPEED

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:** When using the pitcher, speeds will run until paused/stopped.

### PULSE

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

# Care & maintenance.

## 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® pitcher from the motor base.

### STEP 3:

Clean the individual components (motor base & pitcher) as recommended in the following pages.

#### MOTOR BASE:

- To avoid risk of injury, **NEVER** attempt to clean the actuator system on the motor base while the NutriBullet® Blender 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.
- 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.

#### NUTRIBULLET® PITCHER:



**WARNING:** Blades are sharp! Use caution when cleaning the 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 dry inside the NutriBullet® Blender, fill your vessel with water to the liquid MAX line and add 1-2 drops of dish soap. Attach the pitcher lid with the vented lid cap inserted, and place the pitcher on the motor base. Blend on **LOW** for 20-30 seconds; this should loosen any remaining debris.

#### How to store:

Store the NutriBullet® pitcher 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.

---

## Replacement parts.

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

# NutriBullet® Blender 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](http://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

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® Blender's 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® Blender. 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 you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.



**How to find serial number under the motor base.**

**1.800.523.5993 | [nutribullet.com](http://nutribullet.com)**

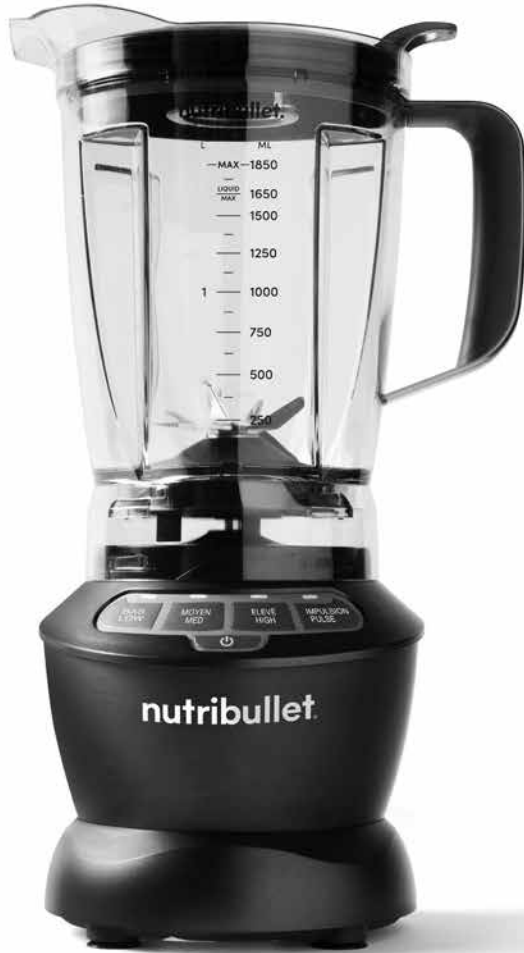
NutriBullet, LLC | [www.nutribullet.com](http://www.nutribullet.com) | All rights reserved.

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

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.

**191009\_NBF50400\_ZNBF30400Z**

**nutribullet.**  
BLENDER



**Guide de  
l'utilisateur.**

# Importantes mesures de sécurité.

Avertissement ! Pour éviter tout risque de blessure grave, veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre NutriBullet®. Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions d'utilisation élémentaires doivent toujours être respectées, concernant notamment les informations suivantes:

## ! Conservez ces instructions! ● À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Tenir le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Cet appareil électrique n'est pas un jouet, ne leur permettez pas de jouer avec.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- **NE JAMAIS LAISSER LE NUTRIBULLET® SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION.**
- **TOUJOURS ARRÊTER LE NUTRIBULLET® LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS.**

### SÉCURITÉ THERMIQUE & PRESSION


- Faites toujours preuve d'extrême précaution et attention lors de l'utilisation d'ingrédients très chauds dans tout appareil à mixer, car le frottement des lames rotatrices (pendant le processus du mixage) combiné avec l'énergie thermique des ingrédients chauffés peut engendrer une situation dangereuse si elle n'est pas correctement contrôlée.

