

# **nutribullet<sup>®</sup>**

## **SMART TOUCH BLENDER™**

### **COMBO**



**User  
guide.**

ENGLISH  
Page 2

**Gebruikers  
handleiding.**

NEDERLANDS  
Pagina 14

**Manuel  
d'utilisation.**

FRANÇAIS  
Page 26



# Contents.

ENGLISH

- 03 Important safeguards
- 07 What's included
- 07 Assembly guide
- 08 Getting started
  - 08 Safety guide
  - 08 Pitcher assembly & use
  - 09 nutribullet® cup assembly & use
- 11 Blending control panel
- 12 Intelligent programs
- 12 Care & maintenance
  - 12 How to clean the nutribullet®
  - 13 How to store
- 13 Replacement parts
- 13 Warranty registration

Thank you for purchasing the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo.



## 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

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not use outdoors.
- **NEVER LEAVE THE NUTRIBULLET® UNATTENDED WHILE IT IS IN USE.**
- **ALWAYS UNPLUG THE NUTRIBULLET® WHEN NOT IN USE.**

#### HEAT & PRESSURE SAFETY

- Always use extreme care and attention when blending hot liquids or hot ingredients. The release of thermal energy from the ingredients and friction from the rotating blades (during the blending process) can further heat and pressurize the mixture. Only operate with vented lid securely attached.
- Allow to cool before assembling or disassembling parts and before cleaning the appliance.

#### BLENDING WITH NUTRIBULLET® CUPS:

To avoid personal injury, **never blend hot or carbonated ingredients or liquid in any sealed nutribullet® cup! Only use the Pitcher with the vented lid when blending hot or warm ingredients.**

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

**WARNING!**

**When using the sealed cup, only blend for one minute or less.** Friction from prolonged operation can heat ingredients and generate internal pressure in the sealed container. This pressure can cause the cup and blade to separate or blended contents to erupt from the container, resulting in possible personal injury and/or property damage. If the sealed nutribullet® cups are warm to the touch, power off your machine leaving the cup attached to the base and allow the vessel to cool for fifteen minutes or more. Allow contents to settle before slowly releasing the cup from the motor base. With the nutribullet® cup, pointed away from your face and body, slowly unscrew the easy-twist extractor blade to gently release any residual pressure.

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

Sugar in fruits and vegetables can ferment over time, releasing gases that cause pressure to build up in a sealed nutribullet® cup. **Do not store any smoothies or blended mixtures in vessels sealed with the easy-twist extractor blade.** If you will not consume your smoothie immediately, remove the easy-twist extractor blade and cover your nutribullet® cup with plastic wrap before refrigerating. If your smoothie or blended mixture was made in the pitcher, transfer to another storage container before refrigerating. Never store any blended mixture in a sealed cup unrefrigerated, or for any prolonged period of time; contents will spoil and ferment, producing gases that might cause eruption.

**Never blend carbonated liquids or effervescent ingredients** (e.g., baking soda, baking powder, yeast, etc.). Pressure from released gases can cause a sealed blending container to burst, resulting in possible injury and/or property damage.

## BLENDING WITH THE PITCHER:

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

**Never turn the power on while using the pitcher without the vented lid cap inserted and locked into the pitcher lid, as ingredients can splash, and if hot or warm, could potentially cause thermal injury and/or property damage.**

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

When blending hot liquids, add liquid and solid ingredients to your pitcher below their respective MAX lines. Attach the pitcher lid with the vented lid cap inserted and locked. Press **POWER** and begin blending by selecting the desired program or if you are using manual speeds, start blending on the **LOW** setting. Once ingredients are integrated, adjust speed as needed.

When using the pitcher with vented lid to blend hot liquids or ingredients longer than one minute, always use caution when opening the pitcher lid.

## BLADE SAFETY

**Never store any extractor blade in the motor base unattached to a nutribullet® cup.**

**An exposed blade can present a laceration hazard.**

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

### AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS!

Keep hands and utensils out of and away from blades while blending food to reduce the risk of severe personal injury.

**TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE,** never place the extractor blade on the motor base without the cup properly attached. Make sure the blade is securely twisted (hand-tightened) onto the nutribullet® cup before placing it on the motor base and operating the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo. Check to make sure the extractor blade is aligned properly before placing it on the motor base and operating your nutribullet®.

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

### Never use the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo without adding liquid, as doing so may damage the blades.

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

## PITCHER SAFETY

- Always operate the pitcher with the pitcher lid securely in place. Pitcher lid must be locked onto the pitcher in order to operate the unit.
- 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 your blended mixture is hot or warm, use caution when opening the vented lid cap. Open the vented lid cap slowly.
- Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- If you need to push ingredients closer to the blade, **ONLY USE THE TAMPER PROVIDED** with the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo. **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, shattering of the vessel, damage to property, and/or possible injury.

- NEVER USE YOUR FINGERS OR ANY PART OF YOUR HAND TO PUSH INGREDIENTS DOWN TOWARD THE BLADE.** Only use the provided tamper.

## 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® Smart Touch Blender™ Combo in water or other liquids. Discontinue use if the cord, plug, or motor base is damaged.
- Always **POWER OFF** and **UNPLUG** the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo when it is not in use or **BEFORE** assembling, disassembling, changing accessories, or cleaning. Do not attempt to handle the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo until all parts have stopped moving.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or handling moving parts.
- CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- The Smart Touch Blender™ Combo is ready to operate when unit is plugged in and power icon is illuminated. Avoid inadvertent contact with the touch screen display.
- 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 supply cord is damaged, it must be

replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- 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® 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.
- 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 or less), transfer mixture to a stove top 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® Smart Touch Blender™ Combo is not intended for use on the stove top. Do not place the motor base or any nutribullet® accessory on the stove or microwave or immerse in boiling water. This may result in damage to the accessory.

- Do not place any of the nutribullet® parts in a microwave, oven, or in a stove top pot, or immerse in boiling water, as this may result in damage to the part.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

## VENTILATION WARNINGS

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

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

## MEDICAL SAFETY

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

## MEDICATION INTERACTIONS:

If you are taking any medication, especially cholesterol-lowering medication, blood thinners, blood pressure drugs, tranquilizers, or antidepressants, please check with your physician before trying any of the recipes contained in this guide or the recipe guide.

**CAUTION!** Avoid blending the following seeds and pits in the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo, 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 blade and/or pitcher.

## ADDITIONAL INSTRUCTIONS FOR PROPER USAGE

- TO AVOID LEAKAGE, DO NOT OVERFILL THE BLENDING VESSELS!** The pitcher is marked with two MAX lines: one for solid ingredients (higher line) and one for liquid ingredients (lower line). Your nutribullet® cups are also marked with a MAX line. When filling the blending vessels, make sure your ingredients do not exceed their respective MAX lines. Exceeding the indicated MAX lines can result in leakage, and may lead to dangerous pressurization.
- Blending vessels and extractor blades are specific to the exact model of nutribullet® you possess. Use of incompatible parts (parts from other models) may result in damage to your nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo or create safety hazards. When ordering replacement parts (nutribullet® cups, pitcher, extractor blades) on [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop) or via customer service, please specify the machine model to ensure you receive parts that are compatible with your unit.
- Always use genuine nutribullet® replacement parts. After market parts are not made to nutribullet's specifications and may damage your unit or cause serious injury.
- Periodically inspect all nutribullet® 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® with damaged components. If your nutribullet® malfunctions in any

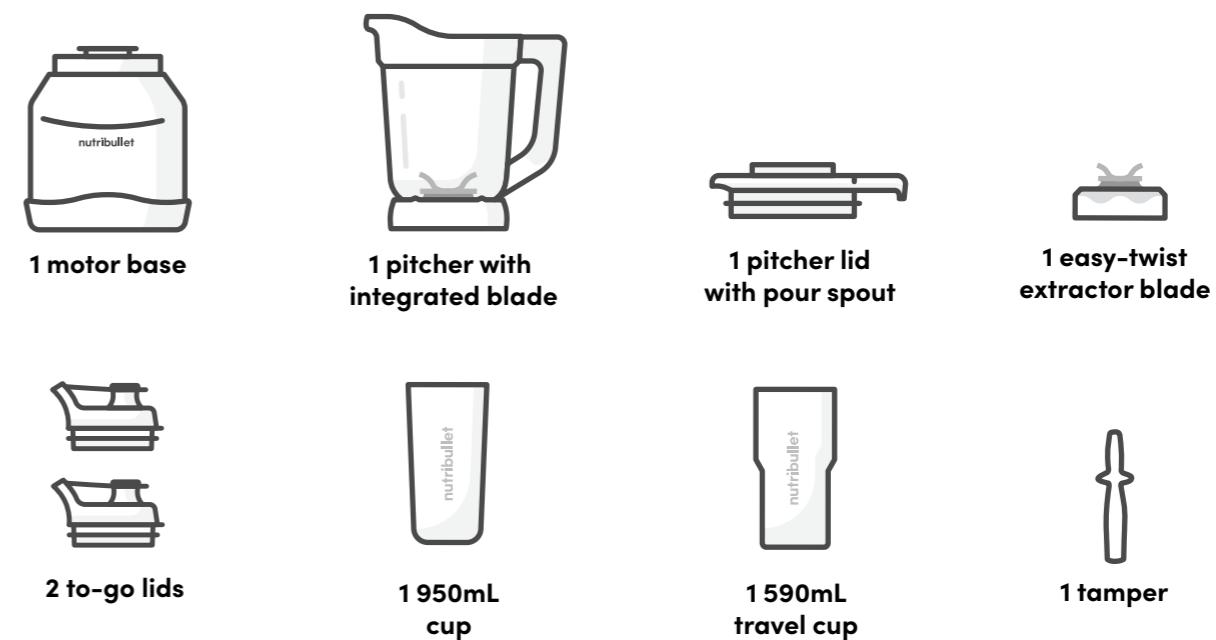
way, immediately discontinue use and contact customer service via [info@nutribulletretail.com](mailto:info@nutribulletretail.com).

You may purchase new nutribullet® cups, pitchers, and easy-twist extractor blades at [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop) or [nutribullet.nu](http://nutribullet.nu) or by contacting customer service.

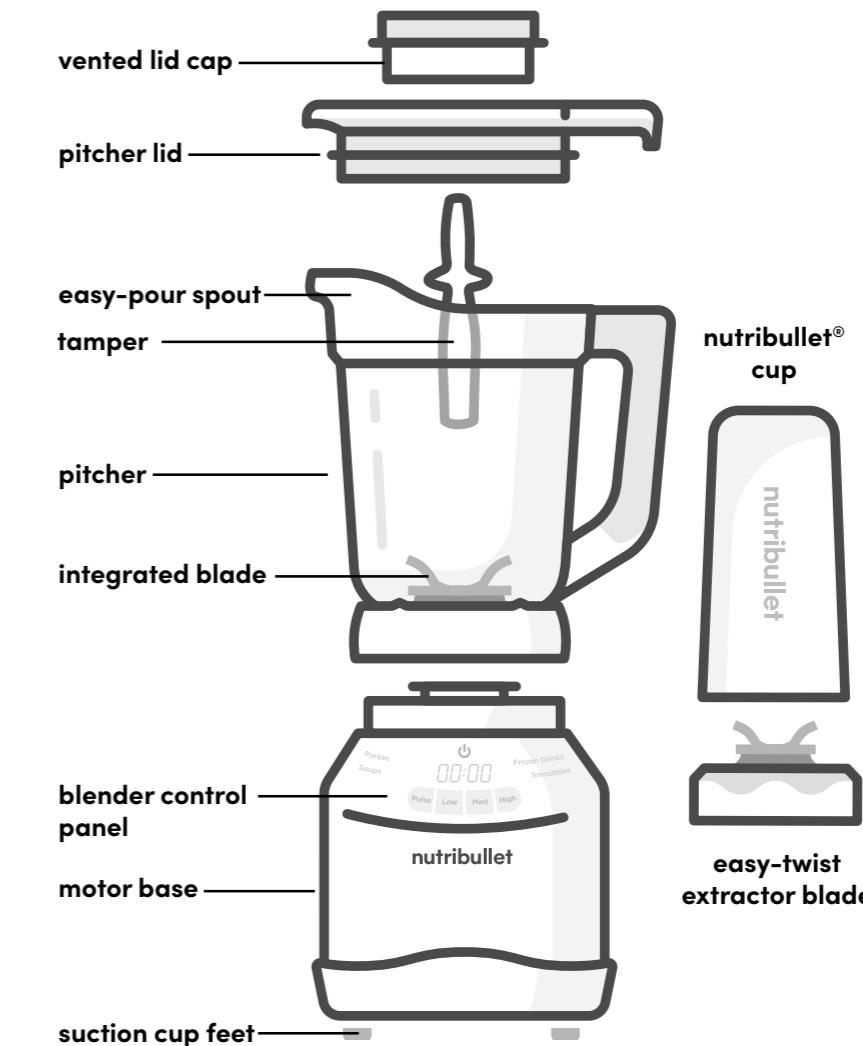
## ! Save these instructions!

