nutribullet
JUICER™



Guide d’utilisation

Table des matières

03 **Consignes importantes de sécurité**

06 **Éléments inclus**

07 **Guide d'assemblage**

08 **Assemblage et utilisation**

- 10 Instructions d'utilisation
- 13 Cadran de commande
- 14 Conseils pour les jus

18 **Désassemblage**

20 **Instructions d'entretien**

- 21 **Rangement**
- 22 **Pièces de rechange**

Nous vous remercions d'avoir acheté le NutriBullet Juicer™.

Consignes importantes de sécurité

Avertissement ! Pour éviter tout risque de blessure grave, lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre NutriBullet Juicer™. Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises, en particulier les informations importantes suivantes.

SÉCURITÉ PERSONNELLE

AVERTISSEMENT !

Ce système de centrifugeuse comporte des lames tranchantes et des pièces mobiles, et n'est **PAS** destiné à être utilisé par des enfants qui n'ont pas l'expérience et la connaissance de son fonctionnement en toute sécurité. Ils doivent faire l'objet d'une surveillance étroite et d'une instruction approfondie sur son utilisation correcte et son fonctionnement en toute sécurité.

Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et mettre au rebut de manière sûre le couvercle de protection fixé à la fiche d'alimentation de cette centrifugeuse.

ÉVITEZ LE CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT.

Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

LE TAMIS ET LES LAMES SONT TRANCHANTS ! MANIPULER AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE !

Ne touchez pas les petites lames/dents de coupe situées au fond du tamis. Gardez les doigts éloignés de la lame tranchante dans la goulotte d'alimentation.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Les fruits et légumes durs exerceront une pression excessive sur le moteur si une vitesse faible est sélectionnée.

S'il y a un déversement sous, autour ou sur la centrifugeuse elle-même, débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Nettoyez avec un chiffon et laissez l'appareil sécher complètement avant de l'utiliser.

Ne poussez pas les aliments dans la goulotte d'alimentation avec vos doigts ou des ustensiles. Utilisez uniquement le poussoir à aliments fourni. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans la goulotte d'alimentation lorsqu'elle est fixée à la centrifugeuse. Si des aliments sont coincés dans la goulotte d'alimentation, utilisez le poussoir à aliments fourni ou un autre fruit ou légume pour les faire descendre. Mettez le moteur hors tension et assurez-vous que toutes les pièces mobiles se sont arrêtées avant de démonter la centrifugeuse pour retirer la pulpe restante.

Ne faites pas fonctionner cet appareil ou tout autre appareil dont le câble ou la fiche sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque de réenclenchement involontaire du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni raccordé à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le service public.

N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif ou le couvercle de protection sont endommagés ou présentent des fissures visibles.

Assurez-vous toujours que la centrifugeuse est éteinte après chaque utilisation. Avant de démonter, assurez-vous que le tamis ne tourne plus et que le moteur est complètement arrêté.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Cette centrifugeuse est uniquement conçue pour l'utilisation de fruits et de légumes. Veuillez vous référer au guide des jus pour déterminer la vitesse correcte pour les fruits et légumes sélectionnés pour la centrifugation. N'utilisez pas de fruits ou de légumes congelés.

N'utilisez pas la centrifugeuse sans que le bac à pulpe et le couvercle du bac soient fixés au bloc moteur. Veuillez consulter les instructions de montage pour un placement correct.

Retirez et mettez au rebut de manière sûre tout matériel d'emballage ou étiquette promotionnelle avant d'utiliser la centrifugeuse pour la première fois.

S'assurer que la surface sur laquelle l'appareil est utilisé est stable, de niveau, propre et sèche.

Retirez l'écorce de tous les agrumes avant de les presser.

Ne centrifugez pas les fruits à noyau si les noyaux ou les pépins n'ont pas été enlevés.

Assurez-vous toujours que le couvercle du bac à pulpe est bien fixé en place (avec la poignée de verrouillage) avant de mettre le moteur en marche. Ne déverrouillez pas les attaches (poignée de verrouillage) lorsque la centrifugeuse est en marche.

Lorsque vous utilisez cette centrifugeuse, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour et en dessous pour une bonne circulation de l'air.

L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par NutriBullet® peut provoquer un incendie un choc électrique ou des blessures. Cette centrifugeuse doit être destinée à l'usage domestique seulement. N'utilisez pas cette centrifugeuse pour d'autres usages que ceux prévus. Ne pas utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. Ne pas utiliser à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.

Si aucune vitesse n'est sélectionnée après 10 minutes, l'appareil s'éteint.

