

nutribullet®

EVERYGRAIN™ COOKER



**User
guide.**

 **ENGLISH**
Page 2

**Gebruikers
handleiding.**

 **NEDERLANDS**
Pagina 16

**Manuel
d'utilisation.**

 **FRANÇAIS**
Page 30



Contents.

ENGLISH

03	Important safeguards
05	What's included
05	Assembly guide
06	Control panel: cooking programs
08	Measuring & cook time guide
10	Steam time guide
11	Inner pot markings
11	Assembly & use
11	Before first use & Assembly
12	Usage instructions
14	Tips & tricks
14	Troubleshooting
14	Care & maintenance
15	How to store
15	Accessories
15	Service
15	Warranty registration



Thank you for purchasing the nutribullet® EveryGrain™ Cooker.

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 AND SIMILAR USE ONLY**

GENERAL SAFETY INFORMATION

- This appliance may be used, cleaned and/or maintained by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances may be used by children aged from 8 years and above and 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.
- To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, do not immerse the appliance, cord, or plug in water or any other liquid.
- Regularly inspect the power cord, plug, and actual appliance for any damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact an authorized Service Center or our nutribullet® Service Center in the Netherlands via service@nutribulletoutlet.nl.
- The use of attachments not recommended or sold by nutribullet® may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. **DO NOT USE OUTDOORS.** Misuse may cause injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop.
- Do not let the power cord touch hot surfaces, or become knotted or tangled.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended, before assembling, disassembling, cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use, before putting on or taking off parts, and before attempting to move the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, and use oven mitts when lifting the steaming basket or cooking pot from the base.
- Do not place the cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or hot liquids.
- CAUTION: The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Keep your face and hands away from the steam outlet! Do not obstruct the steam outlet.

- To reduce the risk of electrical shock or injury, cook only in removable cooking pot or steaming pan. Do not pour liquid into base.
- Always attach the plug to the appliance first, and then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the power button to power "OFF", then remove the plug from the wall outlet.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using this appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always make sure the unit is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean, and dry.
- Avoid spillage in and around the connector.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.

During operation, check the appliance regularly. Do not leave the unit unattended for long periods of time when in use.

- Keep hands, fingers, hair, clothing, and utensils away from the appliance during operation.
- Keep the appliance clean. **Refer to the Care and Maintenance section for tips and best practices.**
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized nutribullet® Service Center such as e.g.

our Dutch repair agent nutribullet® Outlet via service@nutribulletoutlet.nl. Do not attempt to repair or service this appliance yourself.

- If any of the contained instructions or warnings are not understood, please contact nutribullet® Customer Care: info@nutribulletretail.com.

! Save these instructions!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product no.: V08092

Power: 600 W

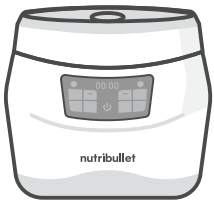
Cooking Pot Capacity:

10 Rice Cups / ≈ 1,8 liter

This appliance is intended for household and similar use, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type of environments;
- bed and breakfast type of environments.

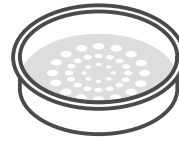
What's included.



cooker base



10-cup cooking pot



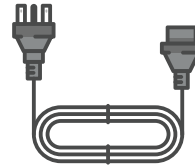
steaming basket



rice/grain
measuring scoop

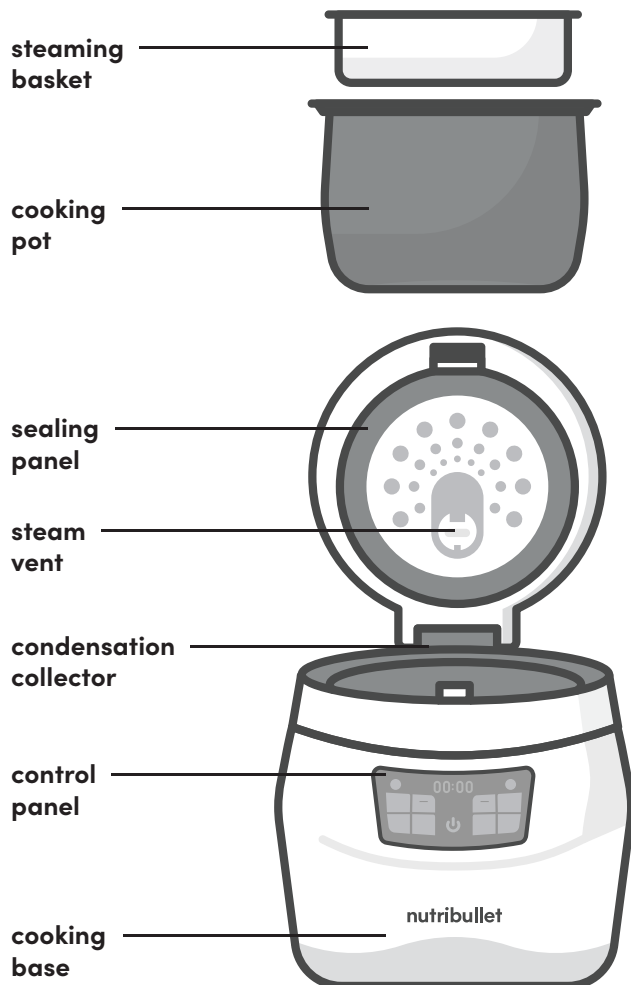


rice spatula



power cord

Assembly guide.

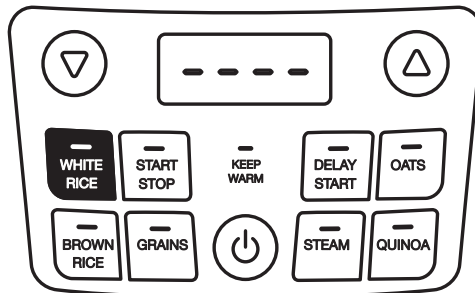


Control panel: cooking programs.

The EveryGrain™ Cooker features **5 Auto-Cook Programs**, plus a **Steam program** if you're steaming food.

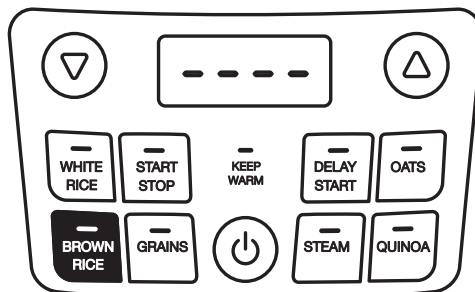
TO SELECT A COOKING PROGRAM:

Select one of the 5 auto-cook programs by pressing the button of the cooking program you desire on the control panel, located on the front of the unit, below the lid. To change programs, just press a different button. Once pressed, the button lights up fully, indicating your chosen program.



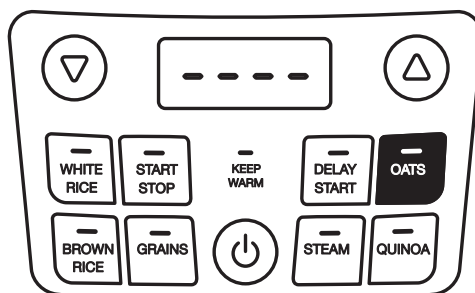
WHITE RICE

This cooking program yields light, fluffy results, whether you're cooking jasmine, basmati, or sushi rice. Measure your scoops add to the **Cooking Pot**, and fill with water to the **White Rice Line** in the **Cooking Pot**. Select the **White Rice Program** and press **Start**.



BROWN RICE

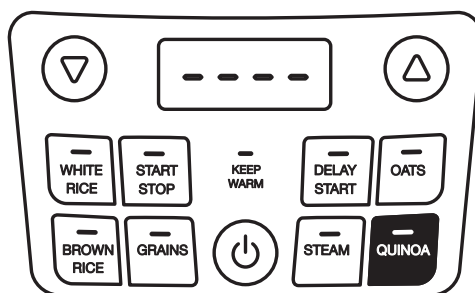
This setting delivers expertly cooked brown rice, every time. Fill the **Cooking Pot** to the **Brown Rice Line** for Whole Grain Brown Rice and for Indian and Pakistani Brown Basmati Rice. Select the **Brown Rice Program** and press **Start**.



OATS

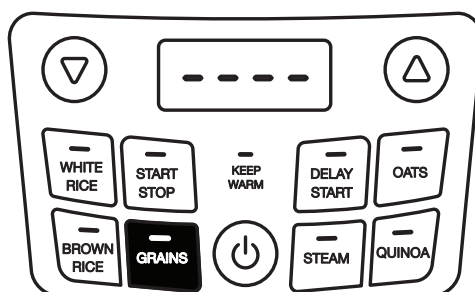
Whether steel-cut or rolled, this cooking program turns your oats into creamy, comforting porridge. Use a 1:2 ratio of oats to water for rolled oats, or measure your oats using the **Measuring Scoop** and fill the **Cooking Pot** with water to the **Oats Line**. Select the **Oats Program** and press **Start**.

Note: Steel cut oats will require a 1:3 oats to water ratio.



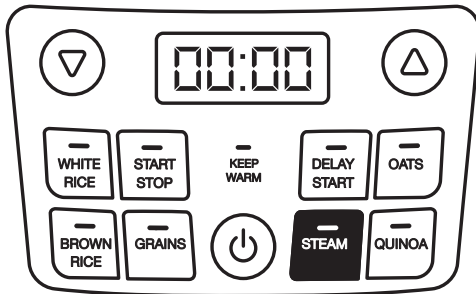
QUINOA

This superfood is actually a seed, which makes it high in protein and other nutrients. Quinoa comes in white, black, brown, or multicolored. For all quinoa types, measure your quinoa using the **Measuring Scoop** and fill the **Cooking Pot** with water to the **Quinoa Line**. Select the **Quinoa Program** and press **Start**.



GRAINS

Many ancient grains such as amaranth, farro, spelt, buckwheat and millet offer many health benefits as well as great flavor and texture. Consult our **Measuring Guide** on **Page 14** for water to grain ratios, or simply measure the grain and water as grain package directs. Select the **Grains Program** and press **Start**.

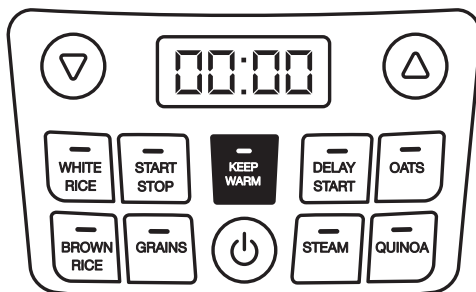


TO USE THE STEAM PROGRAM:

Press **Steam** if you're only steaming food. The timer will show 0:00. Press (or press and hold) the up/down arrows to adjust steaming time in 1-minute increments (each up/down press will add or subtract 1 minute). The maximum time you can set for steaming is 1 hour.

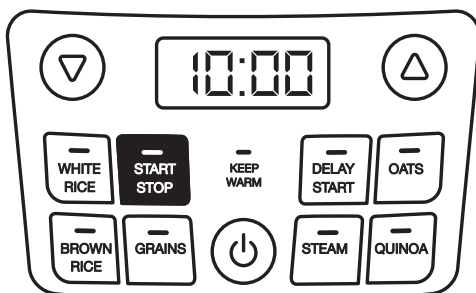
STEAM

The EveryGrain™ cooker lets you steam foods in one of two ways: you can steam items and cook grains simultaneously, or you can steam items on their own. To steam items on their own, simply fill the **Measuring Scoop** with water and add to the cooker, select the **Steam Program**, and set the timer for the length of time your food requires to cook. For tender green vegetables, remove promptly and shock in ice cold water to stop cooking.



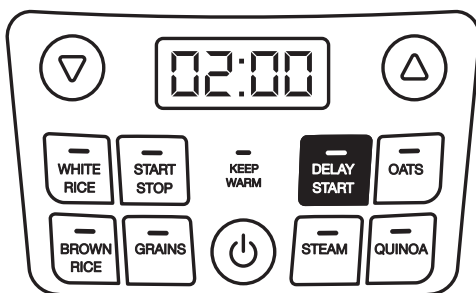
KEEP WARM:

All programs, will automatically switch to **Keep Warm** once the cooking program has completed, for up to 3 hours. This will keep your grains at an ideal temperature for when you are ready to eat. The timer will count up in the **Keep Warm** stage to let you know how long cooked foods have been resting. Remove tender foods from heat immediately after the end of the cooking program to ensure they will not overcook.