If you have any comments, questions, or concerns, please go to [info@nutribulletretail.com](mailto:info@nutribulletretail.com) or [service@nutribulletretail.com](mailto:service@nutribulletretail.com).

## What's included.



## Assembly guide.



## Getting started.

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

- Make sure the base is plugged in for use.
- Never run the appliance while empty.
- Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may damage the accessories.
- **Never** leave the appliance unattended while in use.

**Never blend hot or carbonated liquids or ingredients when using any sealed NutriBullet cups.**

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

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

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

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

Always use care when opening the pitcher lid after blending hot ingredients making sure that excess pressure has been released.

## Pitcher assembly & use.

Review all warning and caution statements in the Important Safeguards section (pg 3-6) and on the previous page before proceeding to Step 1.



1

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

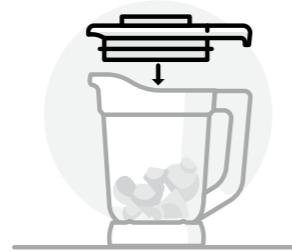


2

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

**NOTE:**

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

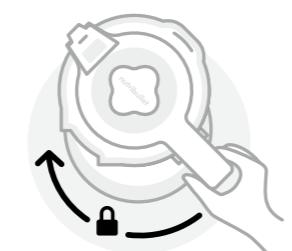


3

Place the lid on top of the pitcher and press down firmly until locked in place. Place the lid cap over the lid opening, then press down and twist until locked in place.

**NOTE:**

The motor will not run unless the lid is locked in place.



4

Place the pitcher (lid-side up) onto Place the pitcher on a clean, dry, level surface. Add the ingredients to the pitcher, making sure they do not exceed the MAX line.

**NOTE:**

You may need to twist the pitcher slightly until you feel it settle into the grooves on top of the base.



5

Plug the power cord into an electrical outlet and press **POWER**  to turn on the blender. Once the pitcher is fully locked and the unit is plugged in, the **Blending Control Panel** will illuminate and the unit will be ready to operate.

**NOTE:** If pitcher lid and pitcher are not fully secured onto the base, control panel will not illuminate.



6

**To begin blending,** select a manual speed or program on the **Blending Control Panel**. To pause blending, press the current speed or program once, the unit will stop running and the timer will pause. **To resume blending,** press a manual speed or the same program again.

**NOTE:** Go to the blending control panel section on pages 20-23 for speed and program definitions, images, and other information.

**NOTE:** If you need to add additional ingredients while blending, switch the setting to **LOW** and remove the lid cap from the 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 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 possible injury.



7

When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing **POWER** . If you are using a program, you will hear a beep when the program has completed. Wait for the blades to stop turning. The unit will enter idle-mode. The timer will reset and the **Blending Control Panel** will remain illuminated. Press **POWER**  again to turn off the unit completely and the illuminated display will turn off.



8

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

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



**NOTE:** Press up with your thumb on the tab near handle first to loosen pitcher lid for easy removal!

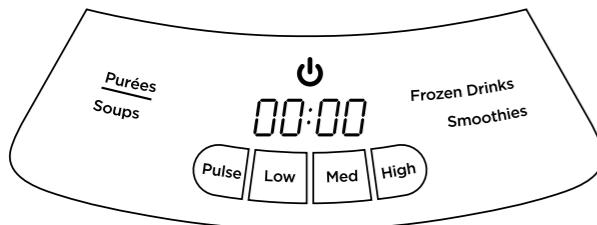


1

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

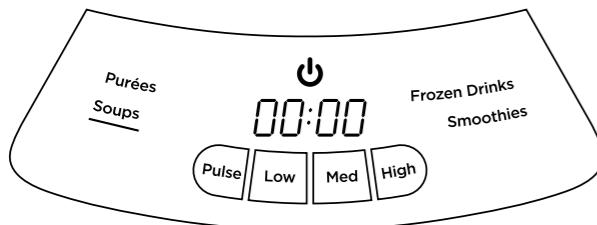


## Blending control panel: intelligent programs.



### PURÉES

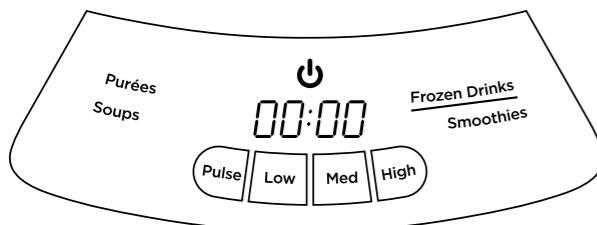
Delivers a perfectly smooth texture — ideal for dips, sauces and spreads of all kinds.



### SOUPS

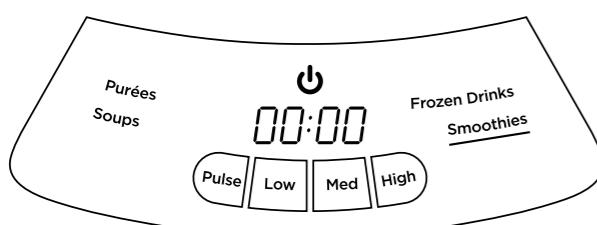
Blends sweet or savory ingredients into the silkiest of ready-to-heat soups and chilled gazpachos. **The Soups program is only available when using the pitcher.**

**NOTE:** The Soups program does not heat the ingredients you are blending. Always be careful when opening the pitcher after blending hot or warm ingredients.



### FROZEN DRINKS

Perfect for ice-blended mocktails or cocktails, and frappe-style drinks.



### SMOOTHIES

Easily turn fresh or frozen fruits and vegetables into sippable nutritious smoothies.

### TO SELECT A PROGRAM

Press the desired program to turn on. The selected program will illuminate and the rest of the blending control panel will disappear. The program will start to run, and timer will countdown until the program is complete. When the program is complete, there will be an audible alert and main blending control panel will be illuminated. To pause a program before completion, press the active program. The motor will stop and the timer will pause counting. To resume the program, press the program button again. To return to main blending control panel, press **POWER** ⚡ once. To fully power down, press **POWER** ⚡ twice and unplug the unit.

Our intelligent programs are expertly designed to give you the perfect results every time. During each program, the unit may pulse, change speeds, and blend as needed until the program is complete.

**NOTE:** If the unit stops running and power and timer display are flashing, your device may be overheated. Unplug your device and wait 15 minutes. Plug back in to reset.

## 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!

#### STEP 2:

Detach the nutribullet® cup / extractor blade or pitcher from the motor base.

#### STEP 3:

Clean the individual components (motor base, extractor blade, nutribullet® cups) as recommended:

#### MOTOR BASE:

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

- To clean leakage residue from the motor base, wipe with a damp sponge and warm water.

- If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it's clean.

**WARNING:** Never submerge the motor base in water.

#### EASY-TWIST EXTRACTOR BLADE:

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

#### NUTRIBULLET® CUPS & TO-GO LIDS:

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

#### NUTRIBULLET® PITCHER:

**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. **The blades are sharp. Take care not to touch while hand-washing.**
- Regularly check the structure of the pitcher and twisting threads for cracking, crazing, or breakage. If damaged, replace immediately to prevent possible 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.

## How to store.

Store the nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo 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.

**WARNING: NEVER** store the extractor blade on the motor base without a nutribullet® cup or the pitcher as the exposed blades pose a serious laceration hazard. • If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it's clean.

- To clean leakage residue from the motor base, wipe with a damp sponge and warm water.
- If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it's clean.

**WARNING:** Never submerge the motor base in water.

## Replacement parts.

To order additional parts and accessories, please visit our website at [nutribullet.com/shop/accessories](#) or feel free to contact customer service: **1 (800) 523-5993**.

## Waranty registration.

Please visit [nutriliving.shop](#) to register your new nutribullet® EveryGrain™ Cooker. You will be asked to enter the Serial Number\* of your product, along with the purchase date and name of the shop of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering your product you acknowledge to have read and understood the instructions for safety and use, and the warnings set forth in the accompanying instructions.

\*To find the serial number, check under the Motor Base.

## Are you happy with your nutribullet®?



Share your recipes, posts, tips & tricks! Like & follow us @nutribullet.nordics

Tag your blends #nutribullet #nutribullet.nordics #nutrilovers #healthy #healthylifestyle



# Inhoud.

- 15 Belangrijke veiligheidsvoorschriften**
- 19 Inhoud van de verpakking**
- 19 Montage**
- 20 Gebruiksinstuctie**
  - 20 Veiligheidscheck
  - 20 Gebruik van de pitcher
  - 21 Gebruik van debekers
- 22 Bedieningspaneel**
  - 23 Intelligenteprogramma's
- 24 Onderhoud & reiniging**
  - 25 Opbergen
- 25 Accessoires & onderdelen**
- 25 Registratie van garantie**
- 25 Leuk om te weten**

Dank je voor het kopen van de nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo.



## Belangrijke veiligheidsvoorschriften.

**Waarschuwing!** Lees voor gebruik alle instructies aandachtig door om het risico op ernstig letsel te beperken. Houd je bij het gebruik van elektrische apparatuur altijd aan de standaard veiligheidsvoorschriften, waaronder de volgende belangrijke informatie.

### Bewaar deze instructies

- ALLEEN VOOR HUISHOUDELJK GEBRUIK

### ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is géén speelgoed.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt, beheerd en schoongemaakt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits dit gebeurt onder toezicht en zij zijn geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's hebben begrepen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat niet bewegende voertuigen of boten. ALLEEN VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS. Oneigenlijk gebruik kan schade of letsel veroorzaken.
- **LAAT DE NUTRIBULLET® NIET ONBEHEERD ACHTER TERWIJL HET IS INGESCHAKELD.**
- **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT ALS JE DE BLENDER NIET GEBRUIKT.**

### HITTE EN DRUKVEILIGHEID

- Let altijd goed op bij het verwerken van hete vloeistoffen of hete vaste ingrediënten. Door het vrijkomen van thermische energie uit de ingrediënten en wrijving van de draaiende messen (tijdens het blenden) kunnen de druk en de temperatuur van de massa oplopen. Gebruik de kan alleen als het ventilatiedeksel stevig vastzit.
- Laat het apparaat afkoelen voordat je onderdelen plaatst of verwijdert en voordat je het schoonmaakt.

### BLENDEN MET NUTRIBULLET® BEKERS:

**Blend nooit hete of koolzuurhoudende ingrediënten in een nutribullet® beker om persoonlijk letsel te vermijden. Alleen de pitcher is door het ventilatiedeksel geschikt voor het**

blenden van warme ingrediënten.

**WAARSCHUWING!** Door hete of koolzuurhoudende ingrediënten kan de druk in de afgesloten kan oplopen als je ermee schudt, waardoor de messen van de beker kunnen loskomen en er bij het openen hete inhoud uit kan sputten. Begin bij het blenden altijd met ingrediënten op kamertemperatuur of uit de koelkast (21 °C of lager).

**Blend bij het gebruik van een beker NOoit langer dan 1 minuut.** Druk van vrijgekomen gassen kan een beker doen barsten of de beker-mescombinatie doen losraken, met mogelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg. Als de afgesloten nutribullet® beker warm aanvoelt, koppel het apparaat los van de stroom en laat de beker op de basisunit ongeveer 15 minuten afkoelen. Laat de inhoud tot rust komen voordat je de beker van de basisunit of neemt. Met de nutribullet® beker van je gezicht en lichaam afgewend draai je langzaam het blendmes los om eventuele restdruk voorzichtig te laten vrijkomen. Geblende ingrediënten NIET voor langere tijd in een afgesloten beker houden!

**Als je langer dan één minuut moet blenden, doe dat dan in intervallen van telkens**

**1 minuut.** Laat de motor na elke interval volledig tot stilstand komen en wacht vervolgens minimaal één minuut voordat je het apparaat opnieuw start. Doe dat niet vaker dan drie keer achter elkaar om te voorkomen dat de ingrediënten oververhit raken. Laat de ingrediënten na de derde keer 2 tot 3 minuten rusten om oververhitting en te hoge druk tegen te gaan.

**Suikers in groenten en fruit kunnen vergisten en druk in de nutribullet® beker opbouwen.**

Bewaar geen smoothies of andere mengsels in de kom als die is afgesloten met het blendmes. Als je je smoothie niet meteenconsumeert, verwijder je het mes en dek je de nutribullet® beker met huishoudfolie af voordat je hem in de koelkast zet. Als je je smoothie of ander mengsel in de kan hebt gemaakt, giet je de inhoud voordat je die in de koelkast zet over in een andere bewaarbak. Bewaar geblende mengsels nooit langere tijd buiten de koelkast in een afgesloten beker. De inhoud kan dan bederven en gaan gisten en daardoor uit de beker sputten.

