

NutraMilk

BRNMC2L Series

Customer Service (North America): 1-714-332-0002

Email: support@bonavita.co

**READ THIS
MANUAL PRIOR
TO FIRST USE
AND SAVE
FOR FUTURE
REFERENCE**

1-year Limited Warranty



US patents: 29/596,849 & 29/616,513

Designed and
Engineered in the
United States of
America

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To avoid injury, never place cutting blade on base without first putting the bowl properly in place.
- Keep hands, as well as spatulas and other utensils, away from moving blades while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food from bowl and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
- Avoid contacting moving parts. Never insert food while machine is operating.
- Make sure motor has completely stopped before removing the lid. If the machine does not stop instantly when you turn the lid, do not use it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of attachments is not recommended as this may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Cutting blade must be properly installed before adding any ingredients. Failure to do so may result in injury and or damage to the NutraMilk machine.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL SAFEGUARDS

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
- 2) The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
- 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

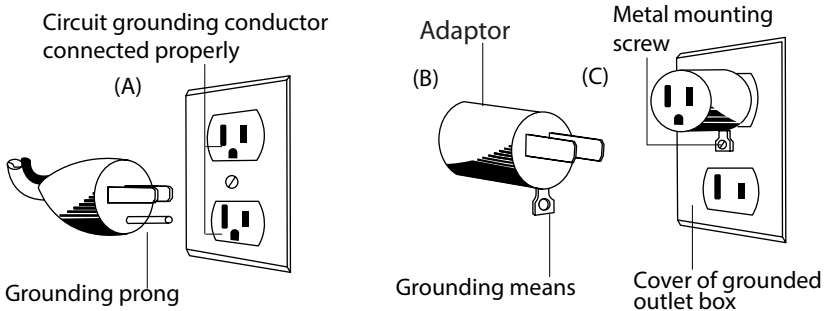
GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

GROUNDING INSTRUCTIONS

In North American markets, the appliance has a plug that looks like Figure A. **DO NOT attempt to insert a power cord into an incompatible outlet.** Appliance damage, electrical system damage or physical harm may result. An adaptor, as shown in Figure B, should be used for connecting a 3-prong grounding plug to a 2-wire receptacle. The grounding tab, which extends from the adaptor, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded receptacle as shown in Figure C, using a metal screw.



Warning: It is best to use this appliance on a dedicated circuit or with all other appliances off during this appliance's use. It will not damage electrical systems but caution should be used to not overload this circuit with other appliances running at the same time.

Table of Contents

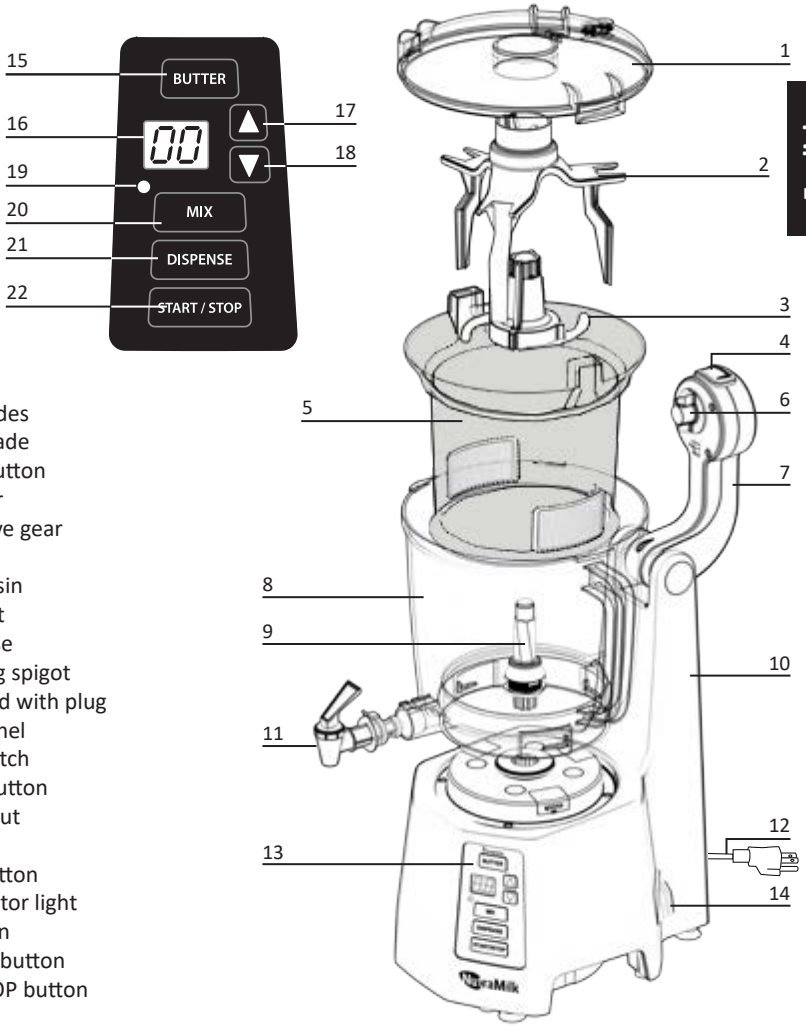
| | |
|---|----|
| Cover/Customer Service Information | 1 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS | 2 |
| ADDITIONAL SAFEGUARDS | 3 |
| Nut Processor Components & Technical Data | 5 |
| Operation Instructions | 6 |
| • Assembling the NutraMilk | 6 |
| • Making Alternative Butter | 6 |
| • Making Alternative Milk | 7 |
| ◦ Mixing Cycle | 7 |
| ◦ Dispensing Process | 8 |
| • Sleep Mode | 8 |
| • Cleaning and Maintenance | 9 |
| • Storage | 9 |
| • Troubleshooting | 9 |
| • Recommended Ratios & Processing Times | 10 |
| • Warnings | 10 |
| 1-year Limited Warranty Information | 11 |
| Correct Disposal of this Product | 11 |

Online User Manual

An electronic version of this manual is available online at the following URL:
<https://bonavita.co/collections/nutramilk-processors/products/nutramilk-nut-processor>

Nut Processor Components

English



- 1) Lid
- 2) Wiper blades
- 3) Cutting blade
- 4) Release button
- 5) Inner filter
- 6) Wiper drive gear
- 7) Arm
- 8) Mixing basin
- 9) Drive shaft
- 10) Motor base
- 11) Dispensing spigot
- 12) Power cord with plug
- 13) Button panel
- 14) Power switch
- 15) BUTTER button
- 16) LCD readout
- 17) UP button
- 18) DOWN button
- 19) Red indicator light
- 20) MIX button
- 21) DISPENSE button
- 22) START/STOP button

Technical Data

USA and Canada models:
 Rated voltage: 120 V ~60 Hz
 Rated power input: 320W
 Capacity: Max. 67.6 oz (2L)

For countries with voltage ranging from 220-240V:
 Rated voltage: 220-240 V ~50 Hz
 Rated power input: 320W
 Capacity: Max. 67.6 oz (2L)

Operation Instructions

Note: Before using the NutraMilk for the first time, be sure to wash all components as recommended in the Cleaning Section of these instructions (see page 9).

1 Assembling the NutraMilk (Refer to Components List on Page 5):

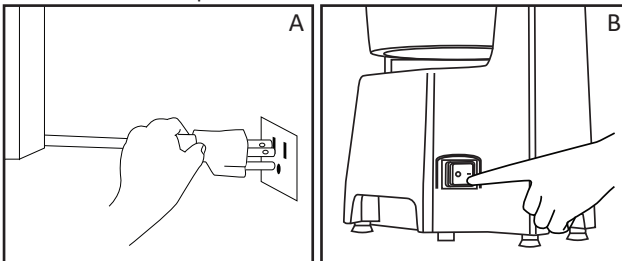
- Set the base (10) on a flat, steady surface with arm (7) tilted up away from the base.
- Place the mixing basin (8) on the center of the base with spigot hole at the front.
- Twist to lock in place.
- Insert neck of the dispensing spigot (11) into hole at front of the mixing basin (8) until it clicks into place.
- Rotate the lid (1) counter-clockwise to unlock and remove.
- Insert the inner filter (5) within the mixing basin (8) and center it into position.
- Carefully align cutting blade (3) with center post of base and press firmly to install.

WARNING: LACERATION HAZARD - Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is unplugged before installing or removing blade.

- Place wiper blades (2) into inner filter (5).
- Replace lid (1) and twist clockwise to lock into place.
- Lower arm (7) to lock into top of lid (1). If the wiper drive gear (6) does not line up when lowering the arm (7), rotate the wiper blades (2) a quarter turn by hand and lower arm again.
- Plug the power cord (12) into a grounded wall outlet (Illus. A) and press the power switch (14) at the back of the appliance (Illus. B). The LCD readout (16) will display "00".

Notes:

- Before plugging the NutraMilk machine into a wall outlet, check that the electrical circuit is not overloaded with other appliances.
- If the LCD displays "Er" or "Or" when any function button is pressed, the components have not been assembled correctly. Unplug the unit and re-assemble its components.



2 Making Alternative Butter:

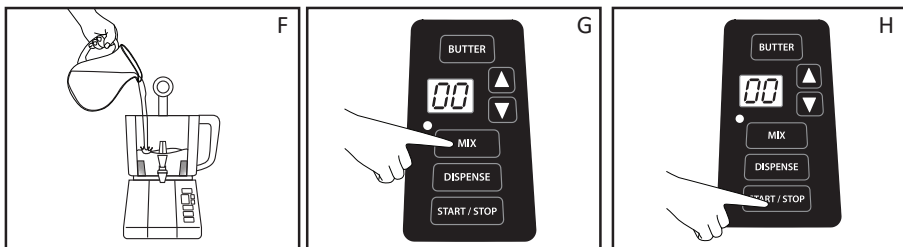
- Ensure that the cutting blade is properly positioned.
- Fill the inner filter (5) with your preferred nut or seed (Illus. C).
 - If you intend to make alternative milk from this butter, the minimum amount of ingredients is 1 cup.
 - If you intend to make alternative butter, a minimum 2 cups of ingredients are required. Refer to our Recommended Ratios & Processing Times chart on page 10 for guidance.
 - **Note:** Ensure that your nuts or seeds are fully dry. The butter function will not work properly with added moisture from either rinsing or soaking.