START STOP:

Use the **Start/Stop** button to start a cooking cycle after choosing a program, cancel a cooking program, or end the **Keep Warm** stage.



DELAY START:

After selecting your desired cooking program, you can choose to delay cooking for up to 12 hours! This will ensure grains or rice are ready on your schedule. Select your desired cooking program, then press **Delay Start**, set your time (the timer defaults to 2 hours, but can be adjusted up to 12 hours. Use the arrows to move up and down in increments of 15 minutes.) After setting to your desired delay time, select **Start**, and the countdown to commence cooking will begin.

Measuring & cook time guide.

Reference the full measuring & cook time guide included separately with your nutriBullet® EveryGrain™ Cooker for more details.

Grain or Rice Type	Cooking Program	Grain to Liquid Ratio	Serving Size (uncooked)
White Rice	White Rice	1:2	¼ Rice cup
Brown Rice	Brown Rice	1:2½	¼ Rice cup
Quinoa	Quinoa	1:2	¼ Rice cup
Oats	Oats	1:1¾	½ Rice cup
Farro	Grains	1:3½	¼ Rice cup
Barley	Grains	1:2	¼ Rice cup
Millet	Grains	1:2	¼ Rice cup
Amaranth	Grains	Pilaf – 1:1½ Cereal – 1:2½	¼ Rice cup
Jasmine Rice	White Rice	1:1½	¼ Rice cup
Texmati	Grains	1:2¼	¼ Rice cup
Spelt	Grains	1:3	¼ Rice cup
Teff	Grains	1:1½	¼ Rice cup
Buckwheat	Grains	1:2	¼ Rice cup
Red Rice	Brown Rice	1:1¾	¼ Rice cup
Black Rice	Brown Rice	1:1¾	¼ Rice cup



The included measuring scoop is equal to 150g (180ml) of uncooked rice, which is 1 standard rice cup. **A standard rice cup is not the same as a standard measuring cup.** If you choose to use another measuring cup, you should maintain the same cooking ratios noted below.

1 scoop		2 scoops		3 scoops	
Automatic Cook Time (minutes)	Cooked Yield (rice cups)	Automatic Cook Time (minutes)	Cooked Yield (rice cups)	Automatic Cook Time (minutes)	Cooked Yield (rice cups)
28	2	31	3¾	34	5½
53	2	56	4	60	5½
38	2⅓	40	4	39	6
50	2⅔	51	3⅓	51	4¾
39	1	53	2	Do not cook more than 2 scoops to avoid overfilling the cooking pot	
53	2¼	57	5	Do not cook more than 2 scoops to avoid overfilling the cooking pot	
50	2½	54	3¾	58	7¾
50	1¼	53	2¾	54	4⅕
50	2	52	4	55	5⅓
54	2¼	58	3	62	6
54	1⅓	62	3⅓	73	5⅕
47	2	50	4	51	6
50	2	53	4	56	6
54	2¼	55	4¼	61	6½
53	1¾	56	3½	59	5⅓

Steam time guide.

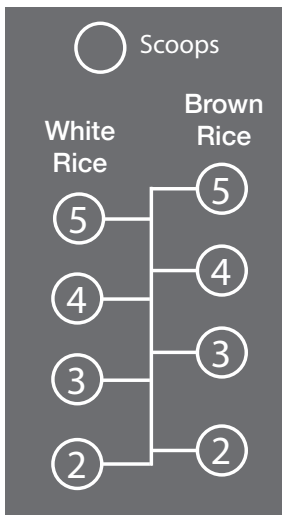
When using the **Steam Program**, The **EveryGrain™ Cooker** will automatically preheat before it begins the timer countdown. Preheating takes between 5-9 minutes

Food	Steam Time (Minutes)	Food Cut Size Suggestions
Broccoli	8	Trimmed florets of 1 small bunch
Squash	12	25mm cubes
Zucchini	7	Quartered lengthwise and then 10-15mm thick
Carrots	12	5mm thick coins
Asparagus	6	Thick asparagus
Cauliflower	8	Trimmed florets of 1 small bunch
Green Beans	8	Trimmed
Bok Choy	4	Trimmed and leaves cut into quarters
Spinach	3	3 large handfuls
Mushrooms	8	Whole White Button or Cremini Mushroom
Sweet Potatos	12	25mm cubes
White Potatoes	12	25mm cubes
Cabbage	11	½ large head, cut into 38mm wedges
Salmon	9	2 230g pieces
White Fish	11	2 230g pieces
Chicken	23	2 medium-sized split breasts

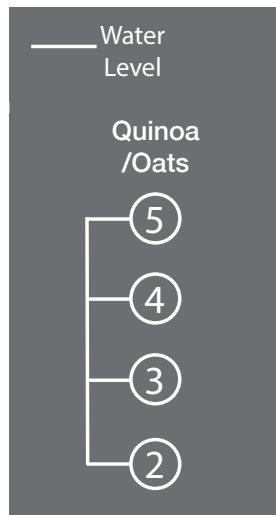
*Always use a cooking thermometer to ensure the internal temperature has reached 75°C

Inner pot markings.

On the inside of the EveryGrain™ **Cooking Pot**, there are markings that serve as a useful cooking guide, indicating how much water to put in the pot for the grain type and number of scoops you're cooking. Always be sure to add your rice or grains first, and then add water.



NUMBER INSIDE A CIRCLE
Indicates how many scoops of grains (how much uncooked food) you're putting into the pot.



LINE CONNECTED TO A CIRCLE
Indicates how much water you should put into the pot for that amount of grain.

Assembly & use.

Before the first use.

Before using your nutriBullet® EveryGrain™ Cooker for the first time, please take a moment to perform the steps below.

1. UNPACK

Open the box and remove the appliance with its various components, placing all parts on a flat, level, and dry surface.

2. PREPARE

Rinse the Cooking Pot, Steaming Basket, Spatula, and Measuring Scoop with warm, soapy water to clean. Clean the Cooker Base with a clean, damp cloth.

⚠ WARNING: Never submerge the Cooker Base in water or any other liquid.

Assembly.

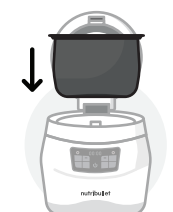
Review all warning and caution statements in the Important Safeguards section (pages 3-4) and above before proceeding to Step 1.



1 Place the Cooker Base unit on a clean, dry, level surface, like a countertop or table.



2 Open the Cooker Lid by pressing the round button located on the front area of the lid. The lid will open, and stay in this open position until manually closed.



3 Insert the Cooking Pot into the Cooker Base. Make sure the **Cooking Pot** is seated on top of the inner heating plate, located inside of the **Cooker Base** at the bottom.



4 Close the Cooker Lid, by pushing it all the way down until it clicks to indicate it's fully closed and locked.



If you wish to steam food, either with or without ingredients in the pot, place the **Steaming Basket** into the **Cooking Pot**. The basket should drop easily into the top area of the pot without effort. Make sure the basket sits level inside the pot.



5 Attach the Power Cord to Cooker Base. Insert the plug into an outlet. An audible beep will be heard when the cooker is plugged in, and the **Power Button** will light up, indicating it needs to be pressed to turn on the unit.



2 Open the Cooker Lid and insert the Cooking Pot into the Cooker Base. Push the button on top of the **Cooker Lid** to open it. Insert the **Cooking Pot** into the **Cooker Base**, making sure it's seated and level on top of the inner heating plate.

NOTE: The heating plate is located inside the **Cooker Base** at the very bottom.



3 If desired, place food into Steaming Basket and insert basket into the Cooking Pot. You can steam foods using the **Steaming Basket**, with or without grains cooking in the pot. In other words, you have 3 options: cook in the pot only, steam in the basket only, or simultaneously cook and steam. If you are doing both at once, foods in the basket will steam while the rice or other grains cook in the pot below.

Usage instructions.



1 Place food into the Cooking Pot and add water. Put up to 5 scoops of rice or other grains, or up to 4 scoops of quinoa or oats into the **Cooking Pot** and then add water. Use the inner pot markings as a guide for how much water to add for the amount of rice or grains you're cooking (see Inner Pot Markings section on page 11).

For example, if cooking 4 cups of white rice, add water up to the line connected to the circled "4" in the column titled "white rice."



4 Close the Cooker Lid and press the Power Button to turn the unit on. When you press the **Power Button**, the cooker turns on, the **Power Button** illuminates blue, and your available cooking programs will illuminate white, indicating they are now able to be selected.



5 Select program (Cooking program or Steam program). See pages 6-7 for detailed information.



6 If desired, press Delay Start to delay the onset of cooking/steaming. If you press **Delay Start**, a default time (2:00) is displayed on the timer, indicating 2 hours until cooking or steaming starts.

To adjust the **Delay Start** time, press the up/down arrows. Each press adjusts time by 15 minutes. Delay time can go as low as 15 minutes (minimum delay time) or as high as 12 hours (maximum delay time).

Once the **Delay Start** timer countdown reaches 0:00, the cooking or steaming program begins.




- 7 Press the Start/Stop button to begin the cooking or steaming process. Press again to stop.** After selecting a cooking program or **Steam** program (and selecting **Delay Start**, if desired), press the **Start/Stop** button to begin the **Delay Start** timer (if used) or the cooking/steaming program. Press the **Start/Stop** button again to stop the current program.



- 8 Monitor cooking/steaming progress on the control panel screen.** While the unit is cooking or steaming, the control panel screen shows lines moving in a cascading pattern, which indicates that your program is active and the unit is working to complete it.

If cooking: A countdown timer will begin when the cooking program has 10 minutes remaining.

-  **CAUTION:** Never touch the area near the steam vent during cooking or warming process.

A beep will occur, and the control panel screen will show time counting down, starting from 10 minutes.

If steaming: After setting time and pressing the **Start/Stop** button, the cooker will automatically preheat before it begins the timer countdown. Preheating takes between 5–9 minutes. Once preheating has completed, the timer will begin counting down immediately.




- 9 When cooking/steaming is complete, the unit enters Keep Warm program.** Once cooking/steaming is done, the cooker with automatically enter **Keep Warm** program, one beep will occur, and the timer will start counting up (to indicate time elapsed since your program completed).

The cooker will remain in **Keep Warm** program for up to 3 hours.



- 10 When you're ready, remove your food and enjoy (or store for later).** Push the button on top of the **Cooker Lid** to open it. Carefully use the **Spatula** to remove contents from the **Cooking Pot** and/or **Steaming Basket** (to eat, or store for later). Dispose of any leftover food in the pot/basket, then clean the pot/basket and other accessories.

-  **CAUTION:** Food, **Cooking Pot**, **Steaming Basket** (if used), and inner heating plate will be **HOT** after cooking! Handle carefully; wear oven mitts to protect your hands while handling hot cooker items. Do not touch or clean the inner heating plate until the plate has completely cooled down.

NOTE: Clean the **Cooking Pot**, **Steaming Basket**, **Spatula**, **Measuring Scoop**, and heating plate regularly to avoid food residue buildup.

Tips & tricks.

GENERAL TIPS

- After you press down on the button to open the Cooker Lid, the lid will automatically rise up and stay in an upright position on its own.

CAUTION: Do not overload the pot with food and water. Keep its contents below the highest line shown on the inner pot markings.

- Clean the outside of the Cooking Pot before putting it into the Cooker Base.
- When closing the Cooker Lid, make sure to press the lid all the way down, until you hear a click to indicate that the lid is locked in place.

DON'T USE METAL UTENSILS OR METAL SCOOP

To protect the non-stick coating on the Cooking Pot and other parts of the cooker, don't use a metal spoon or other metal utensils when using this product. Use the included Spatula, or wood/plastic utensils.

AFTER COOKING IS DONE

To avoid rice sticking together, stir within 30 minutes in Keep Warm program.

Unplug appliance when not in use for a prolonged period of time.

Make sure the power is off, unit is unplugged, and the cooker has completely cooled down before cleaning, moving, or storing this product.

Troubleshooting.

PROBLEM: Cooker does not power on.