**Gebruik GEEN koolzuurhoudende of gistende vloeistoffen of ingrediënten (zoals bijv. bakpoeder, gist, enz.).** Door druk van vrijkomende gassen kan een afgesloten beker barsten, wat weer kan leiden tot letsel en/of schade.

#### BLENDEN MET DE PITCHER:

**Wees extra voorzichtig bij gebruik van warme of hete vloeistoffen in de pitcher. Zet het apparaat nooit aan als je de kan gebruikt zonder dat de ventilatielid op is bevestigd en vergrendeld in het deksel van de kan. Ingrediënten kunnen opspatten en als ze warm of heet zijn kan dat leiden tot brandwonden en/of schade.**

Stoom en opspattende ingrediënten kunnen ontsnappen via het deksel van de kan, waardoor de gebruiker brandwonden kan oplopen. **Meng NOOIT hete vloeistoffen en ingrediënten in de kan zonder de ventilatielid op te bevestigen en te vergrendelen in het deksel van de kan.**

Via de ventilatielid kunnen stoom en druk ontsnappen zonder overmatig spatten. **Meng NOOIT koolzuurhoudende ingrediënten of vloeistoffen in de nutribullet® kan.**

Als je hete vloeistoffen mengt, vul dan de kan niet verder dan de aanduiding MAX met vloeistof en vaste ingrediënten. Doe het deksel met de bevestigde en vergrendelde ventilatielid op de kan. Druk op POWER en begin met blenden door het gewenste programma te kiezen of, als je handmatige snelheden gebruikt, door te beginnen in de stand LOW. Zodra je alle ingrediënten hebt toegevoegd, pas je de snelheid indien nodig aan.

Als je de kan met ventilatielid gebruikt om hete vloeistoffen of vaste ingrediënten langer dan één minuut te mengen, open het deksel van de kan dan altijd voorzichtig.

#### VEILIG OOMGAAN MET MESSEN

**Messen zijn scherp! Ga er zorgvuldig mee om. Om snijwonden te voorkomen, mag je de mesranden niet vastpakken of aanraken.**

**VERMIJD CONTACT MET BEWEGENDE DELEN!** Houd je handen en keukengerei bij gebruik van het messenblad weg.

Het messenblad nooit zonder een beker op de basisunit plaatsen of laten zitten. Onbeschermde messen zijn gevaarlijk.

**• OM HET RISICO OP LETSEL VOOR PERSONEN OF SCHADE AAN HET PRODUCT TE VERMIJDEN,** mag je nooit een messenblad op de basisunit plaatsen zonder er een beker

goed op te hebben bevestigd. Het mes moet stevig op de nutribullet® beker aangedraaid zijn (met de hand vastgedraaid) voordat je de beker op de basisunit plaatst en het apparaat aanzet. Controleer of het mes op de juiste manier is bevestigd voordat je de beker op de basisunit plaatst en de nutribullet® Smart Touch Blender Combo™ aanzet.

- Ben je klaar, zet de blender dan uit en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat je de mes-bekercombinatie of de pitcher van het apparaat pakt. Als je de mengkom van de basisunit afhaalt voordat het apparaat helemaal is uitgeschakeld, kun je de kopeling of motoraandrijving beschadigen.

**Gebruik ALTIJD vloeistof bij het blenden, anders beschadig je de messen.**

- Vanwege de cyclonic action® draaibeweging van de nutribullet® blender heb je een vloeistof nodig voor het maken van smoothies en andere recepten. De nutribullet® blender is niet bedoeld om zonder vloeistoffen te gebruiken, of voor het malen van ijsblokjes. VOEG ALTIJD VLOEISTOF TOE.
- Gebruik het messenblad NIET om droge ingrediënten zoals granen, cereals, koffiebonen e.d. te malen omdat dit de messen en de motor kan beschadigen.
- Wij adviseren om het messenblad elke 6 maanden te vervangen of eerder, bij intensief gebruik, voor het behoud van optimale prestaties van je nutribullet®, omdat de messen door gebruik botter worden.

#### VEILIG WERKEN MET DE PITCHER

- Gebruik de pitcher alleen als het deksel er goed op zit. Het apparaat werkt alleen als de kan is afgesloten met het deksel.
- Bij recepten waarvoor ingrediënten tijdens het blenden moeten worden toegevoegd, doe je eerst de basisingrediënten in de kan, sluit je het deksel met de ventilatielid erop en begin je met blenden. Zodra de ingrediënten goed gemengd zijn, draai je de ventilatielid open en voeg je voorzichtig de overige ingrediënten toe. Wees voorzichtig! Is je mengsel heet of warm, pas dan op als je de ventilatielid opendoet.
- Houd handen, vingers, haar en kleding, maar ook spatels en ander keukengerei uit de buurt van het apparaat als het is ingeschakeld. Het klepje moet op zijn plaats blijven als je de stamper door de opening van het klepje steekt. Je kunt een schraper gebruiken, maar alleen als het apparaat uitgeschakeld is.
- Gebruik UITSLUITEND de stamper om ingrediënten in de richting van het mes te drukken. Deze is zodanig ontworpen dat hij het mes niet raakt. Spatels, lepels en ander keukengerei kunnen in contact komen met het mes, en dat kan leiden tot schade aan het apparaat, een gebroken kom, schade aan eigendommen en/of mogelijk letsel.
- **NOOT JE HAND OF VINGERS GEBRUIKEN OM INGREDIËNTEN NAAR HET MES TE DUWEN.**

#### ELEKTRISCHE VEILIGHEID

**WAARSCHUWING!** Gebruik de blender niet op locaties met verschillende elektrische specificaties of stekkertypes.

Gebruik geen verlengsnoer, adapter of spanningsomvormer aangezien deze kortsluiting, brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of productschade kan veroorzaken.

- Het gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door nutribullet® kan leiden tot brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of verval van de garantie.
- Om het risico op brand, elektrische schok of persoonlijk letsel te vermijden nooit de basisunit, het snoer en de stekker met water of andere vloeistoffen in contact laten komen.
- Controleer het snoer, de stekker en het apparaat regelmatig op schade of slijtage. Gebruik de blender niet als het snoer of de stekker is beschadigd, het apparaat niet goed werkt, wanneer het apparaat is gevallen of op andere wijze is beschadigd. Neem in dat geval contact op met ons officiële nutribullet® Service Center via service@nutribulletoutlet.nl of een ander professioneel reparatiebedrijf.
- Schakel het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact als je de blender niet gebruikt, voordat je het demonteert, schoonmaakt of van plek verandert. Laat bewegende delen altijd volledig tot stilstand komen voordat je het apparaat aanraakt.
- LET OP: Om gevaar als gevolg van een onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag de blender niet worden aangesloten op externe schakelapparatuur, zoals een timer, of op een elektrisch circuit dat periodiek wordt in- en uitgeschakeld.
- De blender is klaar voor gebruik als de stekker in het stopcontact is gestoken en het aan-uitpictogram oplicht. Voorkom onbedoeld contact met het touchscreendisplay.
- Niet aan het netsnoer trekken, het niet buigen,

niet beschadigen en niet over de rand van een tafel/aanrecht laten hangen. Het snoer mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat, en het mag ook niet in de knoop raken.

- Als het snoer of de stekker beschadigt is, moet het onderdeel worden vervangen door www.nutribulletoutlet.nl of een vergelijkbaar erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Als de motor tussentijds stopt, haal je de stekker uit het stopcontact en laat je het apparaat voor ca. 15 minuten afkoelen voordat je het opnieuw gebruikt. De nutribullet® heeft een thermische verbreker die de motor bij oververhitting automatisch uitschakelt. De motor in de basisunit zal zich resetten als de thermische verbreker voldoende is afgekoeld.
- Het apparaat is voorzien van belangrijke aanduidingen op de stekker. De stekker en het snoer kunnen niet worden vervangen. Als ze zijn beschadigd moet het apparaat worden vervangen.

#### VEILIG VERWARMEN

**WAARSCHUWING!** **Blend geen hete ingrediënten in de nutribullet® beker!** Voor het verwarmen van mengsels die zijn verwerkt bij kamertemperatuur (21 °C of lager) gebruik je een pan op een fornuis. Gebruik altijd een thermometer om de temperatuur van gare ingrediënten te meten. Ook al voelen ze koud aan van buiten, van binnen kunnen ze nog heet zijn.

- Zet de basisunit of onderdelen niet in de magnetron, oven of pan op het fornuis en dompel ze niet onder in kokend water, omdat de onderdelen hierdoor beschadigd kunnen raken.
- Zet het apparaat niet op of in de nabijheid van een heet fornuis of in een verwarmde oven.

#### VENTILATIE

Om de kans op brand te voorkomen, moeten de openingen aan de onderzijde van het apparaat vrij zijn van stof en pluizen en mogen ze nooit worden afgedekt met brandbare materialen, zoals een krant, tafelkleed, servet, theedoek, placemat of een soortgelijk voorwerp.

**LET OP!** Werk met de nutribullet® altijd op een vlakke ondergrond en laat daarbij voldoende ruimte onder en rond het apparaat vrij voor een goede luchtcirculatie. Ventilatieopeningen aan de onderzijde van het apparaat zorgen voor een betrouwbare werking van de motor en voorkomen oververhitting.

## MEDISCHE VEILIGHEID

De informatie in deze handleiding is niet bedoeld ter vervanging van het advies van je arts. Raadpleeg altijd je arts voor gezondheid en voeding gerelateerde vragen. Heb je medicatie, in het bijzonder cholesterolverlagende middelen, bloedverdunners, bloeddrukmedicatie, kalmeringsmiddelen of antidepressiva, raadpleeg dan ook eerst je arts inzake ingrediënten die je wilt gaan gebruiken.

**WAARSCHUWING!** Gebruik geen pitten en zaden van appels, abrikozen, kersen, pruimen en perziken, omdat deze ongezonde chemische verbindingen tot stand kunnen brengen in ons lichaam. Pitten van vruchten kunnen ook het mes en de pitcher beschadigen.

## AANVULLENDE INSTRUCTIES

### • OM LEKKAGE EN MORSEN TE VOORKOMEN, MAG JE DE BEKER EN PITCHER NIET TE VOL VULLEN!

**TE VOL VULLEN!** De pitcher heeft twee markeringslijnen: de bovenste MAX-lijn is voor vaste ingrediënten; de onderste voor vloeistoffen. De nutribullet® bekers hebben één MAX-lijn. Zorg er bij het vullen van de pitcher voor dat je voor elk ingrediënt de bijbehorende MAX-lijn aanhoudt. Doe je de kan voller dan leidt dat tot lekkage met mogelijk gevaarlijke drukvorming.

- Bekers, accessoires en messen zijn specifiek per nutribullet® apparaat. Check bij het kopen van accessoires of vervangende onderdelen altijd of je de goede, voor jouw specifieke nutribullet® bestelt. Het gebruik van niet-originale onderdelen of accessoires en onderdelen van andere modellen kan leiden tot schade aan je nutribullet® of veiligheidsrisico's veroorzaken.

## WAARSCHUWING!

- Controleer alle nutribullet® onderdelen regelmatig op eventuele gebreken, schade of slijtage die het gebruik of functioneren negatief kunnen beïnvloeden en om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Beëindig het gebruik en vervang de pitcher en bekers als je barstjes, scheurtjes, troebelheid of schade aan het plastic waarneemt.
- Zorg er altijd voor dat de messen vrij kunnen draaien en onbeschadigd zijn.
- Houd het apparaat schoon. Raadpleeg voor meer informatie het onderdeel Onderhoud en reiniging.
- Met uitzondering van schoonmaken mag onderhoud alleen worden uitgevoerd door een erkende elektricien of bijv. door ons nutribullet®

Service Center: info@nutribulletoutlet.nl, www.nutribulletoutlet.nl. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

- Is je nutribullet® gevallen of beschadigd of op enigerlei andere wijze niet (meer) goed werkzaam, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan en neem contact op met de Klantenservice: info@nutribulletretail.com of direct met de servicedienst: service@nutribulletoutlet.nl.
- Nieuwe nutribullet® bekers, pitchers en messenbladen zijn verkrijgbaar op nutriliving.shop.
- Neem contact op met de klantenservice als instructies of waarschuwingen niet duidelijk zijn: info@nutribulletretail.com.

## ! Bewaar deze instructies voor later gebruik!

Heb je opmerkingen, vragen of suggesties, ga naar nutriliving.shop, stuur ons een berichtje via social media of een email naar info@nutribulletretail.com.

## Inhoud van de verpakking.



## Montage overzicht.



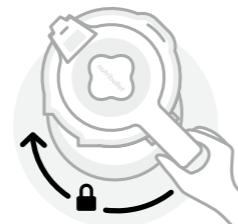
## Gebruiksinstructie.

### VEILIGHEIDSCHECHE

Houd je als je het apparaat gebruikt aan deze belangrijke waarschuwingen:

- Steek de stekker van het apparaat vóór gebruik in het stopcontact.
- Laat het apparaat nooit draaien als het leeg is.
- De onderdelen van het apparaat zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, daardoor kunnen ze beschadigd raken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het is ingeschakeld.