Si le moteur s'arrête pour une raison quelconque, débranchez la base d'alimentation et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes.

Éteignez la centrifugeuse, puis débranchez-la de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes, comme une cuisinière, et ne le laissez pas s'emmêler ou se nouer.

Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation, la fiche et la centrifugeuse ne sont pas endommagés.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas la centrifugeuse, le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas utiliser la centrifugeuse si le tamis rotatif est endommagé.

Tenir la centrifugeuse propre. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage pour de plus amples informations.

AVERTISSEMENT !

Des vibrations peuvent se produire pendant le fonctionnement normal.

En cas de vibrations extrêmes, cessez d'utiliser l'appareil et contacter le service clientèle.

Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un électricien agréé. N'essayez pas de réparer ou d'entretenir la centrifugeuse, contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide à l'adresse suivante **www.nutribullet.com**

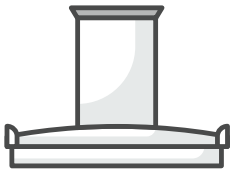
Conservez ces instructions !

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Éléments inclus



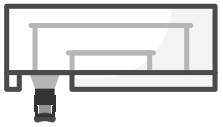
BLOC MOTEUR 800 W AVEC POIGNÉE DE VERROUILLAGE



COUVERCLE DU BAC À PULPE AVEC GOULOTTE D'ALIMENTATION DE 76 MM



POUSSOIR À ALIMENTS



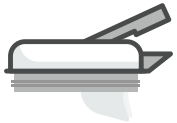
BAC À PULPE DE 1,5 L AVEC BEC VERSEUR ANTI-GOUTTE



