

magic bullet.

kitchen express®



***user* guide.**

User guide.
Page 2

Gebruikers handleiding.
Pagina 11

Manuel d'utilisation.
Page 20

contents.

- 03 Important safeguards
- 06 What's included
 - Assembly guide
- 07 Using the food processor:
 - chopping blade
 - Using the food processor:
 - reversible slice/shred disc
- 08 Using the blender:
 - cup and cross blade
- 09 Power settings
 - Care & maintenance
- 10 Accessories
 - How to store
 - Warranty registration
 - Nice to know



Congratulations on purchasing your magic bullet Kitchen Express™ that packs serious culinary powers in one little package. It's simpler than a traditional food processor, smaller than a blender, and way more fun than both. Since we want your experiences with the magic bullet Kitchen Express™ to be fantastic, please read this manual carefully before using the appliance for the first time and keep it for future reference. We're not saying it's magic, but we're also not *not* saying it...

important safeguards.

Warning! To avoid the risk of serious injury, carefully read all instructions before operating your magic bullet Kitchen Express™. When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following important information.

! Save these instructions! **● FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

general safety information.

- This appliance is **NOT** intended for use by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involve.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse the appliance, its motor base, cord or plug in water or any other liquid.
- Turn the appliance **OFF**, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

- Regularly inspect the power supply cord, plug, and motor base for any damage.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

caution: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied

through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

BLADES ARE SHARP! HANDLE CAREFULLY!

DO NOT BLEND HOT INGREDIENTS OR LIQUIDS!

Excessive pressure from heated ingredients can cause the vessel and base to separate and cause thermal injury. Only use room temperature or cooler ingredients.

- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not overfill the bowl, making sure to stay at or below the MAX line. Overfilling the bowl can cause damage to the bowl and can cause the ingredients to leak.
- To reduce risk of injury, never place a chopping blade or slice/shred disc on the base without first attaching the bowl properly in place.
- To prevent overheating and pressure build up, never allow the magic bullet Kitchen Express™ to run for more than one minute at a time. Ingredients can begin to heat up which will add pressure inside the cup or bowl that may cause it to separate from the motor base and cause personal injury or property damage.
- The use of attachments not recommended or sold by nutribullet® may cause fire, electric shock, or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use it for anything other than its intended use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter top.
- Do not let the power cord touch hot surfaces, such as a stove or let it become tangled or knotted.

Always make sure the bowl is securely locked in place (with lid on and locked) before the motor is turned on. Do not attempt to remove the bowl or lid while the unit is in operation.

- Make sure the unit is turned off after each use. Ensure its power is set to OFF, the motor has stopped, the blade or disc has completely stopped moving, and the unit is unplugged before disassembling.
- Turn the motor off and ensure that all moving parts have stopped before disassembling this appliance to remove food.
- Never store the cross blade in the motor base without a cup attached. The exposed blade can present a very dangerous hazard.
- Do not use this appliance if any parts appear to be damaged. If you have any questions or concerns, please contact customer service.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

feed chute.

- Do not overload or jam the feed chute with too much food.
- When using the food pusher, never use excessive force to push food down the feed chute.
- Wait until food naturally moves down the feed chute and into the bowl before adding more food.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or utensils. **Only use the food pusher provided.** Do not place hand or fingers into the feed chute. If food becomes lodged in the feed chute, use the food pusher provided or another piece of fruit or vegetable to push it down.

additional safeguards.

Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the unit for the first time.

- Prior to your first use, safely discard, out of reach of children, the protective cover on the power plug to eliminate a choking hazard.
- Do not put any non-food items in any of the appliance pieces, as doing so may damage the unit and or cause severe personal injury or property damage.
- Do **NOT** attempt to use a cup and blade assembly from another magic bullet with the Kitchen Express. **ONLY** use the cup and blade assembly that comes with your Kitchen Express unit.

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.
- Vibration can occur during normal operation.
- 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, below, and on all sides for circulation.

warning: This appliance is not intended to be an ice crusher. Attempting to crush ice may cause permanent damage to the cross blades or cause the unit to malfunction, resulting in personal injury or property damage.

Make sure you have removed any rind from fruit prior to adding to the bowl.

Do not use fruits that contain seeds or pits unless they have been completely removed.

warning: Do not leave the appliance unattended while in use.

Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation, blending, and away from moving blades or discs while processing food, to reduce the risk of severe injury to persons or property damage. A scraper may be used but must be used **BUT ONLY WHEN THE APPLIANCE IS OFF.**

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 Service Center.

Do not attempt to repair or service this appliance, contact Customer Service for assistance at service@nutribulletretail.com.

If any of the instructions or warnings are not understood please contact Customer Service for assistance.

! Save these instructions!

what's *included*.