**Faites preuve de prudence supplémentaire lorsque vous mixez des liquides très chauds dans le pichet.**

**N'activez jamais l'appareil lorsque le pichet est utilisé sans le capuchon de ventilation du couvercle**

**en place et bien verrouillé sur le couvercle du pichet, car les ingrédients très chauds ou chauds, pourraient provoquer des éclaboussures, ce qui pourrait potentiellement entraîner des blessures thermiques ou des dommages matériels.**

**AVERTISSEMENT!** La vapeur et les éclaboussures émanant des ingrédients peuvent s'échapper par le couvercle du pichet, et entraîner éventuellement des brûlures superficielles et / ou plus sérieuses à l'utilisateur. **NE JAMAIS mixer des liquides très chauds dans votre pichet sans le capuchon de ventilation du couvercle en place et bien verrouillé.** Le capuchon de ventilation permet à la vapeur et à la pression de s'échapper, évitant un excès d'éclaboussures.

Lors du mixage de liquides très chauds, ajoutez les ingrédients liquides et solides dans votre pichet sans dépasser leur ligne MAX respectives. Fixez le couvercle du pichet avec son bouchon de ventilation en place et bien verrouillé. Poussez sur **POWER**  et commencer à mixer à la vitesse **LOW**. Une fois que les ingrédients sont

**AVERTISSEMENT!** bien incorporés, ajustez la vitesse si nécessaire. Si le NutriBullet® fonctionne pendant plus d'une minute, la friction des lames lors du mixage peut augmenter la chaleur des ingrédients et générer une pression interne dans le récipient. Si le récipient devient chaud au toucher, arrêtez l'appareil et laissez le récipient se refroidir totalement avant de l'ouvrir avec précaution, et en l'orientant loin de votre corps pour éviter toute blessure.

## SÉCURITÉ RELATIVE AUX LAMES

**AVERTISSEMENT!** Les lames sont tranchantes! Manipulez-les avec précaution. Soyez vigilants lors de la manipulation des lames. Afin d'éviter des blessures par lacération, ne pas manipuler ou toucher l'arête de la lame.

### ÉVITEZ LE CONTACT AVEC DES PIÈCES EN MOUVEMENT!

Tenez vos mains et les ustensiles à l'écart des lames pendant le mixage des aliments afin de réduire les risques de blessures corporelles sérieuses.

- À la fin du mixage, tourner le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Attendez que le moteur se soit totalement arrêté et que l'appareil soit complètement

éteint pour retirer le pichet du socle électrique. Retirer le récipient de mixage avant la mise hors tension complète peut endommager l'assemblage de la lame d'extraction facile à tourner ou le moteur.

### Ne faites jamais fonctionner votre mélangeur NutriBullet® Blender, sans ajouter un liquide, car ceci pourrait endommager les lames.

- L'action cyclonique® de votre mélangeur NutriBullet® Blender nécessite l'utilisation de liquides pour préparer des smoothies ou d'autres concoctions nutritives. Le mélangeur NutriBullet® Blender n'est pas conçu pour être utilisé sans liquide ou pour piler la glace. **AJOUTEZ TOUJOURS UN LIQUIDE à votre recette.**
- **N'UTILISEZ PAS** la lame d'extraction facile à tourner pour broyer des ingrédients secs tels que les légumineuses, les céréales ou le café car cela pourrait endommager le moteur et / ou la lame d'extraction facile à tourner.

## SÉCURITÉ RELATIVE AU PICHET

- Toujours faire fonctionner le pichet avec le couvercle du pichet bien en place.

- Pour les recettes qui nécessitent que certains ingrédients soient incorporés au cours du mixage, ajoutez d'abord les ingrédients de base, fixez le couvercle du pichet muni de son capuchon de ventilation bien en place, et commencer à mixer. Puis, une fois que les ingrédients sont bien mélangés, ouvrez le capuchon du couvercle de ventilation en le tournant, et versez ou ajoutez précautionneusement les ingrédients dans le mélange.
- Si vous avez besoin de pousser des ingrédients plus près de la lame, **UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR CI-INCLUS** avec le mélangeur NutriBullet® Blender. **NE PAS** utiliser quelqu'autre objet pour pousser les ingrédients vers la lame. Le poussoir est spécifiquement conçu pour ne pas entrer en contact avec la lame. Les spatules, cuillères ou autres outils peuvent entrer en contact avec la lame, ce qui pourrait provoquer des dommages à l'appareil, des dégâts matériels et /ou d'éventuelles blessures corporelles.
- **NE JAMAIS VOUS SERVIR DE VOS DOIGTS OU D'UNE TOUTE AUTRE PARTIE DE VOTRE MAIN POUR POUSSER LES INGRÉDIENTS VERS LE BAS DE LA LAME.** Utilisez uniquement le poussoir ci-inclus.