TAMIS EN ACIER INOXYDABLE



PICHET À JUS DE 800 ML

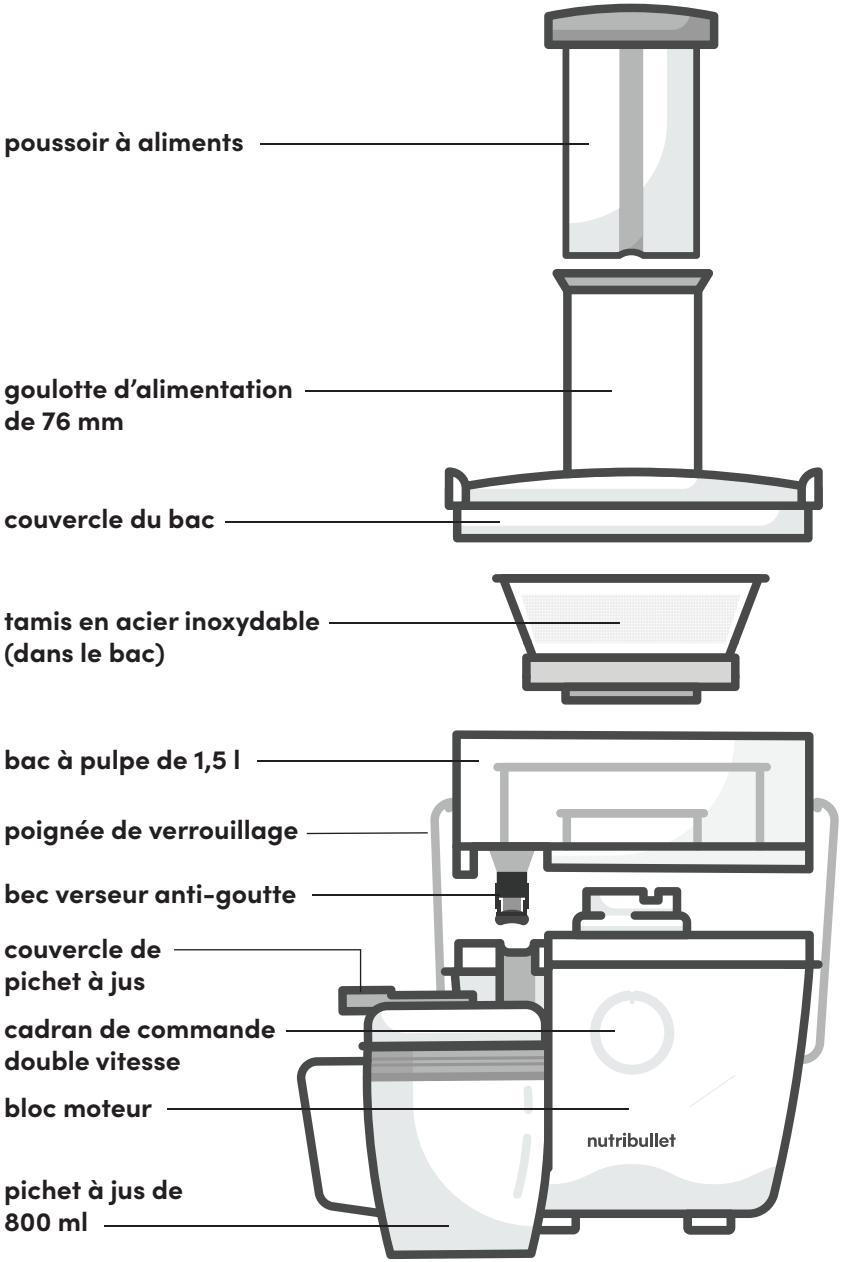


COUVERCLE DE PICHET À JUS AVEC SÉPARATEUR D'ÉCUME

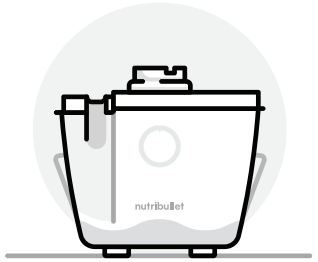


BROSSE DE NETTOYAGE

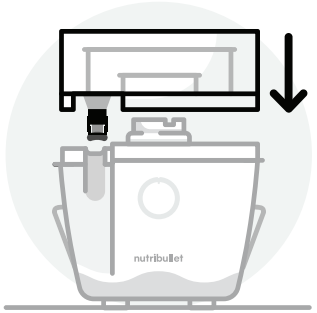
Guide d'assemblage



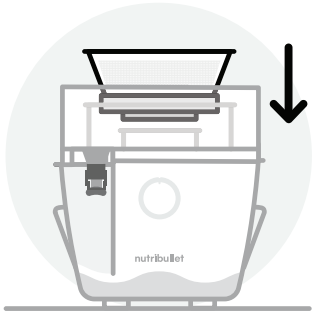
Montage



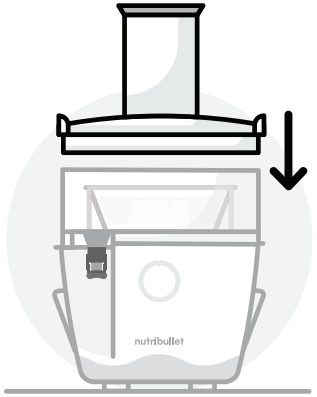
1 Placez le **bloc moteur** sur un plan de travail sec et plat. Assurez-vous que le cadran est réglé sur la position **« OFF »** et que l'appareil est débranché.



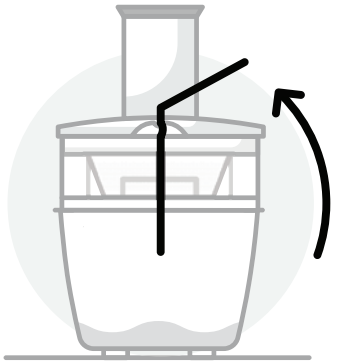
2 Placez le **bac à pulpe** sur le dessus du bloc moteur. Alignez le **bac à pulpe** avec le bloc moteur de façon à ce que le bec verseur soit aligné avec le côté à fossettes du bloc moteur.



3 Alignez le **tamis** avec l'accouplement d'entraînement du moteur et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Manipulez le **tamis** en saisissant les bords supérieurs, en veillant à ne pas toucher les dents pointues à la base du **tamis**. Assurez-vous que le **tamis** est bien en place et bien fixé à l'intérieur du bac à pulpe.



4 Placez le **couvercle du bac** sur le tamis et le bac à pulpe. Les « oreilles » latérales du **couvercle du bac** doivent être alignées avec les « oreilles » des côtés du bac à pulpe.

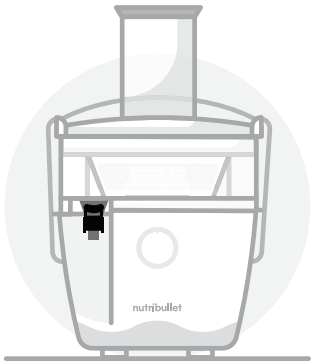


5 Relevez la **poignée de verrouillage** et insérez-la dans les « oreilles » situées de chaque côté du couvercle du bac. La **poignée de verrouillage** doit être en position verticale et verrouillée en place.

REMARQUE : si la **poignée de verrouillage** n'est pas bien en place, la centrifugeuse ne se mettra pas en marche.