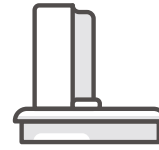
**250 WATT
MOTOR BASE**



**830 mL
WORK BOWL**



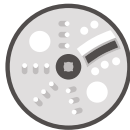
FOOD PUSHER



**BOWL LID
WITH FEED CHUTE**



CHOPPING BLADE



**REVERSIBLE SLICE/
SHRED DISC**



**STAINLESS STEEL
CROSS BLADE**

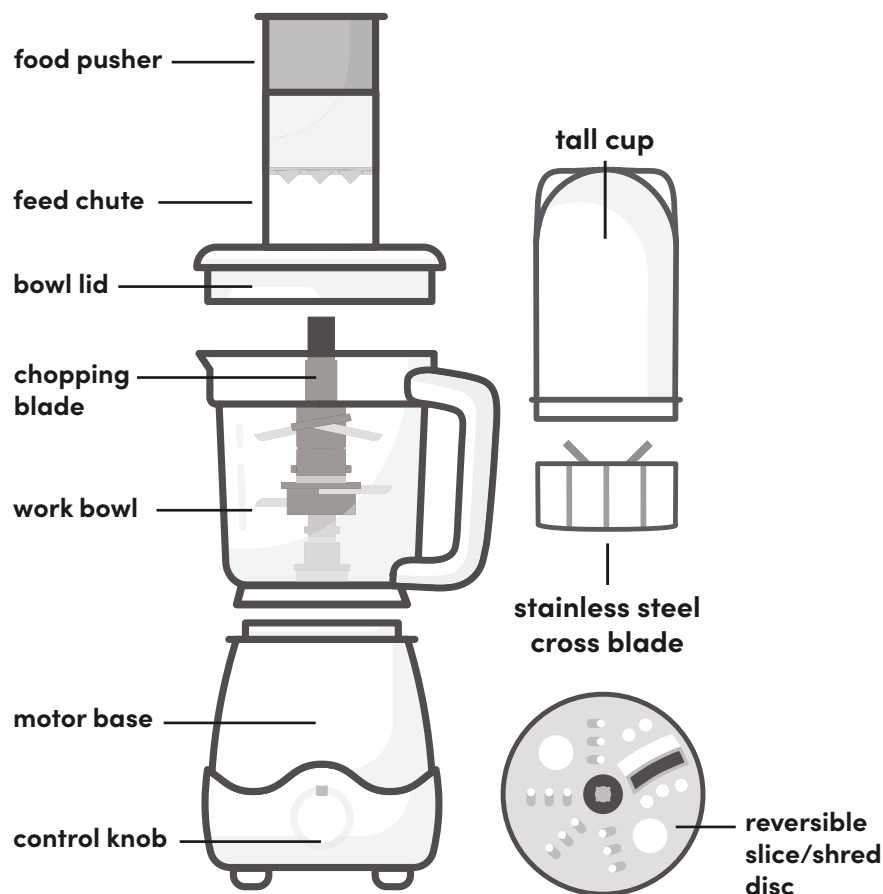


**470 mL
TALL CUP**



TO-GO LID

assembly guide.



using the food processor: *chopping blade.*



- 1 Place **Work Bowl** on a clean, dry, flat surface, like a counter top.



- 2 Carefully place the **Chopping Blade** onto the bowl shaft.



- 3 Add your food ingredients to the bowl. Remember to keep your hand and fingers out of the bowl and away from the **Chopping Blade**.



- 4 Place the **Bowl Lid** on top of the bowl and turn it clockwise to lock it into place. **NEVER** place hands, fingers, utensils, or any non-food items into the **Feed Chute**.

NOTE: The lid must be locked securely in place, or the motor will not run.



- 5 Place the **Work Bowl** on top of the motor base, and turn it clockwise to lock it in place.

NOTE: The bowl must be locked securely in place, or the motor will not run.



- 6 Turn the power control knob to **ON** or **PULSE** to activate the motor.



- 7 When you are finished, turn the knob to the **OFF** position.



- 8 Remove the bowl from the base by turning it counter-clockwise. Place bowl on clean, dry, flat surface.



warning: ALWAYS wait until the blade has stopped moving before removing the bowl.



- 9 Remove the lid by turning it counter-clockwise to unlock.



- 10 Carefully remove the chopping blade and set it aside. **Blade is sharp, handle with care.**



- 11 Pour your food ingredients from the bowl.



warning: Never unload or pour food from bowl without first removing the chopping blade.

using the food processor: *slice/shred disc.*



- 1 Place the work bowl on a clean, dry, flat surface, like a countertop.



- 2 Carefully place the blade disc onto the bowl shaft, with the desired side facing **UP**.



NOTE: Always use the two larger holes (finger holes) to handle the blade discs.



- 3 Place the bowl lid on top of the bowl and turn it clockwise to lock it into place. **NEVER** place hands, fingers, utensils, or any non-food items into the feed chute.

NOTE: The lid must be locked securely in place, or the motor will not run.



- 4 Place the work bowl on top of the motor base, and turn it clockwise to lock it in place.

NOTE: The bowl must be locked securely in place, or the motor will not run.



- 5 If needed, cut your food so it will fit in the feed chute. Then place food into the chute.



- 6 Turn the power control knob to the **ON** position.



- 7 Always use the food pusher to guide food through the feed chute. **NEVER** place hands, fingers, utensils, or any non-food items into the feed chute.



- 8 When you are finished, turn the knob to the **OFF** position.



- 9 Remove the bowl from the base by turning it counter-clockwise. Place bowl on clean, dry, flat surface.



warning: ALWAYS wait until the blade has stopped moving before removing the lid.



- 10 Remove the lid by turning it counter-clockwise to unlock.



- 11 Using finger holes, carefully remove the disc blade and set it aside. **Blade is sharp, handle with care.**



NOTE: Always use the two larger holes (finger holes) to handle the blade discs.



- 12 Pour your food ingredients from the bowl.



warning: Never unload or pour food from bowl without first removing the blade disc.

using the blender: *cup and cross blade.*



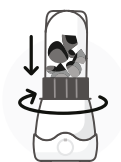
- 1 Place the motor base on a clean, dry, flat surface, like a counter top.



- 2 Add ingredients into the magic bullet cup (making sure you do **NOT** exceed the MAX line).



- 3 Twist on the cross blade assembly until the cup and the blade assembly are sealed tight.



- 4 Turn the sealed cup upside down and place onto the motor base, turning it clockwise to lock the cup onto base.



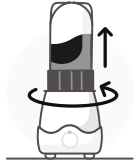
- 5 Turn the power control knob to **ON** or **PULSE** to activate the motor.



warning: Never blend hot or carbonated ingredients, which can pressurize the sealed cup. Always use cool or room temperature ingredients. Never operate for more than one minute. The friction from the rotating blade can heat and pressurize the vessel, causing possible separation and personal injury.



- 6 When you are finished, turn the knob to the **OFF** position.



- 7 Remove the sealed cup from the motor base by turning it counter-clockwise to unlock.

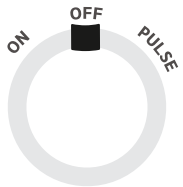


warning: ALWAYS wait until the blades have stopped moving before removing the cup from the base.



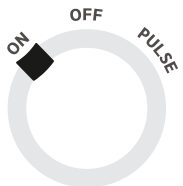
- 8 Turn the sealed cup right side up (blade assembly on top), and twist off the blade assembly. Pour and enjoy!

power settings.



OFF:

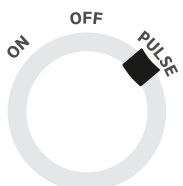
Power is **OFF**, the unit is not running.



ON:

Continuous blending or food processing action. The unit stays **ON** until you switch to **OFF**.

WARNING: Never leave the blender on for more than one minute!



PULSE:

Provides quick bursts of pulsing action for more control over the texture of your food or drink. You must hold the knob on **PULSE** to keep the unit on, otherwise the knob will automatically move to **OFF**.

care & maintenance.

Cleaning the magic bullet Kitchen Express™ is easy. All components, except for the motor base, are dishwasher-safe.

STEP 1: The most important thing — **ALWAYS POWER OFF THE UNIT and UNPLUG** the motor base from the power outlet when it is not in use. Do not attempt to handle the appliance until all parts have stopped moving!

STEP 2: To start the cleaning process, empty the bowl, making sure little to no food scraps remain. Disassemble all parts. Make sure the blending cup/cross blade and work bowl are not attached to the motor base.