## Souvenez-vous d'être encore plus vigilant lorsque vous mixez des liquides ou des ingrédients très chauds dans le pichet.

- La vapeur qui jaillit ou qui s'échappe peut provoquer des brûlures et / ou des dégâts matériels.

**AVERTISSEMENT:** Ne pas remplir le récipient au-delà des lignes de capacité maximale indiquées pour les liquides et les ingrédients solides.

Toujours commencer à mixer les ingrédients très chauds à la vitesse **LOW**.

Tenez vos mains et les autres parties exposées de votre peau loin de l'ouverture du couvercle pour éviter de possibles brûlures.

## SÉCURITÉ RELATIVE À L'ÉLECTRICITÉ

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas cet appareil dans des endroits où les spécifications électriques ou les types de fiches sont différents. Ne le faites pas fonctionner avec un adaptateur de prise ou un convertisseur de tension quelconque, car ces utilisations pourraient provoquer un court-circuit, un incendie, un choc électrique, des blessures corporelles ou des dégâts à l'appareil.

- L'utilisation d'accessoires, notamment de bocaux, n'est pas recommandée et pourrait provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures corporelles ou des dégâts à l'appareil, ce qui annulerait et la garantie sur l'appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle électrique du mélangeur NutriBullet® Blender dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Cessez toute utilisation si le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle électrique est endommagé.
- **ÉTEIGNEZ** et **DÉBRANCHEZ** toujours le mélangeur NutriBullet® Blender lorsqu'il n'est pas utilisé ou **AVANT** de l'assembler, de le démonter, de changer d'accessoires ou de le nettoyer. N'essayez pas de manipuler votre mélangeur NutriBullet® Blender avant que toutes les pièces n'aient cessé de tourner.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir de cuisine. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, ne le laissez pas s'entortiller ou s'abîmer. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, notamment la cuisinière.
- Si le moteur cesse de fonctionner, débranchez le socle électrique et laissez-le se refroidir pendant au moins 15 minutes avant de tenter de l'utiliser à nouveau. Votre mélangeur NutriBullet® Blender possède un disjoncteur thermique interne qui arrête le moteur en cas de surchauffe. Le disjoncteur thermique se réinitialisera lorsque l'appareil aura été débranché et que le disjoncteur thermique se sera suffisamment refroidi.

### INFORMATIONS SUR LA FICHE POLARISÉE:

- Votre mélangeur NutriBullet® Blender est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de choc électrique. Cette fiche s'insérera correctement dans une prise polarisée dans un seul sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Pour votre sécurité, ne modifiez d'aucune façon la fiche ou le socle électrique, car cela augmenterait le risque de blessures et annulerait la garantie sur l'appareil.
- Cet appareil a d'importantes marques sur la fiche. La fiche de fixation ou le cordon entière n'est pas conçu pour

être remplacement. S'il est endommagé, l'appareil sera remplacé.

## SÉCURITÉ RELATIVE AU RÉCHAUFFAGE SUR CUISINIÈRE

**AVERTISSEMENT:** Pour réchauffer des ingrédients qui ont été mixés à température ambiante ou plus basse (à 21°C / 70°F ou moins), transférez le mélange dans une casserole conçue pour un réchauffage sur une cuisinière. Utilisez toujours un thermomètre pour tester la température interne des ingrédients cuits; ils peuvent sembler froids au toucher, mais être encore très chauds à l'intérieur.

Le mélangeur NutriBullet® Blender n'est pas conçu pour être utilisé sur une cuisinière. Ne placez pas le socle électrique et tout autre accessoire NutriBullet® sur une cuisinière, ne les plongez pas non plus dans de l'eau bouillante. Cela pourrait provoquer des dommages à l'accessoire.

## AVERTISSEMENT RELATIF À LA VENTILATION

**AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque d'incendie, les ouvertures du socle électrique (situées à la base du socle électrique) doivent être dépourvues de poussière ou

de peluches et ne doivent jamais être obstruées par des matériaux inflammables comme des journaux, nappes, serviettes de table, torchons, sets de table ou sur tout autre type de matériau similaire.

- **ATTENTION!** Toujours faire fonctionner le mélangeur NutriBullet® Blender sur une surface plane, en laissant un espace non obstrué sous et autour du socle électrique afin de permettre une circulation d'air adéquate. Les ouvertures de ventilation à la base de l'appareil sont conçues pour assurer la ventilation afin de garantir un fonctionnement fiable du moteur et d'éviter ainsi une surchauffe.