- Press the BUTTER button (Illus. D) and then the START/STOP button (22) (Illus. E) to begin the process of making butter.
- The default BUTTER time is 16 minutes. To increase the desired time, press the UP button (17). To decrease the desired BUTTER time, press the DOWN button (18).
 - The UP and DOWN buttons (17 & 18) increase or decrease time by one minute.
 - Maximum possible BUTTER time is 25 minutes.
- Timer will count down as the butter process runs.
- When the butter process is complete, the LCD readout (16) will display "00".
- To stop the butter process at any time, press the START/STOP button (22) and the LCD readout (16) will display "00". Pressing any function button will also stop the butter process.

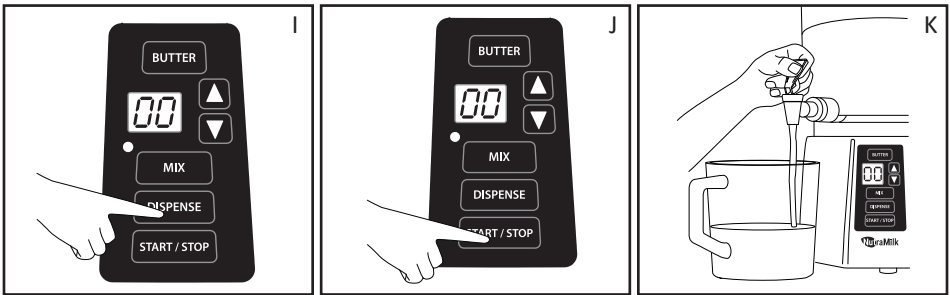


3 Making Alternative Milk:

- Mixing Cycle
 - First run a butter process as described in step 2 with at least 1 cup of the ingredients of your choosing.
 - Once the butter process is complete and the machine is fully stopped, press the release button (4), raise the arm (7), and open the lid (1) by turning it counter-clockwise. Add 2 quarts (about 2 liters) of water to the nut butter in the inner filter (5) (Illus. F).
 - **Note: Use cool water when making alternative milk. Do not use hot water in your NutraMilk or you may damage your machine!**
 - Close the lid (1) and turn it clockwise to lock, lower arm (7), and press to lock into top of lid (1).
 - Press the MIX button (20) (Illus. G) and then the START/STOP button (22) (Illus. H) to mix the water with the butter.
 - The default mixing time is 4 minutes. Earlier production models (2017) have a default mixing time of 1 minute. Press the UP and DOWN buttons (17 & 18) to change to the desired mixing time.
 - The UP and DOWN buttons (17 & 18) increase or decrease time by one minute.
 - Maximum possible MIX time is 25 minutes.



- To stop the mixing process, press the START/STOP button (22) again at any time. The unit will display “00” on the LCD readout (16). Pressing any function button will also stop the mixing process.
- As the machine’s cutting blade (3) turns, the combined water and butter are pressed through fine 100 grade mesh filters on either side of the inner filter (5), sifting out fine particles and emulsifying the nut butter in the water.
- The filtered milk fills the outer portion of the mixing basin (8) until the process is complete.
- **Dispensing Process**
 - Place a glass or plastic storage container beneath the dispensing spigot (11) of the machine.
 - Once the mixing process is complete, press the DISPENSE button (21) (Illus. I) and then the START/STOP button (22) (Illus. J).
 - Press the DISPENSE button (21) at any time to stop this process. The LCD readout (16) will display “00” when the process has been cancelled.
 - Lift dispensing spigot’s (11) lever while the machine is running and add your freshly made milk to the storage container (Illus. K).
 - Refrigerate alternative milk after dispensing. Alternative milk will remain fresh for 5-6 days when stored in an airtight container inside a refrigerator.



Note: For best performance, please allow your machine to cool down for 7 minutes before starting the next cycle.

4 Sleep Mode:

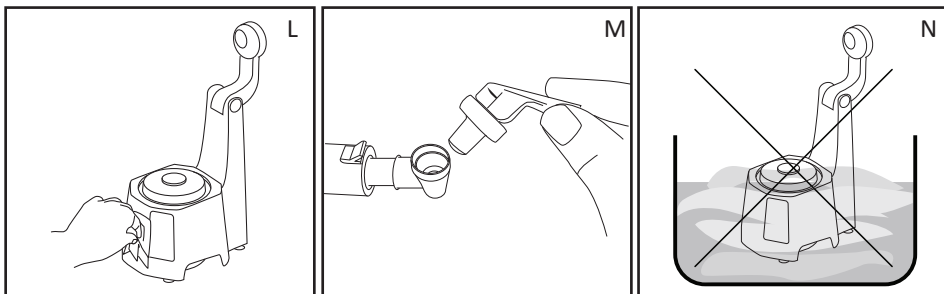
- Your NutraMilk will enter “Sleep mode” automatically after 20 seconds of inactivity. The brightness of the LCD readout (16) will dim in order to save power.
- Touching any button will turn the machine back on and the LCD readout’s (16) brightness will return to normal.
- For best results, Brewista recommends powering off and unplugging your NutraMilk after each use.

5 Cleaning and Maintenance:

- This appliance contains no user-serviceable parts and requires little maintenance.
 - Refer any servicing or repairs to qualified personnel.
- Clean your NutraMilk regularly.
 - Clean the outside of the base (10) and the attached arm (7) with a damp, soft cloth (Illus. L). Use the included brush to clean the mesh portions of the inner filter (5).
- Disassemble and clean the basins, blades, and wiper blades with dish detergent and rinse thoroughly with water OR wash in a dishwasher (top rack recommended).
 - Do not use abrasive cleaners.
 - All parts except the base (10) are dishwasher safe - top rack recommended.
 - After cleaning, dry all components thoroughly prior to storage.
 - Remove dispensing spigot (11) from mixing basin (8) and unscrew the top lever of the spigot for additional cleaning (Illus. M).

WARNING: Never immerse the base in water or other liquids (Illus. N).

WARNING: Always unplug the appliance prior to cleaning.



6 Storage:

- Clean and dry all parts before storing.
- Store the NutraMilk in its box or in a clean, dry place out of reach of children.
- Never wrap the power cord around the appliance.

7 Troubleshooting:

- If the LCD displays “Er” or “Or” when any function button is pressed, the components have not been assembled correctly. Unplug the unit and re-assemble its components.
- If the wiper drive gear (6) does not line up when lowering the arm (7) into place, rotate the wiper blades (2) a quarter turn by hand and lower arm again.
- LCD displays “OL” - The NutraMilk is equipped with overload protection to protect it from electrical overload. When a power overload is detected, the LCD display will blink “OL” and all button lights will blink. Unplug the unit and ensure there is nothing blocking the blades.
- START/STOP button (22) is not working - If no function was chosen prior to pressing the START/STOP button (22), the LCD readout (16) will blink “00” for 3 seconds. Choose a function button (BUTTER, MIX, or DISPENSE) and press the START/STOP button (22) again.

Recommended Ratios & Processing Times

Refer to the below charts for the best results with your NutraMilk:

| Ingredients | Minimum Amount | Maximum Amount |
|-------------------------------|-----------------|----------------|
| Dry Ingredients (for Butters) | 2 cups | 3 cups |
| Dry Ingredients (for Milks) | 1 cup | 3 cups |
| Water | 3 cups (240 mL) | 2 quarts (2 L) |

Note: Brewista recommends using 1 cup of nuts or seeds per 1 quart of water when making alternative milks. For a more robust alternative milk, use 1-1/2 cups per 1 quart of water.

A Note about Volumes: Please refer to the Recipe Book or www.thenutramilk.com for volume measurements in grams for various types of nuts and seeds.

Select your ingredients, choose your end product (i.e. butter or milk), then refer to the chart below for the processing time recommended during the BUTTER cycle.

| Suggested BUTTER Cycle Processing Times | Making Alternative Butter (with 2 cups <i>Raw Ingredients</i>) | Making Alternative Milk (with 2 cups <i>Raw Ingredients</i>) |
|---|--|--|
| Nuts | | |
| Almonds | 12-13 min | To make milk, first make butter. Add up to 2 liters of water to container with butter and replace lid. Press the MIX button then the START/STOP button. Motor will run for one minute. Place separate container under spigot, press the DISPENSE button then the START/STOP button. Open spigot while motor is running to dispense milk. |
| Brazil Nuts | 2 min | |
| Cashew Nuts | 5-6 min | |
| Hazelnuts | 15-16 min | |
| Macadamia Nuts | 4-5 min | |
| Pecans | 3-4 min | |
| Pistachio Nuts | 5-6 min | |
| Walnuts | 5-6 min | |
| Coconuts (Young Thai, no husk) | 3-4 min | |
| Seeds | | |
| Hemp | 5-6 min | <i>*Oats and Rice do not butter. To make Oat or Rice Milk, process those ingredients for specified time on the BUTTER cycle, then follow MILK instructions above.</i> |
| Sunflower | 14-15 min | |
| Pumpkin | 10-11 min | |
| Sesame & Black Sesame | 15-16 min | |
| Grains & Legumes | | |
| Peanuts | 2-3 min | |
| Adzuki Beans | 1 min | |
| Oats | [1 min]* | |
| Rice | [2-3 min]* | |

Important Note: Processing times may vary by a few minutes depending on the moisture content of your ingredients. **Ensure that your nuts or seeds are fully dry. The butter function will not work properly with added moisture from either rinsing or soaking.**

WARNING: Never leave the unit unattended while appliance is running, especially if there are children nearby.