STEP 3: Simply place any of the parts (except for the motor base) on the top rack of the dishwasher or hand wash with warm, soapy water and rinse. **NEVER** use the sanitize cycle as this may warp the cups or work bowl.



warning: Always be extremely careful when handling blades, as they are very sharp.



warning: To pick up and handle the blade discs, always use the two larger finger holes in each disc.

MOTOR BASE:

- To avoid risk of injury, **NEVER** attempt to clean the actuator system on the motor base while the magic bullet Kitchen Express™ is plugged in.
- Do not attempt to remove any pieces from the motor base.
- Use a sponge or damp cloth to wipe down the motor base until clean.

If necessary, you may use a small brush to scrub the actuator system area to ensure it is clean (dried food particles can prevent the tabs from working properly).



warning: Never submerge the motor base in water or any other liquid.

! important

- Signals that it's about time to buy a new blade: in case of a bad smell, 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 actuator system on the motor base).

accessories.

To order additional parts and accessories, please visit our website at **nutribullet.com**

how to store.

When not in use, store all pieces of the unit together in a safe place where they will not be damaged and won't cause harm.

are you happy with your magic bullet?



Share your recipes, posts, tips & tricks! Like & follow us at **nutribullet.com**

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

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.

- 12 Belangrijke waarschuwingen
- 15 Inhoud van de verpakking
Montage overzicht
- 16 Gebruik van de foodprocessor:
het hakmes
- 16 Gebruik van de foodprocessor:
de rasp-/snijschijf
Gebruik van de blender, beker
en messenblad
- 18 Bedieningspaneel
Reinigen & onderhoud
- 19 Accessoires
Opbergen
Registratie voor garantie
Leuk om te weten



Gefeliciteerd met de aankoop van de magic bullet Kitchen Express™, de culinaire krachtpatser in klein formaat. Hij is gemakkelijker dan een traditionele foodprocessor, kleiner dan een blender en ook nog eens leuker dan allebei. We willen graag dat je ervaringen geweldig zijn dus vragen we je om deze handleiding zorgvuldig door te lezen voor (elk) gebruik. We zeggen niet dat je hiermee kunt toveren, maar we zeggen ook niet dat je er *niet* mee kunt toveren!

belangrijke waarschuwingen.

Let op! Lees voordat je de magic bullet Kitchen Express™ gebruikt 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 voorschriften goed! UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

algemene veiligheidsinformatie.

- De magic bullet Kitchen Express™ is NIET bedoeld voor gebruik door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Vóór het eerste gebruik moeten alle verpakkingsmaterialen veilig worden verwijderd en buiten bereik van kinderen worden afgevoerd om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's ervan.
- Dompel de basisunit, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen, anders kunnen brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel optreden.
- Schakel het apparaat **UIT** en haal de stekker uit het stopcontact als je het niet gebruikt, voordat je het demonteert en voordat je het schoonmaakt. Pak hiervoor de stekker en trek hem uit het stopcontact. Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.

RAAK BEWEGENDE DELEN NIET AAN.

- Controleer het snoer, de stekker en het apparaat zelf regelmatig op eventuele gebreken.

- Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd of als het apparaat niet goed werkt, gevallen is of op andere wijze is beschadigd.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet het onderdeel worden vervangen door www.nutribulletoutlet.nl of een vergelijkbaar erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.

let op: Om gevaar als gevolg van een onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op externe schakelapparatuur, zoals een timer, of op een elektrisch circuit dat periodiek wordt in- en uitgeschakeld.

MESSEN ZIJN SCHERP! WEES ER VOORZICHTIG MEE!

BLEND GEÉEN WARME VLOEISTOFFEN OF INGREDIËNTEN!

Het gebruik van hete ingrediënten leiden tot overdruk als gevolg waarvan de beker van de basisunit kan losraken, wat brandwonden of ander letsel kan veroorzaken.

- Gebruik uitsluitend ingrediënten op kamertemperatuur of kouder. Komen de ingrediënten uit een pan of oven? Laat ze dan eerst afkoelen!
- De dekselvergrendeling niet forceren.
- Vul de kom of een beker maximaal tot aan het streepje met de aanduiding MAX of minder. Een te volle kom of beker kan beschadigd raken en tot lekkage leiden.
- Zet de kom altijd stevig vast op de basisunit voordat je het hakmes of de rasp-/snijschijf plaatst. Zo verklein je de kans op letsel.
- Voorkom oververhitting en drukopbouw: de magic bullet Kitchen Express mag nooit langer dan één minuut aaneengesloten draaien. Blend je langer dan 1 minuut dan worden de ingrediënten warm en ontstaat

er druk in de beker/kom waardoor deze van de basisunit kan losschieten en persoonlijk letsel of schade aan zaken kan veroorzaken.

- Het gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door nutribullet® kan leiden tot brand, elektrische schok of persoonlijk letsel.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere zaken dan het doel waarvoor het is bestemd.
- 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.

Vóór inschakeling van de Kitchen

Express moet de kom stevig op zijn plek zitten en het deksel moet goed gesloten zijn. Probeer de kom of het deksel niet te verwijderen terwijl het apparaat in gebruik is.

- Schakel het apparaat na elk gebruik uit. Voordat je het apparaat demonteert, moet het uitgeschakeld zijn, moet de motor stilstaan, mag het mes of de schijf niet meer draaien en moet de stekker uit het stopcontact zijn gehaald.
- Schakel de motor uit en wacht tot alle bewegende delen stilstaan voordat je de mengkom of beker wegneemt om bijvoorbeeld etensresten te verwijderen.
- Laat het messenblad nooit zonder een beker op de basisunit zitten. Onbeschermde messen kunnen uiterst gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat niet als onderdelen beschadigd zijn. Heb je hier vragen over, neem dan contact op met de klantenservice.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires verwisselt of met je vingers in de buurt komt van bewegende onderdelen.

invoerschacht.

- Stop de invoerschacht niet te vol. De ingrediënten moeten geleidelijk worden toegevoegd, zodat de foodprocessor

het kan bijhouden.

- Gebruik geen overmatige kracht om de groente of fruit met de stamper in de invoerschacht te duwen.
- Wacht totdat de ingrediënten naar de mengkom zijn gezakt voordat je nieuwe ingrediënten via de invoerschacht toevoegt.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde stamper om groente en fruit in de invoerschacht te duwen. Gebruik hiervoor nooit je vingers, keukengerei of andere materialen.
- Blijft een ingrediënt in de invoerschacht steken, gebruik dan ook uitsluitend de stamper om het door de invoerschacht te duwen.

aanvullende waarschuwingen.

Verwijder verpakkingsmateriaal en reclamelabels en gooi ze op een veilige manier weg voordat je de magic bullet Kitchen Express™ voor de eerste keer gebruikt.