**Meng nooit hete of koolzuurhoudende vloeistoffen of vaste ingrediënten als je een afgesloten nutribullet® beker gebruikt.**



4

Plaats de kan (met het deksel naar boven) op de basisunit en draai hem met de klok mee vast. Zodra je een klik hoort, is hij vergrendeld en kun je aan de slag.

**LET OP:** Eventueel moet je even aan de kan draaien totdat je voelt dat hij stevig in de sleuven aan de bovenzijde van de basisunit zit.



5

Steek de stekker in het stopcontact en druk op POWER om het apparaat aan te zetten. Zodra de kan volledig is vergrendeld en de stekker in het stopcontact zit, licht het bedieningspaneel op en is het apparaat klaar voor gebruik.

**LET OP:** Als de kan en het deksel niet volledig zijn vergrendeld op de basisunit licht het bedieningspaneel niet op.

**LET OP:** Als je tijdens het blenden nog ingrediënten wilt toevoegen, zet de snelheid dan op LOW en haal de ventilatielid op uit het deksel van de kan, maar het deksel zelf niet. Voeg ingrediënten toe via de opening in de bovenkant van het deksel en druk ze eventueel aan met de stamper. Doe het deksel weer op de beker en verhoog de snelheid tot het gewenste tempo. Probeer als je HETE ingrediënten mengt NOOIT iets toe te voegen via de ventilatieopening.



**LET OP:** gebruik uitsluitend de stamper om ingrediënten in de richting van het mes te drukken. De stamper is zodanig ontworpen dat hij het mes niet raakt. Spatels, lepels en ander keukengerei zijn lang genoeg om in contact te komen met het mes, en dat kan leiden tot schade aan het apparaat, aan eigendommen en mogelijk letsel.



7

Zodra je de gewenste consistente hebt bereikt, schakel je het apparaat uit door op POWER te drukken. Als je een programma gebruikt, klinkt er een geluidssignaal zodra het programma afgelopen is. Wacht totdat de messen niet meer draaien. Het apparaat is nu in de inactieve modus. De timer wordt gereset en het bedieningspaneel blijft branden. Druk nogmaals op POWER om het apparaat volledig uit te zetten, nu gaat het verlichte display uit.



8

Draai de pitcher tegen de klok in en haal hem van de basisunit. Schenk uit en geniet!



**WAARSCHUWING:** Messen zijn scherp. Steek nooit je handen in de pitcher.



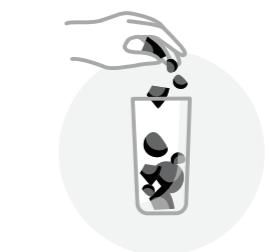
**LET OP:** Druk eerst met je duim op het lipje bij de handgreep om het deksel van de kan los te maken. Dan kun je het gemakkelijk verwijderen.

## Gebruik van de bekers.

**Lees alle veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen (pagina 15-18) voordat je verder leest en met stap 1 begint.**

1

Zet de basisunit op een schone, droge en egale ondergrond, zoals een aanrechtblad of tafel.



2

Vul de nutribullet® beker met ingrediënten.



3

Draai het messenblad op de beker en zorg dat ze goed op elkaar aansluiten.



**WAARSCHUWING:** Ga voorzichtig met het messenblad om, want de messen zijn scherp. Laat de blender nooit onbeheerd achter terwijl hij is gebruikt.



4

Steek de stekker in het stopcontact en druk op POWER om de blender aan te zetten.



5

Keer de afgesloten beker om en bevestig hem op de basisunit door hem met de klok mee een slag vast te draaien.



6

Als je begint met blenden, kies je een handmatige snelheid of een programma op het bedieningspaneel. Om het blenden te onderbreken, druk je één keer op de gekozen snelheid of het programma. Het apparaat stopt en het aftellen van de timer wordt onderbroken. Om verder te gaan met blenden, druk je op dezelfde handmatige snelheid of op hetzelfde programma.

**LET OP:** Raadpleeg de tabel bij het bedieningspaneel op pagina 23 voor snelheden.



7

Zodra je de gewenste consistente heeft bereikt, schakel je het apparaat uit door op POWER te drukken. Het apparaat is nu in de inactieve modus. De timer wordt gereset en het bedieningspaneel blijft branden. Druk nogmaals op POWER om het apparaat uit te zetten.

**LET OP:** snelheden worden na 60 seconden automatisch uitgeschakeld.

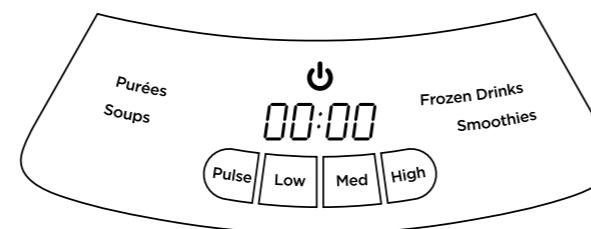


8

Verwijder de beker-mescombinatie van de basisunit door hem er tegen de klok in af te draaien. Je hoort een klik. Geniet!

**NOTE:** Voor een glad en romig resultaat is maximaal één minuut blenden voldoende.

## Bedieningspaneel: handmatige snelheden.



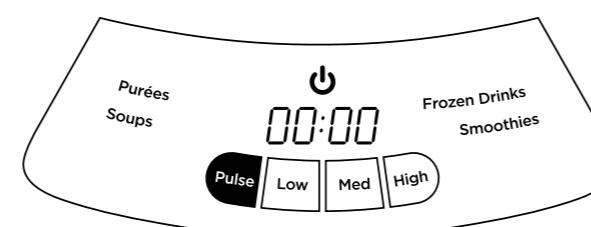
### IN- EN UITSCHAKELEN

Met de aan-uitknop regel je de stroomvoorziening van het apparaat. Als de kan met het deksel erop of de nutribullet® beker vergrendeld is en je op POWER drukt, is de motor ingeschakeld en gaat het Bedieningspaneel branden.



### TIMER

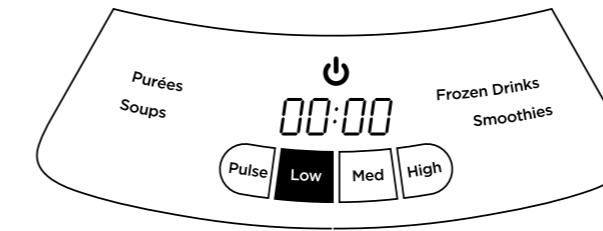
Bij handmatige snelheden begint de timer te tellen bij nul (00:00) en wordt tijdens het gebruik de tijd aangegeven die is verstreken sinds je bent begonnen. Bij vooraf ingestelde programma's telt de timer tijdens het gebruik af totdat het programma is afgelopen.



### PULSE

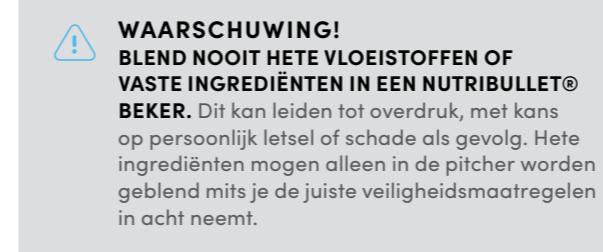
Voor hakken en fijnmalen.

**WAARSCHUWING:** Gebruik deze functie NIET met hete ingrediënten om opspatten te voorkomen.



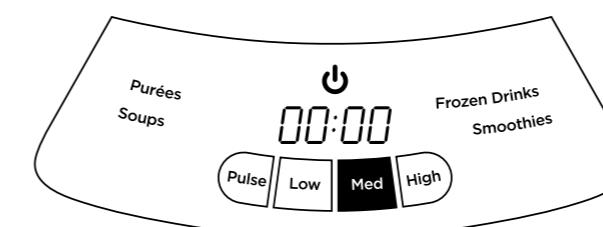
### LOW

Voor het mixen van dun beslag, jus en marinade. Of voor het klutsen van eieren en het fijnmalen van gekookte ingrediënten en rauw fruit.



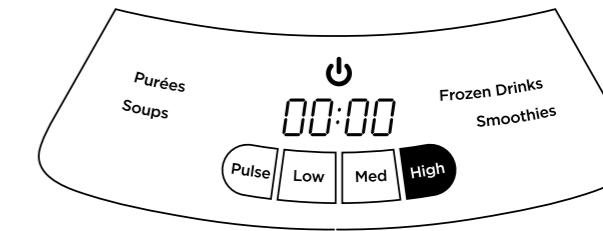
### EEN Snelheid KIEZEN

Druk één keer op de gewenste snelheid om het apparaat aan te zetten. De gekozen snelheid licht op en de overige snelheden worden gedimd. Om over te schakelen naar een andere snelheid druk je op de gewenste inactieve, gedimde snelheid. Om het blenden op elk gewenst moment te onderbreken, druk je op de gekozen snelheid. De motor stopt en de timer onderbreekt het tellen. Om verder te gaan met blenden, druk je nogmaals op dezelfde handmatige snelheid of op hetzelfde programma. Om terug te keren naar het bedieningspaneel druk je één keer op POWER. Om het apparaat na de onderbreking volledig uit te schakelen, druk je twee keer op POWER en haal je de stekker uit het stopcontact.



### MEDIUM

Voor het romig maken van soep, het blenden van sauzen en spreads of het mixen van dips. Ook uitstekend geschikt voor het malen van noten en het bereiden van mixdrankjes, poederdrankjes of milkshakes.



### HIGH

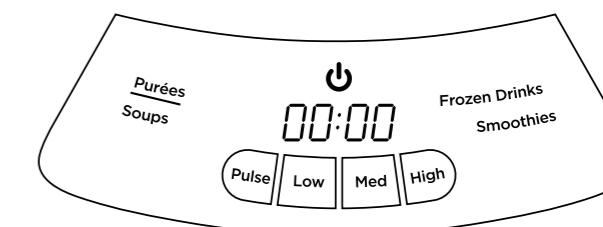
Voor het vloeibaar maken van dikkere substanties en het pureren van bevroren fruit en groenten voor smoothies.

### PULSE

Druk kort op PULSE om ingrediënten fijn te hakken. Als je de PULSE-knop ingedrukt houdt, blijft het apparaat draaien totdat je de knop loslaat. Houd de PULSE-knop niet langer dan één minuut onafgebroken ingedrukt.

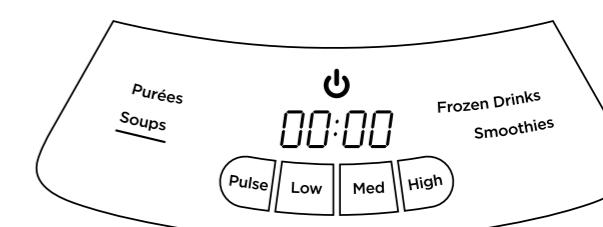
**LET OP:** Wanneer het apparaat stopt en de POWER-knop en het timer-display knipperen, kan het apparaat oververhit zijn. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten. Als je de stekker weer in het stopcontact steekt, wordt het apparaat gereset.

## Bedieningspaneel: intelligente programma's.



### PUREE

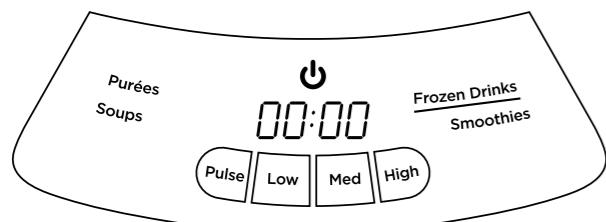
Voor een perfect gladde textuur: ideaal voor alle soorten dips, sauzen en spreads.



### SOEP & SAUS

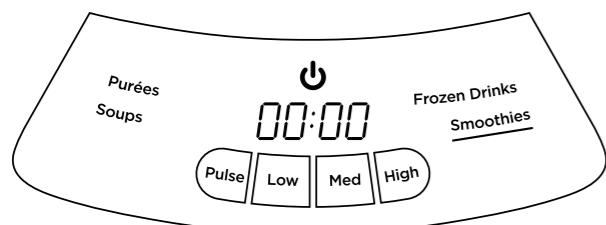
Maakt van zoete of hartige ingrediënten zijdezachte soep of saus die je alleen nog maar hoeft op te warmen, of ijskoude gazpacho. Dit programma is alleen mogelijk bij gebruik van de pitcher.

**LET OP:** Het 'Soups' programma verhit de ingrediënten NIET tijdens het blenden. Wees heel voorzichtig bij het openen van de pitcher na het blenden van warme of hete ingrediënten.



#### SLUSH

Ideal voor cocktails of mocktails met ijs en ijskoffie.



#### SMOOTHIES

Met vers of bevroren fruit en groente maak je in een handomdraai heerlijke voedzame smoothies.