WARNING: Do not open the lid while blades are turning.

WARNING: Do not immerse the base in water or any other liquid. This may cause electric shock or damage the appliance.

WARNING: Be careful when handling sharp blades. Danger of laceration!

1-Year Limited Warranty from the date of original purchase.

1. This warranty extends only to the original consumer, purchaser, or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. The product must be purchased at an authorized retailer for the warranty to be valid.
2. Defects that occur due to improper connection, improper handling, poor water quality, or repair attempts by non-authorized persons are not covered by the warranty. The same applies for failure to comply with the use of consumables (e.g. cleaning and decalcifying agents) that do not correspond to the original specifications.
3. Routine wear parts (e.g. seals and valves, blades) and fragile parts, like glass, are excluded from the warranty.
4. Damages which are not under responsibility of the manufacturer are not covered by the warranty. This is valid, especially for claims arising from improper use (e.g. operation with wrong type of current or voltage).
5. The guarantee becomes void if repairs are carried out by third parties, who are not authorized by the manufacturer to do so and/or if spare parts are used other those from the original equipment manufacturer.
6. Failure to comply with any important safeguards listed in section 1 will void the limited warranty.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please email support@bonavita.co or call 1-888-538-8683. For faster service, locate the model, type, and serial numbers on your appliance and have available for the call or include in your email.



Correct Disposal of this Product

This symbol indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the European Union. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can collect this product for environmentally safe recycling.



NutraMilk
BRNMC2L Series

510 W. Central Ave, Ste. B, Brea, CA 92821 | www.bonavita.co
phone: 1-714-332-0002 | email: support@bonavita.co

NutraMilk

Série BRNMC2L

Numéro local É.-U. : 1-714-332-0002

Courriel: support@bonavita.co

**LIRE CETTE NOTICE
AVANT D'UTILISER
L'APPAREIL POUR
LA PREMIÈRE FOIS.
CONSERVER CETTE
NOTICE POUR
CONSULTATION
FUTURE.**

Garantie limitée de un an



Français

Brevets américains: 29/596,849 et 29/616,513

Produit conçu
et fabriqué aux
États-Unis
d'Amérique

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Les lames sont acérées. LES MANIPULER PRUDEMMENT.
- Pour éviter toute blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans bien installer le bol au préalable.
- Garder les mains, ainsi que les spatules ou autres ustensiles, loin des lames en mouvement durant le mixage des aliments afin de prévenir le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Une spatule à gratter en plastique peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lors de l'utilisation de tout appareil électrique par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, avant d'y ajouter des pièces ou d'en retirer, avant de vider le bol et avant le nettoyage.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise électrique; ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter tout contact avec les parties en mouvement. Ne jamais introduire d'aliments dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant d'enlever le couvercle. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne s'arrête pas instantanément lorsque vous tournez le couvercle.
- Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est en mauvais état ou s'il est tombé par terre ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche de chez vous pour vérification, réparation ou réglage.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas tenter d'entraver le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- Installer la lame correctement avant de mettre des ingrédients dans le bol. Afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

NE PAS TENTER D'UTILISER CET APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

RALLONGES ÉLECTRIQUES

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des rallonges électriques ou cordons d'alimentation amovibles plus longs peuvent être utilisés, mais avec précaution. Si une rallonge électrique ou un cordon d'alimentation plus long sont utilisés :

- 1) La capacité électrique du cordon d'alimentation ou de la rallonge électrique doit être supérieure ou égale à celle de l'appareil.
- 2) La fiche de la rallonge doit être de terre à trois broches.
- 3) Un long cordon d'alimentation doit être placé de façon à ne pas dépasser du plan de travail ou de la table afin d'éviter de faire trébucher quelqu'un (en particulier un enfant), ou que celui-ci ne l'accroche ou ne le tire accidentellement.

DIRECTIVES RELATIVES À LA MISE À LA TERRE

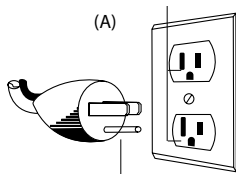
Lorsqu'il est utilisé, cet appareil doit être branché sur une prise de terre.

MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de choc électrique, brancher l'appareil uniquement sur une prise de terre adéquate.

DIRECTIVES RELATIVES À LA MISE À LA TERRE

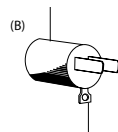
En Amérique du Nord, le cordon d'alimentation de l'appareil est muni d'une fiche semblable à celle de la figure A. **NE PAS TENTER** de brancher la fiche d'un cordon d'alimentation à une prise électrique incompatible. Cela risque d'endommager l'appareil ou le système électrique, ou de causer des blessures. Un adaptateur, tel qu'illustré sur la figure B, doit être utilisé pour brancher une fiche mise à la terre à trois broches à une prise à deux broches. La patte de mise à la terre, qui est une extension de l'adaptateur, doit être connectée à un dispositif de mise à la terre permanent comme celui illustré sur la figure C, à l'aide d'une vis métallique.

Circuit conducteur de mise à la terre branché correctement



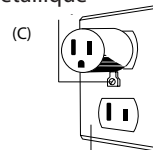
Broche de mise à la terre

Adaptateur



Patte de mise à la terre

Vis de montage métallique



Boîtier de prise mise à la terre

Avertissement : Il est préférable d'utiliser cet appareil seul sur un circuit ou lorsque les autres appareils fonctionnant sur le même circuit sont éteints. L'utilisation simultanée n'endommagera pas les systèmes électriques, mais il importe de faire preuve de prudence et de ne pas surcharger le circuit avec d'autres appareils fonctionnant au même moment.

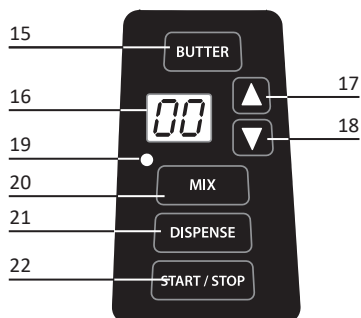
Table de matières

| | |
|--|----|
| Couverture/Information de service à la clientèle | 13 |
| CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ | 14 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES | 15 |
| Composants de l'appareil NutraMilk | 17 |
| Mode d'emploi | 18 |
| • Assemblage de l'appareil | 18 |
| • Pour faire du substitut de beurre | 18 |
| • Pour faire du substitut de lait | 19 |
| ◦ Cycle de mélange | 19 |
| ◦ Instructions de versage | 20 |
| • Mode veille | 20 |
| • Nettoyage et entretien | 21 |
| • Rangement | 21 |
| • Dépannage | 21 |
| • Mesures recommandées et durées de mixage | 22 |
| • AVERTISSEMENTS | 22 |
| GARANTIE LIMITÉE | 23 |
| Procédure de mise au rebut de cet appareil | 23 |

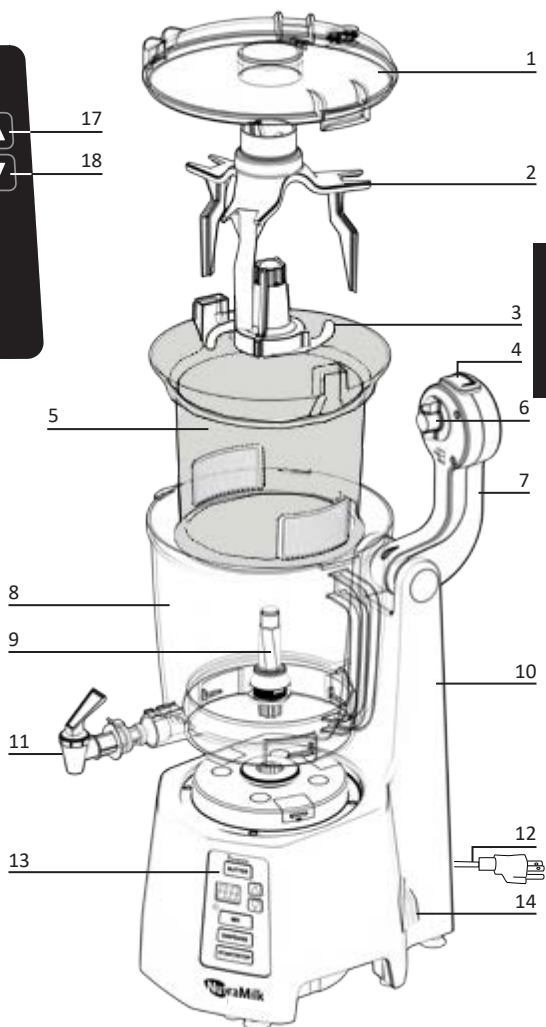
Manuel d'utilisation en ligne

Une version électronique de ce manuel est disponible en ligne à l'adresse suivante:
<https://bonavita.co/collections/nutramilk-processors/products/nutramilk-nut-processor>

Composants de l'appareil NutraMilk



- 1) Couverture
- 2) Lames de la raclette
- 3) Lame couteau
- 4) Touche d'ouverture
- 5) Filtre interne
- 6) Engrenage d'entraînement de la raclette
- 7) Bras
- 8) Bol à mélanger
- 9) Axe d'entraînement amovible
- 10) Socle-moteur
- 11) Robinet
- 12) Cordon d'alimentation avec fiche
- 13) Panneau de commande
- 14) Interrupteur
- 15) Touche BEURRE
- 16) Écran ACL
- 17) Touche PLUS
- 18) Touche MOINS
- 19) Voyant rouge lumineux
- 20) Touche MÉLANGER
- 21) Touche VERSER
- 22) Touche MARCHÉ/ARRÊT



Français

Fiche technique

Modèles destinés aux É.-U. et au Canada :

Tension nominale : 120 V ~60 Hz
Puissance nominale : 320 W
Capacité maximale : 2 L (67,6 oz)

Pour les pays avec une tension allant de 220-240 V :

Tension nominale : 220-240 V, ~50 Hz
Puissance nominale : 320W
Capacité maximale : 2 L (67,6 oz)

Mode d'emploi

Remarque: Avant d'utiliser l'appareil NutraMilk pour la première fois, bien laver tous les composants tel que recommandé à la section Nettoyage du présent mode d'emploi (voir page 9).