7 Placez le **couvercle du pichet à jus** sur le dessus du pichet à jus et ouvrez le loquet de verrouillage du couvercle.



6 Faites pivoter le couvercle du **bec verseur anti-goutte** verticalement, de manière à ce qu'il ne recouvre plus le bec à jus.



8 Inclinez légèrement le **pichet à jus** et placez-le sous le bec à jus. Alignez le bec verseur avec le trou du **couvercle du pichet à jus** et mettez le **pichet à jus** de niveau. Il s'adaptera parfaitement au bec verseur pour le maintenir en place.

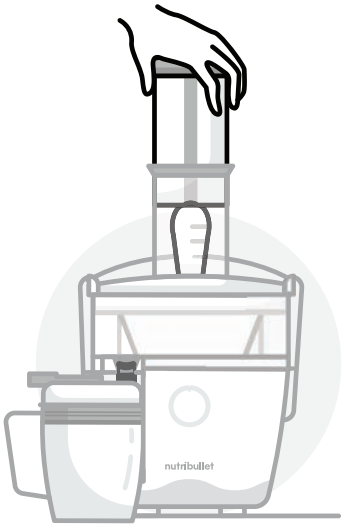
Instructions d’utilisation



1 Rassemblez tous les ingrédients que vous souhaitez et lavez-les. Préparez les ingrédients à presser en coupant, pelant ou enlevant la peau, les tiges ou les pépins.



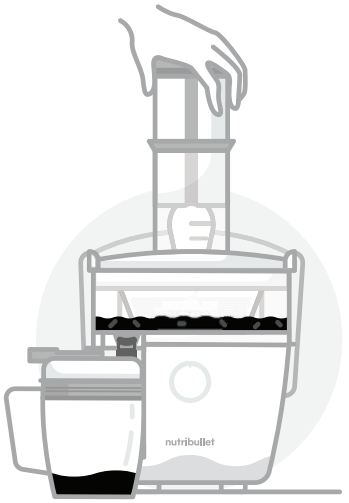
2 Une fois la centrifugeuse entièrement assemblée, branchez le câble d’alimentation dans une prise de courant. Utilisez le **cadran de commande double vitesse** pour sélectionner une vitesse et commencer à extraire le jus. Vous pouvez passer d’une vitesse à l’autre en fonction du type de produit. (Consultez le tableau de la page 14 pour connaître les vitesses recommandées pour les différents types de produits).



3 Pendant que le moteur tourne, commencez à guider doucement vos ingrédients dans la goulotte d’alimentation à l’aide du **poussoir à aliments**.

REMARQUE : N’utilisez pas une force ou une vitesse excessive lorsque vous poussez les aliments vers le bas avec le **poussoir à aliments**, car cela ne permettra pas d’obtenir un rendement de jus maximal.

AVERTISSEMENT : N’utilisez jamais vos mains, vos doigts ou d’autres outils pour pousser les aliments dans le tamis par la goulotte d’alimentation. Seul le **poussoir à aliments** doit être utilisé pour pousser les ingrédients vers le bas.



4 Le jus commence à s’écouler par le bec vers le **pichet à jus**, tandis que la pulpe est séparée et stockée dans le **bac à pulpe**.



5 Lorsque le **bac à pulpe** est complètement rempli, il faut le vider avant de poursuivre la centrifugation. Consultez les instructions de démontage.

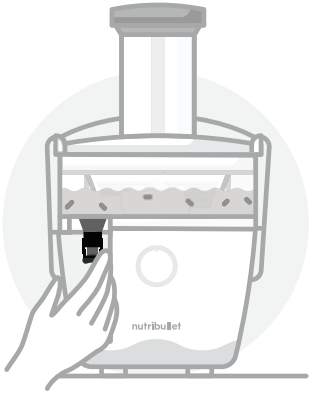


6 Veillez toujours à mettre le **cadran de commande double vitesse** sur la position **« OFF »** et à attendre que le **tamis** cesse de tourner avant de retirer le **pichet à jus** de dessous le bec verseur. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.



7 Retirez le **pichet à jus** de dessous le bec verseur. Vous pouvez fermer le **couvercle du pichet à jus** et conserver le jus dans le **pichet à jus** si vous le souhaitez.

REMARQUE : Pour ce faire, vous devez d'abord incliner légèrement le **pichet à jus** vers l'avant, de façon à ce que le grand trou du couvercle soit séparé du bec verseur, puis vous pouvez faire sortir le pichet. C'est l'inverse de ce que vous avez fait pendant le montage.