#### EEN PROGRAMMA KIEZEN

Druk één keer op het gewenste programma om het apparaat aan te zetten. Het gekozen programma licht op en het overige deel van het bedieningspaneel verdwijnt. Het programma start en de timer telt de tijd af tot het programma is afgelopen. Zodra het programma is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal en licht het bedieningspaneel op. Om een programma voordat het afgelopen is te onderbreken, druk je op het actieve programma. De motor stopt en de timer onderbreekt het aftellen. Om het programma te hervatten, druk je nogmaals op de programmaknop. Om terug te keren naar het bedieningspaneel druk één keer op POWER. Druk nogmaals op POWER om de blender volledig uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.

Onze intelligente programma's leveren dankzij het vakkundige ontwerp keer op keer perfecte resultaten. Tijdens het programma kan het apparaat indien nodig pulseren, van snelheid veranderen en blenden.

**LET OP:** Wanneer het apparaat stopt en de POWER-knop en het timer-display knipperen, kan het apparaat oververhit zijn. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten. Als je de stekker weer in het stopcontact steekt, wordt het apparaat gereset.

## Onderhoud en reiniging.

De nutribullet® is snel en makkelijk schoon te maken. De pitcher is vaatwasser bestendig en debekers en deksels ook, maar zet deze bij voorkeur in het bovenste rek van de vaatwasser. Het messenblad kan snel in een sopje afgewassen worden. Lees verder voor de beste tips.

#### STAP 1:

Het allerbelangrijkst – **schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact** als je het apparaat gaat schoonmaken.

#### STAP 2:

Verwijder de mes-bekercombinatie of de pitcher van de basisunit.

#### STAP 3:

Maak de individuele onderdelen schoon zoals wordt aanbevolen op de volgende pagina's.

#### BASISUNIT:

- Om de kans op letsel te verkleinen, mag het aandrijfsysteem van de basisunit NOOIT worden schoongemaakt als de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.
- Probeer de basisunit niet te demonteren.
- Veeg de blender schoon met een sponsje of een vaatdoek met warm water en afwasmiddel. Indien nodig gebruik je een borsteltje voor het aandrijfsysteem.
- Gemorste resten verwijder je met een vochtig sponsje en warm water.

**WAARSCHUWING:** Laat de basisunit nooit in contact met water of andere vloeistof komen.

#### MESSENBLAD:

- De messen zijn scherp! Pas goed op als je het mes schoonmaakt! Om het aankoken van voedingsresten tot een minimum te beperken kun je de messen het beste meteen na gebruik schoonmaken. Vastzittende etensresten verwijder je met een borsteltje of sponsje.
- Verwijder geen enkel onderdeel van het messenblad; dit kan tot permanente beschadiging of lekkage leiden. Bestel een nieuw messenblad als de messen na verloop van tijd minder scherp of beschadigd raken. Dat kan op onze site nutriliving.shop of via onze social media kanalen.
- Droog het messenblad goed af na ieder gebruik.
- Controleer de behuizing regelmatig op barsten of breuken en vervang het indien hiervan sprake is, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

#### NUTRIBULLET® BEKERS & TO-GO DEKSELS:

Deze onderdelen mogen in het BOVENSTE REK van de vaatwasser. We raden je aan ombekers en deksels direct na gebruik af te spoelen en kort een afwasborstel te gebruiken om eventueel achtergebleven ingrediënten te verwijderen voordat je ze in de vaatwasser plaatst. Gebruik NOOIT het hete reinigingsprogramma; de hitte hiervan kan tot vervorming van het plastic leiden.

#### NUTRIBULLET® PITCHER:

**WAARSCHUWING:** Messen zijn scherp! Wees dus voorzichtig bij het schoonmaken van de pitcher.

- De pitcher is vaatwasser bestendig. Spoel hem na gebruik direct af om eventueel achtergebleven ingrediënten te verwijderen voordat je de pitcher in de vaatwasser zet. Gebruik NOOIT het ontsmettingsprogramma; de hitte hiervan kan tot vervorming van het plastic leiden.
- Je kunt de pitcher ook gewoon met de hand in een sopje afgassen. Voor vastzittende ingrediënten heb je mogelijk een afwasborstel of spons nodig. Zorg ervoor dat je de messen niet met de hand aanraakt tijdens het afgassen.
- Controleer de pitcher regelmatig op barsten, haarscheurtjes of breuken. Indien beschadigd dien je de pitcher te vervangen om persoonlijk letsel te voorkomen.

#### STAMPER

- Was de stamper altijd handmatig af met water en afwasmiddel. Aangekoekte ingrediënten kun je verwijderen met een afwasborstel of een sponsje.

## Opbergen.

Bewaar de pitcher van de nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo rechtop met het deksel erop. Plaats geen voorwerpen op het deksel. Berg de overige onderdelen stofvrij op, op een plek waar ze niet kunnen beschadigen en geen schade kunnen veroorzaken.

**WAARSCHUWING:** Laat het messenblad NOOIT los, dus zonder een nutribullet® beker of pitcher, op de basisunit zitten, want onbeschermde messen kunnen snijwonden veroorzaken.

## Accessoires & onderdelen.

Bezoek onze website voor het bestellen van accessoires en/of onderdelen: nutribullet.nl.

## Service.

Neem contact op met onze servicedienst mocht het apparaat onverhoop niet meer (goed) functioneren of een grote schoonmaak-c.q. onderhoudsbeurt nodig hebben: www.nutribulletoutlet.nl, info@nutribulletoutlet.nl.

## Waranty registration.

Ga naar [www.nutribullet.nl](http://www.nutribullet.nl) om je nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo te registreren. Hiervoor moet je het serienummer\* van het apparaat, de datum en plaats van aankoop invoeren, alsmede de naam van de winkel of webshop waar je het apparaat hebt gekocht. Via deze registratie kunnen wij contact met je opnemen in het onverhoede geval van een terugroepactie. Door het apparaat te registreren, bevestig je dat je alle instructies hebt gelezen en de waarschuwingen hebt begrepen, zoals vermeld in deze gebruikershandleiding.

\*Het serienummer vind je aan de onderkant van het apparaat.

## Ben je tevreden over je nutribullet®?



Deel je recepten, posts, stories, tips & tricks! Like & volg ons @nutribullet.nl / .be

Tag je creaties: #nutribullet #nutribullet.nordics #nutrilovers #healthy #healthylifestyle



# Table des matières.

FRANÇAIS

<b>27</b>	<b>Précautions importantes</b>
<b>31</b>	<b>Contenu</b>
<b>31</b>	<b>Guide d'assemblage</b>
<b>32</b>	<b>Première utilisation</b>
32	Guide de sécurité
32	Assemblage & utilisation de pichet
33	Assemblage & utilisation de cups
<b>34</b>	<b>Panneau de commande</b>
34	Vitesses manuelles
35	Programmes intelligents
<b>36</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>
36	Comment nettoyer le nutribullet®
37	Instructions de rangement
<b>37</b>	<b>Accessoires</b>
<b>37</b>	<b>SAV</b>
<b>37</b>	<b>Enregistrement de garantie</b>
<b>37</b>	<b>Bon à savoir</b>

Merci d'avoir acheté le nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo.



## Précautions importantes.

**Avertissement ! Pour éviter les risques de blessure grave, veuillez bien lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser votre nutribullet®. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter des précautions de base, notamment les informations importantes suivantes.**

### Conservez ces instructions

#### RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

#### PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants. Tenez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants..
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites du mode d'emploi de l'appareil par une personne responsable et si elles ont compris les dangers encourus.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- NE JAMAIS LAISSER LE NUTRIBULLET® SMART TOUCH BLENDERTM COMBO SANS SURVEILLANCE EN COURS D'UTILISATION.**
- RÉGLEZ L'APPAREIL SUR OFF TOUJOURS LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS.**

#### SÉCURITÉ EN MATIÈRE DE CHALEUR ET DE PRESSION

- Soyez toujours très prudent et attentif lorsque vous mixez des liquides ou des ingrédients chauds. L'énergie thermique dégagée par les ingrédients et par la friction des lames rotatives (pendant le processus de mixage) peut porter le mélange à une température encore plus élevée et générer une pression supplémentaire. N'utilisez le pichet qu'avec le couvercle ventilé solidement fixé.
- Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de remettre des pièces et avant de le nettoyer.

#### MIXAGE AVEC LES GOBELETS NUTRIBULLET® :

**Pour éviter toute blessure, ne jamais mixer des ingrédients ou liquides chauds ou gazeux dans un gobelet nutribullet® scellé ! Utilisez uniquement le pichet avec le couvercle ventilé pour mixer des ingrédients chauds.**

AVERTISSEMENT!

La pression excessive des ingrédients chauds peut causer la séparation de la base et du récipient et des blessures thermiques ou des dommages matériels. Utilisez uniquement des ingrédients froids ou à température ambiante (< 21°C).

**Lorsque vous utilisez le gobelet hermétique, ne mixez que pendant une minute au maximum.** La friction causée par la lame de rotation peut chauffer et pressuriser le récipient, ce qui peut provoquer une séparation et des blessures. Si le gobelet hermétique nutribullet® est chaud au toucher, éteignez votre appareil et laissez le gobelet refroidir pendant quinze minutes ou plus. Après le mélange, laissez le contenu se déposer et libérez la pression qui a pu s'accumuler pendant le processus d'extraction en dévissant lentement la tasse de l'ensemble de la lame. Dirigez la tasse loin de vous lorsque vous l'ouvrez, au cas où il y aurait une pression accumulée.

**Si vous devez mixer pendant plus d'une minute, laissez le bloc moteur s'éteindre complètement et attendez au moins une minute avant de commencer un nouveau cycle d'une minute.** Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 intervalles consécutifs d'une minute pour éviter que le contenu ne surchauffe. Laissez le contenu reposer 2 à 3 minutes après le troisième cycle de mixage pour éviter la surchauffe et l'accumulation de pression.

Le sucre contenu dans les fruits et les légumes peut fermenter, ce qui entraîne une augmentation de la pression et une expansion dans le gobelet nutribullet®. Ne conservez pas vos smoothies ou mélanges mixés dans les récipients de mixage avec la lame d'extraction. Si vous ne les consommez pas immédiatement, retirez la lame et couvrez votre gobelet nutribullet® d'un film plastique avant de le mettre au réfrigérateur. Si votre préparation a été réalisée dans le pichet, transférez-la dans un autre récipient avant de la mettre au frais. Ne conservez jamais un mélange dans un gobelet hermétique pour une période prolongée ou sans le mettre au frais ; le contenu s'altérera et fermentera, générant des gaz risquant de provoquer une éruption.

**Ne mélangez JAMAIS d'ingrédients chauds ou gazeux dans une tasse nutribullet® scellée !**

La pression des gaz générés peut même faire éclater un récipient fermé pouvant provoquer des blessures et/ou des dommages matériels.

**MIXAGE AVEC LE PICHEΤ :**

**Faites très attention lorsque vous mixez des liquides ou des ingrédients chauds dans le pichet. Ne mettez jamais l'appareil sous tension lorsque vous utilisez le pichet sans que le bouchon de ventilation soit inséré et verrouillé dans le couvercle du pichet, en raison du risque de projection d'ingrédients qui, s'ils sont chauds, peuvent causer des brûlures et/ou des dommages matériels.**

**AVERTISSEMENT!** De la vapeur et des éclaboussures d'ingrédients peuvent s'échapper par le couvercle du pichet, risquant d'ébouillanter et/ou de brûler l'utilisateur. Ne mixez JAMAIS de liquides ou d'ingrédients chauds dans votre pichet sans que le couvercle du pichet et le bouchon du couvercle ventilé soient fixés et verrouillés. Le couvercle ventilé permet à la vapeur et à la pression de s'échapper, tout en protégeant des éclaboussures. Ne mixez JAMAIS d'ingrédients ou de liquides gazeux dans votre pichet nutribullet®.

Lorsque vous mixez des liquides chauds, ajoutez les ingrédients liquides et solides dans votre pichet sous le repère MAX respectif. Fixez le couvercle du pichet avec couvercle ventilé inséré et verrouillé. Appuyez sur POWER et commencez à mixer en sélectionnant le programme souhaité ou, si vous utilisez les vitesses manuelles, commencez sur LOW. Une fois les ingrédients intégrés, ajustez la vitesse si nécessaire.

Lorsque vous utilisez le pichet avec couvercle ventilé pour mixer des liquides ou des ingrédients chauds pendant plus d'une minute, soyez toujours prudent en ouvrant le couvercle.

**SÉCURITÉ DE LA LAME AMOVIBLE**

**LES LAMES SONT TRANCHANTES ! À MANIPULER AVEC PRÉCAUTION ! Pour éviter toute blessure par lacération, ne manipulez pas et ne touchez pas les bords de la lame.**

**QUAND L'APPAREIL FONCTIONNE, gardez les mains, doigts et ustensiles éloignés et hors de portée des pièces mobiles afin de réduire les risques de blessure grave ou de dommages.**

Pour réduire les risques de blessure, ne placez jamais la lame sur la base sans d'abord fixer correctement un gobelet.