1 Assemblage de l'appareil (consulter la liste des composants à la page 5) :

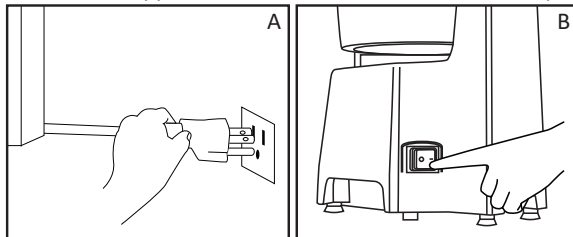
- Poser le socle-moteur (10) sur une surface plane et stable, le bras (7) tourné vers le haut.
- Poser le bol à mélanger (8) sur le centre du socle, l'ouverture du robinet orientée vers le devant de l'appareil.
- Faire pivoter le bol pour le verrouiller.
- Insérer et verrouiller le robinet (11) dans l'ouverture située sur le devant du bol (8).
- Tourner le couvercle (1) dans le sens antihoraire pour le déverrouiller et le retirer.
- Insérer le filtre interne (5) dans le bol (8) et le centrer.
- Avec précaution, aligner la lame couteau (3) sur l'axe d'entraînement du socle et appuyer fermement pour l'installer.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE LACÉRATION – Manipuler la lame avec soin; elle est très acérée. S'assurer que l'appareil est débranché avant d'installer ou de retirer la lame.

- Placer les lames de la raclette (2) dans le filtre interne (5).
- Remettre le couvercle (1) en place et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.
- Abaisser le bras (7) et l'enclencher dans le couvercle (1). Si l'engrenage d'entraînement de la raclette (6) ne s'aligne pas sur le couvercle lorsque le bras (7) est abaissé, tourner à la main les lames de la raclette (2) d'un quart de tour et rabaisser le bras.
- Brancher le cordon d'alimentation (12) dans une prise de courant mise à la terre (Fig. A) et appuyer sur l'interrupteur (14) situé au dos de l'appareil (Fig. B). L'écran ACL affichera « 00 ».

Remarques:

- Avant de brancher l'appareil NutriMilk dans la prise de courant, vérifier que le circuit électrique n'est pas en surcharge avec d'autres appareils.
- Si l'écran ACL affiche « Er » ou « Or » lorsque vous appuyez sur une touche de fonction, c'est que les composants n'ont pas été correctement assemblés. Débrancher l'appareil et assembler de nouveau ses composants.



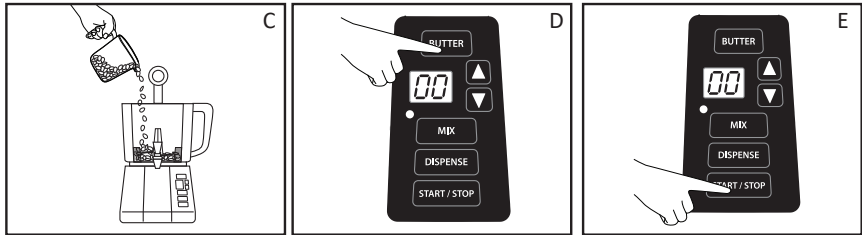
2 Pour faire du substitut de beurre :

- S'assurer que la lame est bien positionnée.
- Remplir le filtre interne (5) de vos noix ou graines préférées (Fig. C).
 - Pour faire du substitut de lait à partir de ce beurre, la quantité minimum d'ingrédients est une (1) tasse.
 - Pour faire du substitut de beurre, la quantité minimum d'ingrédients est deux (2) tasses. Pour obtenir plus d'information, consulter notre tableau des ratios et durées de mixage recommandés à la page 10.
 - **Remarque : Assurez-vous que vos noix ou graines sont entièrement sèches. La fonction de confection du beurre ne fonctionnera pas correctement en présence de l'humidité supplémentaire occasionnée par le rinçage ou le trempage des ingrédients.**

- Appuyer sur la touche BEURRE (BUTTER) (Fig. D), puis sur la touche MARCHE/ARRÊT (START/STOP) (22) (Fig. E) pour commencer le processus de fabrication du beurre.
- La durée par défaut du mixage du beurre est de 16 minutes. Pour l’allonger, appuyer sur la touche PLUS (UP) (17). Pour l’écourter, appuyer sur la touche MOINS (DOWN) (18).

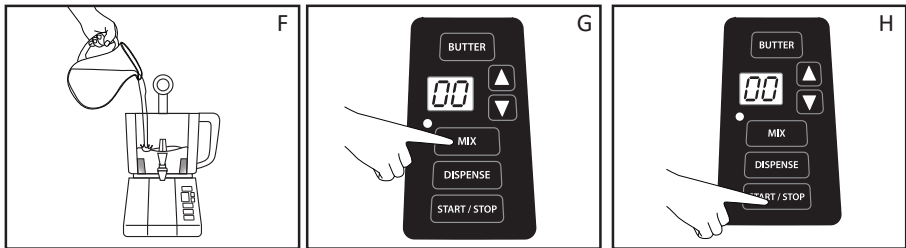
 - Les touches PLUS et MOINS (17 et 18) augmentent ou diminuent la durée de mixage d’une minute.
 - La durée maximale de mixage du beurre est de 25 minutes.

- Le minuteur effectue le compte à rebours de la durée de mixage.
- Lorsque le beurre est prêt, l’écran ACL affichera « 00 ».
- Pour arrêter le mixage du beurre avant la fin du cycle, appuyer sur la touche START/STOP; l’écran ACL affichera « 00 ». Presser une autre touche de fonction arrêtera également le mixage.

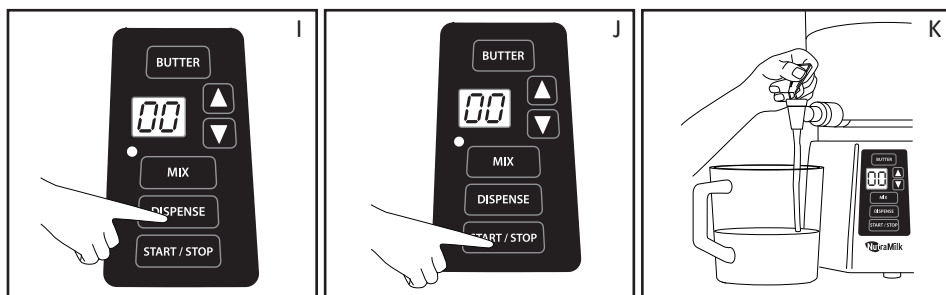


3 Pour faire du substitut de lait :

- Cycle de mélange
 - Commencer par exécuter un cycle de mixage du beurre tel que décrit à l’étape 2, avec au moins 1 tasse des ingrédients de votre choix.
 - Cela fait, et après l’arrêt complet de l’appareil, appuyer sur la touche d’ouverture (4), soulever le bras (7) et ouvrir le couvercle (1) en le tournant dans le sens antihoraire. Ajouter environ 2 litres (2 pintes) d’eau au beurre dans le filtre interne (5) (Fig. F).
 - **Remarque: Utiliser de l’eau fraîche pour faire du substitut de lait. Ne pas utiliser d’eau chaude, car cela risquerait d’endommager l’appareil NutraMilk!** - Fermer le couvercle (1), le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller, baisser le bras (7) et le presser dans le couvercle (1) pour le verrouiller.
 - Appuyer sur la touche MIX (20) (Fig. G), puis sur la touche START/STOP (22) (Fig. H) pour mélanger l’eau avec le beurre.
 - La durée par défaut de mixage est de 4 minutes. Les modèles de production antérieurs (2017) ont un temps de mélange par défaut de 1 minute. Appuyer sur les touches UP et DOWN (17 et 18) pour obtenir la durée de mixage désirée.
 - Les touches UP et DOWN (17 et 18) augmentent ou diminuent la durée de mixage par échelons d’une minute.



- La durée maximale de mixage est de 25 minutes.
- Pour arrêter le mixage avant la fin du cycle, appuyer à nouveau sur la touche START/STOP (22). L'écran ACL affichera « 00 ». Presser une autre touche de fonction arrêtera également le mixage.
- Lorsque la lame couteau (3) tourne, le mélange d'eau et de beurre passe par un tamis de calibre 100 se trouvant sur les parois du filtre interne (5), ce qui retient les petites particules et émulsionne le beurre dans l'eau.
- La partie externe du bol à mélanger (8) se remplit graduellement de lait filtré jusqu'à la fin du processus.
- Instructions de versage
 - Placer un récipient de rangement en verre ou en plastique sous le robinet (11) de l'appareil.
 - Une fois le mixage terminé, appuyer sur la touche DISPENSE (21) (Fig. I), puis sur la touche START/STOP (22) (Fig. J).
 - Appuyer sur la touche DISPENSE (21) à tout moment pour interrompre le versage. Lorsque le versage est interrompu, l'écran ACL (16) affichera « 00 ».
 - Soulever le levier (11) du robinet distributeur pendant que la machine est en marche et verser le substitut de lait fraîchement préparé dans le récipient de rangement (Fig. K).
 - Réfrigérer le substitut de lait. Il restera frais pendant cinq à six jours s'il est conservé dans un contenant hermétique au réfrigérateur.