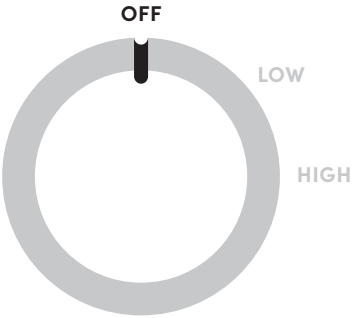


8 Déplacez immédiatement le couvercle du **bec verseur anti-goutte** vers le bas sur le bec afin d'éviter toute fuite résiduelle sur l'appareil ou sur la surface située sous la centrifugeuse.

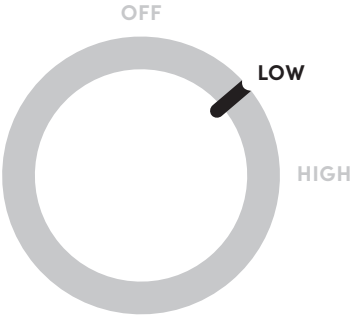
CONSEIL : Nous vous recommandons d'utiliser votre main gauche pour écarter le **pichet à jus** et votre main droite pour rabattre le couvercle du **bec verseur anti-goutte** sur l'ouverture du bec.

Cadran de commande

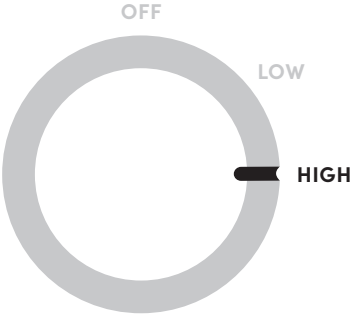
CADRAN DE COMMANDE DOUBLE VITESSE ET PARAMÈTRES DE CENTRIFUGATION



OFF :
L'alimentation est **coupée**, la centrifugeuse ne fonctionne pas.



LOW :
Idéal pour les jus de fruits et de légumes plus tendres.



HIGH :
Idéal pour les produits plus durs comme les carottes et les betteraves.

Conseils pour les jus

GUIDE DE SÉLECTION DE LA VITESSE DE CENTRIFUGATION

INGRÉDIENTS	VITESSES	SAISONS	VITAMINES / NUTRIMENTS
Pommes	Haute	Toute l'année	source de quercétine
Betteraves	Haute	Été / automne / hiver	excellente source de folates
Myrtilles	Haute	Été	bonne source de vitamine C
Brocolis	Haute	Automne / printemps	riches en vitamine C, riches en folates, bonne source de potassium
Choux de Bruxelles	Haute	Automne / hiver	riches en vitamine C, bonne source de folates
Choux	Basse	Automne / hiver / printemps	riches en vitamine C
Carottes	Haute	Toute l'année	excellente source de vitamine A, bonne source de vitamine C
Chou-fleur	Haute	Automne	riches en vitamine C, bonne source de folates
Céleri	Haute	Toute l'année	bonne source de vitamine C, bonne source de vitamine A
Concombres	Basse	Été	bonne source de vitamine C
Fenouil	Haute	Toute l'année	bonne source de vitamine C et de potassium
Gingembre	Haute	Automne	contient de la vitamine C, du magnésium et du potassium
Raisin	Basse	Automne	bonne source de vitamine K
Pamplemousse	Basse	Hiver	riche en vitamine A, riche en vitamine C
Chou frisé	Haute	Automne / hiver / printemps	excellente source de vitamine A et de vitamine C, bonne source de calcium et de potassium
Kiwi	Basse	Automne / hiver / printemps	riche en vitamine C, bonne source de potassium et de vitamine E
Citron	Basse	Toute l'année	riches en vitamine C
Citron vert	Basse	Toute l'année	riches en vitamine C
Melons (tous)	Basse	Été	riche en vitamine A, riche en vitamine C
Oranges	Haute	Hiver	riches en vitamine C
Pêches	Basse	Été	bonne source de vitamine C
Poires	Haute	Automne / hiver	bonne source de vitamine C
Ananas	Haute	Automne / hiver / printemps	riches en vitamine C
Prunes	Haute	Été	bonne source de vitamine C
Framboises	Basse	Été / automne	riches en vitamine C
Épinards	Basse	Automne / printemps	riches en vitamine A, en vitamine C, en fer et en folate, bonne source de magnésium
Patates douces (crues)	Haute	Automne / hiver	bonne source de potassium, riches en vitamine A et en vitamine C
Tomates	Basse	Été	riches en vitamine A, riches en vitamine C, bonne source de potassium