SOLUTION: Make sure the Power Cord is plugged into an electrical outlet, an audible beep will be heard when the appliance is plugged in.

The Power Button will be illuminated blue, indicating it needs to be pressed in order to turn on the unit.

PROBLEM: Cooker will not operate (lid open).

The unit won't operate if the Cooker Lid is not fully closed and locked.

SOLUTION: Make sure lid is all the way down; listen for a click to ensure lid is fully closed and locked. The unit won't operate if the Cooker Lid is not fully closed and locked.

PROBLEM: Cooker will not operate (no cooking program or Steam program selected).

The unit won't operate if you have not selected a cooking program or Steam program.

SOLUTION: Decide on a cooking program or Steam program, then press its button on the control panel. The unit won't operate if you have not selected a cooking or steam program.

PROBLEM: Food sticks inside Cooking Pot, it's hard to clean.

SOLUTION: Soak inside of pot with water for a while before cleaning.

Water should loosen stuck food residue over time. Hot water is even more effective; and hot soapy water should be the most effective. If the residue is stuck on hard, try applying dishwashing liquid directly onto the residue and let it sit for a few minutes before soaking the area in water.

PROBLEM: Rice is sticking together.

SOLUTION: Stir rice within 30 minutes in Keep Warm program.

Care & maintenance.

Cleaning the EveryGrain™ Cooker is quick and easy. The Steaming Basket, Spatula, and Measuring Scoop are dishwasher safe or can be cleaned by rinsing in warm, soapy water. The Cooking Pot should always be cleaned by hand with warm, soapy water in order to preserve its nonstick coating.

STEP 1:

After cooking is completed, remove contents from the Cooking Pot or Steaming Basket (to store or eat).

STEP 2:

Dispose of any leftover food in the Cooking Pot or Steaming Basket, and rinse the pieces in warm, soapy water (or place the Steaming Basket in the dishwasher).

STEP 3:

Clean the inner heating plate with a clean, damp cloth once the unit has cooled down completely.

ADVICE: Never clean the heating plate immediately after cooking. Unplug the cooker and allow the heating plate to cool completely before cleaning.

Clean the Cooking Pot, the Steaming Basket (if used), and the heating plate after each use. Regular cleaning helps keep food residue from building up inside the pot or basket. If food sticks inside the Cooking Pot, soak pot with water for a while before cleaning.

Clean the Sealing Panel, Steam Vent, and Condensation Collector thoroughly every time you use the Cooker. Use a damp cloth or sponge and warm, soapy water to wipe the Sealing Panel and Condensation Collector clean. Remove the Steam Vent plug and rinse with warm water. Clean inside of the Steam Vent with a damp cloth.

WARNING: Do not clean the Cooking Pot, Sealing Panel, or other parts of the cooker with steel wool pads/balls.

The Cooker Base should only be cleaned by wiping it with a damp cloth.

CAUTION: Never submerge the Cooker Base in water or any other liquid.

How to store.

Store the appliance upright in a cool, dry location. Keep accessories and power cord with the cooker.

CAUTION: Before storing or moving the unit, make sure power is off, unit has cooled down, and the unit is unplugged.

Accessories.

To order additional accessories, please visit our website at www.nutribullet.nl. For Nordic countries please visit www.nutribullet.nu.

Service.

If you experience any difficulties, technical problems or malfunctioning of your appliance please contact our Customer Service: service@nutribulletretail.com or our nutribullet Service Center: www.nutribulletoutlet.nl, email address: service@nutribulletoutlet.nl.

Warranty registration.

Please visit nutriving.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

Refer a friend. Give 10% - Get 10%

Spread the news how much fun & benefit your EveryGrain™ Cooker is giving you! Surprise a friend by giving him/her a 10% discount to buy a nutribullet® product of their choice! Code: **4MYFRIEND10**

To thank for sharing we offer you a 10% discount on your next purchase! Code: **THANKU10**



Unsure where to start? The recipe guide outlines everything you need to know.

Visit www.nutriving.shop and download your copy. For the Nordic countries please visit www.nutribullet.nu.

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



Inhoud.

NEDERLANDS

- 17 **Belangrijke waarschuwingen**
- 19 **Inhoud van de verpakking**
- 19 **Montage overzicht**
- 20 **Display: kookprogramma's**
 - 22 Handleiding voor afmeten en kooktijd
 - 24 Handleiding voor stoomtijd
- 25 **Aanduidingen in de pan**
- 25 **Montage & gebruik**
 - 25 De eerste keer & Gebruik
 - 26 Gebruiksaanwijzingen
- 28 **Tips & tricks**
- 28 **Probleemoplossing**
- 28 **Onderhoud en reiniging**
 - 29 Opbergen
 - 29 Accessoires
 - 29 Service
 - 29 Registratie voor garantie



Bedankt voor je aankoop van de nutribullet® EveryGrain™ Cooker!

Belangrijke waarschuwingen.

Waarschuwing! Lees voor gebruik van je nutribullet® 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 HUISHOU- DELIG EN VERGELIJKBAAR GEBRUIK**

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat is géén speelgoed.
- Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt, schoongemaakt en onderhouden, mits dit gebeurt onder toezicht en zij vantevoren zijn geïnstrueerd het apparaat veilig te gebruiken én zij de daaraan verbonden risico's hebben begrepen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de importeur of de nutribullet Outlet.
- Controleer het snoer, de stekker en het apparaat regelmatig op schade of slijtage. Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd, als 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.
- Het gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door nutribullet® kunnen leiden tot brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of verval van de garantie.
- 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 het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het snoer mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat, en het mag niet in de knoop raken.
- Vermijd vuil, voedingsresten en lekkage in en in de buurt van de stekker connector.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet het onderdeel worden vervangen door onze servicedienst via www.nutribulletoutlet.nl of een andere professionele servicedienst om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Schakel het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, voordat je het demonteert, schoonmaakt of van plek verandert. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen voordat je onderdelen verwisseld.
- Raak verhitte oppervlakken niet aan. Pak het apparaat beet bij de handgrepen en de knoppen en gebruik ovenwanten als je de stoommand of de kookpan uit de basisunit haalt.
- Zet het apparaat niet op of in de nabijheid van een heet fornuis of in een verwarmde oven.
- Let altijd heel goed op als je een apparaat met hete etenswaren of vloeistoffen verplaatst.
- **WAARSCHUWING:** Het verwarmingselement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.

- Houd gezicht en handen uit de buurt van het stoomventiel. Blokkeer het stoomventiel niet.
- Bereid etenswaren uitsluitend in de afneembare kookpan of de stoommand om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Giet geen vloeistoffen in de basisunit.
- Steek het snoer eerst in het apparaat en steek daarna pas de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat na gebruik uit door de aan-uitknop in de stand 'OFF' te zetten en haal daarna de stekker uit het stopcontact.

AANVULLENDE WAARSCHUWINGEN

- Verwijder verpakkingsmateriaal en reclamelabels en gooi ze op een veilige manier weg voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Om verstikkingsgevaar voor kleine kinderen te voorkomen moet de beschermhoes waarmee de stekker is ingepakt worden verwijderd en veilig worden weggegooid.
- Het apparaat moet correct en volledig worden gemonteerd voordat je de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stevige, egale, schone en droge ondergrond.
- Als er onder, rondom of op het apparaat gemorst is, verwijder dit voordat je verder gaat.
- Zorg bij het gebruik van dit apparaat voor een goede luchtcirculatie door voldoende ruimte rondom en eronder te waarborgen.

Controleer het apparaat regelmatig als het operationeel is. Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is ingeschakeld.

- Houd handen, vingers, haar en kleding, maar ook spatels en ander keukengerei uit de buurt van het apparaat als het is ingeschakeld.
- 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 door ons Service Center: nutribullet Outlet, service@nutribulletoutlet.nl, zie ook www.nutribulletoutlet.nl. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
- **Neem contact op met de klantenservice als instructies of waarschuwingen niet duidelijk zijn: info@nutribulletretail.com.**

! Bewaar deze instructies voor later gebruik!

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Artikelnummer: V08092

Wattage: 600 W

Capaciteit kookpan:
10 koppen rijst (gekookt) / \approx 1,8 liter

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- door gasten in hotels, motels, Bed & Breakfast locaties e.d.

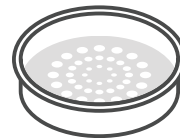
Inhoud van de verpakking.



apparaat



10-kops kookpan



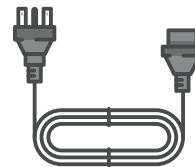
stoommand



rijst/graan maatbeker

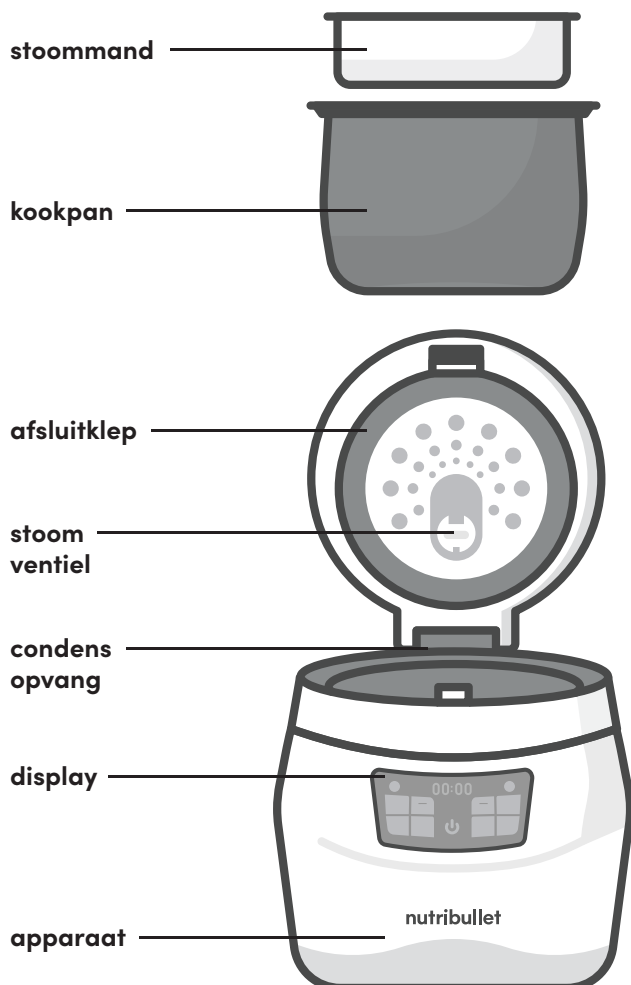


spatel



elektriciteitssnoer

Montage overzicht.

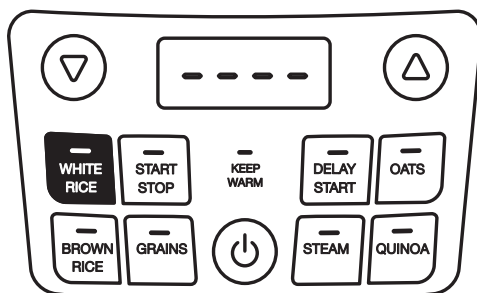


Display: de kookprogramma's.

De EveryGrain™ Cooker heeft **5 vooraf ingestelde programma's**, plus een programma voor het stomen van voedsel.

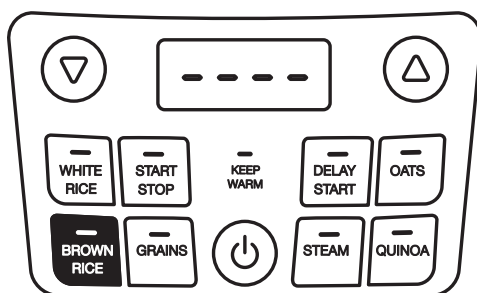
SELECTEER EEN KOOKPROGRAMMA:

Kies een van de 5 automatische kookprogramma's door de knop van het gewenste programma in te drukken op het display aan de voorzijde van het apparaat, onder het deksel. Als je van programma wilt wisselen druk je gewoon een andere knop in. Na het indrukken van de knop geeft een brandend lampje het gekozen programma aan.



