



Heerlijk eten,  
eenvoudig gemaakt.

**SNELLE  
START**

La bonne cuisine  
rendue facile.

**GUIDE  
RAPIDE**

Delicious food,  
made simple.

**QUICK  
GUIDE**

  
**magic**  
BULLET®

# Gefeliciteerd

Veel keukenapparaten beloven je leven gemakkelijker te maken, maar door hun grootte, moeilijke reiniging en gebrek aan flexibiliteit creëren ze vaak méér werk in plaats van minder! Je maakt nu kennis met de Magic Bullet van NutriBullet: een keukenmachine, blender en elektrische mixer in één. Hij is klein, veelzijdig en makkelijk te reinigen, en voltooit taken zo snel dat het net lijkt alsof je een persoonlijke tovenaar in je keuken hebt!

## Happy met je Magic Bullet?

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

Tag je creaties #nutrilovers

Je bent welkom op [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)



## 1 | VUL

de beker met ingrediënten tot aan de MAX-lijn of minder.



## 2 | DRAAI

het blend- of maalmessenblad op de beker en zorg dat ze goed op elkaar aansluiten.



## 3 | BLEND

Doe de stekker in het stopcontact. Zet de beker-mescombinatie, met de uitsteeksels van de beker, in de activeringspunten aan de bovenrand van de basisunit. Draai een slagje naar links om hem vast te zetten. Het blenden start.

## Zo werkt het

De Magic Bullet mengt net zo lang als dat je de beker op de basisunit ingedrukt houdt. Om te stoppen met mengen, druk je eenvoudigweg niet langer op de beker. Voor handenvrije bediening druk je de beker voorzichtig rechtsom in de uitsparingen op de rand van de basisunit

vast. Zodra de beker in deze vaste stand staat, draait de motor continu. Om het blenden te stoppen, draai je hem een slagje linksom en haal je hem uit de basisunit.

## Magic Bullet technieken

### PULSEREN

Wil je recepten met een grovere structuur in de Magic Bullet maken, zoals verse salsa of gesneden uien, gebruik dan de pulseertechniek. Druk de beker eenvoudigweg in de basisunit en laat deze meteen weer los. Laat de messen volledig tot stilstand komen voordat je opnieuw pulseert. Twee- tot driemaal pulseren zorgt over het algemeen voor grove, gelijkmatig gesneden ingrediënten. Met vaker pulseren creëer je een fijnere textuur.

### SHAKEN

De shake-technieken zijn handig wanneer je te shake-ingredienten werkt die een hoge dichtheid hebben en daardoor niet altijd gelijkmatig worden gemengd. Als je ziet dat de ingrediënten bovenin de beker blijven en niet bij het mes komen, pas dan één van de volgende technieken toe:  
- De "cocktail" shake is handig wanneer je smoothies, dips of ander recepten maakt. Verwijder de beker-/mescombinatie uit de basisunit, schudt ermee als een

cocktailshaker en plaats de combinatie vervolgens terug op de basisunit. Indien noodzakelijk herhalen totdat je de gewenste consistentie hebt.

- De "shakin' pulse" gebruik je voor het grof hakken van ingrediënten voor recepten zoals salsa, gazpacho en tonijn- of kipsalade. Til de gehele Magic Bullet (basisunit en beker+mes) met beide handen op. Houd de beker met één hand en de basisunit met de andere hand vast en schud de Magic Bullet krachtig. Pulseer verder tot de gewenste consistentie.

### BELANGRIJK: haal voor het shaken altijd de stekker uit het stopcontact!

- De "tik"-techniek helpt als er ingrediënten aan de zijkanten van de beker blijven plakken. Haal de beker van de basisunit en tik de beker-/mescombinatie op het aanrecht om de ingrediënten bij het mes te krijgen. Plaats de beker met het messenblad terug op de basisunit en ga door met blenden.

### NOTE

- ✔ Gebruik nooit hete ingrediënten of vloeistoffen (max. 21°C).
- ✔ Vul de beker maximaal tot aan de MAX lijn en voorkom lekkage, check altijd of mes en beker goed aaneengesloten zijn en blend nooit langer dan 1 minuut.
- ✔ De Magic Bullet, onderdelen en accessoires zijn niet magnetronbestendig en ongeschikt voor de vriezer.
- ✔ Nooit messenbladen in de vaatwasser wassen! Die is te heet. Verwijder ook nooit de afdichtring.
- ✔ Houd de basisunit schoon met een vochtig doekje en droog, altijd.
- ✔ **Vervang het messenblad elke zes maanden of eerder wanneer dat nodig is. Het helpt je NutriBullet optimaal te functioneren.**

**KOOP**  
je messenbladen en  
accessoires op  
[www.nutribullet.nl](http://www.nutribullet.nl)  
[www.nutribullet.be](http://www.nutribullet.be)

### BELANGRIJK

Signalen dat het tijd is voor de aanschaf van een nieuw mes: bij stank, lekkage van bruine/groene vloeistof, harder geluid tijdens het blenden, een branderige lucht (kan ook nieuwigheid zijn na aanschaf) of als de machine niet aan gaat (oorzaak hiervan kan ook zijn: verkleving van de activatiepunten in de bovenrand van de basisunit. Houd deze voorzichtig schoon met een vochtig wattenstaafje).