## SÉCURITÉ RELATIVE À LA SANTÉ

- Les informations contenues dans ce Manuel de l'Utilisateur ou dans le Guide de Recettes ne sont pas censées remplacer les conseils de votre médecin. Consultez toujours votre médecin pour des questions relatives à la santé et à l'alimentation.

### INTERACTIONS MÉDICAMENTEUSES:

- Si vous prenez des médicaments, en particulier des médicaments hypocholestérolémiants, des anticoagulants, des

antihypertenseurs, des tranquillisants ou des antidépresseurs, veuillez consulter votre médecin avant d'essayer toute recette contenue dans ce guide de l'utilisateur ou le guide de recettes.

- Évitez de mixer les pépins ou noyaux suivants dans le mélangeur NutriBullet® Blender, car ils contiennent une substance chimique libérant du cyanure dans le corps lorsqu'ils sont ingérés: pépins de pomme, noyaux de cerises, de pruneaux, de pêches et d'abricots. Les noyaux des fruits peuvent également provoquer des dommages à votre pichet.

## RECOMMANDATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR UNE BONNE UTILISATION

- Ne placez aucune pièce du mélangeur NutriBullet® Blender dans un four à micro-ondes, au four ou dans un récipient conçu pour la cuisinière, ne la plongez pas non plus dans de l'eau bouillante, car cela pourrait endommager la pièce.
- **POUR ÉVITER LES DÉBOURDEMENTS, NE REMPLISSEZ PAS TROP LE PICHET!** Le pichet comporte deux marques correspondant aux deux lignes MAX: l'une pour les ingrédients solides (la ligne supérieure), et

l'autre pour les liquides (ligne inférieure). Lorsque vous remplissez le pichet, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas leur ligne MAX respective. Le dépassement des lignes MAX indiquées peut provoquer des débordements et créer une dangereuse pressurisation.

- Le pichet est spécifiques au modèle précis du mélangeur NutriBullet® Blender que vous possédez. L'utilisation de pièces incompatibles (pièces d'autres modèles) peut endommager votre mélangeur NutriBullet® Blender ou créer des risques pour votre sécurité. Lorsque vous commandez des pièces de remplacement sur [nutribullet.com](http://nutribullet.com), ou en contactant le service clientèle, veuillez spécifier le modèle de votre appareil, afin de vous assurer que vous recevrez des pièces compatibles avec votre appareil.
- Inspectez périodiquement votre mélangeur NutriBullet® Blender et ses éléments constitutifs pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés ou usés, ce qui pourrait affecter son bon fonctionnement ou présenter un danger d'ordre électrique. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés. Cessez d'utiliser l'appareil et remplacez les récipients

de mixage si vous détectez des craquelures, une opacité ou d'autres dégâts sur le plastique. Assurez-vous que les lames tournent librement et que la structure n'est pas endommagée. Assurez-vous que le socle électrique est dégagé et propre. Suivez les recommandations concernant l'entretien développées dans le Guide de l'Utilisateur, et ne faites jamais fonctionner votre mélangeur NutriBullet® Blender avec des éléments constitutifs endommagés. Si votre mélangeur NutriBullet® Blender présente un quelconque dysfonctionnement, cessez immédiatement son utilisation et contactez le service clientèle au **1-800-523-5993**. Vous pouvez acheter de nouveaux pichets à [nutribullet.com](http://nutribullet.com) ou en contactant le service clientèle.

## ! Conservez ces instructions!

Si vous avez des commentaires, des questions ou des problèmes, veuillez-vous rendre sur [nutribullet.com](http://nutribullet.com).

Ou appeler le service clientèle au numéro suivant: **1-800-523-5993**.