- Doe geen niet-eetbare zaken in de mengkom en bekertjes; deze zouden het apparaat beschadigen en persoonlijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.
- Bekertjes en messen van andere magic bullet-apparaten kunnen NIET worden gebruikt in de Kitchen Express! Gebruik uitsluitend de kom, bekertjes en messen die bij de Kitchen Express horen.

De magic bullet Kitchen Express™ 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.
- Tijdens normaal gebruik kunnen er trillingen optreden.
- Als je onder, rondom of op het apparaat morst, maak dat dan eerst schoon en droog voordat je verder gaat.
- Tijdens het gebruik van het apparaat moet er onder, boven en rondom de

Kitchen Express voldoende ruimte zijn voor luchtcirculatie.

let op: Dit apparaat is níet bedoeld voor het malen van ijsblokjes. Als je probeert ijsblokjes te malen, kan dat het messenblad onherstelbaar beschadigen of storingen aan het apparaat veroorzaken met mogelijk persoonlijk letsel of schade aan eigendommen tot gevolg.

Verwijder voor gebruik de eventuele schil van fruit.

Gebruik geen fruit dat pitten of zaden bevat, tenzij je de pitten en zaden vantevoren compleet verwijdt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het ingeschakeld is.

Houd handen, vingers, haar en kleding, maar ook spatels en ander keukengerei uit de buurt van het apparaat als het is ingeschakeld om het risico op ernstig letsel aan personen en zaken te vermijden. Je mag een schraper gebruiken maar alléén als het apparaat uitgeschakeld is.

Houd de magic bullet Kitchen Express™ schoon. Raadpleeg voor meer informatie het onderdeel Reinigen en onderhoud voor tips en instructies.

Met uitzondering van schoonmaken mag onderhoud alleen worden uitgevoerd door een erkende servicedienst als bijvoorbeeld de nutribullet Outlet: service@nutribulletretail.com.

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren en neem contact op met de klantenservice als instructies of waarschuwingen niet duidelijk zijn: info@nutribulletretail.com.

**! Bewaar deze
• instructies!**

inhoud van de verpakking.



**250 WATT
BASISUNIT**



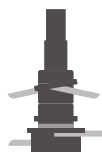
**830 mL
MENGKOM**



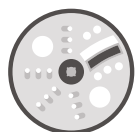
STAMPER



**DEKSEL VAN DE KOM
MET INVOERSCHACHT**



HAKMES



RASP-/SNIJSCHIJF



**ROESTVRIJSTALEN
MESSENBLAD**

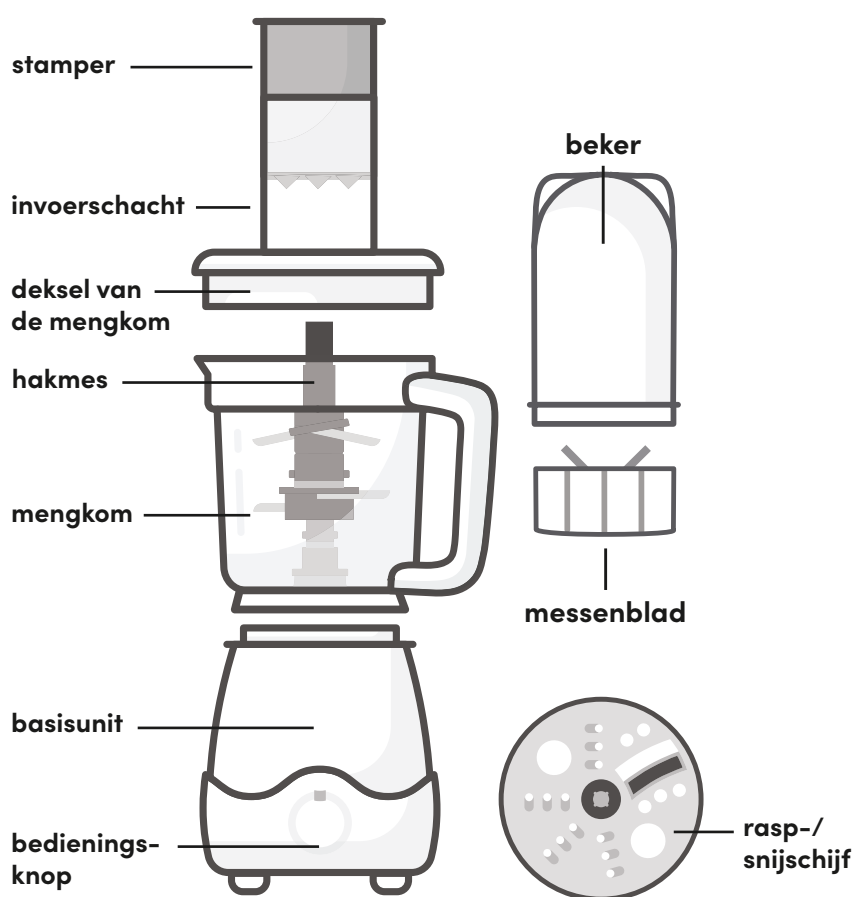


**470 mL
BEKER**



**TO-GO
DEKSEL**

montage overzicht.



gebruik van de foodprocessor: *hakmes*.



- 1 Zet de mengkom op een schone, droge en vlakke ondergrond, zoals een aanrechtblad.



- 2 Plaats het hakmes voorzichtig op de aandrijfas van de mengkom.



- 3 Doe de ingrediënten in de kom. Blijf met je handen en je vingers uit de kom en uit de buurt van het hakmes.



- 4 Doe het deksel op de kom en draai het met de klok mee vast. Steek je handen, vingers, keukengerei en andere niet-eetbare zaken **NOOIT** in de invoerschacht.

LET OP: Het deksel moet stevig vastzitten, anders draait de motor niet.



- 5 Plaats de mengkom op de basisunit en draai hem met de klok mee vast.

LET OP: De kom moet stevig vastzitten, anders draait de motor niet.



- 6 Zet de bedieningsknop op **ON** of **PULSE** om de motor in te schakelen.



- 7 Als je klaar bent, draai je de bedieningsknop naar de stand **OFF**.



- 8 Verwijder de kom van de basisunit door hem er tegen de klok in af te draaien. Zet de kom op een schone, droge en vlakke ondergrond.



waarschuwing: Wacht **ALTIJD** totdat het mes niet meer draait voordat je de mengkom van de basisunit haalt.



- 9 Verwijder het deksel van de mengkom door het er tegen de klok in af te draaien.



- 10 Haal het hakmes voorzichtig uit de kom en leg het weg.
Let op: de messen zijn scherp.