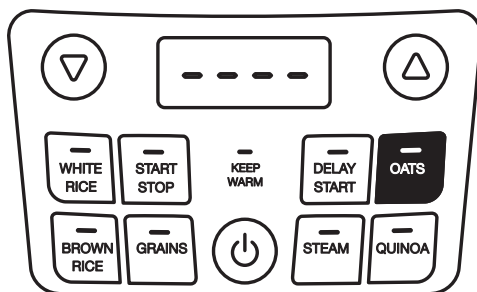
WITTE RIJST

Dit kookprogramma geeft lichte, luchtige resultaten, of je nu jasmijnrijst, basmatirijst of sushirijst kookt. Meet de lepels rijst af, doe ze in de kookpan en vul die met water tot de aanduiding **White Rice** aan de binnenzijde. Kies het programma **White Rice** en druk op Start.



BRUINE RIJST/ZILVERVLIESRIJST

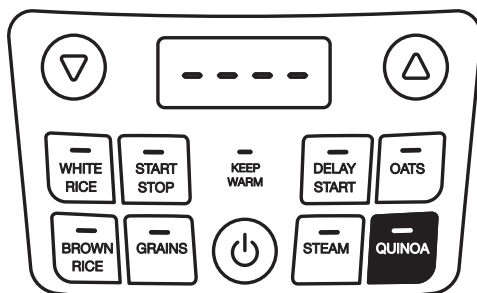
Met deze instelling maak je elke keer weer professioneel gekookte rijst. Vul de kookpan tot de aanduiding **Brown Rice** voor bruine zilvervliesrijst en voor Indiase en Pakistaanse bruine basmatirijst. Kies het programma **Brown Rice** en druk op Start.



HAVER

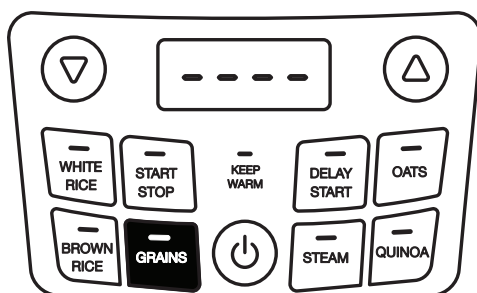
Of je nu havermout of havervlokken gebruikt, dit kookprogramma maakt er een heerlijk romige pap van. Gebruik 1 deel haver op 2 delen water als je havermout gebruikt of meet de haver af met de maatbeker en vul de kookpan met water tot de aanduiding **Oats**. Kies het programma **Oats** en druk op **Start**.

Let op! De verhouding voor havervlokken is 1 deel haver op 3 delen water.



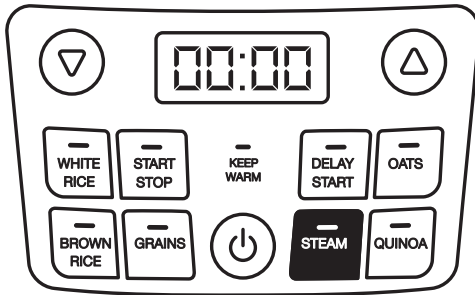
QUINOA

Dit superfood is eigenlijk een zaad, en het is dan ook rijk aan eiwitten en andere voedingsstoffen. Quinoa is er in een witte, zwarte, bruine of meerkleurige variant. Meet alle soorten quinoa af met de maatbeker en vul de kookpan met water tot de aanduiding **Quinoa**. Kies het programma **Quinoa** en druk op Start.



GRANEN

Veel oude graansoorten zoals amarant, farro, spelt, boekweit en millet bieden niet alleen gezondheidsvoordelen, maar ook geweldig veel smaak en textuur. Raadpleeg onze Handleiding voor afmeten op pagina 22 voor de verhouding tussen graan en water of meet het graan en het water volgens de voorschriften op de verpakking af. Kies het programma Grains en druk op Start.



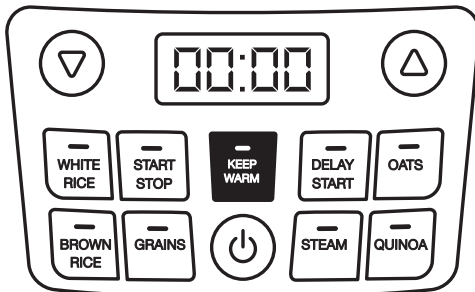
HET STOOMPROGRAMMA:

Druk op **Steam** als je de etenswaren alleen stoomt. De timer geeft 0:00 aan. Druk op de knoppen met de pijl omhoog of omlaag (of houd ze ingedrukt) om de stoomtijd met stappen van 1 minuut te verlengen of te verkorten (elke keer dat je drukt betekent 1 minuut erbij of eraf). De maximumtijd die je kunt instellen voor stomen is 1 uur.

STOMEN

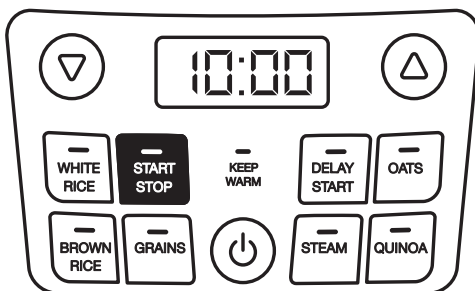
Met de EveryGrain™ Cooker kun je etenswaren op twee manieren stomen: je kunt er tegelijkertijd iets in stomen en granen koken, of je kunt er alleen iets in stomen.

Om alleen iets te stomen vul je de **maatbeker met water**, je giet het in het apparaat, je kiest het programma Steam en je stelt de timer in op de gewenste tijd. Als je wilt dat je groenten zacht blijven haal je ze er meteen uit en laat je ze schrikken in ijskoud water.



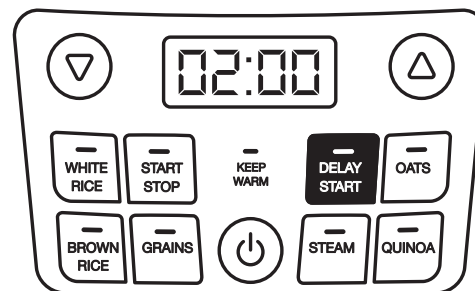
WARMHOUDEN:

Zodra het kookprogramma is afgelopen, schakelen alle programma's tot wel 3 uur automatisch over naar **Keep Warm**. Hierdoor blijven je granen perfect op temperatuur totdat je ze gaat eten. De timer houdt de warmhoudtijd bij en geeft aan hoe lang je je bereide gerecht hebt bewaard. Haal zachte groenten na afloop van het kookprogramma meteen van de warmtebron om te voorkomen dat ze doorkoken.



START STOP:

Met de knop **Start/Stop** kun je het apparaat aanzetten nadat je een programma hebt gekozen, een kookprogramma annuleren of het warmhoudprogramma beëindigen.



STARTUITSTEL:

Nadat je het gewenste kookprogramma hebt gekozen kun je de bereiding maximaal 12 uur uitstellen. Dan weet je zeker dat je granen of rijst klaar zijn op het moment dat het jou uitkomt.

Kies het gewenste kookprogramma, druk vervolgens op **Delay Start** en stel de tijd in. De timer staat standaard op 2 uur, maar kan worden ingesteld op maximaal 12 uur. Met de pijlen kun je de tijd verkorten of verlengen in stappen van 15 minuten. Zodra je de gewenste tijd hebt ingesteld kies je Start waarna de timer begint met aftellen.

Handleiding voor afmeten en kooktijd.

Raadpleeg voor meer details de volledige handleiding voor afmeten en kooktijd die wordt meegeleverd met de nutribullet EveryGrain™ Cooker.

Type graan of rijst	Kook programma	Verhouding graan - vloeistof	Portiegrootte (ongekookt)
Witte rijst	White Rice	1:2	¼ Kop rijst
Bruine rijst	Brown Rice	1:2½	¼ Kop rijst
Quinoa	Quinoa	1:2	¼ Kop rijst
Haver	Oats	1:1¾	½ Kop rijst
Farro	Grains	1:3½	¼ Kop rijst
Gerst	Grains	1:2	¼ Kop rijst
Amarant	Grains	1:2	¼ Kop rijst
Millet	Grains	Als gerecht – 1:1½ Losse granen – 1:2½	¼ Kop rijst
Jasmijnrijst	White Rice	1:1½	¼ Kop rijst
Texmati	Grains	1:2¼	¼ Kop rijst
Spelt	Grains	1:3	¼ Kop rijst
Teff	Grains	1:1½	¼ Kop rijst
Boekweit	Grains	1:2	¼ Kop rijst
Rode rijst	Brown Rice	1:1¾	¼ Kop rijst
Zwarte rijst	Brown Rice	1:1¾	¼ Kop rijst



De meegeleverde maatbeker staat gelijk aan 150 g (180 ml) ongekookte rijst, evenveel als 1 standaard kop rijst. Een standaard kop rijst is niet hetzelfde als een standaard maatbeker. Kies je voor een andere maatbeker, houd dan de hieronder vermelde verhoudingen aan.

1 maatbeker		2 maatlepels		3 maatlepels	
Duur kook-programma (in minuten)	Gekookte hoeveelheid (koppen rijst)	Duur kook-programma (in minuten)	Duur kook-programma (in minuten)	Duur kook-programma (in minuten)	Duur kook-programma (in minuten)
28	2	31	3¼	34	5½
53	2	56	4	60	5½
38	2⅓	40	4	39	6
50	2⅔	51	3⅓	51	4¾
39	1	53	2	Kook niet meer dan 2 lepels per keer om overkoken te voorkomen.	
53	2¼	57	5	Kook niet meer dan 2 lepels per keer om overkoken te voorkomen.	
50	2½	54	3¼	58	7¾
50	1¼	53	2¾	54	4⅕
50	2	52	4	55	5⅓
54	2¼	58	3	62	6
54	1⅓	62	3⅓	73	5⅕
47	2	50	4	51	6
50	2	53	4	56	6
54	2¼	55	4¼	61	6½
53	1¾	56	3½	59	5⅓

Handleiding voor stoomtijd.

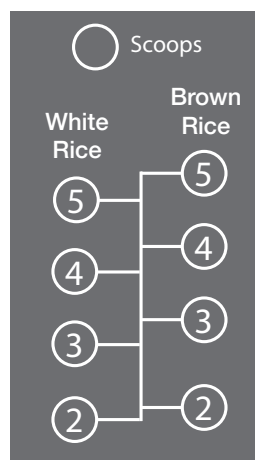
Bij gebruik van het Stoomprogramma wordt de nutribullet EveryGrain™ Cooker automatisch voorverwarmd voordat de timer begint af te tellen. Voorverwarmen duurt 5 tot 9 minuten.

Voedsel	Stoomtijd (in minuten)	Suggesties voor het kleinsnijden van de porties
Broccoli	8	Schoongemaakte roosjes van 1 stronkje
Flespompoe	12	Blokjes van 2,5 cm
Courgette	7	Overlangs in vieren en vervolgens 1 tot 1,5 cm dik
Wortelen	12	Plakjes van 0,5 cm dik
Asperges	6	Dikke asperges
Bloemkool	8	Schoongemaakte roosjes van 1 stronkje
Sperziebonen	8	Afgehaald
Paksoi	4	Schoongemaakt en bladeren in vieren gesneden
Spinazie	3	3 grote handen
Champignons	8	In zijn geheel
Zoete aardappel	12	Blokjes van 2,5 cm
Aardappel	12	Blokjes van 2,5 cm
Kool	11	½ grote kool in schijven van 4 cm
Zalm	9	2 stukken van 230 g
Witte vis	11	2 stukken van 230 g
Kip	23	2 middelgrote enkele filets

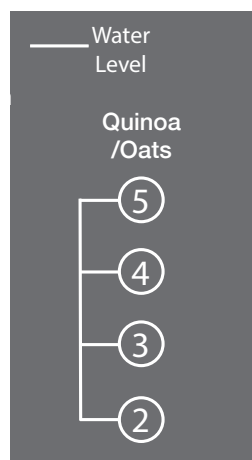
*Gebruik altijd een kookthermometer, dan weet je zeker dat het vlees ook in de kern een temperatuur van 75 °C heeft bereikt.

Aanduidingen aan de binnenkant van de pan.