Remarque: Pour obtenir un meilleur rendement, laisser l'appareil se refroidir pendant 7 minutes avant de commencer le cycle suivant.

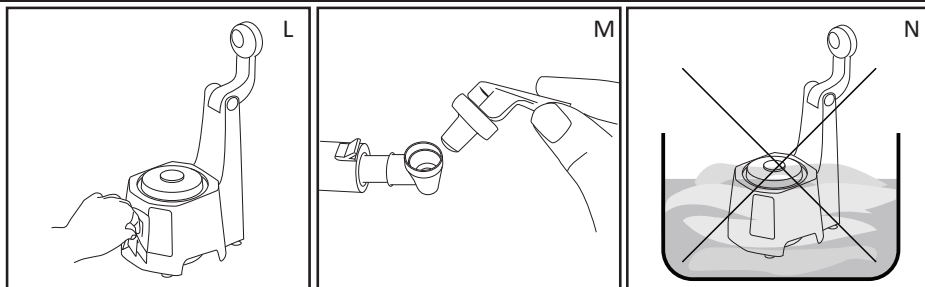
4 Mode veille:

- L'appareil NutraMilk se met automatiquement en « mode veille » après 20 secondes d'inactivité. La luminosité de l'écran ACL (16) faiblira afin d'économiser l'énergie.
- Toucher n'importe quel bouton rallume l'appareil, et la luminosité (16) de l'affichage ACL reviendra à la normale.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, Brewista recommande d'éteindre et de débrancher l'appareil NutraMilk après chaque usage.

5 Nettoyage et entretien:

- L'appareil NutraMilk ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et exige très peu d'entretien.
 - Confier tout entretien ou toute réparation à un technicien qualifié.
- Nettoyer régulièrement l'appareil.
 - Nettoyer l'extérieur du socle (8) et le bras (7) avec un chiffon doux et humide (Fig. L). Utiliser la brosse incluse dans l'emballage pour nettoyer le tamis du filtre interne (5).
- Démonter les bols, la lame couteau et les lames de raclette, les nettoyer avec un détergent à vaisselle et les rincer soigneusement à l'eau OU les laver au lave-vaisselle (panier supérieur recommandé).
 - Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
 - Toutes les pièces sauf le socle (8) vont au lave-vaisselle - panier supérieur recommandé.
 - Sécher soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.
 - Pour un nettoyage plus poussé, retirer le robinet (11) du bol à mélanger (8) et dévisser le levier supérieur du robinet (Fig. M).

AVERTISSEMENT: Ne jamais immerger le socle dans l'eau ou tout autre liquide (Fig. N).
AVERTISSEMENT: Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.



6 Rangement :

- Nettoyer et sécher toutes les parties de l'appareil avant de le ranger.
- Conserver l'appareil NutraMilk dans sa boîte ou dans tout endroit propre et sec, hors de portée des enfants.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

7 Dépannage:

- Si l'écran ACL affiche « Er » ou « Or » lorsque vous appuyez sur une touche de fonction, c'est que les composants n'ont pas été correctement assemblés. Débrancher l'appareil et assembler de nouveau ses composants.
- Si l'engrenage d'entraînement de la raclette (6) ne s'aligne pas sur le couvercle lorsque le bras (7) est abaissé, tourner à la main les lames de la raclette (2) d'un quart de tour et rabaisser le bras.
- L'écran ADL affiche « OL » : l'appareil NutraMilk est muni d'un dispositif de protection contre les surcharges électriques. Quand l'appareil détecte une surcharge de puissance, les lettres « OL » se mettent à clignoter sur l'écran ACL, de même que les voyants de toutes les touches. Débrancher l'appareil et s'assurer que rien ne bloque les lames.
- La touche START/STOP (22) ne fonctionne pas – Si vous appuyez sur la touche START/STOP (22) sans avoir sélectionné de fonction au préalable, l'écran ACL (16) affiche « 00 » et clignote pendant 3 secondes. Appuyer sur une touche de fonction (BUTTER, MIX ou DISPENSE) et appuyer de nouveau sur la touche START/STOP (22).

Mesures recommandées et durées de mixage

Consulter les tableaux ci-dessous pour obtenir des résultats optimaux de votre appareil NutraMilk :

| Ingrédients | Quantité minimum | Quantité maximum |
|-------------------------------------|------------------|------------------|
| Ingrédients secs (pour les beurres) | 2 tasses | 3 tasses |
| Ingrédients secs (pour les laits) | 1 tasse | 3 tasses |
| Eau | 3 tasses (240mL) | 2 L (2 pintes) |

Remarque : Brewista recommande d'utiliser 1 tasse de noix ou de graines par litre (pinte) d'eau pour faire des substituts de lait. Pour obtenir un substitut de lait plus consistant, utiliser 1-1/2 tasse de noix ou de graines par litre (pinte) d'eau.

Remarque à propos des quantités : Consulter le livre de recettes inclus dans l'emballage ou le site thenutramilk.com pour connaître les mesures en grammes de différents types de noix et de graines.

Sélectionner les ingrédients, choisir le produit final (beurre ou lait) puis se reporter au tableau ci-dessous pour connaître la durée de mixage recommandée pour le cycle du BEURRE.

| Ingrédient | Pour faire du substitut de beurre (durées) (avec 2 tasses d'ingrédients <i>crus</i>) | Pour faire du substitut de lait (avec 2 tasses d'ingrédients <i>crus</i>) |
|--|--|--|
| Noix | | |
| Amandes | 12-13 min | Pour faire du lait, il faut d'abord faire du beurre. Ajouter jusqu'à 2 litres d'eau au bol contenant le beurre et replacer le couvercle. Appuyer sur la touche MIX puis sur la touche START/STOP. L'appareil effectuera le mixage pendant 1 minute. Placer un récipient sous le robinet, appuyer sur la touche DISPENSE puis sur la touche START/STOP. L'appareil toujours en marche, ouvrir le robinet et servir le lait. <i>*Remarque : L'avoine et le riz ne se transforment pas en beurre. Pour faire du lait d'avoine ou de riz, mixer ces ingrédients pendant la durée spécifiée pour le cycle du beurre, puis suivre les instructions de fabrication du lait ci-dessus.</i> |
| Noix du Brésil | 2 min | |
| Noix de cajou | 5-6 min | |
| Noisettes | 15-16 min | |
| Noix macadamia | 4-5 min | |
| Pacanes | 3-4 min | |
| Pistaches | 5-6 min | |
| Noix de Grenoble | 5-6 min | |
| Noix de coco (jeune noix thaï, sans coque) | 3-4 min | |
| Graines | | |
| Chanvre | 5-6 min | |
| Tournesol | 14-15 min | |
| Citrouille | 10-11 min | |
| Graines de sésame blanches ou noires | 15-16 min | |
| Céréales et légumineuses | | |
| Arachides | 2-3 min | |
| Haricot adzuki | 1 min | |
| Avoine | [1 min]* | |
| Riz | [2-3 min]* | |

Remarque importante: Les durées de mixage peuvent varier de quelques minutes selon la teneur en humidité des ingrédients. **Assurez-vous que vos noix ou graines sont entièrement sèches. La fonction de confection du beurre ne fonctionnera pas correctement en présence de l'humidité supplémentaire occasionnée par le rinçage ou le trempage des ingrédients.**

AVERTISSEMENT: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, surtout en présence d'enfants.

AVERTISSEMENT: Ne pas enlever le couvercle pendant que les lames tournent.

AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le socle de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT: Toujours manipuler des lames tranchantes avec précaution. Danger de lacération!

Garantie de un (1) an à compter de la date du premier achat du produit.

1. Cette garantie s'applique uniquement au premier acheteur de l'appareil ou à la première personne à qui il a été offert. Conserver la facture comme preuve d'achat en cas de demande de service sous garantie. Pour que la garantie soit valide, ce produit doit être acheté chez un détaillant autorisé.
2. Les anomalies causées par un branchement inapproprié, une mauvaise manipulation, une mauvaise qualité de l'eau ou une tentative de réparation par une personne non autorisée ne sont pas couverts par la garantie. Cela s'applique également à l'usage de produits (par ex., nettoyeurs et détartrants) qui ne correspondent pas aux spécifications d'origine.
3. Les pièces d'usure courante (joints et valves, lames) et les pièces fragiles, comme le verre, sont exclues de la garantie.
4. Les dommages qui ne sont pas sous la responsabilité du fabricant ne sont pas couverts par la garantie. Cela concerne en particulier les réclamations résultant d'une mauvaise utilisation (par ex., avec le mauvais type de courant ou de tension).
5. La garantie ne s'applique pas si des réparations ont été effectuées par une tierce partie non autorisée par le fabricant ou si des pièces de rechange ont été utilisées en remplacement des pièces d'origine du fabricant.
6. Le non-respect de toute mise en garde importante incluse dans la liste de la Section 1 annule la garantie.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, ne pas retourner l'appareil au magasin. Envoyer plutôt un courriel à l'adresse support@bonavita.co ou composer le 1-888-538-8683. En mentionnant les modèle, type et numéro de série de votre appareil afin d'accélérer le service.



Procédure de mise au rebut de cet appareil

Ce symbole indique que dans les pays de l'Union européenne, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Recycler cet appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles et de prévenir tout effet nocif sur l'environnement ou la santé humaine due à la mise au rebut incontrôlée des déchets. Pour renvoyer votre ancien appareil, utiliser les systèmes de retour et de collecte habituels ou communiquer avec le détaillant qui vous a vendu ce produit. Afin qu'il le reprenne et le recycle de façon sûre et écologique.