# Table des matières.

- 36 Ce qui est inclus**
- 37 Guide d'assemblage**
- 38 Mise en route**
  - 38 Guide de sécurité
  - 39 Assemblage & utilisation du pichet
- 42 Panneau de commande du mélangeur**
  - 43 Comment utiliser le panneau de commande du mélangeur
- 44 Entretien & maintenance**
  - 44 Comment nettoyer le NutriBullet®
  - 45 Comment le ranger
- 45 Pièces de rechange**
- 46 La garantie NutriBullet® Blender limitée à un an**
- 49 Enregistrement de la garantie**

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

# Ce qui est inclus.



**pichet avec  
lame intégrée**



**socle électrique**



**couvercle pour pichet  
avec capuchon de  
ventilation**



**poussoir**

# Guide d'assemblage.

capuchon de ventilation  
du couvercle

couvercle  
du pichet

bec verseur  
conception pratique

poussoir

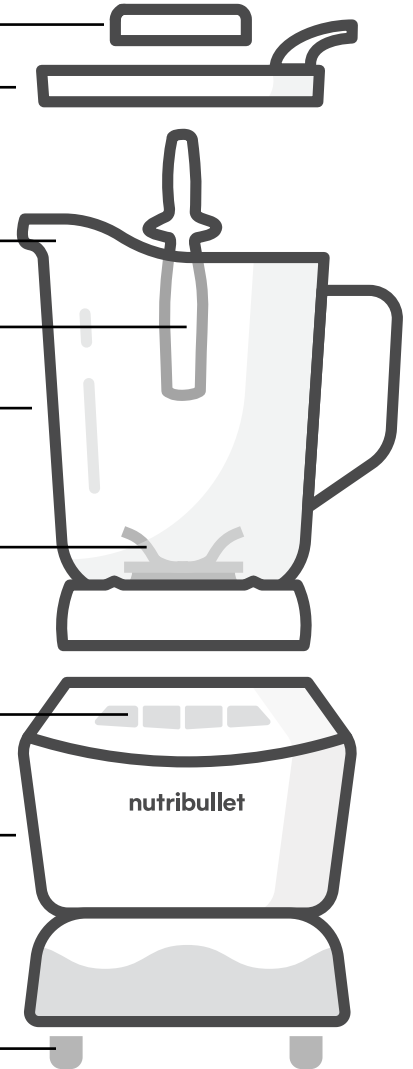
pichet

lame intégrée

panneau de  
commande du  
mélangeur

socle électrique

pieds à ventouse



# Mise en route.

## VEUILLEZ PRENDRE EN COMPTE CES IMPORTANTES PRÉCAUTIONS D'EMPLOI LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL :


- Assurez-vous que le socle est branché pour l'utilisation.
- **NE PAS** essayer de faire fonctionner le pichet du mélangeur sur l'appareil sans fixer le couvercle du pichet et le capuchon de ventilation du couvercle.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Les accessoires de l'appareil ne sont pas destinés à être utilisés au four micro-ondes car cela pourrait les endommager.
- Ne laissez **jamais** l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.

## Soyez encore plus vigilant lors du mixage de liquides très chauds dans le pichet.



WARNING!

De la vapeur et des éclaboussures peuvent s'échapper du capuchon de ventilation, pouvant potentiellement provoquer des brûlures superficielles et / ou plus sérieuses. Ne mixez **JAMAIS** des liquides très chauds dans votre pichet sans son couvercle et son capuchon en place. Le capuchon de ventilation permet à la vapeur et à la pression de se libérer, tout en vous protégeant des éclaboussures excessives.

Lorsque vous mixez des liquides très chauds, ajoutez les ingrédients liquides et solides dans votre pichet en-deçà de leur ligne MAX respective. Fixez le couvercle du pichet avec le capuchon en place. Pressez sur l'icône **POWER** , puis commencez à mixer à la vitesse **LOW**. Une fois que les ingrédients sont incorporés et que le mélange est de niveau (pas d'éclaboussures), augmentez la vitesse si nécessaire.

## Assemblage du pichet & utilisation.

- 1 Revoir tous les avertissements et mises en garde dans la section « Importantes Précautions d'emploi » (p. 2 à 11) et sur la page précédente avant procéder à l'Étape 2.



2

Placer le socle électrique sur une surface plane, propre, et sèche comme un comptoir ou une table.



3

Placer le pichet sur une surface plane, propre, et sèche comme un comptoir ou une table. Ajouter les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne MAX.

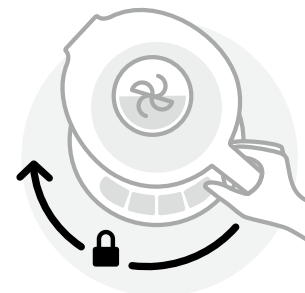
**REMARQUE :** Le pichet du mélangeur comporte deux marques correspondant aux deux lignes MAX: l'une pour les ingrédients solides (la ligne supérieure), et l'autre pour les

liquides (ligne inférieure). Lorsque vous remplissez le mélangeur, assurez-vous que les ingrédients et le liquide ne dépassent pas leur ligne MAX respective.