# Félicitations

De nombreux appareils de cuisine promettent de vous rendre la vie plus facile, mais avec leur taille encombrante, le nettoyage difficile et leur manque de versatilité, ils finissent par vous créer plus de travail ! Entrez dans l'univers du Magic Bullet de NutriBullet. Ce petit appareil compact agit comme un robot culinaire, mixeur et batteur électrique tout en un. Petit, polyvalent et facile à nettoyer, il accomplit les tâches si rapidement que vous aurez l'impression d'avoir un magicien personnel au comptoir !

## Êtes-vous satisfait de votre Magic Bullet?

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

Tag vos créations #nutrilovers

Vous êtes les bienvenus à [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)



### 1 | AJOUTER

les ingrédients dans le gobelet.



### 2 | VISSER

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



### 3 | MÉLANGER

Branchez l'appareil dans une prise électrique et placez le gobelet avec les lames vers le bas dans l'unité de base, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer. Le mélange commence.

## Voilà comment cela fonctionne

Le Magic Bullet continuera à mélanger vos ingrédients aussi longtemps que vous appuyez le gobelet contre la base moteur. Pour arrêter de mélanger, il suffit de relâcher la pression sur le gobelet. Pour une utilisation les mains à libres, appuyez vers le bas et tournez légèrement

le gobelet en sens horaire jusqu'à ce que les languettes se verrouillent sous le rebord de la base moteur. Une fois que vous êtes en mode verrouillage, le moteur fonctionne en continu. Pour le désactiver, il vous suffit de tourner le gobelet dans le sens antihoraire et de le relâcher.

## Magic bullet techniques

### LA TECHNIQUE PAR IMPULSION

est essentielle quand vous souhaitez préparer des aliments avec une texture épaisse comme une sauce salsa ou des oignons grossièrement hachés. Appuyez sur le gobelet placé sur la base moteur et relâchez immédiatement. Attendez l'arrêt complet de la machine avant de commencer l'impulsion suivante. Deux à trois impulsions permettent d'obtenir une texture grossière, au-delà vous obtiendrez une texture plus fine.

### LA TECHNIQUE PAR SECOUSSSES

est utile lorsque vous souhaitez travailler des ingrédients denses qui ne se mélangent pas toujours correctement. Si ces ingrédients se retrouvent en haut de votre gobelet ou mal mélangés, essayez l'une de ces techniques :

- **Style cocktail** : enlevez l'ensemble lame et gobelet de la base moteur. Secouez à la comme un shaker pour un cocktail, puis remplacez le tout sur la base moteur. Répétez l'opération jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

- **Utilisez la technique par impulsions** à secousses pour hacher grossièrement les ingrédients et faire des sauces, du gazpacho et des salades de thon ou de poulet. Enlevez l'ensemble lame et gobelet de la base moteur avec les deux mains. Tenez le gobelet avec une main et la base moteur avec l'autre. Frappez cet ensemble vers le bas pour forcer les ingrédients en direction des lames. Reposez le tout sur la base moteur. Répétez l'opération jusqu'à ait atteint la consistance souhaitée.

### ATTENTION : Toujours débrancher le Magic Bullet avant d'utilisation de techniques par secousses.

Pour les ingrédients plus durs et qui s'accrochent aux parois du gobelet, **utilisez la technique par frappes**. Enlevez l'ensemble lame et gobelet de la base moteur. Frappez cet ensemble sur un comptoir pour forcer les ingrédients à descendre. Remplacez l'ensemble sur la base moteur et terminez de mixer.

### NOTE

- ✓ Ne pas mélanger des ingrédients ou liquides chauds (max. 21°C).
- ✓ Pour éviter les fuites ne jamais dépasser le trait MAX et vérifier que le gobelet et la lame est aligner parfaitement.
- ✓ Ne pas mélanger pour plus d'une minute.
- ✓ Rincer les lames à la main ! Ne jamais enlever les joints circulaires.
- ✓ Le Magic Bullet, les pièces et les accessoires ne peuvent pas s'utiliser dans un four à micro-ondes et un congélateur.
- ✓ Prenez soin de la base-moteur ; maintenez-la propre avec un chiffon humide.
- ! **Nous vous recommandons de remplacer la lame-extracteur tous les six mois ou au besoin pour une performance optimale.**

**ACHETEZ vos couteaux et accessoires à [www.nutribullet.be](http://www.nutribullet.be)**

### IMPORTANT

Indique qu'il est temps d'acheter une nouvelle lame: en cas de mauvaise odeur, de fuite de liquide brun ou vert, de bruit plus intense lors du mélange, d'air brûlant (peut être aussi un effet après premier usage) ou si la machine ne démarre pas (la cause de ceci peut aussi être: le blocage des points d'activation dans la base-moteur. Vous pouvez garder cela propre avec un coton-tige humide).