PRÉPARATION ADÉQUATE DES PRODUITS

Préparez les fruits et les légumes avant de les insérer dans la centrifugeuse :

- Nettoyez correctement les fruits et légumes (rincez-les à l'eau tiède, avec un nettoyant pour fruits et légumes ou avec de l'eau et du vinaigre de cidre de pomme).
- Épluchez ou enlevez la peau si nécessaire, et hachez les aliments à la bonne taille - juste assez pour passer facilement dans la goulotte d'alimentation, sans avoir à forcer les morceaux avec le **poussoir à aliments**.
- Retirez l'écorce de tous les agrumes avant de les presser.
- Retirez les gros noyaux et les graines des fruits à noyau avant de les transformer en jus.

GOULOTTE D'ALIMENTATION

- Ne placez jamais votre main ou vos doigts dans la goulotte d'alimentation lorsqu'elle est fixée à l'appareil.
- Démarrez toujours la centrifugeuse avant d'ajouter des aliments dans la goulotte d'alimentation. La centrifugeuse doit être en marche lorsque les produits y entrent.
- Ne surchargez pas la goulotte d'alimentation. Les produits doivent être ajoutés progressivement, à un rythme que la centrifugeuse peut soutenir.
- Utilisez uniquement le **poussoir à aliments** fourni pour pousser les aliments dans la goulotte d'alimentation. Ne jamais utiliser les doigts, les ustensiles ou tout autre appareil.
- N'utilisez jamais une force excessive pour pousser les produits dans la goulotte d'alimentation.
- Lorsque vous faites des jus, assurez-vous que tous les produits sont passés par la goulotte d'alimentation et dans le **tamis** avant d'en ajouter d'autres.
- Si des aliments restent coincés dans la goulotte d'alimentation, utilisez le **poussoir à aliments** pour les faire descendre dans la goulotte et les faire passer dans le **tamis**.

CONSOMMATION DES JUS ET DE LA PULPE

Au lieu de composter ou de jeter la pulpe qui reste après le pressage, vous pouvez choisir de la consommer. Consultez notre **Guide des recettes** pour obtenir des conseils amusants sur ce que vous pouvez faire avec la pulpe. En utilisant ces idées créatives, vous pouvez savourer la pulpe de diverses manières délicieuses (et saines).

- Que vous préfériez le sucré ou le salé, vous pouvez utiliser la pulpe pour créer de délicieuses gourmandises !
- Pour un goût optimal, consommez le jus frais et la pulpe dans les 48 heures qui suivent.

ALIMENTS À ÉVITER

Aliments qui ne doivent JAMAIS être utilisés dans cette centrifugeuse :

- Les aliments qui ne contiennent pas de jus à extraire (par exemple, les bananes ou les avocats).
- Fruits ou légumes surgelés.
- Les fruits à noyau qui ont de gros noyaux ou des graines qui n'ont pas été enlevées. Les fruits à noyau ne peuvent être utilisés que si les graines ou le noyau ont été enlevés.

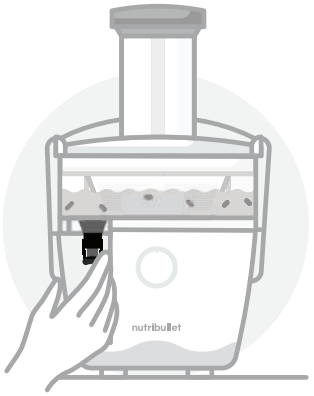
SURCHAUFFE

- Si le moteur surchauffe, la centrifugeuse s'éteint.
- Si la centrifugeuse ne fonctionne plus, débranchez-la et laissez-la refroidir pendant au moins quinze minutes avant d'essayer de l'utiliser à nouveau.

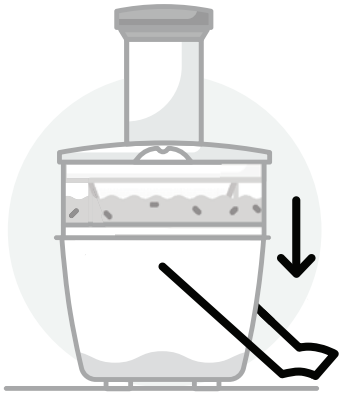
Désassemblage



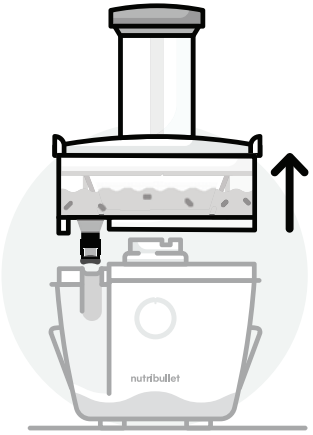
1 Assurez-vous que l'appareil est éteint, mis sur **« OFF »** et débranché.