4

Fixer le couvercle du pichet avec son capuchon de ventilation en place sur le pichet, en vous assurant qu'il soit bien aligné avec la poignée.




5

Placer le pichet sur le socle électrique – la poignée faisant face à la droite du panneau de commande du mélangeur, jamais orienté vers l'arrière – et visser doucement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Lorsque vous entendez le clic, il est verrouillé et prêt à mixer.

**REMARQUE :** Si vous êtes gaucher, placez la poignée tournée vers le centre du panneau de commande du mélangeur et tournez dans le

6



Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique et pousser sur **POWER**  pour allumer le mélangeur.

7



Pour commencer le mixage, sélectionnez une vitesse sur le panneau de commande du mélangeur.

**REMARQUE:** Reportez-vous au tableau relatif au panneau de commande à la page 18 pour les définitions des vitesses.


**REMARQUE:** Si vous devez ajouter des ingrédients supplémentaires durant le mixage, changez le réglage de la vitesse à **LOW** et enlevez le capuchon de ventilation du couvercle de votre pichet, tout en laissant le couvercle en place. Ajoutez les ingrédients à travers le trou de ventilation du couvercle, et utilisez le poussoir si nécessaire. Remplacez le capuchon de ventilation du couvercle, puis augmentez à la vitesse de votre choix. **NE PAS** essayer d'ajouter des aliments à travers le trou de ventilation lorsque vous mixez des ingrédients très chauds.



**ATTENTION:** Ne jamais utiliser d'ustensiles autres que le poussoir pour pousser les ingrédients vers la lame. Le poussoir est spécialement conçu pour ne pas entrer en contact avec la lame. Les spatules, cuillères et autres outils, sont suffisamment longs pour atteindre la lame, ce qui pourrait provoquer des dommages à l'appareil, des dégâts matériels et de possibles blessures corporelles.



8



Si les ingrédients collent sur les côtés du pichet, arrêtez l'appareil en poussant sur **POWER**  et attendez que la lame s'arrête de tourner. Puis retirez le couvercle du pichet et utilisez le poussoir pour déloger les ingrédients. Lorsque c'est terminé, remplacez le couvercle et reprenez le mixage. Si les ingrédients continuent à coller, envisagez d'ajouter un peu plus de liquide.

9



Quand vous avez obtenu la consistance désirée, arrêtez l'appareil en poussant sur **POWER**  ou sur la vitesse que vous aviez sélectionnée et attendez que les lames s'arrêtent de tourner. L'appareil se mettra en mode veille. Le bouton **POWER**  restera allumé.



**AVERTISSEMENT:** Les lames sont tranchantes. Ne jamais mettre vos mains à l'intérieur du pichet.

10

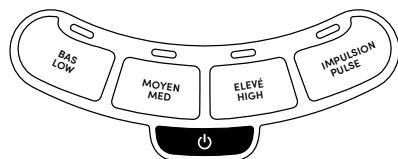
Poussez sur **POWER**  pour arrêter complètement l'appareil.

11



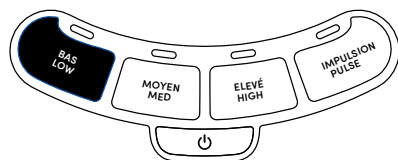
Dévissez le pichet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et soulevez-le du socle électrique. Versez et dégustez !

# Panneau de commande du mélangeur.



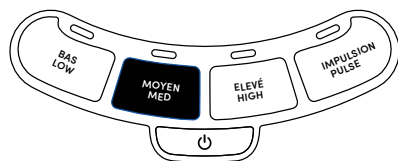
## MARCHE/ARRÊT

L'interrupteur d'allumage sert à activer l'ensemble des fonctions de l'appareil. Lorsqu'il est poussé, le bouton s'allume pour indiquer que le moteur est allumé, et que les autres fonctions peuvent être utilisées. Toujours éteindre le bouton principal de mise en route et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



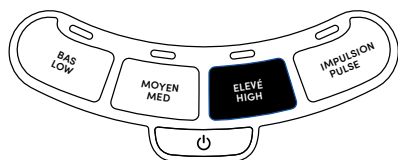
## FAIBLE VITESSE

À utiliser pour mixer les pâtes légères ; les sauces au jus de viande, les marinades ; brouiller des œufs ; transformer les aliments cuits et les fruits crus.