- 11 Giet de inhoud uit de mengkom.



waarschuwing: Verwijder altijd eerst het hakmes voordat je de kom leegmaakt.

gebruik van de foodprocessor: *rasp-/snijschijf*.



- 1 Zet de mengkom op een schone, droge en vlakke ondergrond, zoals een aanrechtblad.



- 2 Plaats de snijschijf voorzichtig op de aandrijfas van de kom, met de gewenste kant **NAAR BOVEN**.



LET OP: Gebruik altijd de twee grote openingen (vingergaten) om de snijschijven vast te pakken.



- 3 Doe het deksel op de kom en draai het met de klok mee vast. Steek je handen, vingers, keukengerei en andere niet-eetbare zaken **NOOIT** in de invoerschacht.

LET OP: Het deksel moet stevig vastzitten, anders draait de motor niet.



- 4 Plaats de mengkom op de basisunit en draai hem met de klok mee vast.

LET OP: De mengkom moet stevig vastzitten, anders draait de motor niet.



- 5 Doe de ingrediënten in de invoerschacht. Snijd ze indien nodig eerst kleiner zodat ze goed door de invoerschacht passen.



- 6 Draai de bedieningsknop naar de stand **ON**.



- 7 Gebruik altijd de stamper om ingrediënten in de invoerschacht te duwen. Steek **NOOIT** je handen, vingers, keukengerei en andere niet-eetbare zaken in de invoerschacht.



- 8 Als je klaar bent, draai je de bedieningsknop naar de stand **OFF**.



- 9 Verwijder de kom van de basisunit door hem er tegen de klok in af te draaien. Zet de kom op een schone, droge en vlakke ondergrond.



waarschuwing: Wacht **ALTIJD** totdat het mes niet meer draait voordat je het deksel van de mengkom haalt.



- 10 Verwijder het deksel van de kom door het er tegen de klok in af te draaien.



- 11 Pak de snijschijf voorzichtig beet door de vingergaten, haal hem uit de kom en leg veilig weg. **Let op: de messen zijn scherp.**



LET OP: Gebruik altijd de twee grote openingen (vingergaten) om de snijschijven vast te pakken.



- 12 Giet de inhoud uit de kom.



waarschuwing: Verwijder altijd eerst de snijschijf voordat je de kom leegmaakt.

gebruik van de blender: *beker en messenblad.*



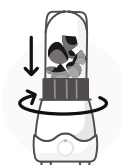
- 1 Zet de basisunit op een schone, droge en vlakke ondergrond, zoals een aanrechtblad.



- 2 Doe ingrediënten in de beker van de magic bullet; vul tot maximaal het streepje met de aanduiding **MAX**.



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



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

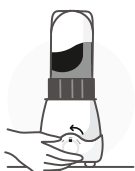
LET OP: De beker moet goed bevestigd zijn, anders draait de motor niet.



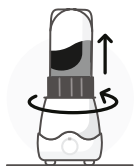
- 5 Zet de bedieningsknop op **ON** of **PULSE** om de motor in te schakelen.



waarschuwing: Blend nooit hete of koolzuurhoudende ingrediënten, omdat de afgesloten beker hierdoor onder druk kan komen te staan. Gebruik altijd ingrediënten op kamertemperatuur of kouder. Laat het apparaat nooit langer dan een minuut aaneengesloten draaien. Door de wrijving van het draaiende mes kan de beker verhit raken en onder druk komen te staan, waardoor de beker los kan raken en persoonlijk letsel of schade aan zaken kan veroorzaken.



- 6 Als je klaar bent, draai je de bedieningsknop naar de stand **OFF**.



- 7 Verwijder de beker van de basisunit door hem er tegen de klok in af te draaien.

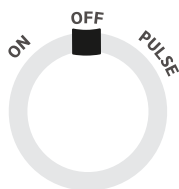


waarschuwing: Wacht **ALTIJD** totdat de messen niet meer draaien voordat je de beker van de basisunit afhaalt.

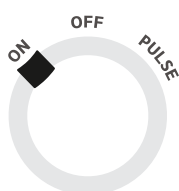


- 8 Keer de afgesloten beker om, zodat het messenblad zich weer aan de bovenkant bevindt. Draai het messenblad van de beker, schenk uit en geniet!

bedieningspaneel.

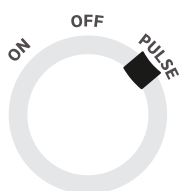


OFF:
het apparaat is uitgeschakeld.



ON:
Onafgebroken blender- of foodprocessor-functie. Het apparaat blijft ingeschakeld totdat je de schakelaar in de stand **OFF** zet.

WAARSCHUWING: Laat de blender nooit langer dan één minuut aaneengesloten draaien!



PULSE:
Deze stand maakt pulserende bewegingen waarmee je zelf de structuur bepaalt. Over het algemeen geldt: hoe korter je pulseert hoe grover de structuur van de ingrediënten. Met langer pulseren creëer je een fijnere of gladde structuur.

Houd de knop in de stand **PULSE** zodat het apparaat blijft draaien, anders schakelt het automatisch naar de stand **OFF**.

reinigen & onderhoud.

Het schoonmaken van de magic bullet Kitchen Express en zijn accessoires is heel makkelijk. Alle onderdelen en accessoires, behalve de basisunit, zijn geschikt voor in de vaatwasser!

STAP 1: Het allerbelangrijkst — **SCHAKEL HET APPARAAT ALTIJD UIT en HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT** als je het apparaat niet gebruikt of gaat schoonmaken.

STAP 2: Verwijder alle losse onderdelen, zoals de blendbeker, het messenblad en de mengkom. Maak de mengkom leeg voordat je hem gaat schoonmaken. Laat weinig tot geen etensresten achter.

STAP 3: Plaats de onderdelen (met uitzondering van de basisunit) in het bovenste rek van de vaatwasser of was ze af in een handwarm sopje en spoel af met water. Gebruik **NOOIT** het hete reinigingsprogramma van de vaatwasser, omdat de bekertjes of de mengkom hierdoor kunnen kromtrekken.



waarschuwing: Het messenblad en de snijmes zijn scherp. Let altijd goed op als je ze beetpakt. **TIP:** Gebruik altijd de twee grote vingeropeningen om de snijmes vast te pakken.

BASISUNIT:

- Om de kans op letsel te verkleinen mag het aandrijfsysteem van de basisunit **NOOIT** worden schoongemaakt als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer de basisunit niet te demonteren, laat dat over aan een specialist als de nutribullet Outlet.
- Houd de basisunit schoon met een vochtige doek.