Ne rangez jamais une lame amovible dans le bloc moteur sans la fixer à une tasse nutribullet®. Une lame exposée peut présenter un risque de lacération.

**POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE PERSONNELLE OU DE DOMMAGES**

**MATÉRIELS**, ne placez jamais la lame d'extraction sur la base motorisée sans que le gobelet soit correctement fixé. Assurez-vous que la lame est bien vissée (serrée à la main) au gobelet du nutribullet® avant de le placer sur la base motorisée. Vérifiez que la lame est bien alignée avant de la placer sur la base motorisée et de faire fonctionner votre mixeur.

- Après le mixage, éteignez l'appareil. Avant de retirer l'ensemble gobelet/lame nutribullet® ou le pichet de la base motorisée, attendez jusqu'à l'arrêt complet des lames et la coupure de l'appareil. Le retrait du récipient de mixage avant l'arrêt complet de l'alimentation peut endommager l'accouplement des lames ou l'engrenage du moteur.

**Mélanger toujours en ajoutant de l'eau ou un autre liquide pour éviter d'endommager les lames de nutribullet®.**

Le principe de fonctionnement cyclonique du nutribullet® nécessite l'utilisation de liquides pour réaliser des smoothies et autres préparations alimentaires. Le nutribullet® n'est pas destiné à être utilisé comme broyeur de glace ou sans liquide. Ajoutez toujours du liquide à votre smoothie.

**N'UTILISEZ PAS** la lame amovible pour moudre des ingrédients secs tels que des grains, des céréales ou du café, car cela pourrait endommager le moteur et/ou la lame amovible.

Nous recommandons de remplacer les lames tous les six mois ou plus tôt en cas d'utilisation intensive pour une performance optimale de votre nutribullet® en raison de l'usure de la lame au fil de l'utilisation.

**SÉCURITÉ DU PICHEΤ**

Utilisez toujours le pichet avec son couvercle bien en place. Le couvercle doit être verrouillé sur le pichet pour que l'appareil puisse fonctionner.

Pour les recettes requérant l'incorporation de certains ingrédients en cours de mixage, ajoutez d'abord les ingrédients de base, fermez le couvercle du pichet avec le capuchon du couvercle ventilé,

puis commencez à mixer. Puis, une fois les ingrédients bien mixés, ouvrez le couvercle ventilé et versez les ingrédients à ajouter dans le mélange. Si votre mélange est chaud ou tiède, faites attention lorsque vous ouvrez le couvercle ventilé en l'ouvrant lentement.

- Quand l'appareil fonctionne, gardez les mains, doigts, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés et hors de portée des pièces mobiles durant vos préparations afin de réduire les risques de blessure grave ou de dommages. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du poussoir par l'ouverture du couvercle. On peut utiliser une racle mais uniquement quand le mixeur n'est pas en marche.
- Si vous devez pousser des ingrédients plus profondément, FAITES-LE UNIQUEMENT À L'AIDE DU POUSSOIR FOURNI. NE PAS utiliser autre chose que le poussoir spécifiquement conçu pour ne pas entrer en contact avec la lame. Les spatules, cuillers et autres ustensiles peuvent entrer en contact avec la lame, ce qui peut endommager la machine, faire éclater le récipient, ou provoquer des dommages matériels et/ou des blessures.

**N'UTILISEZ JAMAIS LES DOIGTS OU UNE PARTIE DE LA MAIN POUR POUSSER LES INGRÉDIENTS VERS LA LAME.****SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE**

- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits où les normes électriques ou les types de prises sont différents.
- Afin d'éviter les dangers liés à une reconfiguration accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être branché à un dispositif de commutation externe comme un minuteur ou à un circuit qui est allumé ou éteint fréquemment.
- L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux à conserves, est interdite et peut provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures corporelles ou des dommages au produit et annule la garantie.

Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger l'appareil, la base, le cordon ou la prise dans l'eau ni aucun autre liquide. Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, contacter notre agent de Service: info@nutribulletoutlet.nl ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Réglez l'appareil sur OFF, puis débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de l'assembler ou de le désassembler, avant le nettoyage, avant de changer un accessoire

ou d'approcher de pièces pouvant être en mouvement.

**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.

Pour le débrancher, munissez-vous de l'adaptateur secteur et tirez-le hors de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

Le mixeur est prêt à fonctionner dès que l'appareil est branché et que l'icône d'alimentation est allumée. Évitez tout contact accidentel avec l'écran tactile.

Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon d'alimentation. Veillez à ce que le cordon ne soit jamais en contact avec des surfaces très chaudes, comme une cuisinière. Veillez à ce qu'il ne soit jamais emmêlé.

Si le moteur s'arrête, débrancher la base motorisée et laisser refroidir pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Votre nutribullet® est équipé d'un disjoncteur thermique interne coupant le moteur en cas de surchauffe. Le disjoncteur thermique se réinitialise dès que l'appareil est débranché et que le disjoncteur thermique est suffisamment refroidi.

Sur la fiche électrique de cet appareil figurent des marquages importants. Ni la fiche, ni l'ensemble du cordon ne peuvent être remplacés. En cas de dommage, tout l'appareil doit être remplacé.

**SÉCURITÉ DE CHAUFFE**

**AVERTISSEMENT!** Ne mixez pas d'ingrédients chauds dans un gobelet nutribullet® ! Pour réchauffer les éléments mixés à température ambiante ou à une température plus fraîche (21 °C ou moins), versez le mélange dans une casserole pour le réchauffer. Utilisez toujours un thermomètre pour vérifier la température interne des ingrédients cuits ; ils peuvent sembler froids au toucher, mais être encore chauds à l'intérieur.

Votre nutribullet® n'est pas destiné à être utilisé sur une cuisinière. Ne placez pas la base motorisée ni aucun autre accessoire nutribullet® sur la cuisinière ou dans un four à micro-ondes, et ne les plongez pas dans l'eau bouillante. Cela pourrait les endommager.

Ne mettez aucun composant du nutribullet®

au micro-ondes, au four ou dans une casserole sur la cuisinière, et ne l'immergez pas dans de l'eau bouillante, car cela pourrait l'endommager.

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de feux ou de plaques électriques chauds, ni dans un four chaud.

## SÉCURITÉ DE LA VENTILATION

Pour éviter tout risque d'incendie, les orifices au niveau du bloc d'alimentation (sous la base motorisée) doivent être exemptes de poussière et de peluches. Ne jamais exposer le nutribullet® aux matériaux inflammables tels que journaux, serviettes, torchons, etc.

**ATTENTION !** Faites toujours fonctionner le nutribullet® sur une surface plane en ménageant de l'espace sous et autour de la base motorisée pour que l'air puisse bien circuler. Des orifices de ventilation sont prévus sur la partie inférieure de l'appareil pour assurer le fonctionnement fiable du moteur et éviter toute surchauffe.

## SÉCURITÉ MÉDICALE

Les informations contenues dans ce guide d'utilisation ne sont pas destinées à remplacer les conseils de votre médecin. Consultez toujours votre médecin pour toute question relative à la santé et à la nutrition. Si vous prenez des médicaments, en particulier un réducteur de cholestérol, fluidifiant sanguin, antihypertenseur, tranquillisant ou antidépresseur, veuillez consulter votre médecin avant de consommer les ingrédients des recettes à préparer.

## MEDICATION INTERACTIONS:

If you are taking any medication, especially cholesterol-lowering medication, blood thinners, blood pressure drugs, tranquilizers, or antidepressants, please check with your physician before trying any of the recipes contained in this guide or the recipe guide.

**CAUTION!** Ne pas utiliser des noyaux et des (mauvais) pépins de pommes, d'abricots, de cerises, de prunes ou de pêches. Ils peuvent contenir des produits qui causent des réactions chimiques dangereuses pour l'organisme. Les noyaux de fruits peuvent par ailleurs endommager la lame et les autres pièces de l'accessoire.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Pour éviter les fuites ou les débordements, ne remplissez pas trop le gobelet ou le pichet! Le pichet comporte deux lignes repères MAX : celle du haut est pour les ingrédients solides et celle du bas pour les ingrédients liquides.

Vos gobelets comportent également une repère MAX. Lors du remplissage du récipient de mixage, veiller à ce que les ingrédients ne dépassent pas le niveau MAX correspondant. Le dépassement des repères MAX indiqués peut entraîner des fuites et une augmentation dangereuse de la pression.

- Les récipients de mixage et les lames d'extraction sont spécifiquement compatibles au modèle que vous possédez. L'utilisation de pièces incompatibles (pièces provenant d'autres modèles) risque d'endommager votre nutribullet® ou de mettre en péril votre sécurité. Lorsque vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires, vérifiez le modèle de appareil pour être sûr de recevoir les articles compatibles.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par nutribullet® peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures.

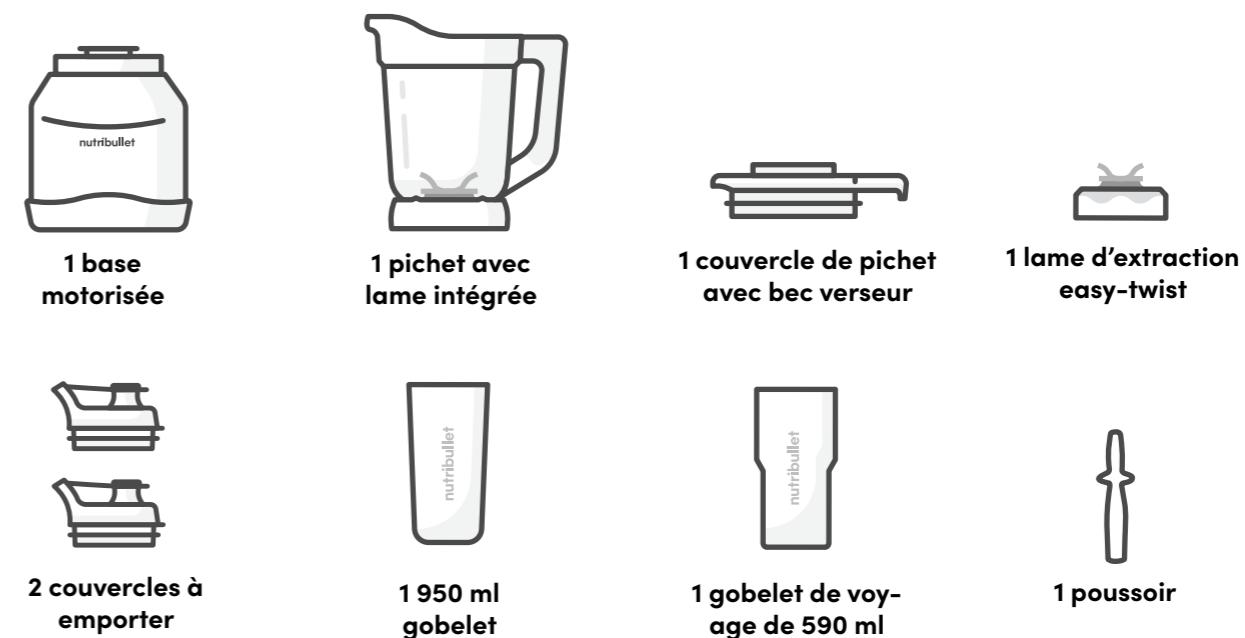
## AVERTISSEMENT !

- Inspectez régulièrement les accessoires nutribullet® pour déceler tout dommage ou toute usure pouvant nuire au bon fonctionnement ou présenter un risque électrique.
- Assurez-vous que le cordon et la prise électrique qu'ils ne soient pas endommagés.
- Cessez d'utiliser l'appareil et remplacez les récipients de mixage en cas de fissures, d'aspect trouble ou d'autres altérations du plastique.
- Assurez-vous que les lames peuvent tourner librement et que la structure n'est pas endommagée. Assurez-vous que la base motorisée n'est pas obstruée et qu'elle est propre.
- Toute opération d'entretien autre que le nettoyage doit être réalisée par un électricien agréé ou le nutribullet Outlet : service@nutribulletoutlet.nl. Ne tentez pas de réparer l'appareil.
- Si vous ne comprenez pas l'un des avertissements ou instructions, veuillez contacter notre Service clientèle : service@nutribulletretail.com.