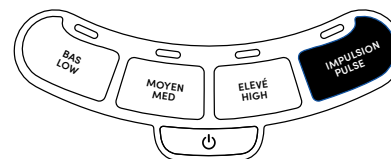
## VITESSE MOYENNE

À utiliser pour réaliser des soupes veloutées, mixer les trempettes, broyer les fruits à coque et mélanger les sauces, les tartinades, les boissons à mixer, les boissons en poudre ou les laits frappés.



## VITESSE ÉLEVÉE

Utilisez pour liquéfier les mélanges épais et mélanges congelés fruits et légumes.



## FONCTION « PULSE »




Utilisé pour contrôler le hachage et le traitement.



**AVERTISSEMENT : NE PAS** utiliser cette mise avec des ingrédients chauds !

## Comment utiliser le panneau de commande du mélangeur.

### POUR SÉLECTIONNER UNE VITESSE

Sélectionnez une vitesse et poussez une fois sur le bouton pour la mise en marche. Le bouton va s'allumer. Pour interrompre l'appareil ou l'arrêter, appuyez sur le bouton une seconde fois — il va s'éteindre — ou poussez sur **POWER** . Lorsqu'il sera en mode veille, le bouton **POWER**  restera allumé. Pour l'éteindre complètement après la pause, poussez sur **POWER**  et débranchez l'appareil.

**NOTE:** Si vous utilisez le pichet, les vitesses fonctionneront jusqu'à ce que l'appareil soit mis en mode pause, ou arrêté.

### MODE « PULSE »

Poussez et relâchez le bouton **PULSE** pour hacher les ingrédients. Si vous continuez d'appuyer sur le bouton **PULSE**, il continuera à fonctionner jusqu'à ce que vous le relâchiez.

# Entretien & maintenance.

## Voici comment nettoyer votre NutriBullet® :

### ÉTAPE 1 :

La chose la plus importante: **TOUJOURS ÉTEINDRE L'APPAREIL** et **DÉBRANCHER** le socle électrique de la prise de secteur lorsqu'il n'est pas utilisé. N'essayez pas de manipuler l'appareil tant que toutes les pièces n'ont pas cessé de tourner ! Ceci est valable lors de l'assemblage, du désassemblage, lors du changement d'accessoires, du nettoyage, et chaque fois que vous devez laisser l'appareil sans surveillance.

### ÉTAPE 2 :

Détachez le pichet du socle électrique.

### ÉTAPE 3 :

Nettoyer chaque partie constituante (socle électrique, pichet) tel que recommandé dans les pages suivantes.

### SOCLE ÉLECTRIQUE :

- Pour éviter tout risque de blessure, **NE JAMAIS** essayer de nettoyer le

système d'activation sur le socle électrique, lorsque le mélangeur NutriBullet® Blender est branché.

- N'essayez pas de retirer une pièce quelconque du socle électrique.
- Utilisez une éponge ou un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse pour nettoyer le socle électrique jusqu'à ce qu'il soit propre.
- Pour nettoyer les résidus de débordements collés sur le socle électrique, essuyez-les avec une éponge humide et de l'eau chaude.
- Vous pouvez utiliser si nécessaire, une petite brosse pour nettoyer la zone du système d'activation afin de vous assurer qu'elle est propre.



**AVERTISSEMENT :** Ne jamais submerger le socle électrique dans l'eau.

### LE PICHET NUTRIBULLET® :



**AVERTISSEMENT :** Les lames sont tranchantes! Faites preuve de prudence lors du nettoyage du pichet.

- Le pichet est lavable au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de le rincer et de le brosser rapidement avec

une brosse à vaisselle pour enlever toute particule restante avant de le placer dans le lave-vaisselle. **NE JAMAIS** utiliser le cycle de désinfection pour laver le pichet — une température si intense pourrait déformer le plastique.

- Si vous préférez, lavez le pichet à la main dans de l'eau savonneuse. Les ingrédients restés collés pourraient nécessiter un brossage plus poussé avec une brosse à vaisselle ou une éponge.
- Vérifiez régulièrement la structure du pichet et les rainures de vissage pour toute fissure, craquelure ou cassure. S'il est endommagé, remplacez-le immédiatement pour éviter d'éventuelles blessures corporelles.
- **NE JAMAIS UTILISER UN PICHET QUI N'EST PAS CORRECTEMENT ALIGNÉ AVEC LA LAME.** Dans ce cas, le pichet et le socle électrique pourraient se séparer, exposant ainsi l'assemblage de la lame, ce qui pourrait potentiellement provoquer de graves blessures corporelles.