Indien nodig kun je het gedeelte rond het aandrijfsysteem schoonmaken met een borsteltje. Door vastgekoekte etensresten kan het apparaat minder goed functioneren of zelfs vastlopen. Raadpleeg in dat geval de klantenservice of de nutribullet Outlet via info@nutribulletoutlet.nl.



waarschuwing: Dompel de basisunit nooit onder in water of een andere vloeistof.

! belangrijk

- Bij normaal gebruik slijten de messen. Wij adviseren het messenblad elk half jaar te vervangen en bij stank, lekkage van vloeistof, harder geluid tijdens het blenden, een branderige lucht (dit kan ook nieuwigheid zijn na aanschaf!) of als de machine niet meer functioneert, wat ook het gevolg kan zijn van de hierboven omschreven blokkade van het aandrijfsysteem door aangekoekte ingrediënten of vuil.

accessoires.

Ga voor het bestellen van vervangende onderdelen en/of accessoires naar **nutribullet.com**

opbergen.

Als je het apparaat niet gebruikt, berg de basisunit dan samen met alle onderdelen stofvrij op. Dan kan het niet beschadigen en geen schade veroorzaken.

Ben je tevreden over je magic bullet?



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

- 21** **Précautions importantes**
- 24** **Contenu**
 - Assemblage de l'appareil**
- 25** **Utiliser l'appareil : lame de découpe**
 - Utilisation de l'appareil :**
 - disque de découpe / effilochage**
- 26** **Utilisation de l'appareil :**
- gobelet et lame d'extraction**
- 27** **Bouton de contrôle**
 - Instructions d'entretien**
- 28** **Accessoires**
 - Instructions de rangement**
 - Enregistrement de garantie**
 - Ce qui serait bien à savoir**



Nous vous remercions d'avoir acheté le magic bullet Kitchen Express™. Et félicitations ! Avec cet mini mixeur et blender tout-en-un, vous reprenez le contrôle de la préparation de vos repas, concoctez un en-cas frais ou mixez un smoothie rapide. Peu importe votre choix, vous allez vous régaler. Pour que votre expérience soit formidable, lisez ces instructions attentivement chaque fois. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre magic bullet Kitchen Express™ !

précautions *importantes*.

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

Conservez ces instructions

● RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

précautions générales de sécurité.

- Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.
- Tenez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Avant votre première utilisation, jetez en toute sécurité, hors de portée des enfants, toute l'emballage de protection pour éliminer les risques de suffocation.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites du mode d'emploi de l'appareil par une personne responsable et si elles ont compris les dangers encourus.
- Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger l'appareil, la base motorisée, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Réglez l'appareil sur OFF, puis débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de l'assembler ou de le désassembler et avant le nettoyage. Pour le débrancher, munissez-vous de l'adaptateur secteur et tirez-le hors de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES.

- 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 est endommagé, il doit être remplacé par notre agent de service www.nutribulletoutlet.nl ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

attention : Afin d'éviter les dangers liés à une reconfiguration accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être branché à un dispositif de commutation externe comme un minuteur ou à un circuit qui est allumé ou éteint fréquemment.

LES LAMES SONT TRANCHANTES ! À MANIPULER AVEC PRÉCAUTION !

NE PAS MIXER DES INGRÉDIENTS CHAUDS !

La pression excessive des ingrédients chauds peut causer la séparation de la base et du récipient et des blessures thermiques. Utilisez uniquement des ingrédients froids ou à température ambiante.

- Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Ne remplissez pas trop le récipient et assurez-vous de rester sur ou en-dessous de la ligne MAX. Remplir le récipient en excès peut l'endommager et causer des fuites.
- Pour réduire les risques de blessure, ne placez jamais la lame ou les disques sur la base sans d'abord fixer correctement le récipient.
- Pour empêcher la surchauffe et l'accumulation de surchauffe, ne laissez jamais le magic bullet Kitchen Express fonctionner plus d'une minute à la fois. Les ingrédients peuvent commencer à chauffer, ce qui ajoutera de la pression à l'intérieur du récipient et pourrait causer une séparation de la base motorisée, ainsi que des blessures et des dommages.

- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par Nutribullet® peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles prévues.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme une cuisinière. Ne le laissez pas s'emmêler.

Assurez-vous toujours que le récipient est bien installé (avec le couvercle verrouillé) avant d'allumer le moteur. Ne tentez pas de retirer le récipient ou le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint après chaque utilisation. Avant de désassembler l'appareil, veillez que le bouton marche / arrêt est placé sur OFF, que le moteur s'est arrêté, que la lame ou le disque a complètement arrêté de fonctionner, et que l'appareil est débranché.
- Éteignez le moteur et assurez-vous que toutes les pièces mobiles sont arrêtées avant de désassembler l'appareil pour retirer l'excédent d'aliments.
- Ne rangez jamais la lame d'extraction de la base motorisée sans récipient attaché. Les lames exposées peuvent présenter un grand danger.
- N'utilisez pas cet appareil si l'une de ses pièces semble être endommagée. Si vous avez des questions ou des inquiétudes, veuillez contacter le service clients.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces qui peuvent être en mouvement.

glissière.

- Ne surchargez pas la glissière avec un excès d'aliments.
- Ne faites pas preuve de force ou de vitesse excessive lorsque vous faites passer des ingrédients à l'aide du poussoir,

- Ne poussez pas les aliments dans la glissière à l'aide de vos doigts ou d'ustensiles. Utilisez toujours le poussoir à aliments inclus. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans la glissière quand celle-ci est attachée à l'appareil.
- Si des aliments sont bloqués dans la glissière, utilisez le poussoir fourni ou bien un autre morceau de fruit ou de légume pour les débloquer.
- Attendez que les aliments tombent naturellement de la glissière dans le récipient avant d'en ajouter d'autres.

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.

- Placez uniquement des aliments dans les pièces de l'appareil, car y placer d'autres éléments peut endommager l'appareil et/ou causer des blessures personnelles ou des dommages matériels.
- Ne tentez PAS d'utiliser le récipient, les gobelets et la lame d'un autre appareil Magic Bullet avec le Kitchen Express. Utilisez uniquement le récipient, le gobelet et la lame fournis avec votre appareil Kitchen Express.

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, uniforme, propre et sèche.
- Une utilisation normale peut générer des vibrations.
- Nettoyez et séchez toute fuite importante sur la surface se trouvant sous ou autour de l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
- Lors de son fonctionnement, offrez à l'appareil un espace libre adéquat au-dessus, en-dessous et sur tous les côtés pour une meilleure circulation d'air.

avertissement ! Cet appareil n'est pas conçu pour piler de la glace. Tenter de piler la glace peut causer des dommages permanents aux lames en croix ou un mauvais fonctionnement de l'appareil, ce qui pourrait provoquer des blessures personnelles ou des dommages matériels.