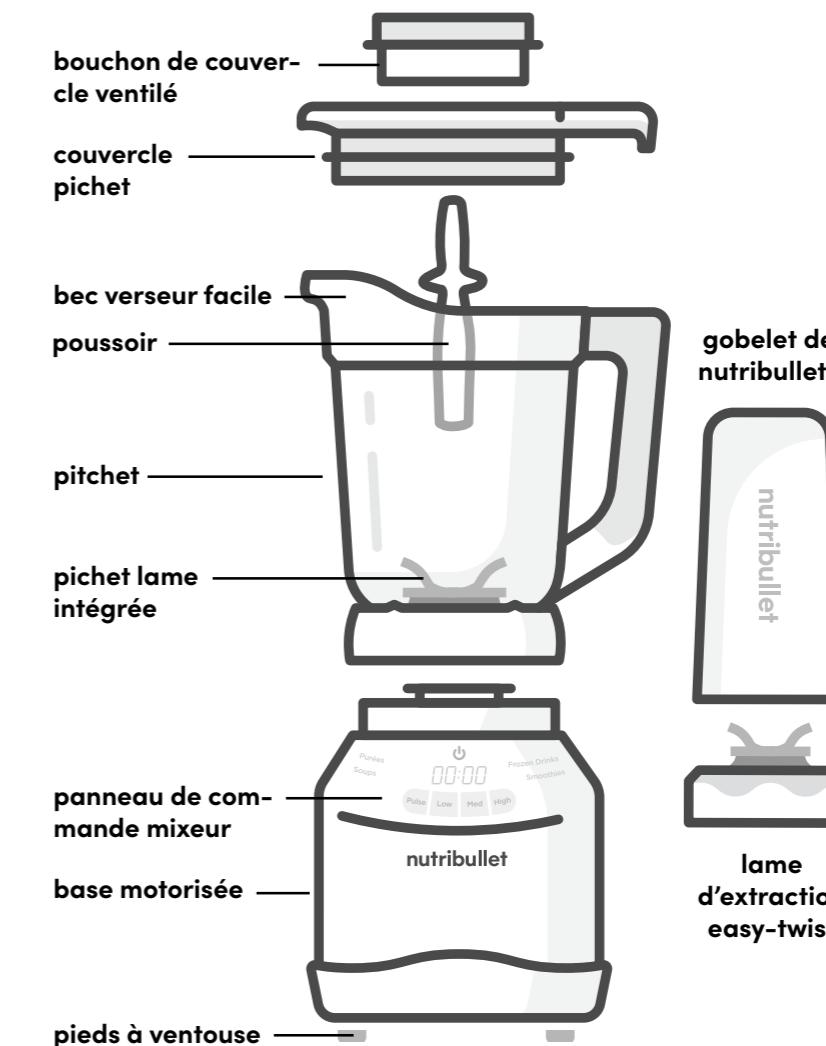
## ! Conservez ces instructions!

Pour tous commentaires, questions ou soucis, rendez-vous sur nutriliving.shop ou envoyez un message à info@nutribulletretail.com.

## Contenu.



## Guide d'assemblage.

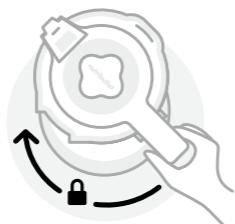


## Première utilisation.

### N'OUBLIEZ PAS CES PRÉCAUTIONS IMPORTANTES LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Assurez-vous que la base est branchée.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas mettre les accessoires de l'appareil au four à micro-ondes car ils pourraient être endommagés.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.**

**Ne mixez jamais de liquides ou d'ingrédients chauds ou gazeux lorsque vous utilisez un gobelet nutribullet hermétique.**



## Assemblage & utilisation de pichet.

Lisez bien tous les avertissements et toutes les précautions figurant au chapitre Précautions importantes (pages 27-30) et ci-dessus avant de passer à l'étape 1.



1

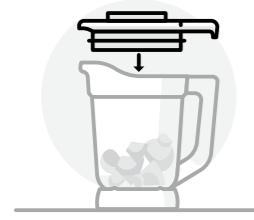
Placez la base sur une surface sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.



2

Placez le pichet sur une surface propre, sèche et plane. Ajoutez les ingrédients dans le pichet en vous assurant de ne PAS dépasser les lignes MAX.

**REMARQUE :** Le pichet comporte deux lignes repères MAX ; celle du haut est pour les ingrédients solides et celle du bas pour les ingrédients liquides. Lors du remplissage du mixeur, veiller à ce que les ingrédients ne dépassent pas le niveau MAX correspondant.



3

Placez le couvercle sur le pichet et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché. Placez le bouchon sur l'ouverture du couvercle, puis appuyez et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit enclenché.



5

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique et appuyez sur POWER pour allumer le mixeur. Une fois le pichet bien verrouillé et l'appareil branché, le panneau de commande s'allume et l'appareil est prêt à fonctionner.

**REMARQUE :** Le panneau de commande ne s'allume pas tant que le couvercle du pichet et le pichet ne sont pas correctement fixés sur la base.



6

Pour commencer, sélectionnez un programme ou une vitesse manuelle sur le panneau de commande. Pour interrompre le mixage, appuyez une fois sur la vitesse ou le programme en cours, l'appareil s'arrête de fonctionner et le minuteur se met en pause. Pour reprendre le mixage, appuyez à nouveau sur une vitesse manuelle ou sur le même programme.

**REMARQUE :** Reportez-vous à la section Panneau de commande aux pages 20-23 pour obtenir des définitions de vitesse et de programme, des images et d'autres informations.

4

Placez le pichet (côté couvercle vers le haut) sur la base du moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Lorsque vous entendez un clic, le pichet est bien en place et prêt à mixer.

**REMARQUE :** Il se peut qu'il faille tourner légèrement le pichet jusqu'à ce que l'on sente qu'il entre dans les rainures sur le dessus de la base.

**REMARQUE :** Le moteur ne fonctionnera pas si couvercle n'est pas bien installé.

**REMARQUE :** S'il faut ajouter des ingrédients supplémentaires en cours de mixage, régler la vitesse sur LOW et ouvrir le bouchon du couvercle du pichet sans enlever la totalité du couvercle. Ajouter les ingrédients par l'orifice en haut du couvercle, puis tasser éventuellement à l'aide du poussoir. Replacer le bouchon du couvercle puis repasser à la vitesse voulue. N'essayez PAS d'ajouter des ingrédients par l'orifice du couvercle lorsque vous mixez des ingrédients chauds.

**ATTENTION :** Ne pas utiliser autre chose que le poussoir pour pousser les ingrédients vers le fond. Le poussoir est conçu spécifiquement pour ne pas entrer en contact avec la lame. Les spatules, cuillers et autres ustensiles peuvent entrer en contact avec la lame, ce qui peut endommager la machine, provoquer des dommages matériels et des blessures.

**7**  
Lorsque vous avez obtenu la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en appuyant sur POWER. Si vous utilisez un programme, vous entendrez un bip lorsque le programme sera terminé. Attendez que les lames s'arrêtent de tourner. L'unité se met en mode veille. Le minuteur se réinitialise et le panneau de commande reste allumé. Appuyez à nouveau sur POWER pour éteindre complètement l'appareil et l'écran lumineux s'éteint.

**8**  
Pivotez le pichet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de la base motorisée. Versez et dégustez !!

**AVERTISSEMENT :** La lame est aiguisée. Ne rentrez jamais les mains dans le pichet.



**REMARQUE :** Avec le pouce, appuyez sur la languette près de la poignée pour desserrer le couvercle du pichet et le retirer facilement !

## Assemblage & utilisation des gobelets nutribullet®.

Lisez bien tous les avertissements et toutes les précautions figurant au chapitre Précautions importantes (pages 27-30) et ci-dessus avant de passer à l'étape 1.

1

Placez la base sur une surface sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.



2

Ajoutez les ingrédients dans le gobelet de nutribullet® en vous assurant de ne PAS dépasser la ligne MAX.



**REMARQUE :** Ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage. Pour éviter les fuites, ne dépassiez pas la ligne MAX.

**AVERTISSEMENT: NE MIXEZ JAMAIS D'INGRÉDIENTS CHAUDS OU GAZEUX** car ils peuvent augmenter la pression à l'intérieur du récipient hermétique, entraînant un risque de blessures corporelles ou de dommages matériels.

3

Visser la lame d'extraction sur le gobelet et serrez manuellement afin que le récipient soit bien fermé.



**WARNING:** Manipulez l'ensemble des lames d'extraction easy-twist avec précaution, car les lames sont tranchantes. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

**4**

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique et appuyez sur POWER pour allumer le mixeur.

**7**

Lorsque vous avez obtenu la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en appuyant sur POWER. L'unité se met en mode veille. Le minuteur se réinitialise et le panneau de commande reste allumé. Appuyez à nouveau sur POWER pour éteindre complètement l'appareil.

**REMARQUE :** Les vitesses disparaissent automatiquement après 60 secondes.

**5**

Retournez le gobelet assemblé hermétiquement et placez-le sur la base motorisée en tournant dans le sens horaire pour fixer le récipient sur la base.

**REMARQUE :** Le moteur ne fonctionnera pas si récipient n'est pas bien installé.

**8**

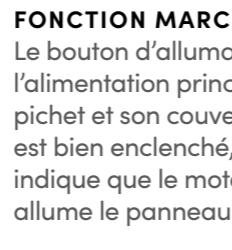
Déverrouillez le récipient en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un clic. Dégustez !

**REMARQUE :** Pour obtenir un résultat lisse et crémeux, le mixage ne devrait jamais excéder une minute.

**6**

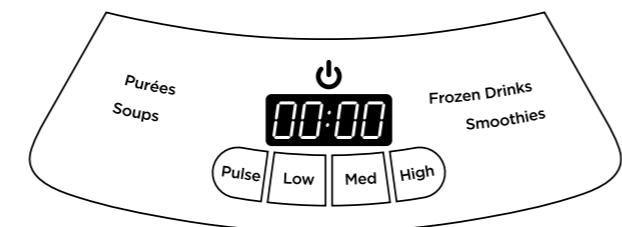
Pour commencer, sélectionnez un programme ou une vitesse manuelle sur le panneau de commande. Pour interrompre le mixage, appuyez une fois sur la vitesse ou le programme en cours, l'appareil s'arrête de fonctionner et le minuteur se met en pause. Pour reprendre le mixage, appuyez sur une vitesse manuelle ou sur le même programme.

**REMARQUE :** Consultez le tableau en page 20 pour voir quelles sont les différentes vitesses.



#### FONCTION MARCHE/ARRÊT

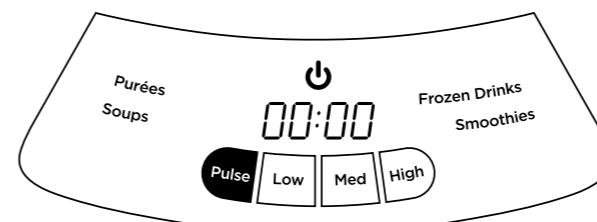
Le bouton d'allumage permet de contrôler l'alimentation principale de l'appareil. Si le pichet et son couvercle ou le gobelet nutribullet® est bien enclenché, une pression sur POWER indique que le moteur est sous tension et allume le panneau de commande.



#### TIMER

En cas de sélection d'une vitesse de mixage : le minuteur démarre à zéro (00:00) et augmente au fil du fonctionnement, indiquant le temps écoulé depuis le début du mixage. En cas de sélection d'un programme préréglé : le minuteur affiche au

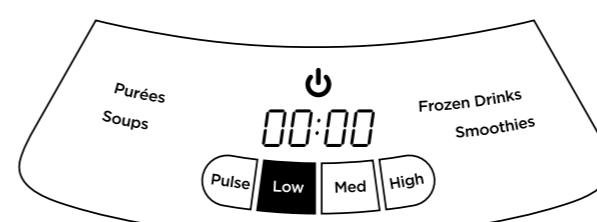
fil du fonctionnement le temps restant jusqu'à la fin du programme.



#### PULSE

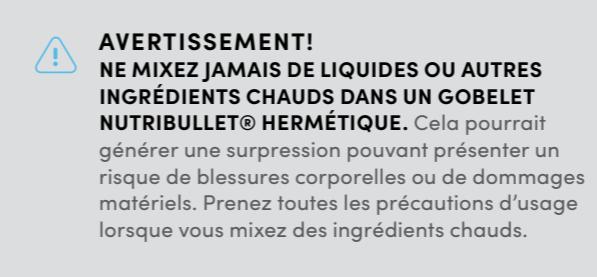
Pour mixer et hacher tout en gardant le contrôle.

**AVERTISSEMENT : NE PAS** utiliser ce programme avec des ingrédients chauds en raison du risque d'éclaboussures.



#### VITESSE LOW

Convient pour mixer des pâtes assez liquides, des sauces et des marinades. Ou pour brouiller des œufs, transformer des aliments cuits et des fruits frais.