De aanduidingen aan de binnenkant van de EveryGrain™ kookpan zijn een handige handleiding bij het koken. Ze geven aan hoeveel water je in de pan moet doen voor elke graansoort en het aantal lepels dat je ervan nodig hebt. Doe altijd eerst de rijst of de granen in de kookpan en voeg daarna water toe.



CIJFER IN DE CIRKEL
Geeft aan hoeveel maatbekers graan of rijst (ongekookt) je in de pan doet.



LIJN BIJ DE CIRKEL
Geeft aan hoeveel water je in de pan moet doen voor de gekozen hoeveelheid graan of rijst.

Montage & gebruik.

De eerste keer.

Neem een momentje om onderstaand te lezen voordat je jouw nutribullet® EveryGrain™ Cooker voor de allereerste keer gaat gebruiken:

1. UITPAKKEN

Open de verpakking en neem het apparaat met de verschillende onderdelen uit de doos en zet of leg alles op een vlak, horizontaal en droog oppervlak.

2. VOORBEREIDEN

Spoel de kookpan, stoommand, spatel en maatbeker af met een warm sopje om ze schoon te maken. Reinig de basisunit met een schone, vochtige doek.

⚠ **WAARSCHUWING:** dompel de basisunit nooit onder in water of een andere vloeistof.

Montage.

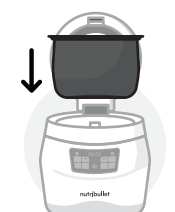
Lees alle veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen (pagina 17-18) voordat je verder leest en met stap 1 begint.



1 Zet het apparaat op een schoon, droog en horizontaal oppervlak, zoals een aanrecht of een tafel.



2 Open het deksel van het apparaat door de ronde knop aan de voorzijde van het deksel in te drukken. Het deksel gaat open en blijft open staan totdat het handmatig weer gesloten wordt.



3 Zet de kookpan in de basisunit. Zorg ervoor dat de kookpan stevig bovenop de interne warmteplaat onder in het apparaat staat.



- 4 Sluit het deksel van het apparaat door het omlaag te drukken totdat je een klik hoort, als teken dat het deksel gesloten en vergrendeld is.**



Als je iets wilt stomen, met of zonder ingrediënten in de pan, zet je de stoommand in de kookpan. De mand moet gemakkelijk in het bovenste gedeelte van de pan passen, zonder dat je er moeite voor hoeft te doen. Zorg ervoor dat de mand horizontaal in de pan staat.



- 5 Steek het snoer in de basisunit.** Steek het snoer in de basisunit. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal zodra de stekker in het stopcontact zit en de knop Power gaat branden als teken dat hij moet worden ingedrukt om het apparaat aan te zetten.



- 2 Open het deksel van het apparaat en zet de kookpan in de basisunit.** Druk op de knop aan de bovenzijde van het deksel om het te openen. Zet de kookpan zodanig in de basisunit dat hij stevig en horizontaal op de interne warmteplaat staat.

LET OP! De warmteplaat bevindt zich onder in de basisunit.



- 3 Doe de etenswaren in de stoommand doen en zet die in de kookpan.** Met de stoommand kun je stomen, met of zonder granen in de pan. Er zijn in totaal dus drie mogelijkheden: alleen koken in de pan, alleen stomen in de mand of tegelijkertijd koken en stomen. Als je het tegelijkertijd doet, stoom je gerechten in de mand terwijl je de rijst of andere granen in de pan eronder kookt.

Instructies voor gebruik.



- 1 Doe de etenswaren in de kookpan en voeg water toe.** Doe maximaal 5 lepels rijst of andere granen of maximaal 4 lepels quinoa of haver in de kookpan en voeg vervolgens water toe. Met behulp van de aanduidingen aan de binnenzijde van de pan weet je hoeveel water je nodig hebt voor een bepaalde hoeveelheid rijst of granen die je kookt (zie het hoofdstuk Aanduidingen aan de binnenkant van de pan op pagina 25).

Voorbeeld: als je 4 koppen witte rijst kookt, voeg je water toe tot de lijn bij de omcirkelde '4' in de kolom 'Witte rijst'.



- 4 Sluit het deksel van het apparaat en druk op de knop Power om het apparaat aan te zetten.** Als je de knop Power indrukt, gaat het apparaat aan. De knop Power licht blauw op en de beschikbare kookprogramma's lichten wit op, als teken dat ze kunnen worden gekozen.



- 5 Selecteer een kook- of stoomprogramma.** Zie pagina 20-21 voor gedetailleerde informatie.



- 6 Indien gewenst druk je op Delay Start om de start van het programma uit te stellen.** Als je op Delay Start drukt, geeft de timer een standaard tijd aan (2:00), wat betekent dat het kook- of stoomprogramma over 2 uur start.

Voor het aanpassen van de tijd voor Delay Start druk je op de pijl omhoog of omlaag. Elke keer dat je drukt betekent 15 minuten erbij of eraf. Het uitstel kan variëren van 15 minuten (minimale uitsteltijd) tot 12 uur (maximale uitsteltijd).

Zodra de timer heeft afgeteld tot 0:00 begint het kook- of stoomprogramma.



7 Druk op de knop Start/Stop om het kook- of stoomprogramma te starten.

Druk deze knop nogmaals in om het programma te beëindigen. Nadat je een kook- of stoomprogramma hebt gekozen (en eventueel kiest voor startuitstel), druk je op de knop Start/Stop om de timer voor startuitstel (indien van toepassing) of het kook-/stoomprogramma in te schakelen. Druk nogmaals op de knop Start/Stop om het lopende programma te beëindigen.



8 Het kook-/stoomproces volgen via het display. Tijdens het koken of stomen zijn op het display streepjes in een aflopend patroon te zien. Dit betekent dat het programma actief is en dat het apparaat bezig is om het programma af te ronden.

Tijdens koken: de timer begint 10 minuten voor het einde van het programma met aftellen.

PAS OP! Raak het gebied rond het stoomventiel nooit aan tijdens het kook- of verwarmingsproces. Er klinkt een geluidssignaal en op het display is te zien hoe de timer aftelt, te beginnen bij 10 minuten.

Tijdens stomen: na het instellen van de tijd en het indrukken van de knop Start/Stop begint het apparaat automatisch met voorverwarmen voordat de timer begint met aftellen.



9 Zodra het apparaat klaar is met koken/stomen wordt het warmhoudprogramma ingeschakeld. Zodra het programma klaar is schakelt het apparaat automatisch naar het warmhoudprogramma, er klinkt een geluidssignaal en de timer begint met tellen (en geeft zo de tijd weer die verstreken is na afloop van het programma). Het apparaat blijft maximaal 3 uur in het warmhoudprogramma, zodat de granen altijd warm zijn en klaar voor consumptie.

10 Als je klaar bent, haal je je gerecht uit het apparaat en kun je gaan eten (of je bewaart het voor later). Druk op de knop aan de bovenzijde van het deksel om het te openen. Verwijder de inhoud van de kookpan en/ of de stoommand voorzichtig met de spatel (om op te eten of om te bewaren voor later). Verwijder alle restjes uit de pan/de mand en maak daarna de pan/de mand en andere hulpstukken schoon.




PAS OP! Etenswaren, de kookpan, de stoommand en de interne warmteplaat zijn HEET na het koken! Wees voorzichtig, draag ovenwanten ter bescherming van je handen als je hete onderdelen van het apparaat beetpakt. Raak de interne warmteplaat niet aan totdat de plaat volledig is afgekoeld.

ADVIES: maak de kookpan, de stoommand, de spatel, de maatbeker en de warmteplaat regelmatig schoon om het ophopen van vuil tegen te gaan!

Tips & tricks.

ALGEMENE TIPS

- Nadat je de knop om het apparaat te openen hebt ingedrukt, gaat het deksel automatisch omhoog en blijft het open staan.

 **PAS OP:** Doe niet te veel water en etenswaren in de pan. Zorg dat de inhoud onder de bovenste streep blijft zoals aangegeven op de aanduidingen aan de binnenzijde van de pan.

- Maak de buitenkant van de kookpan schoon voordat je hem in de basisunit zet.
- Als je het deksel van het apparaat dichtdoet, moet het altijd omlaag worden gedrukt totdat je een klik hoort, als teken dat het deksel gesloten is.

GEBRUIK GEEN METALEN KEUKENGEREI

Gebruik ter bescherming van de antiaanbaklaag in de kookpan en andere onderdelen geen metalen lepel of ander metalen keukengerei. Gebruik de meegeleverde spatel of keukengerei van kunststof of hout.

NA HET KOKEN

Roer binnen 30 minuten na de start van het warmhoudprogramma de inhoud van de pan door om aancoeken te voorkomen.

Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt.

Voordat je het apparaat schoonmaakt, verplaatst of opbergt moet het uitgeschakeld zijn, moet de stekker uit het stopcontact zijn en moet het apparaat volledig zijn afgekoeld.

Probleemoplossing.

PROBLEEM: het apparaat gaat niet aan.

OPLOSSING: controleer of de stekker in het stopcontact zit. Je hoort dan een piep. De Power knop licht blauw op, als teken 'klaar voor gebruik'. Als je nu op de knop drukt gaat het apparaat aan.

PROBLEEM: het apparaat gaat niet aan.

OPLOSSING: verzeker je ervan dat het deksel helemaal naar beneden is, luister naar de klik die vergrendeling bevestigt. Het apparaat werkt niet als het deksel niet volledig gesloten en vergrendeld is.

PROBLEEM: het apparaat werkt niet.

OPLOSSING: kies een kook- of stoomprogramma en druk op de knop om dat programma te starten. Het apparaat werkt alleen als je een programma selecteert.

PROBLEEM: de kookpan is moeilijk schoon te maken door aangekoekte voedingsresten.

OPLOSSING: vul de kookpan met water en laat het vuil losweken voordat je de pan schoonmaakt. Heet water met afwasmiddel is het meest effectief. Als de aangekoekte resten hardnekkig vastzitten, breng er dan allereerst rechtstreeks afwasmiddel op aan en laat dat een tijd intrekken voordat je het vuil in de pan met heet zeepsop laat weken.

PROBLEEM: de rijst of het graan plakt aan elkaar.

OPLOSSING: roer de rijst of het graan zo nu en dan door tijdens het warmhoudprogramma.

Onderhoud en reiniging.

De EveryGrain™ Cooker is snel en makkelijk schoon te maken. De stoommand, spatel en maatbeker zijn vaatwasserbestendig maar kunnen ook snel worden afgewassen in warm zeepsop. Om de antiaanbaklaag te beschermen moet de kookpan altijd in een warm sopje met de hand afgewassen worden!

STAP 1:


Verwijder alle etenswaren uit de kookpan of stoommand als je klaar bent met koken.

STAP 2:

Verwijder eventueel achtergebleven voedingsresten. Was de kookpan en stoommand af in een warm sopje (de stoommand mag ook in de vaatwasser).

STAP 3:

Maak het verwarmingselement schoon met een schone, vochtige doek zodra het apparaat helemaal is afgekoeld.

 **WAARSCHUWING:** maak het verwarmingselement NOOIT direct na gebruik schoon. Het apparaat altijd éérs volledig af laten koelen én de stekker uit het stopcontact halen.

ADVIES: maak de kookpan, de stoommand (als je die hebt gebruikt) en het verwarmingselement schoon na élk gebruik. Hiermee voorkom je dat er etensresten vastkoeken. Is hiervan sprake vul de kookpan dan eerst met warm water om het vuil los te weken en maak hem daarna schoon.

Maak de afsluitklep, het stoomventiel en de condensopvang grondig schoon na elk gebruik van het apparaat. Gebruik een vochtige doek of spons en warm water met afwasmiddel om de afsluitklep en de condensopvang schoon te maken. Haal de stop uit het stoomventiel en spoel hem af met warm water. Veeg de binnenkant van het stoomventiel schoon met een vochtige doek.

WAARSCHUWING: maak de kookpan, de afsluitklep en andere onderdelen van het apparaat niet schoon met staalwol of een schuurspons. De basisunit mag uitsluitend worden schoongeveegd met een vochtige doek.

⚠ PAS OP! Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Opbergen.

Je kunt het apparaat recht op een droge en koele plek opbergen als je het voor langere tijd niet wilt gebruiken of op je aanrecht laten staan. Houd het snoer en de accessoires in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld, afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat je het opbergt of verplaatst.