Assurez-vous que vous avez pelé les fruits avant de les ajouter au bol.

Retirez les graines ou les noyaux des fruits le cas échéant.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Tenez vos mains, les doigts, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles en-dehors du récipient durant son fonctionnement et hors de portée des pièces mobiles durant vos préparations afin de réduire les risques de blessure grave ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule **MAIS UNIQUEMENT QUAND L'APPAREIL EST ÉTEINT.**

Gardez cet appareil propre. Consultez la section Entretien et nettoyage pour y trouver les meilleures pratiques.

Tout autre acte d'entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un électricien autorisé ou le nutribullet Outlet, service@nutribulletretail.com.

**Ne tentez pas de réparer l'appareil,
OU si vous ne comprenez pas l'un des
avertissements ou instructions, veuillez
contacter le Service clients :
info@nutribulletretail.com.**

**! Conservez ces
instructions !**

contenu.



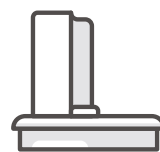
250 WATT
BASE MOTORISÉE



RÉCIPIENT
830 mL



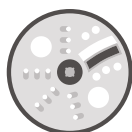
POUSOIR



COUVERCLE DU
RÉCIPIENT AVEC
GLISSIÈRE



LAME DE DÉCOUPE



DISQUE RÉVERSIBLE
DE DÉCOUPE /
EFFILOCHAGE



LAME
D'EXTRACTION EN
ACIER INOXYDABLE

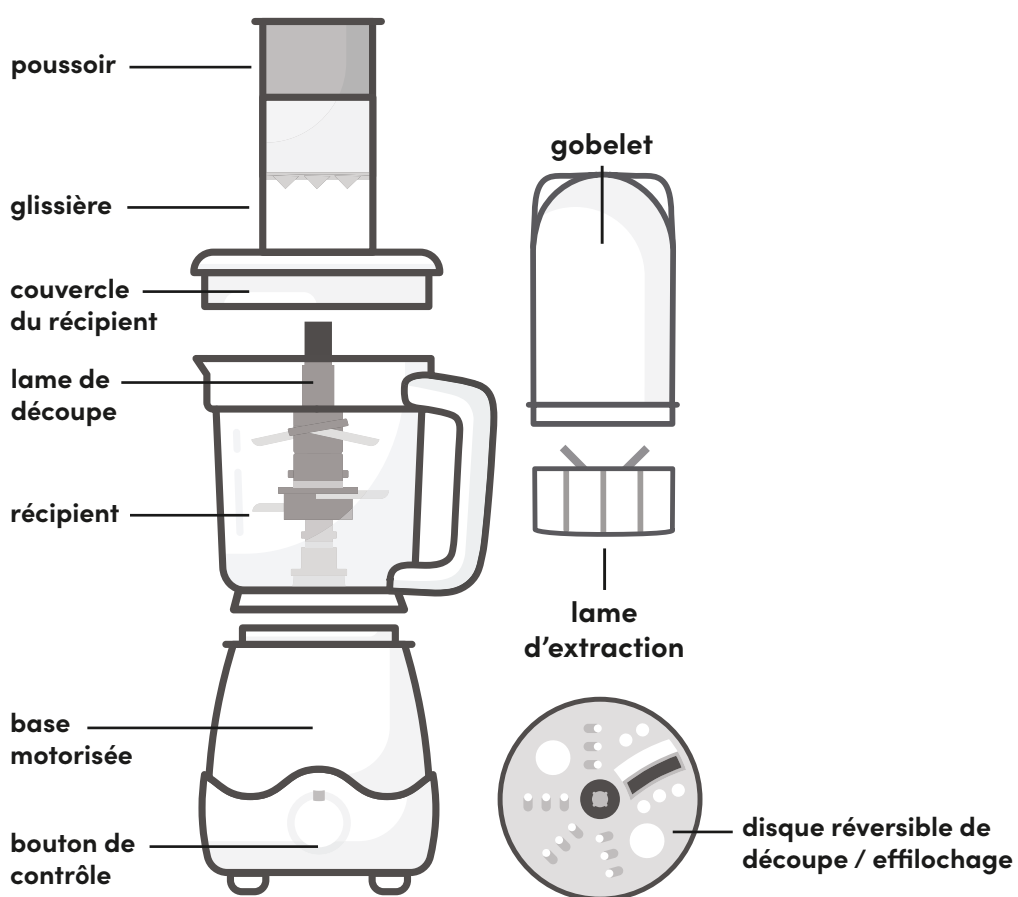


GOBELET DE
470 mL



COUVERCLE À
EMPORTER

assemblage de l'appareil.



utiliser l'appareil : *lame de découpe.*



- 1 Placez le récipient sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail.



- 2 Placez la lame de découpe sur la tige du bol en prenant vos précautions.



- 3 Ajoutez vos ingrédients dans le bol. N'oubliez pas de garder vos mains et doigts en-dehors du récipient et hors de portée de la lame de découpe.



- 4 Placez le couvercle sur le récipient et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller. Ne placez **JAMAIS** les mains, doigts, ustensiles et éléments non alimentaires dans la glissière.

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



- 5 Placez le récipient sur la base motorisée et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller.

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



- 6 Tournez le bouton de contrôle sur **ON** ou **PULSE** pour activer le moteur.



- 7 Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton en position **OFF**.



- 8 Retirez le récipient de la base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Placez le récipient sur une surface propre, sèche et plane.



avertissement : Attendez **TOUJOURS** que la lame ne soit plus en mouvement avant de retirer le récipient.



- 9 Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 10 Retirez la lame de découpe avec précaution et mettez-la de côté. **La lame est aiguisée, manipulez-la avec soin.**



- 11 Videz le récipient.



avertissement : Retirez d'abord la lame de découpe avant de vider le récipient ou de déverser les aliments.

utilisation de l'appareil : *disque de découpe / effilochage.*



- 1 Placez le récipient sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail.



- 2 Placez la lame en disque avec soin sur la tige du bol, avec la face souhaitée **VERS LE HAUT**.



REMARQUE : Utilisez toujours les deux plus gros trous (dédiés aux doigts) pour manipuler le disque.



- 3 Placez le couvercle sur le récipient et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller. Ne placez **JAMAIS** les mains, doigts, ustensiles et éléments non alimentaires dans la glissière.

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



- 4 Placez le récipient sur la base motorisée et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller.

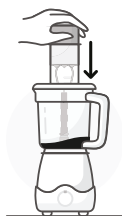
REMARQUE : Le moteur ne fonctionnera pas si récipient n'est pas bien installé.