NutraMilk
Série BRNMC2L

510 W. Central Ave, Ste. B, Brea, CA 92821, É.-U. | www.bonavita.co

Numéro sans frais en Amérique du Nord: 1-714-332-0002

support@bonavita.co

NutraMilk

Serie BRNMC2L

Servicio de atención al cliente (Norteamérica): 1-714-332-0002

Correo electrónico: support@bonavita.co

**LEA ESTE
MANUAL
ANTES DEL
PRIMER USO Y
GUÁRDELO PARA
REFERENCIA EN
EL FUTURO**

Garantía limitada de 1 año



Español

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando use electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluido lo siguiente:

- LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- Las cuchillas están afiladas. Maneje con cuidado.
- Para evitar lesiones, nunca coloque la cuchilla en la base sin antes poner el cuenco en su lugar correctamente.
- Mantenga las manos, así como también las espátulas y otros utensilios alejados de las cuchillas en movimiento mientras procesa los ingredientes para prevenir la posibilidad de lesión personal grave o daño al procesador de alimentos. Es posible utilizar un raspador de plástico solo cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
- Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria la atenta supervisión cuando se use un electrodoméstico cerca de los niños.
- Desenchufe siempre del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de poner o quitar piezas, antes de quitar alimento del cuenco y antes de limpiarlo. Para desconectar, agarre el enchufe y retire del tomacorriente. Nunca arranque el cable.
- Evite tocar cualquier parte en movimiento. Nunca agregue alimentos cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Asegúrese de que el motor se haya parado completamente, antes de quitar la tapa. Si el aparato no se detiene al instante cuando gire la tapa, no lo use.
- No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que se haya caído o dañado el electrodoméstico. Devuelva el electrodoméstico al establecimiento de servicio autorizado más cercano para que detecten el problema, lo reparen o ajusten
- No se recomienda el uso de accesorios ya que podrían causar incendios, descarga eléctrica o lesión.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes.
- No intente vencer el mecanismo de cierre de la cubierta.
- Asegúrese de que la cubierta esté bien cerrada antes de poner en marcha el electrodoméstico.
- La cuchilla debe estar correctamente instalada antes de agregar cualquier ingrediente. Si no se siguen estas instrucciones, se pueden producir lesiones o daños al aparato de NutraMilk.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PROTECCIONES ADICIONALES

NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ELECTRODOMÉSTICO SI EL CABLE MUESTRA CUALQUIER DAÑO O SI EL ELECTRODOMÉSTICO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

CABLES DE EXTENSIÓN ELÉCTRICA

Se suministra un cable corto para la fuente de alimentación para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se dispone de cables más largos desmontables para la fuente de alimentación o cables de extensión y podrían usarse si se utilizan con mucho cuidado. Si se usa un cable más largo desmontable para la fuente de alimentación o un cable de extensión:

- 1) La potencia eléctrica marcada del conjunto del cable o el cable de extensión debe ser de por lo menos la potencia eléctrica marcada del electrodoméstico, y
- 2) El cable de extensión debería ser un conector de 3 cables con toma a tierra, y
- 3) El cable más largo debe colocarse de tal manera que no caiga sobre la encimera o una mesa para que no haya peligro de tropiezo, enganche o se retire accidentalmente (especialmente en el caso de niños).

INSTRUCCIONES DE TOMA A TIERRA

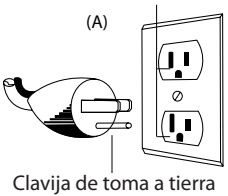
Este electrodoméstico debe conectarse a tierra mientras esté en uso.

PRECAUCIÓN: Para que haya protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solamente a tomacorrientes que estén correctamente conectadas a tierra.

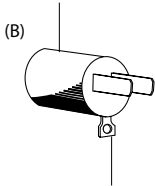
INSTRUCCIONES DE TOMA A TIERRA

En los mercados de Norteamérica, los electrodomésticos tienen un enchufe como se muestra en la Figura A. **NO intente enchufar un cable de alimentación a un tomacorriente incompatible.** Esto podría causar daños al electrodoméstico, al sistema eléctrico o daños físicos. Se debe usar un adaptador, según se muestra en la Figura B, para conectar un enchufe de 3 clavijas de toma a tierra a un enchufe de 2 cables. La pestaña de tierra, la cual se extiende del adaptador, se debe conectar a una conexión a tierra permanente, tal como un enchufe con toma a tierra como el que se muestra en la Figura C, con un tornillo de metal.

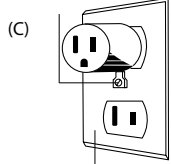
Cubierta de la caja de distribución eléctrica con toma a tierra



Adaptador



Tornillo metálico de instalación



Precaución: Lo mejor es usar este electrodoméstico en un circuito dedicado o con todos los demás electrodomésticos apagados mientras se use este electrodoméstico. No dañará los sistemas eléctricos, pero se debe tener precaución para evitar sobrecargar este circuito con otros electrodomésticos que se estén usando al mismo tiempo.

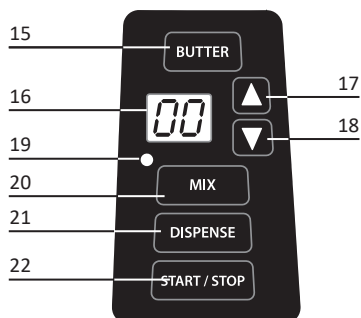
Índice

| | |
|--|----|
| Cubierta/Información de servicio de atención al cliente | 25 |
| PROTECCIONES IMPORTANTES | 26 |
| PROTECCIONES ADICIONALES | 27 |
| Componentes del procesador de nueces (frutos secos) y datos técnicos | 29 |
| Instrucciones de uso | 30 |
| • Montaje de la NutraMilk | 30 |
| • Cómo hacer mantequilla de nueces (frutos secos) | 30 |
| • Cómo hacer leche de nueces (frutos secos) | 31 |
| ◦ Ciclo de mezcla | 31 |
| ◦ Proceso de dispensación | 32 |
| • Modo inactivo | 32 |
| • Limpieza y Mantenimiento | 33 |
| • Almacenamiento | 33 |
| • Solución de problemas | 33 |
| • Proporciones y tiempo de procesamiento recomendados | 34 |
| • Precauciones | 34 |
| Garantía limitada de 1 año | 35 |
| Desecho correcto de este producto | 35 |

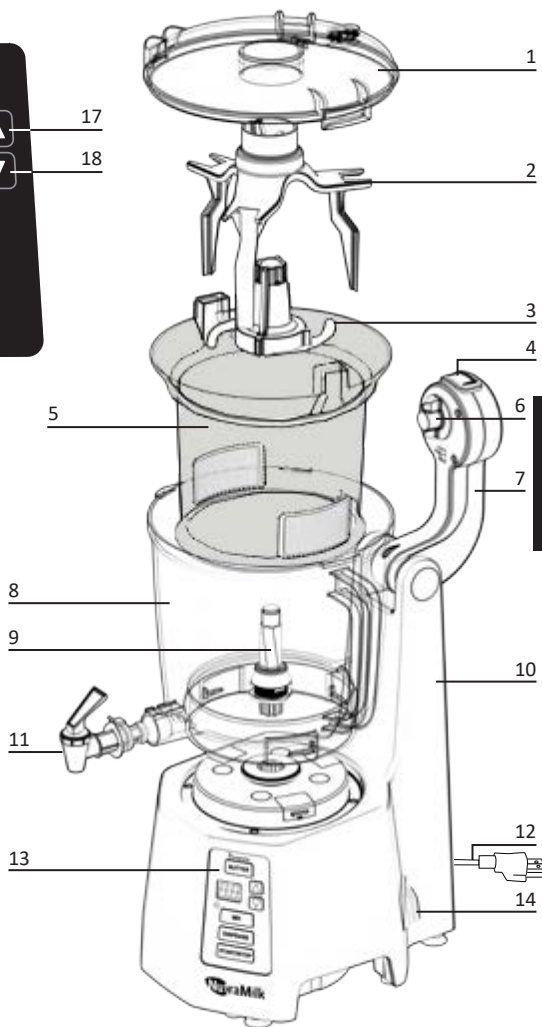
Manual de usuario en línea

Una versión electrónica de este manual está disponible en línea en la siguiente URL:
<https://bonavita.co/collections/nutramilk-processors/products/nutramilk-nut-processor>

Componentes del procesador de nueces (frutos secos)



- 1) Tapa
- 2) Aspas
- 3) Cuchilla
- 4) Botón de liberación
- 5) Filtro interno
- 6) Engranaje impulsor de las aspas
- 7) Brazo
- 8) Cuenco para mezclar
- 9) Eje impulsor
- 10) Base del motor
- 11) Espiga distribuidora
- 12) Cable de alimentación y enchufe
- 13) Panel de botones
- 14) Interruptor de encendido y apagado
- 15) Botón BUTTER
- 16) Pantalla LCD
- 17) Botón de flecha hacia arriba
- 18) Botón de flecha hacia abajo
- 19) Indicador de luz roja
- 20) Botón MIX (MEZCLAR)
- 21) Botón DISPENSE (DISPENSAR)
- 22) Botón START/STOP (INICIAR/PARAR)



Español

Datos técnicos

Modelos de EE.UU. y Canadá:

Voltaje nominal: 120 V ~60 Hz
Potencia nominal de entrada: 320W
Capacidad: Máximo 2 l (67,6 oz.)

Para países con voltaje que varía de 220-240 V :

Voltaje nominal: 220-240 V, ~50 Hz
Potencia nominal de entrada: 320W
Capacidad: Máximo 2 l (67,6 oz.)