Accessoires.

Bezoek onze website voor het bestellen van accessoires: www.nutribullet.nl of .be.

Service en onderhoud.

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

Registratie voor garantie.

Ga naar www.nutribullet.nl of .be om je EveryGrain™ Cooker 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 onverhoopte 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

Vriendendeal. Geef 10% Krijg 10%

Deel je positieve ervaringen! Verras een vriend door hem / haar 10% korting te geven op een eigen nutribullet, naar keuze met de code: **4MYFRIEND10**

Om je te bedanken voor het delen, krijg je van ons 10% korting originele nutribullet-accessoires met de code: **THANKU10**



Wil je meteen beginnen?

Download dan het receptenboek via www.nutribullet.nl of nutribullet.be

De afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Als gevolg van onze doorlopende inspanningen om onze producten te verbeteren, kunnen de specificaties in dit document op elk moment en zonder kennisgeving worden gewijzigd.



Table des matières.

FRANÇAIS

- 31 **Précautions importantes**
- 33 **Contenu**
- 33 **Assemblage de l'appareil**
- 34 **Panneau de commande**
 - 36 Guide des mesures et durées de cuisson
 - 38 Guide de durée pour la cuisson vapeur
- 39 **Marquage à l'intérieur de la cuve**
- 39 **Assemblage & utilisation**
 - 39 Première utilisation
 - 40 Instructions d'utilisation
- 42 **Conseils & astuces**
- 42 **Résolution des problèmes**
- 42 **Entretien et nettoyage**
 - 43 Instructions de rangement
 - 43 Accessoires
 - 43 Entretien et maintenance
 - 43 Garantie



Merci d'avoir acheté le nutribullet® EveryGrain™ Cooker.

Précautions importantes.

Avertissement ! Pour éviter les risques de blessure grave, veuillez bien lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser votre nutribullet® EveryGrain™ Cooker. 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 ET SIMILAIRES**

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés et ont été instruits du mode d'emploi de l'appareil en toute sécurité, et s'ils comprennent les risques. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et le cordon.
- Tenez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants moins de 8 ans.
- 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.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil en lui-même. N'utilisez pas cet appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par nutribullet® peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans des véhicules en mouvement ou des bateaux. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Une utilisation non appropriée peut engendrer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- 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.
- 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.
- Éviter de renverser sur le connecteur de la prise.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et des maniques pour retirer le panier vapeur ou la cuve de la base.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de feux ou de plaques électriques chauds, ni dans un four chaud.
- Soyez très prudent quand vous déplacez un appareil contenant des aliments ou liquides chauds.
- ATTENTION : La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Éloignez votre visage et vos mains de la sortie de vapeur ! Ne pas obstruer la sortie de vapeur.
- Afin de réduire les risques de choc électrique ou de blessures, cuisez uniquement dans la cuve ou le panier vapeur. Ne versez pas de liquide dans la base.

- Branchez toujours le cordon sur l'appareil en premier, puis branchez sur la prise murale. Pour débrancher, mettez le bouton Power en position « Off » puis retirez la prise.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Retirez et éliminez tous les éléments de l'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin de prévenir les risques de suffocation pour les jeunes enfants, retirez et jetez l'emballage protégeant la prise de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement et entièrement assemblé avant de le brancher dans la prise et de l'utiliser.
- Assurez-vous que la surface sur laquelle se trouve l'appareil est stable, plane, propre et sèche.
- Nettoyez et séchez tout liquide présent sur, sous ou autour de l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ménager un espace libre suffisant au-dessus, en-dessous et sur tous les côtés pour une meilleure circulation d'air.
- Inspectez régulièrement l'appareil et ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- 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.
- Gardez cet appareil propre. Consultez la section Entretien et nettoyage pour y trouver les meilleures pratiques.
- 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 : info@nutribulletretail.com.

!
Conservez ces instructions !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

No. de produit : V08092

Puissance en watts : 600 W

Cuve capacité :

10 Verre doseur / ≈ 1,8 litre

Cet appareil est réservé à un usage domestique et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autre environnement de travail ;
- par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes etc.

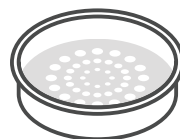
Contenu.



base



cuve pour 10 portions



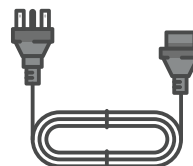
panier vapeur



verre mesureur pour riz/
céréales

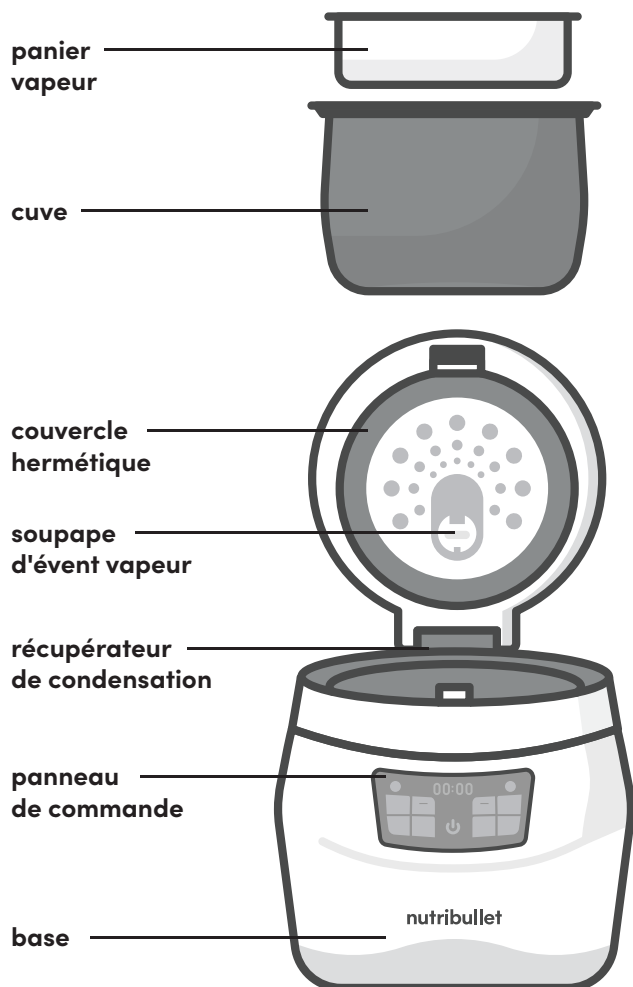


spatule à riz



cordon d'alimentation

Assemblage de l'appareil.

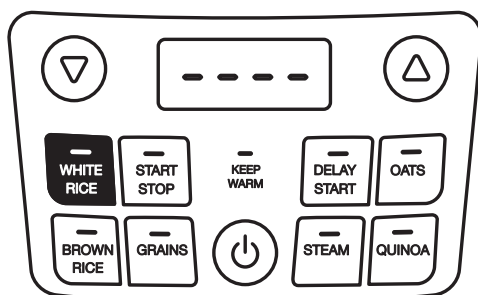


Panneau de commande : programmes de cuisson.

L'autocuiseur EveryGrain™ Cooker possède 5 programmes de cuisson automatiques, et un programme de cuisson vapeur.

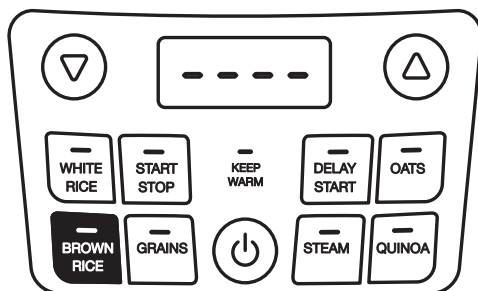
SÉLECTION D'UN PROGRAMME DE CUISSON :

Sélectionnez l'un des 5 programmes de cuisson en appuyant sur le bouton correspondant au programme désiré sur le panneau de commande frontal. Pour changer de programme, il vous suffit d'appuyer sur un autre bouton. Dès que l'on a appuyé sur un bouton il s'allume pour indiquer le programme choisi.



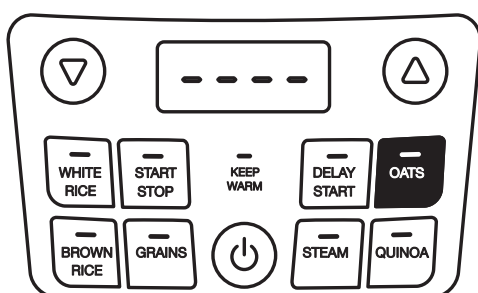
WHITE RICE

Ce programme de cuisson permet d'obtenir un riz léger et moelleux que vous cuisiez du riz au jasmin, du riz basmati ou du riz pour sushi. Mesurez vos portions, ajoutez-les dans la cuve, et remplissez d'eau jusqu'à la marque **White Rice** dans la cuve. Sélectionnez le programme **White Rice** et appuyez sur **Start**.



BROWN RICE

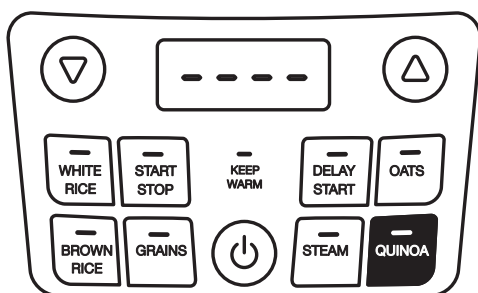
Ce programme permet de toujours obtenir un riz brun savamment cuit. Remplissez la cuve jusqu'à la marque **Brown Rice** pour le riz brun complet et pour le riz basmati brun indien ou pakistanais. Sélectionnez le programme **Brown Rice** et appuyez sur **Start**.



OATS

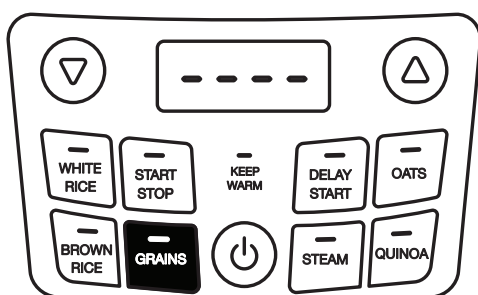
Ce programme de cuisson vous permet de cuire l'avoine en flocons ou coupé pour obtenir un bon porridge onctueux. Utilisez 1 volume d'avoine pour 2 volumes d'eau pour les flocons d'avoine, ou mesurez votre avoine à l'aide du verre mesureur et remplissez la cuve d'eau jusqu'à la marque Oats. Sélectionnez le programme Oats et appuyez sur Start.

Remarque : Pour l'avoine coupé, comptez 1 volume d'avoine pour 3 volumes d'eau.



QUINOA

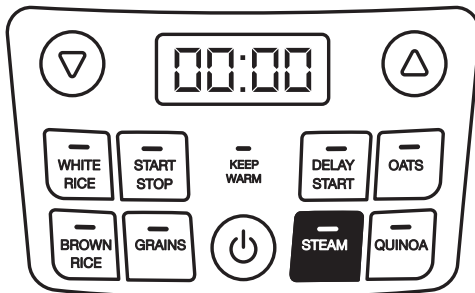
Ce superaliment est une pseudo-céréale très riche en protéines et autres nutriments. Le quinoa peut être blanc, noir, brun ou multicolore. Pour tous les types de quinoa, mesurez votre quinoa à l'aide du verre mesureur et remplissez la cuve d'eau jusqu'à la marque Quinoa. Sélectionnez le programme Quinoa et appuyez sur Start.



GRAINS

De nombreuses céréales anciennes comme l'amarante, le farro, l'épeautre, le sarrasin et le millet offre de nombreux avantages pour la santé, ainsi que de la saveur et de la texture.

Consultez notre Guide de mesures en Page 14 pour connaître les proportions céréales/eau, ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des céréales. Sélectionnez le programme Grains et appuyez sur Start.