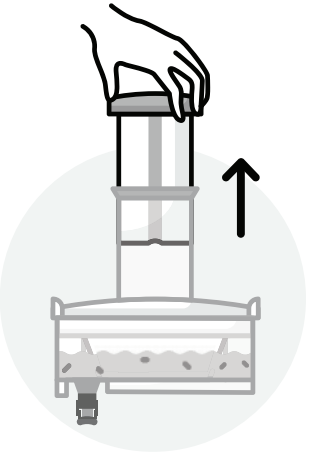
2 Retirez le pichet de dessous le bec verseur. Pour éviter les gouttes, utilisez le couvercle du **bec verseur anti-goutte** pour fermer le bec à jus.



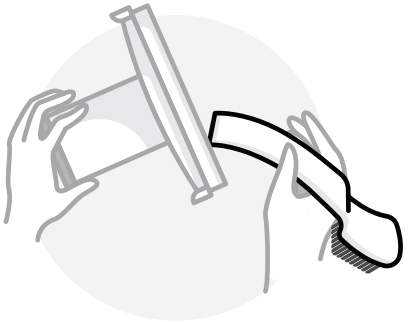
3 Déverrouillez la **poignée de verrouillage** du **couvercle du bac** en tirant la poignée vers l'arrière pour la faire sortir des « oreilles » situées de chaque côté du **couvercle du bac**. Déplacez la poignée vers le bas.



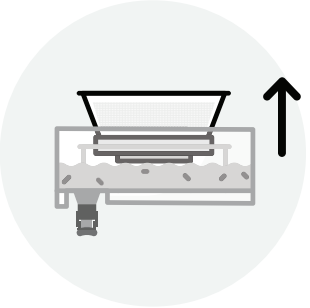
4 Retirez le **bac à pulpe** du bloc moteur en le tirant vers le haut, le **couvercle du bac** et le **tamis** restant en place, et amenez-le directement dans votre évier.



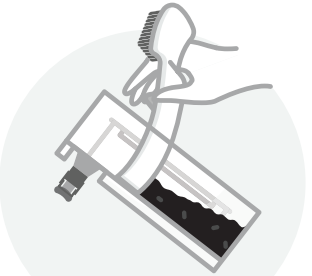
5 Retirez le **poussoir à aliments** en le soulevant hors de la goulotte d'alimentation.



6 Soulevez le couvercle du bac à pulpe à la verticale et retirez la pulpe de l'intérieur du couvercle. Vous pouvez utiliser l'extrémité plate de la **brosse de nettoyage** pour gratter la pulpe sur le couvercle.



7 Soulevez délicatement le **tamis** verticalement hors du centre du bac à pulpe. Nettoyez le **tamis** immédiatement (voir les instructions d'entretien).



8 Videz le **bac à pulpe**. Utilisez l'extrémité plate de la **brosse de nettoyage** pour retirer facilement la pulpe et la mettre de côté pour l'utiliser dans d'autres recettes ou pour le compostage. Vous pouvez également vider la pulpe dans votre poubelle ou votre bac à compost.

Entretien et maintenance

Veuillez suivre les instructions de nettoyage ci-dessous avant la première utilisation, et après chaque utilisation.

Le nettoyage du NutriBullet Juicer™ est rapide et facile. Tous les composants, à l'exception du poussoir à aliments et du bloc moteur, peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils et bonnes pratiques de nettoyage.

1. Assurez-vous toujours que le **bloc moteur** est débranché avant de commencer l'assemblage, le désassemblage, le nettoyage ou le rangement de l'unité.
2. Une fois le **bac à pulpe** vidé, rincez toutes les pièces sous l'eau courante.
3. Utilisez la **brosse de nettoyage** pour frotter le **tamis** sous l'eau courante. Veillez à bien nettoyer le **tamis** chaque fois que vous faites du jus, car les minéraux présents dans les fruits et les légumes peuvent provoquer une accumulation dans le **tamis**, ce qui peut empêcher une extraction maximale du jus.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Prenez toujours des précautions lorsque vous nettoyez le **tamis**, car il contient des dents de lame tranchantes sur la partie plate du disque.