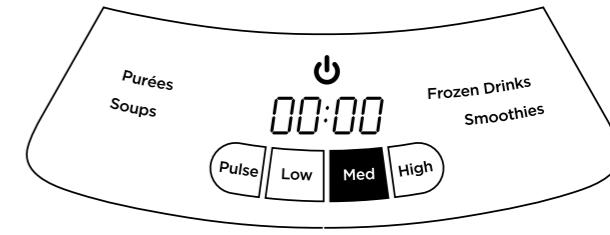


#### AVERTISSEMENT!

**NE MIXEZ JAMAIS DE LIQUIDES OU AUTRES INGRÉDIENTS CHAUDS DANS UN GOBELET NUTRIBULLET® HERMÉTIQUE.** Cela pourrait générer une surpression pouvant présenter un risque de blessures corporelles ou de dommages matériels. Prenez toutes les précautions d'usage lorsque vous mixez des ingrédients chauds.

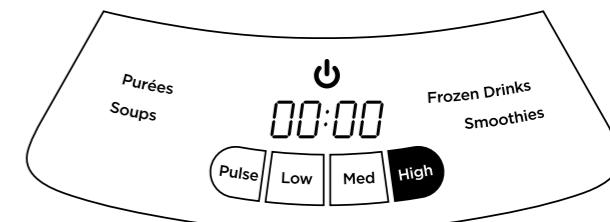
#### SÉLECTION D'UNE VITESSE

Appuyez une fois sur la vitesse souhaitée pour l'activer. La vitesse sélectionnée luit alors plus fortement que les autres. Pour passer à une autre vitesse de mixage, appuyez sur la vitesse souhaitée. Pour interrompre le mixage à tout moment, appuyez sur la vitesse active. Le moteur s'arrête et le comptage de la durée s'interrompt. Pour reprendre le mixage, appuyez à nouveau sur un bouton de vitesse manuelle. Pour revenir au panneau de commande principal, appuyer une fois sur POWER . Pour éteindre complètement l'appareil après une pause, appuyez deux fois sur la touche POWER et débranchez l'appareil.



#### MEDIUM

Convient pour ajouter de la crème aux soupes, mélanger des sauces, réaliser des préparations à tartiner ou des sauces à dipper. Idéale également pour broyer des noix, préparer des cocktails, mélanger des boissons en poudre ou faire des milk-shakes.



#### HIGH

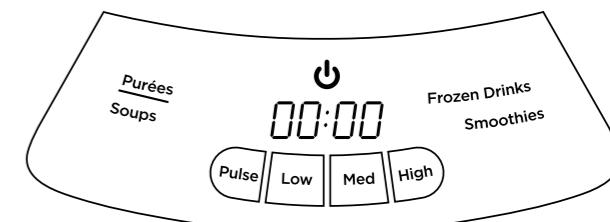
Convient pour liquéfier des mélanges épais et pour incorporer des fruits et légumes congelés dans des smoothies.

#### PULSE

Appuyez et relâchez le bouton PULSE pour hacher les ingrédients. Si vous continuez d'appuyer, le mode continuera de fonctionner jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Ne pas faire fonctionner l'appareil en vitesse pulsée en continu pendant plus d'une minute.

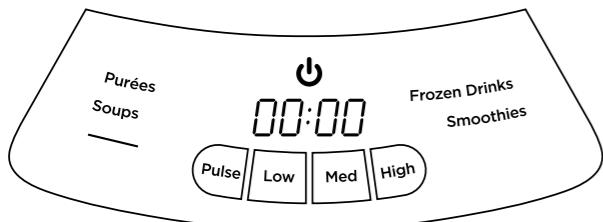
**REMARQUE :** Si l'appareil s'arrête et que les témoins d'alimentation et de minuteur clignotent, il se peut que votre appareil soit en surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes. Rebranchez-le pour le réinitialiser.

## Panneau de commande : programmes intelligents.



#### PURÉES

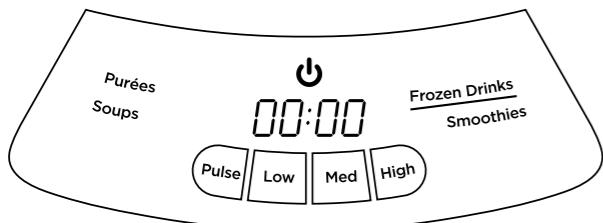
Donne une texture très lisse – idéal pour les dips, les sauces et les préparations à tartiner de toutes sortes.



## SOUPS & SAUCES

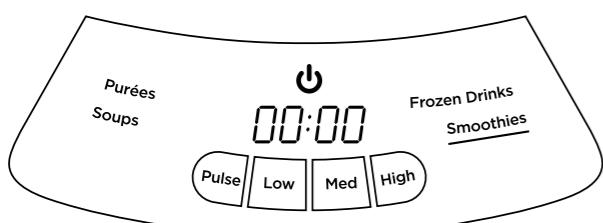
Mélangez des ingrédients sucrés ou salés pour obtenir d'ontueuses soupes prêtes à chauffer, des gazpachos frais et de délicieuses sauces. Le programme Soups n'est disponible que lorsque vous utilisez le pichet.

**REMARQUE :** Le programme Soups ne chauffe pas les ingrédients mélangés. Soyez toujours prudent en ouvrant le pichet après avoir mélangé des ingrédients chauds ou tièdes.



## FROZEN DRINKS

Parfait pour les cocktails ou mocktails avec glace pilée et les frappés.



## SMOOTHIES

Transformez facilement vos fruits et légumes frais ou surgelés en smoothies nutritifs à boire.

## SÉLECTION D'UN PROGRAMME

Appuyez sur le programme souhaité pour le mettre en marche. Le programme sélectionné s'allume et le reste du panneau de commande disparaît. Le programme commence à s'exécuter, et le minuteur amorce le compte à rebours jusqu'à terminaison du programme. Une fois le programme terminé, une alerte retentit et le panneau de commande principal s'allume. Pour mettre en pause un programme avant son achèvement, appuyez sur le programme actif. Le moteur s'arrête et le minuteur s'interrompt. Pour reprendre le fonctionnement, appuyez à nouveau sur la touche du programme. Pour revenir au panneau de commande principal, appuyez une fois sur la touche POWER. Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur POWER et débranchez-le.

Nos programmes intelligents ont été conçus par des

experts pour vous donner chaque fois un résultat parfait. Pendant chaque programme, l'appareil peut pulser, changer de vitesse et mixer selon les besoins, jusqu'à terminaison du programme.

**REMARQUE :** Si l'appareil s'arrête et que les témoins d'alimentation et de minuteur clignotent, il se peut que votre appareil soit en surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes. Rebranchez-le pour le réinitialiser.

## Entretien et nettoyage.

Le nutribullet® est rapide et facile à nettoyer. Il vous suffit de placer toutes les pièces (à l'exception de la base motorisée) sur le plateau supérieur du lave-vaisselle ou de les laver à la main à l'eau chaude savonneuse et de rincer. Le pichet passe au lave-vaisselle et les gobelets à emporter et leurs couvercles passent au lave-vaisselle au PANIER SUPÉRIEUR. La lame d'extraction et la base du moteur se lavent facilement et rapidement à la main avec de l'eau savonneuse. Lisez la suite pour connaître les meilleures pratiques.

**Voici comment nettoyer le nutribullet® :**

### ÉTAPE 1:

Le plus important – ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL et DÉBRANCHEZ la base motorisée de sa source d'alimentation. Ne tentez pas de manipuler l'appareil avant que toutes ses pièces n'arrêtent de bouger.

### ÉTAPE 2:

Détachez le gobelet nutribullet® / la lame d'extraction ou le pichet de la base motorisée.

### ÉTAPE 3:

Nettoyez les différents composants en suivant les recommandations des pages suivantes.

### BASE:

- Pour éviter les risques de blessure, ne tentez JAMAIS de nettoyer le système actionneur sur la base motorisée lorsque le nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo est branché.
- Ne tentez pas de retirer les pièces de la base motorisée.
- Utilisez une éponge ou un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse pour nettoyer la base. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une petite brosse pour gratter la zone du système actionneur pour vous assurer qu'il reste propre.
- Pour nettoyer les traces de débordements sur la base motorisée, passez une éponge imbibée d'eau chaude.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser une petite brosse pour gratter la zone du système actionneur pour vous assurer qu'il reste propre.

**AVERTISSEMENT :** Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger l'appareil, la base, le cordon ou la prise dans l'eau ni aucun autre liquide.

### LAME D'EXTRACTION EASY-TWIST :

- **LES LAMES SONT TRANCHANTES !** Manipulez la lame d'extraction avec précaution lors du nettoyage ! Il est préférable de nettoyer les lames immédiatement après utilisation pour réduire l'accumulation de résidus. En cas de résidus tenaces, utilisez une petite brosse ou une éponge pour les déloger.
- **Ne retirez aucun composant** de la lame d'extraction ; cela pourrait endommager la lame de façon permanente et entraîner des fuites lors du mixage. Si, au fil du temps, la lame d'extraction a du jeu ou est endommagée, vous pouvez commander une nouvelle lame sur le site nutriliving.shop ou contacter le service clientèle.
- Séchez complètement la lame après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et de son fond pour détecter les fêlures ou cassures. En cas de dommage, remplacez-la immédiatement pour éviter toute blessure ou tout dommage à l'appareil.

### GODELETS & COUVERCLES À EMPORTER :

Ces articles peuvent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les rincer et de les frotter brièvement avec une brosse à vaisselle pour éliminer les résidus avant de les passer au lave-vaisselle. N'utilisez JAMAIS le cycle de désinfection de votre lave-vaisselle car il peut déformer les gobelets ou le pichet.

### PICHET NUTRIBULLET® :

**AVERTISSEMENT:** Les lames sont tranchantes ! Faites attention en nettoyant le pichet.

- Le pichet passe au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de le rincer et de le frotter brièvement avec une brosse à vaisselle pour éliminer les résidus avant de le passer au lave-vaisselle. N'utilisez JAMAIS le programme de désinfection pour laver le pichet car une chaleur aussi élevée pourrait déformer le plastique.
- Si vous préférez, vous pouvez laver le pichet à la main avec de l'eau et du savon. Il se peut qu'un nettoyage plus intensif à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge soit nécessaire pour détacher les incrustations. Veillez à ne pas toucher les lames pendant le lavage à la main.
- Vérifiez régulièrement que la structure du pichet et le filetage ne présentent pas de fissures, de craquelures ou de cassures. En cas de dommage, remplacez-le immédiatement pour éviter tout risque de blessure.

### POUSSOIR

- Lavez toujours le pousoir à la main avec de l'eau et du savon. Il se peut qu'un nettoyage plus intensif à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge soit nécessaire pour détacher les incrustations.

## Instructions de rangement.

Rangez le pichet à la verticale avec le couvercle fixé sur le dessus. Ne placez rien sur le couvercle du pichet. Conservez les autres pièces dans un lieu sûr où elles ne pourront pas être endommagées et ne pourront causer de blessures.

**AVERTISSEMENT:** Ne rangez JAMAIS la base motorisée avec la lame d'extraction sans gobelet nutribullet® ou sans le pichet, car les lames à nu présentent un grave risque de coupure.

## Entretien et maintenance.

Si vous rencontrez des difficultés, des problèmes techniques ou des défaillances avec votre appareil, veuillez contacter notre Centre de Service : [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop). Pour la Scandinavie : [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu).

## Accessoires.

Pour commander des accessoires supplémentaires, veuillez visitez notre site Web : [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop). Pour la Scandinavie : [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu).

## Enregistrement de garantie.

Rendez-vous sur notre site Web : [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop) pour enregistrer votre nutribullet® Smart Touch Blender™ Combo. Il vous sera demandé le numéro de série\* de votre produit, ainsi que la date et le lieu d'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable d'une notification de sécurité sur le produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaîtrez avoir lu les instructions et compris les avertissements indiqués dans les instructions.

\*Comment trouver le numéro de série sous la base.

## Êtes-vous satisfait de nutribullet® ?



Partagez vos recettes, posts, histoires, trucs etc. ! Likez et suivez-nous @nutribullet.be

Tag vos créations: #nutrilovers #nutribullet. be #nutribullet.nl #nutribullet.nordics #healthy #healthylifestyle

# nutribullet<sup>®</sup>

## SMART TOUCH BLENDER™ COMBO

**Manufactured for:**

nutribullet<sup>®</sup>, LLC  
LOS ANGELES, CA 90025, U.S.A.  
Made in CHINA

**Imported and distributed by:**

nutribullet Retail • 1251 NA-11 the Netherlands  
For Benelux: [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop) | [www.nutribullet.nl](http://www.nutribullet.nl)  
[www.nutribullet.be](http://www.nutribullet.be)  
For Nordic countries: [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)

Questions? [info@nutribulletretail.com](mailto:info@nutribulletretail.com)

Service? [service@nutribulletretail.com](mailto:service@nutribulletretail.com)

For Nordic countries: [info@nutribullet.nu](mailto:info@nutribullet.nu)

**PLEASE RETAIN THIS INFORMATION  
FOR FUTURE REFERENCE.**



@nutribullet.nl  
@nutribullet.be  
@nutribullet.nordics



— nutribulletlifestyle



**nutribullet<sup>®</sup>**