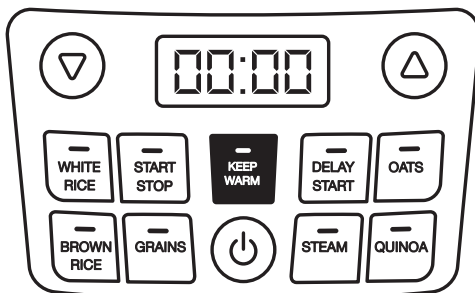


UTILISATION DU PROGRAMME VAPEUR :

Appuyez sur Steam si vous cuisez uniquement des aliments à la vapeur. Le minuteur indiquera 0:00. Appuyez (ou maintenez appuyé) sur les flèches haut/bas pour régler la durée de cuisson par paliers de 1 minute (chaque appui sur la flèche haut/bas ajoute/retire 1 minute). La durée de cuisson vapeur maximale est 1 heure.

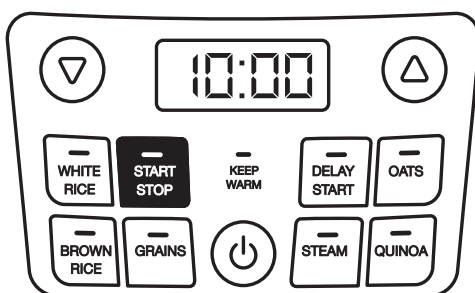
STEAM

Le EveryGrain™ Cooker vous permet de cuire à la vapeur de deux façons : vous pouvez cuire des aliments à la vapeur tout en cuisant des féculents, ou cuire uniquement des aliments à la vapeur. Pour cuire uniquement les aliments à la vapeur, il vous suffit de remplir le verre mesureur d'eau et de l'ajouter à l'autocuiseur. Sélectionnez le programme Steam, et réglez le minuteur selon la durée de cuisson requise. Pour des légumes verts tendres, retirez immédiatement les aliments et plongez-les dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.



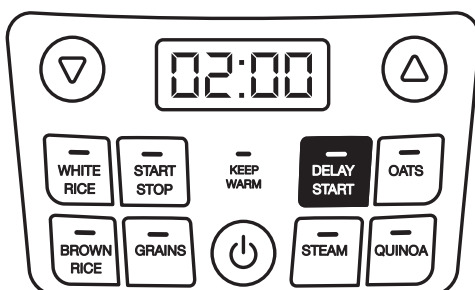
KEEP WARM :

Tous les programmes basculent automatiquement sur Keep Warm une fois la cuisson terminée, et ce pendant 3 heures au maximum. Cela permet de garder vos ingrédients à la température idéale jusqu'à ce que vous soyez prêt à les consommer. En phase Keep Warm, le minuteur indique depuis combien de temps les aliments cuits sont réservés au chaud. Pour les aliments tendres, les retirer immédiatement après la fin du programme de cuisson pour vous éviter la surcuisson.



START/STOP :

Utilisez le bouton Start/Stop pour lancer un cycle de cuisson après avoir sélectionné un programme, annuler un programme de cuisson ou interrompre la phase Keep Warm.



DELAY START :

Après avoir sélectionné le programme de cuisson souhaité, vous pouvez différer le départ de la cuisson pour une durée allant jusqu'à 12 heures ! Vous êtes ainsi certain que vos céréales ou votre riz sont prêts à temps.

Sélectionnez votre programme de cuisson, puis appuyez sur Delay Start, puis réglez la durée. Le minuteur indique d'office 2 heures, mais vous pouvez aller jusqu'à 12 heures de départ de cuisson différé. Utilisez les flèches haut/bas pour ajouter/retirer 15 minutes. Une fois la durée réglée, sélectionnez Start, et le compte à rebours jusqu'au lancement de la cuisson commence.

Guide des mesures et durées de cuisson.

Pour en savoir plus, consultez le guide des mesures et durées de cuisson fourni séparément avec votre nutribullet® EveryGrain™ Cooker.

Type de céréales ou de riz	Programme de cuisson	Proportion céréale/liquide	Portion (non cuite)
Riz blanc	White Rice	1:2	¼ tasse de riz
Riz brun	Brown Rice	1:2½	¼ tasse de riz
Quinoa	Quinoa	1:2	¼ tasse de riz
Avoine	Oats	1:1¾	½ tasse de riz
Farro	Grains	1:3½	¼ tasse de riz
Orge	Grains	1:2	¼ tasse de riz
Amaranthe	Grains	1:2	¼ tasse de riz
Millet	Grains	Pilaf – 1:1½ Cereal – 1:2½	¼ tasse de riz
Riz au jasmin	White Rice	1:1½	¼ tasse de riz
Riz Texmati	Grains	1:2¼	¼ tasse de riz
Épeautre	Grains	1:3	¼ tasse de riz
Teff	Grains	1:1½	¼ tasse de riz
Sarrasin	Grains	1:2	¼ tasse de riz
Riz rouge	Brown Rice	1:1¾	¼ tasse de riz
Riz noir	Brown Rice	1:1¾	¼ tasse de riz



Le verre mesureur inclus correspond à 150 g (180 ml) de riz non cuit, soit une tasse standard de riz. Une tasse standard de riz n'est pas la même chose qu'une tasse de mesure standard. Si vous utilisez une autre tasse de mesure, respectez les mêmes proportions de cuisson que celles indiquées ci-dessous.

1 mesure		2 mesure		3 mesure	
Durée de cuisson automatique (minutes)	Rendement cuit (tasses de riz)	Durée de cuisson automatique (minutes)	Rendement cuit (tasses de riz)	Durée de cuisson automatique (minutes)	Rendement cuit (tasses de riz)
28	2	31	3 $\frac{3}{4}$	34	5 $\frac{1}{2}$
53	2	56	4	60	5 $\frac{1}{2}$
38	2 $\frac{1}{3}$	40	4	39	6
50	2 $\frac{2}{3}$	51	3 $\frac{1}{3}$	51	4 $\frac{3}{4}$
39	1	53	2	Ne cuisez pas plus de 2 mesures pour éviter de surcharger la cuve.	
53	2 $\frac{1}{4}$	57	5	Ne cuisez pas plus de 2 mesures pour éviter de surcharger la cuve.	
50	2 $\frac{1}{2}$	54	3 $\frac{1}{4}$	58	7 $\frac{3}{4}$
50	1 $\frac{1}{4}$	53	2 $\frac{3}{4}$	54	4 $\frac{1}{5}$
50	2	52	4	55	5 $\frac{2}{3}$
54	2 $\frac{1}{4}$	58	3	62	6
54	1 $\frac{1}{3}$	62	3 $\frac{1}{3}$	73	5 $\frac{1}{5}$
47	2	50	4	51	6
50	2	53	4	56	6
54	2 $\frac{1}{4}$	55	4 $\frac{1}{4}$	61	6 $\frac{1}{2}$
53	1 $\frac{1}{4}$	56	3 $\frac{1}{2}$	59	5 $\frac{1}{3}$

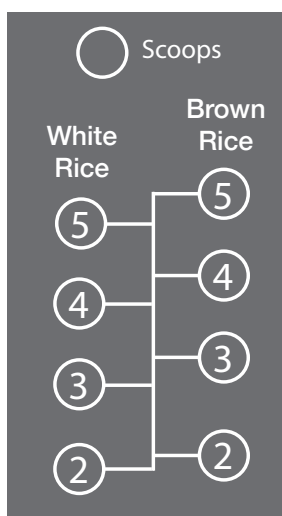
Guide de durée pour la cuisson vapeur.

Quand vous utilisez le programme Steam, le EveryGrain™ Cooker se préchauffe automatiquement avant l'amorçage du minuteur. Le préchauffage dure de 5 à 9 minutes.

Aliment	Durée de cuisson vapeur (en minutes)	Suggestions de découpe des aliments
Brocoli	8	Fleurettes détaillées d'une petite pomme
Potiron	12	Cubes de 25 mm
Courgettes	7	Débitées en 4 dans la longueur puis en tronçons de 10 à 15 mm d'épaisseur
Carottes	12	Rondelles de 5 mm d'épaisseur
Asperges	6	Asperges épaisses
Chou-fleur	8	Fleurettes détaillées d'une petite pomme
Haricots verts	8	Émincés
Pak-choï	4	Émincés et feuilles coupées en quatre
Épinards	3	3 grosses poignées
Champignons	8	Champignons de Paris entiers
Patates douces	1	Cubes de 25 mm
Pommes de terre blanches	12	Moitié d'une grosse tête, coupée en quartiers de 38 mm
Choux	11	2 morceaux de 230 g
Saumon	9	2 filets de taille moyenne fendus
Poisson blanc	11	*Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour garantir que la température interne a atteint 75 °C.
Poulet	23	2 medium-sized split breasts *Always use a cooking thermometer to ensure the internal temperature has reached 75°C

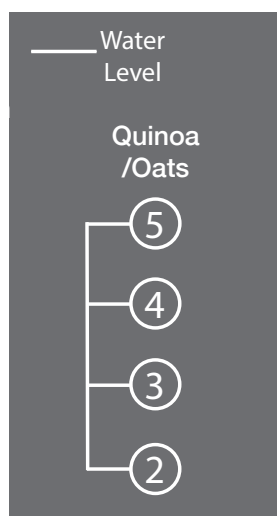
Marquage à l'intérieur de la cuve.

Vous trouverez à l'intérieur de la cuve du EveryGrain™ des marques servant de repère pratique et indiquant le volume d'eau à ajouter selon le type de céréale et le nombre de mesures à cuire. Veillez toujours à verser d'abord le riz ou les céréales, puis l'eau.



CHIFFRE ENTOURÉ D'UN CERCLE

Indique combien de mesures de céréales (non cuites) il faut mettre dans la cuve.



LIGNE RELIÉE À UN CERCLE

Indique la quantité d'eau à verser dans la cuve pour cette quantité de céréale.

Assemblage & utilisation.

Première utilisation.

Avant d'utiliser votre nutribullet® EveryGrain™ Cooker pour la première fois, procédez comme suit.

1. DÉBALLAGE

Ouvrez le carton et retirez l'appareil et ses différents éléments, en plaçant toutes les parties sur une surface plane, sèche et d'aplomb.

2. PRÉPARATION

Rincez la cuve, le panier vapeur, la spatule et le verre mesureur à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez la base de l'autocuiseur avec un chiffon propre et humide.

⚠ AVERTISSEMENT : N'immergez jamais la base de l'autocuiseur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Montage.

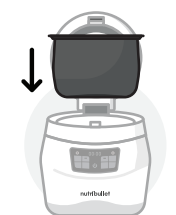
Lisez bien tous les avertissements et toutes les précautions figurant au chapitre Précautions importantes (pages 31-32) et ci-dessus avant de passer à l'étape 1.



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



- 2 Ouvrez le couvercle de l'autocuiseur en appuyant sur le bouton rond situé sur l'avant du couvercle. Le couvercle s'ouvre et reste ouvert jusqu'à ce qu'il soit fermé manuellement.



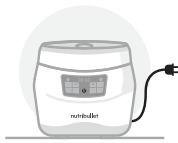
- 3 Insérez la cuve dans la base de l'autocuiseur. Assurez-vous que la cuve repose bien sur la plaque chauffante intérieure au fond de la base de l'autocuiseur.



- 4 Refermez le couvercle de l'autocuiseur en appuyant jusqu'à ce qu'un clic indique qu'il est bien fermé et verrouillé.**



Si vous souhaitez cuire des aliments à la vapeur, avec ou sans ingrédients dans la cuve, placez le panier vapeur dans la cuve. Le panier s'enclenche facilement sur la partie supérieure de la cuve. Assurez-vous que le panier est bien en place dans la cuve.



- 5 Raccordez le cordon d'alimentation à la base de l'autocuiseur.** Branchez le cordon sur une prise de courant. Un bip sonore retentit dès que l'autocuiseur est sous tension, et le bouton de Power s'allume pour indiquer qu'il faut appuyer dessus pour allumer l'appareil.



- 3 Si vous le souhaitez, placez des ingrédients dans le panier vapeur et insérez le panier dans la cuve.** Vous pouvez cuire à la vapeur des ingrédients à l'aide du panier vapeur, avec ou sans cuisson de céréales dans la cuve. Vous avez donc 3 options : cuisson uniquement dans la cuve, cuisson vapeur uniquement dans le panier, ou cuisson dans la cuve et cuisson vapeur simultanées. En cas de cuisson combinée, les ingrédients dans le panier sont cuits à la vapeur, pendant que le riz ou d'autres céréales cuisent dans la cuve se trouvant en dessous.