CONSEIL : Nettoyez toujours le **tamis** à l'aide de la **brosse de nettoyage** dès que possible après la centrifugation. Si on la laisse reposer, la pulpe va sécher sur le **tamis** et il sera plus difficile de nettoyer les trous bouchés. Si cela se produit, veillez à laisser tremper le **tamis** dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.

4. Tous les composants du Juicer, à l'exception du **bloc moteur**, peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

   CONSEIL : N'utilisez pas le cycle de stérilisation de votre lave-vaisselle pour nettoyer votre centrifugeuse car cela pourrait déformer les pièces.
5. Essuyez le **bloc moteur** avec un chiffon propre et humide.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne jamais immerger le **bloc moteur** dans l'eau ou tout autre liquide.

Instructions de nettoyage de vos accessoires de rangement NutriBullet Juicer™ :

- Les **bouteilles de stockage en verre** et les couvercles peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Les **bacs de congélation** et les couvercles peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Stockage du jus et de l'appareil

Votre Juicer est livré avec des accessoires de rangement très pratiques : un pichet à jus, deux bouteilles de stockage du jus et deux bacs de congélation.

Les accessoires de stockage vous offrent trois possibilités pour conserver le jus :

1. **DANS LE PICHET :**
   Le **pichet à jus** peut contenir jusqu'à 800 ml. Veillez à stocker le pichet à la verticale dans votre réfrigérateur, avec le couvercle bien fermé, le loquet fermé et ne rien mettre sur le couvercle.
2. **DANS LES BOUTEILLES :**
   Utilisez chaque **bouteille de stockage** pour conserver jusqu'à 350 ml de jus, afin de pouvoir le déguster plus tard, à la maison ou en déplacement. Remplissez les bouteilles en laissant environ 0,6 cm d'espace en haut, en laissant juste assez d'air dans la bouteille.
3. **DANS LES BACS :**
   Chaque **bac de congélation** contient un total de 470 ml : un bac comporte huit godets de 60 ml, et l'autre plateau comporte quatre godets de 120 ml. Ils constituent un excellent moyen de conserver du jus à long terme, puis de le décongeler à tout moment pour obtenir une portion entièrement buvable. Vous pouvez également utiliser les bacs pour préparer des jus de fruits congelés (voir notre **Guide des recettes** pour des recettes inspirantes de jus de fruits congelés à ajouter à vos boissons préférées ou à boire seuls).

Pour un goût optimal, consommez le jus frais et la pulpe dans les 48 heures qui suivent.

Ne placez rien sur le couvercle du pichet lorsque vous le conservez au réfrigérateur.

Rangez les pièces restantes de l'appareil dans un endroit sûr où elles ne seront pas endommagées et ne risqueront pas de vous blesser car certaines pièces sont tranchantes !

Guide de dépannage

1 **PROBLÈME :** Le bouton d'alimentation clignote trois fois, puis reste allumé lorsque je sélectionne une vitesse.

SOLUTION : Cela signifie que l'appareil n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le **bac à pulpe** est correctement installé sur le dessus du **bloc moteur** et que la **poignée de verrouillage** est verrouillée en place.

2 **PROBLÈME :** La centrifugeuse s'est arrêtée au milieu de la centrifugation, et le bouton d'alimentation a clignoté.

SOLUTION : Assurez-vous que la **poignée de verrouillage** est bien verrouillée en place.

3 **PROBLÈME :** La centrifugeuse s'est arrêtée au milieu de la centrifugation, et le bouton d'alimentation reste allumé.

SOLUTION : Vous avez dépassé 10 minutes de temps d'utilisation continu. Débranchez la centrifugeuse et laissez l'appareil éteint pendant 15 minutes avant de continuer à l'utiliser.

4 **PROBLÈME :** La centrifugeuse s'est arrêtée de fonctionner et tous les voyants ont clignoté trois fois.

SOLUTION : La centrifugeuse a surchauffé. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes avant de continuer à l'utiliser.

Pièces de rechange

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez consulter notre site Web à l'adresse **nutribullet.com**.

FR/ Explication des marquages



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



FR/ Ce produit est conforme à la réglementation européenne nº 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

1 (800) 523-5993 | **nutribullet.com**

nutribullet® est une marque déposée de CAPBRAN HOLDINGS, LLC
Copyright © 2020 CAPBRAN HOLDINGS, LLC. Distribué par CAPITAL BRANDS DISTRIBUTION, LLC. LOS ANGELES, CA 90025 ÉTATS-UNIS
Tous droits réservés FABRIQUÉ EN CHINE

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, c'est pourquoi les spécifications contenues dans ce document peuvent être modifiées sans préavis.

210927_NBJ93100