# Congratulations

Many kitchen appliances promise to make your life easier, but with their bulky size, difficult cleanup, and lack of flexibility they actually create more work for you! Now you enter the world of NutriBullet. This compact little machine called Magic Bullet acts as a food processor, blender, and electric mixer all in one. It's small, versatile, and easy to clean, completing tasks so quickly, it's like having a personal countertop magician!

## Happy with your Magic Bullet?

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

Tag your blends with #nutrilovers

Welcome to visit [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)



## 1 | ADD

ingredients to the cup, for two-thirds, up to the MAX line or less.



## 2 | TWIST

the extraction or milling blade onto the cup, tighten it to make sure it's sealed.



## 3 | MIX IT

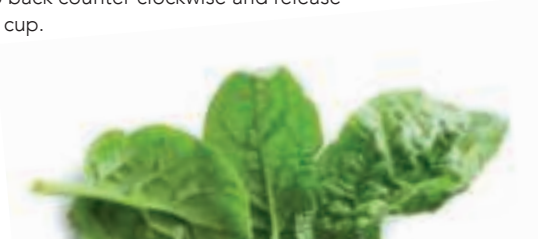
Put the plug into an electrical outlet. Line up the tabs on the cup and with the tabs on the power base. Press the cup down onto the base to turn on your Magic Bullet.

## Here's how it works

The Magic Bullet will blend for as long as you press the cup down onto the power base. To stop blending, simply release pressure on the cup.

For hands-free operation, press down and gently turn the cup clockwise until the tabs lock under the lip of the power base. Once

you are in lock-on mode, the motor will run continually. To turn it off, simply twist the cup back counter-clockwise and release the cup.



## Magic bullet techniques

### PULSE

If you're looking to prepare foods with a chunkier texture, like fresh salsa or chopped onions, you should use this technique. Simply press the cup down on the power base, then quickly release. Let the blades come to a complete stop before pulsing again. Two to three pulses will generally yield a coarse, even chop, while more pulses create a finer texture.

### SHAKE

These techniques are helpful when working with dense ingredients that don't always distribute evenly when blending. If you find the ingredients at the top of the cup aren't making it to the blade, try one of the following:

- **"cocktail shake"**: remove the cup+blade from the power base, shake it like a cocktail shaker and return it to the power base. Repeat if necessary.

- **"shakin' pulse"**: to coarsely chop ingredients for recipes like salsa, gazpacho, and tuna or chicken salad. Lift the whole Magic Bullet (power base and cup+blade) with both hands. Make sure one hand grips the cup while the other holds the power base. With force, shake the whole bullet downwards to force ingredients into the blade and pulse. Repeat if necessary.

**NOTE! The motor has to be switched off while shaking!**

- **"tap it"** is advised if ingredients are sticking to the sides of the cup. Take the cup off the power base and tap the cup+blade on the counter to force the ingredients down into the blades. Return to the power base and finish processing.

### NOTE

- ✓ Never blend hot ingredients and liquids (max. 21°C).
- ✓ To avoid leakage, don't overfill the cup and make sure blade and cup are securely screwed.
- ✓ Never allow the Magic Bullet to run more than 1 minute.
- ✓ Never wash your blades in the dishwasher (too hot) and never remove the gasket.
- ✓ Do not use your Magic Bullet, its parts and accessories in the microwave or freezer.
- ✓ Take care of the power base; keep it clean and dry at anytime.

! **To maintain optimum performance please replace the blade every six months, or earlier as needed.**

## BUY

your blades and other accessories at [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)

### IMPORTANT

Signals that it's about time to buy a new blade: in case of a bad smell, leakage of brown or green liquid, louder noise during blending, burning air (may also be novelty after purchase), or if the machine does not start (which can also be caused by sticking of the activation points in the power base. Please keep clean with a damp cotton swab).

# nutribullet®

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR RECEPTEN!

VISITEZ NOS SITE WEB POUR DES RECETTES.

FOR RECIPES VISIT

[WWW.NUTRIBULLET.COM](http://WWW.NUTRIBULLET.COM) / [WWW.NUTRILIVING.SHOP](http://WWW.NUTRILIVING.SHOP)



@NutriBullet.NL

@NutriBullet.BE



NutriBulletLifestyle



**Imported and distributed by** NutriBullet Retail, 1251 NA-11 the Netherlands  
**Questions?** [info@nutribulletretail.com](mailto:info@nutribulletretail.com) **Need service?** [service@nutribulletretail.com](mailto:service@nutribulletretail.com)