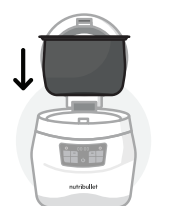
- 4 Fermez le couvercle de l'autocuiseur et appuyez sur le bouton Power pour allumer l'appareil.** Quand vous appuyez sur le bouton Power, l'autocuiseur s'allume, le bouton Power luit en bleu, et les programmes de cuisson disponibles luisent en blanc, indiquant qu'ils sont prêts à être sélectionnés.

Instructions d'utilisation.



- 1 Placez les aliments dans la cuve et ajoutez de l'eau.** Versez jusqu'à 5 mesures de riz ou autres céréales, ou jusqu'à 4 tasses de quinoa ou d'avoine dans la cuve, puis ajoutez l'eau. Utilisez le marquage intérieur de la cuve pour savoir quel volume d'eau ajouter selon la quantité de riz ou de céréales à cuire (voir au chapitre Marquage intérieur de la cuve en page 39).

Par exemple, si vous cuisez 4 mesures de riz blanc, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne reliée au 4 encerclé dans la colonne « riz blanc ».



- 2 Ouvrez le couvercle et insérez la cuve dans l'autocuiseur.** Appuyez sur le bouton situé sur le dessus du couvercle pour l'ouvrir. Insérez la cuve en vous assurant qu'elle repose bien à plat sur la



- 5** Sélectionnez un programme (de cuisson ou cuisson vapeur). Consultez les pages 34-35 pour plus d'informations.



- 6 Si vous le souhaitez appuyez sur Delay Start pour différer le début de la cuisson.** Si vous appuyez sur Delay Start, la durée par défaut (2:00) s'affiche sur le minuteur, indiquant un délai de 2 heures avant le début de la cuisson.

Pour régler cette durée, appuyez sur les flèches vers le haut/bas. Le réglage se fait par paliers de 15 minutes. La durée minimale est de 15 minutes et la durée maximale est de 12 heures.

Dès que le minuteur de démarrage de cuisson différé est sur 0:00, le programme de cuisson est lancé.




7 Appuyez sur le bouton Start/ Stop pour lancer le processus de cuisson. Appuyez à nouveau pour l'arrêter. Une fois le programme de cuisson sélectionné (et après sélection éventuelle de Delay Start), appuyez sur le bouton Start/ Stop pour lancer le minuteur Delay Start (le cas échéant) ou le programme de cuisson/ cuisson vapeur. Appuyez sur le bouton Start/ Stop à nouveau pour couper le programme en cours.



8 **Suivi de la cuisson sur le panneau de commande.** En cours de cuisson (vapeur), le panneau de commande affiche des lignes se déplaçant en cascade, indiquant que votre programme est activé et en cours d'exécution.

En mode cuisson : Un compte à rebours apparaîtra quand il ne reste plus que 10 minutes de cuisson.

 **AVERTISSEMENT :** Ne touchez jamais la zone à proximité de l'évent à vapeur en cours de cuisson ou de préchauffage. Un bip retentit, et le compte à rebours (commençant à 10 minutes) s'affiche sur le panneau de commandes.

En mode vapeur : Après avoir réglé la durée et appuyé sur le bouton Start/Stop, l'autocuiseur se préchauffe automatiquement avant l'amorçage du minuteur. Le préchauffage dure de 5 à 9 minutes. Une fois le préchauffage terminé, le minuteur se déclenche immédiatement.

REMARQUE : Les durées de cuisson varient selon le type d'aliment à cuire et sa quantité. Pour connaître le temps de cuisson pour une céréale et une quantité particulière, consultez le Guide des mesures et durées de cuisson fournis avec l'appareil.




9 **Quand la cuisson/cuisson vapeur est terminée, l'appareil active le programme Keep Warm.** Une fois la cuisson/cuisson vapeur achevée, l'autocuiseur passe automatiquement en mode Keep Warm, un bip

retentit, et le minuteur affiche le temps écoulé (indiquant le temps passé depuis la fin du programme de cuisson). L'autocuiseur reste en mode Keep Warm jusqu'à 3 heures pour que les féculents restent chauds et prêts à être dégustés.



10 **Quand vous êtes prêt(e), retirez les aliments et savourez (ou conservez-les pour plus tard).** Appuyez sur le bouton situé sur le dessus du couvercle pour l'ouvrir. Retirez avec précaution le contenu de la cuve et/ou du panier vapeur (pour le déguster ou conserver pour plus tard) en vous aidant de la spatule. Éliminez le reste de nourriture dans la cuve/ le panier, puis nettoyez la cuve/le panier et les autres accessoires.


 **AVERTISSEMENT :** Les aliments, la cuve, le panier vapeur (le cas échéant) et la plaque chauffante interne sont TRÈS CHAUDS en fin de cuisson ! Faites bien attention et portez des maniques pour protéger vos mains lors de la manipulation des composants chauds de l'autocuiseur. Ne touchez pas et ne nettoyez pas la plaque chauffante avant son refroidissement complet.

REMARQUE : Nettoyez la cuve, le panier vapeur, la spatule, le verre mesureur, et la plaque chauffante régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires !

Conseils & astuces.

CONSEILS GÉNÉRAUX

- Après avoir appuyé sur le bouton pour ouvrir le couvercle, celui-ci s'ouvre automatiquement et reste ouvert à la verticale.

 **AVERTISSEMENT :** Ne surchargez pas la cuve d'eau et d'aliments. Veillez à ce que le contenu reste sous la ligne supérieure du marquage intérieur de la cuve.

- Nettoyez l'extérieur de la cuve avant de la placez dans l'autocuiseur.
- Quand vous fermez le couvercle, assurez-vous de bien appuyer jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant que le couvercle est verrouillé.

N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN MÉTAL

Pour protéger le revêtement antiadhérent de la cuve et les autres éléments de l'autocuiseur, n'utilisez pas de cuillère métallique ni d'autres ustensiles en métal. Utilisez la spatule livrée avec l'appareil ou des ustensiles en bois/plastique.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

Pour éviter que le riz ne colle, remuez-le après 30 minutes de garde au chaud.

Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé pour une période prolongée.

Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché, et que l'autocuiseur a complètement refroidi avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.

Résolution des problèmes.

PROBLÈME : L'autocuiseur ne s'allume pas.

SOLUTION : Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans une prise électrique, un bip sonore doit retentir. Le bouton de Power reluit en bleu, indiquant qu'il faut appuyer dessus pour activer l'appareil.

PROBLÈME : L'autocuiseur ne fonctionne pas.

SOLUTION : Assurez-vous de bien appuyer sur le couvercle et tendez bien l'oreille pour entendre le clic indiquant qu'il est fermé et verrouillé. L'appareil ne fonctionnera pas tant que le couvercle n'est pas entièrement fermé et verrouillé.

PROBLÈME : L'autocuiseur ne fonctionne pas.

SOLUTION : Choisissez un programme de cuisson ou cuisson vapeur, puis appuyez sur le bouton correspondant sur le panneau de commande. L'appareil ne fonctionne pas tant qu'un programme de cuisson n'a pas été sélectionné.

PROBLÈME : Les aliments accrochent à la cuve qui est difficile à nettoyer.

SOLUTION : Laissez tremper l'intérieur de la cuve avant de la nettoyer. L'eau permet de décoller les résidus alimentaires avec le temps. Le détrempage à l'eau chaude est plus efficace, et encore plus si elle est savonneuse. En cas de résidus très tenaces, appliquez le liquide vaisselle directement sur les résidus et laissez reposer pendant quelques minutes avant de laisser tremper dans l'eau.

PROBLÈME : Le riz est collant.

SOLUTION : Remuez le riz après 30 minutes en mode Keep Warm.

Entretien et nettoyage.

Le EveryGrain™ Cooker est rapide et facile à nettoyer. Le panier vapeur, la spatule et le verre mesureur peuvent passer au lave-vaisselle ou être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. La cuve doit toujours être nettoyée à la main à l'eau chaude savonneuse afin de préserver son revêtement antiadhérent.

ÉTAPE 1 :


Une fois la cuisson terminée, retirez le contenu de la cuve ou du panier vapeur (pour le déguster ou le conserver).

ÉTAPE 2 :

Éliminez tous les restes se trouvant dans la cuve ou le panier vapeur, et rincez à l'eau chaude savonneuse ou, pour le panier vapeur, mettez au lave-vaisselle.

ÉTAPE 3 :

Nettoyez la plaque chauffante avec un chiffon propre et humide une fois l'appareil complètement refroidi.

 **AVERTISSEMENT :** Ne nettoyez jamais la plaque chauffante immédiatement après la cuisson. Débranchez l'autocuiseur et laissez la plaque refroidir complètement avant de la nettoyer.

CONSEILS : Nettoyez la cuve, le panier vapeur (le cas échéant) et la plaque chauffante après chaque utilisation. Un nettoyage régulier permet d'éviter les incrustations de résidus alimentaires à l'intérieur de la cuve ou du panier. Si la nourriture accroche à la cuve, faites tremper la cuve dans l'eau pendant un moment avant de la nettoyer.

Nettoyez bien le panneau hermétique du couvercle, l'évent à vapeur et le récupérateur de condensation après chaque utilisation de l'autocuiseur. Utilisez un chiffon ou une éponge humide et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer et essuyer le joint et le récupérateur de condensation. Retirez l'évent à vapeur et rincez-le à l'eau chaude. Nettoyez l'intérieur de l'évent avec un chiffon humide.

WARNING : Do not clean the Cooking Pot, Sealing Panel, or other parts of the cooker with steel wool pads/balls.

AVERTISSEMENT : Ne nettoyez pas la cuve, le couvercle hermétique ni aucun autre élément de l'autocuiseur avec un tampon récurant en laine de fer. La base de l'autocuiseur doit uniquement être nettoyée par passage d'un chiffon humide.

AVERTISSEMENT : N'immergez jamais la base de l'autocuiseur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Instructions de rangement.

Rangez l'appareil verticalement dans un lieu frais et sec. Rangez les accessoires et le cordon d'alimentation dans l'autocuiseur.

AVERTISSEMENT : Avant de ranger ou de déplacer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, refroidi et débranché.

Accessoires.

Pour commander des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : www.nutribullet.be. Pour la Scandinavie : www.nutribullet.nu.

Entretien et maintenance.

Si vous rencontrez des difficultés, des problèmes techniques ou des défaillances avec votre appareil, veuillez contacter notre Centre de Service : service@nutribulletoutlet.nl.

Garantie.

Rendez-vous sur notre site Web : www.nutribullet.be pour enregistrer votre nutribullet® EveryGrain™ Cooker. 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 reconnaissez avoir lu les instructions et compris les avertissements indiqués dans les instructions.

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

Êtes-vous satisfait de votre nutribullet® EveryGrain™ Cooker ?



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

Deal d'amis Donnez 10% - Obtenez 10%

Référez un ami - Faites savoir à quel point votre EveryGrain™ Cooker de nutribullet® vous apporte du plaisir et des avantages. Surprenez un ami en lui offrant un rabais de 10% pour acheter nutribullet® de son choix!

Code : **4MYFRIEND10**

Pour vous remercier, nous vous offrons 10% de réduction sur les accessoires originaux nutribullet®! Code : **THANKU10**



Voulez-vous commencer tout de suite ?

Ce livret de recettes vous apprendra tout sur l'art de préparer de nutriment végétal. Visitez www.nutribullet.be et téléchargez votre copie. Pour la Scandinavie : www.nutribullet.nu.

Les illustrations peuvent différer du produit. Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier sans avis préalable les spécifications fournies dans le présent guide.

nutribullet®

EVERYGRAIN™
COOKER



USER GUIDE · USER GUIDE · USER GUIDE

Technical specifications:

Rated power: 600 W | Cooking Pot
Capacity: 10 Rice Cups / ≈ 1,8 liter

Manufactured for:

Capital Brands Distribution, 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 | www.nutribullet.nl
www.nutribullet.be
For Nordic countries: www.nutribullet.nu

Questions? info@nutribulletretail.com
Service? service@nutribulletretail.com
For Nordic countries: info@nutribullet.nu

PLEASE RETAIN THIS INFORMATION
FOR FUTURE REFERENCE.

nutribullet.



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



nutribulletlifestyle