Instrucciones de uso

Nota: Antes de usar NutraMilk por primera vez, asegúrese de lavar todos los componentes según se recomienda en la sección de limpieza de estas instrucciones (vea la página 9).

1 Montaje de la NutraMilk (consulte la lista de componentes en la página 5):

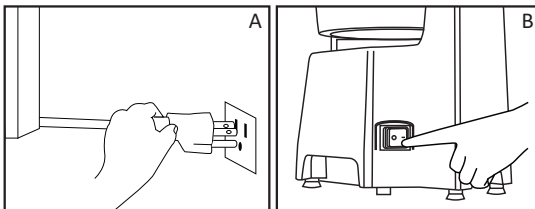
- Coloque la base (10) encima de una superficie plana con el brazo (7) inclinado hacia arriba y alejado de la base.
- Coloque la base para mezclar (8) en el centro de la base con el orificio de la espita hacia el frente.
- Gire para fijar en su lugar.
- Inserte el cuello de la espita dispensadora (11) en el orificio en el frente de la base para mezclar (8) hasta que encaje en su lugar.
- Gire la tapa (1) en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear y retirar.
- Inserte el filtro interno (5) dentro de la base para mezclar (8) y céntrelo en posición.
- Alinee con cuidado la cuchilla (3) con el poste central de la base y presione firmemente para instalar.

ADVERTENCIA: PELIGRO DE LACERACIÓN: Tenga mucho cuidado al manejar la cuchilla, está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de instalar o quitar la cuchilla.

- Coloque las aspas (2) en el filtro interno (5).
- Ponga la tapa (1) y gire en sentido a las agujas del reloj para fijar en su lugar.
- Baje el brazo (7) para fijar encima de la tapa (1). Si el engranaje impulsor de las aspas (6) no se alinea cuando baje el brazo (7), gire las aspas (2) un cuarto de vuelta y baje el brazo otra vez.
- Enchufe el cable de alimentación (12) a un tomacorriente con toma a tierra (ilustración A) y pulse el interruptor de encendido y apagado (14) ubicado en la parte de atrás del electrodoméstico (ilustración B). La pantalla LCD (16) mostrará "00".

Notas:

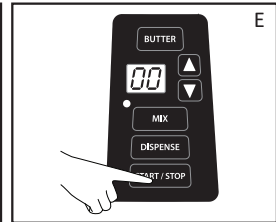
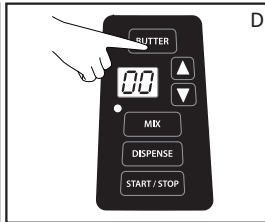
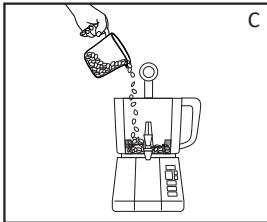
- Antes de conectar el aparato NutraMilk al tomacorriente en la pared, compruebe que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros electrodomésticos.
- Si el LCD muestra "Er" u "Or" al pulsar cualquiera de los botones de función, los componentes no se han montado correctamente. Desconecte la unidad y vuelva a poner los componentes.



2 Cómo hacer mantequilla de nueces (frutos secos):

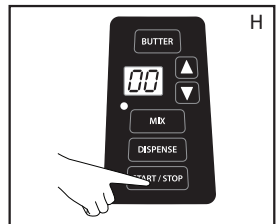
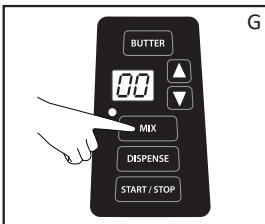
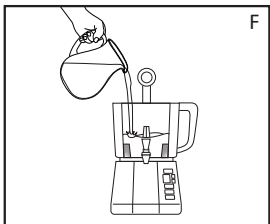
- Asegúrese de que la cuchilla esté bien colocada.
- Llene el filtro interno (5) con su nuez (fruto seco) o semilla preferida (ilustración C).
 - Si tiene planeado hacer leche de esta mezcla, la cantidad mínima de ingredientes es 1 taza.
 - Si va a preparar mantequilla de nueces (frutos secos), se requiere, como mínimo, 2 tazas de ingredientes. Consulte la tabla de nuestras Proporciones y tiempo de procesamiento recomendados en la página 10 para guiarle.
 - **Nota: asegúrese de que las nueces o semillas estén completamente secas. La función de Butter no operará correctamente con la humedad agregada del enjuague o remojo.**

- Pulse el botón BUTTER (ilustración D) y luego el botón START/STOP (22) (ilustración E) para comenzar el proceso para hacer mantequilla.
- El tiempo predeterminado de BUTTER es de 16 minutos. Para aumentar el tiempo deseado, pulse el botón de flecha hacia arriba (17). Para reducir el tiempo deseado de BUTTER, pulse el botón de flecha hacia abajo (18).
 - Los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo (17 y 18) aumentan o reducen el tiempo en un minuto.
 - El tiempo máximo posible de BUTTER es de 25 minutos.
- El temporizador efectuará una cuenta atrás a medida que avance el proceso.
- Cuando se complete el proceso de mantequilla de nueces (frutos secos), el indicador LCD (16) mostrará "00".
- Para detener el proceso de mantequilla de nueces (frutos secos) en cualquier momento, pulse el botón START/STOP (22) y la pantalla LCD (16) mostrará "00". Pulse cualquier botón de función para detener el proceso de mantequilla de nueces (frutos secos).

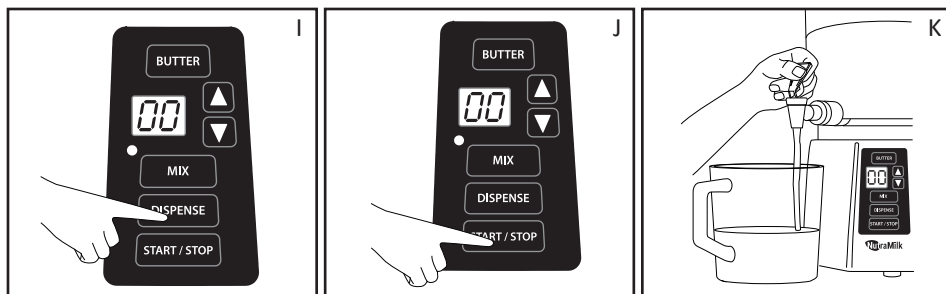


3 Cómo hacer leche de nueces (frutos secos):

- Ciclo de mezcla
 - Primero ponga en funcionamiento el proceso de mantequilla de nueces (frutos secos) que se describe en el paso 2 con por lo menos 1 taza de ingredientes de su agrado.
 - Una vez que complete el proceso de mantequilla de nueces (frutos secos) y se detuvo completamente el aparato, pulse el botón de liberación (4), suba el brazo (7) y levante la tapa (1), gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Agregue 2 cuartos de galón (unos 2 litros) de agua a la mantequilla de nueces (frutos secos) en el filtro interno (5) (ilustración F).
 - **Nota: Use agua fría cuando haga la leche de nueces (frutos secos). No use agua caliente en su NutraMilk porque podría dañar el aparato!**
 - Cierre la tapa (1) y gire en sentido de las agujas del reloj para fijar en posición, baje el brazo (7) y presione para fijarlo encima de la tapa (1).
 - Pulse el botón MIX (20) (ilustración G) y luego el botón START/STOP (22) (ilustración H) para mezclar el agua con la mantequilla.
 - El tiempo predeterminado de mezcla es de 4 minutos. Los primeros modelos de producción (2017) tienen un tiempo de mezcla predeterminado de 1 minuto. Pulse los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo (17 y 18) para cambiar al tiempo de mezcla deseado.
 - Los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo (17 y 18) aumentan o reducen el tiempo en un minuto.



- El tiempo máximo posible de MIX es de 25 minutos.
- o Para detener el proceso de mezcla, pulse el botón START/STOP (22) otra vez en cualquier momento. La unidad mostrará "00" en la pantalla LCD (16). Pulse cualquier botón de función para detener el proceso de mezcla.
- o Cuando gira la cuchilla del aparato (3), filtros de malla fina de grado 100 comprimen la combinación de agua y mantequilla de nueces (frutos secos) en cualquier lado del filtro interno (5), tamizando las partículas finas y emulsionando la mantequilla de nueces (frutos secos) en el agua.
- o La leche de nueces (frutos secos) filtrada llena la porción externa del cuenco de mezcla (8) hasta que se complete el proceso.
- Proceso de dispensación
 - o Coloque un recipiente de almacenamiento de vidrio o plástico debajo de la espita dispensadora (11) del aparato.
 - o Una vez que complete el proceso de mezcla, pulse el botón DISPENSE (21) (ilustración I) y luego el botón START/STOP (22) (ilustración J).
 - o Pulse el botón DISPENSE (21) en cualquier momento para detener este proceso. La pantalla LCD (16) mostrará "00" cuando el proceso haya sido cancelado.
 - o Levante la palanca de la espita dispensadora (11) mientras el aparato esté en funcionamiento y agregue su leche de nueces (frutos secos) recién hecha al recipiente de almacenamiento (ilustración K).
 - o Refrigere la leche de nueces (frutos secos). La leche de nueces (frutos secos) se mantendrá fresca durante 5 a 6 días cuando se guarde en un recipiente hermético dentro de la nevera.



Nota: Para mejorar los resultados, deje que su aparato se enfríe 7 minutos antes de comenzar el próximo ciclo.