### LE POUSSOIR :

- Le poussoir doit toujours être lavé à la main avec de l'eau savonneuse. Les ingrédients restés collés pourraient nécessiter un brossage plus poussé avec une brosse à vaisselle ou une éponge.

### NETTOYAGE DE PARTICULES TENACES :

Si des ingrédients restent coincés dans le pichet NutriBullet®, voici une solution facile de nettoyage : remplissez le récipient d'eau à température ambiante (21°C / 70°F ou plus fraîche) à hauteur de la ligne MAX et ajoutez 1 à 2 gouttes de liquide vaisselle. Fixez le couvercle du pichet, placez-le sur le socle électrique et mixez durant 20 à 30 secondes également. Cela devrait suffisamment détacher les particules restantes pour n'avoir plus qu'à brosser avec de l'eau savonneuse.

### Comment le ranger :

Rangez le pichet du mélangeur NutriBullet® Blender verticalement muni de son couvercle sécurisé par-dessus. Ne placez aucun objet sur le couvercle du pichet. Rangez les accessoires restants dans un endroit sûr où ils ne pourront pas être endommagés et où ils ne constitueront aucune source de danger.

### Pièces de rechange.

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site web à [nutribullet.com/shop/accessories](https://nutribullet.com/shop/accessories) ou n'hésitez pas à contacter le service clientèle au **1.800.523.5993**.



# Garantie limitée d'un an du mélangeur NutriBullet® Blender.

## GARANTIE LIMITÉE DU NUTRIBULLET®

**Les obligations de garantie limitée du NutriBullet® se réduisent aux conditions énoncées ci-dessous:**

NutriBullet, LLC (« NutriBullet ») garantit ce NutriBullet® contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat d'origine. Cette garantie limitée est valable uniquement dans le pays dans lequel cet appareil a été acheté et vient avec l'appareil sans frais supplémentaires; toutefois, des frais d'envoi et de traitement seront facturés pour les retours, les remplacements et / ou les remboursements.

S'il existe un défaut, et si la responsabilité de NutriBullet® est engagée en vertu des termes de cette garantie limitée, NutriBullet® pourra, à son entière discrétion, (1) réparer l'appareil gratuitement, en utilisant des pièces de rechange neuves ou remises à neuf, (2) échanger l'appareil pour un appareil neuf ou qui a

été fabriqué à partir de pièces neuves ou d'occasion, et qui sera au moins équivalent sur le plan fonctionnel au produit d'origine, ou (3) rembourser l'appareil à son prix d'achat. Un appareil de remplacement assume la garantie restante de l'appareil d'origine. Un produit réparé bénéficiera d'une garantie d'un an à compter de la date de réparation. Lorsqu'un appareil ou une pièce sont échangés, tout article de remplacement devient votre propriété et l'article remplacé devient la propriété de NutriBullet. Lorsqu'un remboursement est effectué, votre article devient la propriété de NutriBullet®.

## OBTECTION DU SERVICE DE GARANTIE

Pour bénéficier du service de garantie limitée, appelez simplement notre service clientèle au 1-800-523-5993 ou contactez-nous via e-mail à partir de notre site Web [nutribullet.com](http://nutribullet.com), cliquez simplement sur le lien « Contactez-nous », remplissez et envoyez le formulaire de

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 encourez des frais d'envoi et de traitement et qu'ils ne sont pas couverts par la garantie limitée d'un an.

## EXCLUSIONS ET LIMITATIONS

Cette 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 commerciale 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 tenu 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 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'ELLES SOIENT ORALES OU ÉCRITES, 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](http://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 reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi, et les avertissements énoncés dans les instructions ci-incluses.



**Comment trouver le numéro de série sous le socle électrique.**

**1.800.523.5993 | [nutribullet.com](http://nutribullet.com)**

NutriBullet, LLC | [www.nutribullet.com](http://www.nutribullet.com) | Tous droits réservés.

NutriBullet et le logo NutriBullet sont des marques déposées 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 ce fait, les spécifications contenues dans ce document sont sujettes à changement sans préavis.

**191029\_NBF50400C\_ZNBF30400ZC**