- 5 Si nécessaire, coupez vos aliments pour qu'ils rentrent dans la glissière. Placez-les ensuite dans la glissière.



- 6 Placez le bouton de contrôle en position **ON**.



- 7 Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la glissière. Ne placez **JAMAIS** les mains, doigts, ustensiles et éléments non alimentaires dans la glissière.



- 8 Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton en position **OFF**.



- 9 Retirez le récipient de la base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Placez le récipient sur une surface propre, sèche et plane.



avertissement : Attendez **TOUJOURS** que la lame ne soit plus en mouvement avant de retirer le couvercle.



- 10 Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 11 À l'aide des trous dédiés aux doigts, retirez la lame en disque avec soin et mettez-la de côté. **La lame est aiguisée, manipulez-la avec soin.**



REMARQUE : Utilisez toujours les deux plus gros trous (dédiés aux doigts) pour manipuler le disque.



- 12 Videz le récipient.



avertissement : Retirez d'abord la lame en disque avant de vider le récipient ou de déverser les aliments.

utilisation de l'appareil : *gobelet et lame d'extraction.*



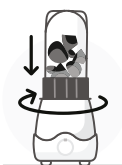
- 1 Placez la base motorisée sur une surface propre, sèche et plane, comme un plan de travail.



- 2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet de magic bullet (en vous assurant de ne PAS dépasser la ligne MAX).



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



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



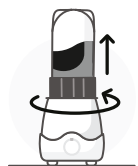
- 5 Tournez le bouton de contrôle sur **ON** ou **PULSE** pour activer le moteur.



avertissement : Ne mixez jamais des ingrédients chauds ou gazeux car ils peuvent pressuriser le récipient hermétique. Utilisez toujours des ingrédients froids ou à température ambiante. Ne jamais faire fonctionner pendant plus d'une minute. La friction causée par la lame de rotation peut chauffer et pressuriser le récipient, ce qui peut provoquer une séparation et des blessures.



- 6 Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton en position **OFF**.



- 7 Retirez le récipient hermétique de la base motorisée en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller.

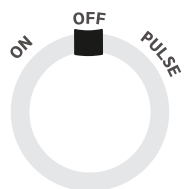


avertissement : Attendez **TOUJOURS** que la lame ne soit plus en mouvement avant de retirer le récipient de la base.

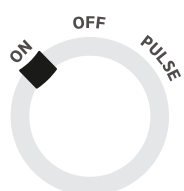


- 8 Retournez le récipient hermétique (et la lame sur le dessus) et dévissez la base de la lame. Versez et dégustez !

bouton de *contrôle*.

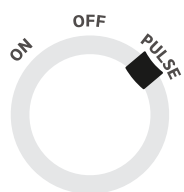


OFF:
L'appareil est à l'arrêt.



ON:
Mixage continu des aliments. L'appareil reste sur **ON** jusqu'à ce que vous le régliez sur **OFF**.

AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais le blender fonctionner pendant plus d'une minute !



PULSE:
Offre des pulsions rapides et puissantes pour un meilleur contrôle de la texture de vos aliments ou de vos boissons. Vous devez maintenir le bouton en position **PULSE** pour que l'appareil reste allumé, ou le bouton bougera automatiquement en position **OFF**.

Instructions d'entretien.

Vous pouvez nettoyer facilement le magic bullet Kitchen Express™. Tous les composants à l'exception de la base motorisée sont compatibles lave-vaisselle.

ÉTAPE 1: Le plus important — **ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL et DÉBRANCHEZ** la base motorisée de sa source d'alimentation. Ne tentez pas de manipuler l'appareil avant que toutes ses pièces n'arrêtent de bouger.

ÉTAPE 2: Désassemblez toutes les pièces. Assurez-vous que les récipients et la lame ne sont pas fixés à la base motorisée. Pour lancer le processus de nettoyage, videz le récipient en vous assurant qu'il ne présente aucun reste alimentaire.

ÉTAPE 3: Il vous suffit de placer toutes les pièces (à l'exception de la base motorisée) sur le plateau supérieur du lave-vaisselle ou de les laver à la main à l'eau chaude savonneuse et de rincer. N'utilisez **JAMAIS** le cycle de désinfection de votre lave-vaisselle car il peut déformer les gobelets ou le récipient.



avertissement : Prenez toutes vos précautions lorsque vous manipulez les lames car elles sont très aiguisées.

conseils : Pour ramasser et manipuler les lames en disque, utilisez toujours les deux trous pour les doigts.

BASE MOTORISÉE :

- Pour éviter les risques de blessure, ne tentez **JAMAIS** de nettoyer le système actionneur sur la base motorisée lorsque le magic bullet Kitchen Express™ est branché.
- Ne tentez pas de retirer les pièces de la base motorisée.
- Nettoyez la base motorisée à l'aide d'un chiffon propre et humide.



avertissement : N'immergez jamais la base motorisée dans l'eau ou tout autre liquide.

important

- Indique qu'il est temps d'acheter une nouvelle lame: en cas de mauvaise odeur, 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 système d'activation.

accessoires.

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, veuillez visitez notre site Web : nutribullet.com.

instructions de rangement.

Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez l'appareil avec toutes ses pièces dans un lieu sûr où ils ne seront pas endommagés et ne provoqueront pas de blessures.

Êtes-vous satisfait de votre nutribullet?



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

service?

Nous recommandons notre centre de service pour un service de nettoyage ou d'entretien annuel (ou semestriel): nutribullet.com, email info@nutribulletretail.com. Pour une petite quantité, ils transforment votre magic bullet Kitchen Express™ en tant que neuf et vous le renvoient aussi !

Les illustrations peuvent différer du produit. Nous visons à constamment améliorer nos produits, c'est pourquoi les spécifications contenues dans ce guide sont sujettes à des changements sans avis préalable.

magic bullet.

kitchen express®

**Technical specifications:**

Voltage: 220-240V

Frequency: 50-60Hz

Protection Class: II

Manufactured for:

Capital Brands Distribution, LLC

Los Angeles, CA 90024, U.S.A.

Made in China

V2026-03

Imported and distributed by:

OmniChannelGroup Retail BV

Eemnesserweg 11-10 1251 NA

Laren, the Netherlands

info@nutribulletretail.com |

www.nutribullet.com

Questions? info@nutribulletretail.com

Service? service@nutribulletretail.com

from the makers of:

nutribullet®



@nutribullet.nl

@nutribullet.be

@nutribullet.benelux

Ga naar onze website voor recepten!

Visitez nos site web pour des recettes.

Please visit our website for recipes,
FAQ's and other information.

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