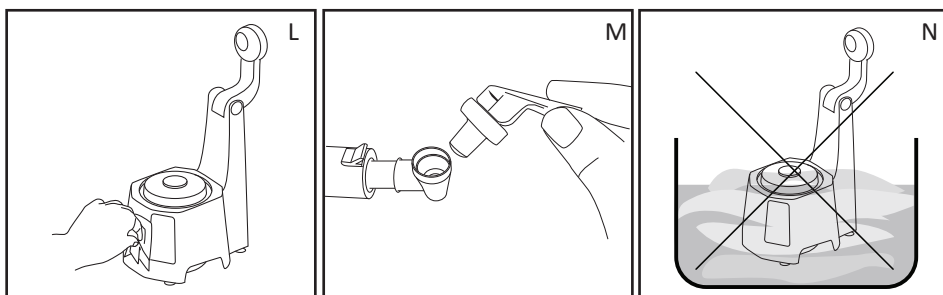
4 Modo inactivo:

- Su NutraMilk pasará al "Modo inactivo" automáticamente después de 20 segundos de inactividad. Para ahorrar electricidad, el brillo de la pantalla LCD (16) se atenuará.
- Para activar el aparato, toque cualquier botón y la pantalla LCD (16) recuperará su brillo normal.
- Para mejores resultados, Brewista recomienda que apague y desconecte su NutraMilk después de cada uso.

5 Limpieza y Mantenimiento:

- Este electrodoméstico no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario y requiere poco mantenimiento.
 - Remita cualquier servicio o reparación al personal calificado.
- Limpie su NutraMilk de manera regular.
 - Limpie la parte de afuera de la base (8) y el brazo conectado (7) con un trapo húmedo y suave (ilustración L). Use el cepillo incluido para limpiar las partes de la malla del filtro interno (5).
- Desmonte y limpie los cuencos, cuchillas, aspas con jabón para lavar platos y enjuague completamente con agua O limpie en un lavaplatos (se recomienda en la rejilla superior).
 - No use limpiadores corrosivos.
 - Todas las piezas, a excepción de la base (8) se pueden lavar en el lavaplatos (se recomienda en la rejilla superior).
 - Después de limpiar, seque todos los componentes completamente antes de guardar.
 - Retire la espita dispensadora (11) de la base para mezclar (8) y destornille la palanca superior de la espita para mayor lavado (Ilustración M).

ADVERTENCIA: Nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido (ilus. N).
ADVERTENCIA: Debe desenchufar siempre el electrodoméstico antes de limpiarlo.



6 Almacenamiento:

- Limpie y seque todas las partes antes de guardarlo.
- Guarde el aparato NutraMilk en su caja o en un lugar limpio y seco fuera del alcance de los niños.
- Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del electrodoméstico.

7 Solución de problemas:

- Si la pantalla LCD muestra "Er" u "Or" al pulsar cualquiera de los botones de función, los componentes no se han montado correctamente. Desconecte la unidad y vuelva a poner los componentes.
- Si el engranaje impulsor de las aspas (6) no se alinea cuando baje el brazo (7), gire las aspas (2) un cuarto de vuelta y baje el brazo otra vez.
- "OL" aparece en la pantalla LCD; el aparato NutraMilk está equipado con una protección de sobrecarga para protegerlo de una sobrecarga eléctrica. Cuando se detecta una sobrecarga eléctrica, la pantalla LCD parpadeará y mostrará "OL" y todas las luces de los botones parpadearán. Desenchufe la unidad y asegúrese de que no haya ningún bloqueo en las cuchillas.
- El botón START/STOP (22) no funciona; si no se seleccionó una función antes de pulsar el botón START/STOP (22), la pantalla LCD (16) mostrará intermitentemente "00" durante 3 segundos. Seleccione un botón de función (BUTTER, MIX o DISPENSE) y pulse el botón START/STOP (22) otra vez.

Proporciones y tiempo de procesamiento recomendados

Consulte las siguientes tablas para los mejores resultados con su NutraMilk:

| Ingredientes | Cantidad Mínima | Cantidad máxima |
|--|------------------|--------------------------|
| Ingredientes secos (para mantequillas) | 2 tazas | 3 tazas |
| Ingredientes secos (para leche) | 1 tazas | 3 tazas |
| Agua | 3 tazas (240 mL) | 2 L (2 cuartos de galón) |

Nota: Brewista recomienda que se use 1 taza de nueces (frutos secos) o semillas por cada litro de agua cuando vaya a preparar leches de nueces (frutos secos). Para una leche de nueces (frutos secos) más robusta, use 1 1/2 taza de nueces (frutos secos) por 1 litro de agua.

Una nota sobre los volúmenes: Consulte el libro de recetas o vaya al sitio www.thenutramilk.com para las medidas de volumen en gramos para varios tipos de nueces (frutos secos) y semillas.

Seleccione sus ingredientes, escoja su producto (por ejemplo, mantequilla o leche de nueces (frutos secos)) y, luego, consulte la tabla a continuación para ver el tiempo de procesamiento recomendado durante el ciclo de BUTTER.

| Tiempos de procesamiento sugeridos para el ciclo BUTTER | Cómo hacer mantequilla de nueces (frutos secos) <i>(con 2 tazas de ingredientes crudos)</i> | Cómo hacer leche de nueces (frutos secos) <i>(con 2 tazas de ingredientes crudos)</i> | |
|---|--|--|--|
| Nueces (frutos secos) | | | |
| Almendras | 12 a 13 min | Para hacer leche, primero haga mantequilla. Agregue hasta 2 litros de agua al recipiente con la mantequilla y coloque la tapa. Pulse el botón MIX, luego el botón START/STOP. El motor estará en funcionamiento 1 minuto. Coloque un recipiente separado bajo la espita, pulse el botón DISPENSE, luego, el botón START/STOP. Abra la espita, mientras el motor esté funcionando para verter la leche. | |
| Nueces de Brasil | 2 min | | |
| Anacardos (acajú) | 5 a 6 min | | |
| Avellanas | 15 a 16 min | | |
| Nueces de macadamia | 4 a 5 min | | |
| Nueces pecanas | 3 a 4 min | | |
| Pistachos | 5 a 6 min | | |
| Nueces de nogal | 5 a 6 min | | |
| Coco (tailandés, sin cáscara) | 3 a 4 min | | |
| Semillas | | | |
| Semillas de cáñamo | 5 a 6 min | * No se hace mantequilla con la avena y el arroz, para hacer leche de avena o de arroz, procese esos ingredientes el tiempo indicado en el ciclo BUTTER, luego, siga las instrucciones para la leche que se dieron anteriormente. | |
| Girasol | 14 a 15 min | | |
| Calabaza (ayote) | 10 a 11 min | | |
| Semillas de sésamo blancas y negras | 15 a 16 min | | |
| Granos y legumbres | | | |
| Maní (cacahuete) | 2 a 3 min | | |
| Judías adzuki | 1 min | | |
| Avena | [1 min]* | | |
| Arroz | [2 a 3 min]* | | |

Nota importante: Pueden variar los tiempos de procesamiento en unos minutos según el contenido de humedad de sus ingredientes. Asegúrese de que las nueces o semillas estén completamente secas. La función de Butter no operará correctamente con la humedad agregada del enjuague o remojo.

ADVERTENCIA: : No deje la unidad sin vigilancia mientras esté en funcionamiento, especialmente si hay niños cerca.

ADVERTENCIA: No quite la tapa mientras estén en funcionamiento las cuchillas.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido. Esto podría causar una descarga eléctrica o dañar el electrodoméstico.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al manejar las cuchillas afiladas.

¡Peligro de laceración!

Garantía limitada de 1 año desde la fecha original de compra.

1. Esta garantía se extiende solo al consumidor, comprador o destinatario de regalo original. Guarde el recibo de venta original, ya que se requiere como prueba de compra para presentar una reclamación en virtud de la garantía. Se debe comprar el producto de un vendedor autorizado para que sea válida la garantía.
2. Los defectos que ocurran debido a una conexión inadecuada, manejo inapropiado, calidad deficiente del agua o intentos de reparación por personas que no están autorizadas no están cubiertos por la garantía. Lo mismo se aplica por incumplimiento con el uso de consumibles (por ejemplo, agentes de descalcificación o limpieza) que no corresponden con las especificaciones originales.
3. Piezas de desgaste de rutina (por ejemplo, sellos y válvulas, cuchillas) y piezas frágiles, como el vidrio, quedan excluidos de la garantía.
4. La garantía no cubre los daños que no sean responsabilidad del fabricante. Esto es válido, especialmente para las reclamaciones que surjan del uso incorrecto (por ejemplo, funcionamiento con el tipo de corriente o voltaje inadecuado).
5. Se cancela la garantía si las reparaciones se llevan a cabo por un tercero, que no está autorizado por el fabricante para hacerlo o se usan piezas de repuesto que no sean del fabricante original del equipo.
6. El incumplimiento de cualquiera de las protecciones importantes indicadas en la sección 1 cancelará la garantía limitada.

Para presentar una reclamación en virtud de la garantía, no devuelva el electrodoméstico a la tienda. Envíe un correo electrónico a support@bonavita.co o llame gratuitamente 1-888-538-8683 (dentro de los Estados Unidos). Para servicio más rápido, identifique el modelo, tipo y número de serie de su electrodoméstico y téngalo a mano cuando llame o inclúyalos en su mensaje de correo electrónico.



Desecho correcto de este producto

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros desperdicios caseros en la Unión Europea. Para prevenir posibles daños del desecho de residuos sin control al medioambiente o a la salud humana, recíclelo de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su aparato usado, use el sistema de devolución y recogida o póngase en contacto con el vendedor que le vendió el producto. Ellos pueden recoger este producto para reciclaje ecológico.



NutraMilk
Serie BRNMC2L

510 W. Central Ave, Ste. B, Brea, CA 92821, EE. UU. | www.bonavita.co

Llamada gratuita en Norteamérica: 1-714-332-0002

support@bonavita.co