

# magic bullet.®



**quick**  
**guide.**



Heerlijk eten,  
makkelijk gemaakt.



Lækker mad,  
gjort enkelt.



La bonne cuisine  
rendue facile.



Utsökt mat,  
gjort enkelt.



Delicious food,  
made simple.

# 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®: 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!



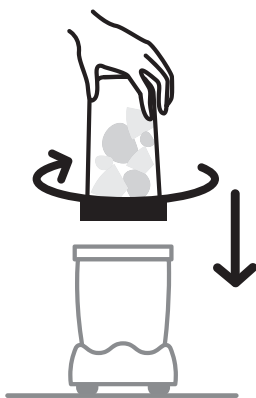
## 1 vul

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 rechtsonder 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:

### pulseer techniek:

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.



## shake- en tik technieken:

De shake-technieken zijn handig wanneer je met ingrediënten 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.



### 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 [nutribullet.nl](http://nutribullet.nl) / [nutribullet.be](http://nutribullet.be)

### 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.

### let op

- ✓ 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 afdichting.

- ✓ 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 magic bullet® optimaal te functioneren.**



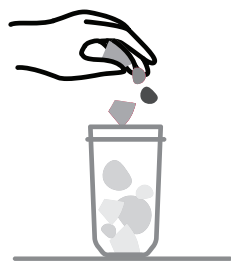
**koop** je messenbladen en accessoires op [www.nutribullet.nl](http://www.nutribullet.nl) [www.nutribullet.be](http://www.nutribullet.be)

### 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: verkleefing 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®. 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 !



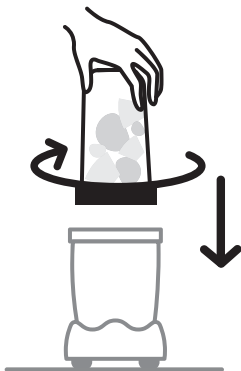
## 1 ajouter

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 techniques par secousses :

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 :

### utilisez la style cocktail

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

### utilisez la technique par shake-impulsion

à secousses pour hacher grossièrement les ingrédients et faire des sauces, du gazpacho et



### 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.nutribullet.be](http://www.nutribullet.be)

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.

### utilisez la technique par frappes

pour les ingrédients plus durs et qui s'accrochent aux parois du gobelet. 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.**



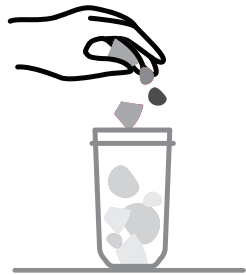
**achetez** vos couteaux et accessoires à [www.nutribullet.be](http://www.nutribullet.be)

### 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 magic bullet®. This compact little machine 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!



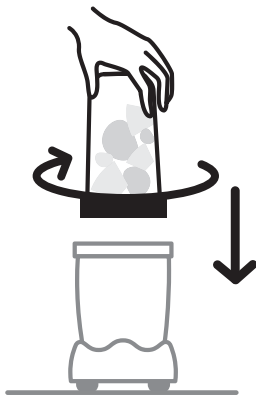
## 1 add

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).

**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)**

# grattis.

Många köksapparater lovar att göra ditt liv enklare, men med tanke på deras storlek, svårigheten att rengöra dem och avsaknaden av flexibilitet, så för dessa ofta med sig mer arbete för dig! Det är här magic bullet® kommer in i bilden. Den är liten, mångsidig och enkel att rengöra – och bäst av allt, den utför sina konster så snabbt att det är som att ha en personlig trollkarl på köksbänken! Njut tillsammans med din magic bullet®!



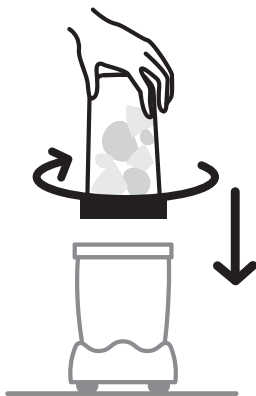
## 1 lägg

ingredienser i koppen, upp till maxlinjen eller mindre.



## 2 skruva

fast knivbladet i bågaren, vrid försiktigt och var noga med att den sitter fast.



## 3 anslut

motorbasen till ett vägguttag. Placera behållarbladet upp och ned på motorbasen genom att föra ner piggarna på behållaren i motsvarande hål på motorbasen.

## så här går det till:

magic bullet® mixar så länge du trycker ner behållaren mot motorbasen. För att sluta mixa/blanda, bara stoppa att pressa ner behållaren. För hands-freeanvändning, pressar du ner behållaren och vrider försiktigt medurs till behållaren klickar i under fästena i motorbasen. När en mugg eller behållare är i detta läge, så kör motorn för fullt (Obs! Pressa ej längre än max en minut åt gången för att förhindra motorskador!). För att sluta mixa så vrider du helt enkelt tillbaka muggen/behållaren moturs för att "låsa upp" läget. Vänta med att lyfta upp muggen/behållaren till motorn helt slutat att köra, sedan lyfter du upp muggen/behållaren.

## magic bullet® tekniken:

### puls:

Eftersom motorn i magic bullet® är så kraftfull kan du lätt överbearbeta ingredienserna och förvandla dem till mos om du inte ser upp. Därför är pulsmixning lösningen när du vill göra matig salsa eller grovhackad lök. För att pulsmixa trycker du bara hastigt ned bågaren och släpper genast upp den igen. För ingredienser som behöver grovhackas krävs bara två till tre "pulseringar". Ju fler pulseringar du gör desto finare konsistens på det du mixar.



## skak-tekniken:

Den här tekniken använder man till tjockare ingredienser, som inte alltid blandar sig jämnt när de blandas. Ibland händer det att ingredienserna högst upp i bågaren inte sjunker ända ned till knivbladet därför att blandningen är så tjock. I sådana fall hjälper det att tillämpa skaktekniken och speciellt

### "cocktail" shake

När du tillagar smoothies, dipsåsor eller andra recept där du använder apparaten i låst läge behöver du bara låsa upp, lyfta upp bågaren och skaka den som en cocktailshaker. Upprepa vid behov tills du får önskad konsistens.





### Nöjd med din magic bullet®?

Dela dina recept, inlägg, tips & tricks! Gilla & följ oss

  @nutribullet.nordics

Tagga dina recept med #nutrilovers

Besök vår webbplats [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)

### “skaka och pulsa”

när du behöver skaka ned ingredienser som du vill ha grovhackade, till exempel salsa eller kött till sallader, är ”skaka och pulsa-tekniken” praktisk. Börja med att lyfta hela din magic bullet® (hela apparaten med mugg/bägare fäst i motorenheten) med båda dina händer. Var noga med att en hand håller motorbasen medan den andra håller muggen/bägaren. Sedan skakar du kraftigt apparaten så att du tvingar ingredienserna att falla ner motknivbladet. När du fått till detta kan du pulsera. Upprepa hela proceduren till dess att du får önskad konsistens på ditt innehåll.

**obs!** Motorn måste vara avstängd vidskakning!

### “knack-teknik”

om du får problem med kletiga ingredienser som fastnar på bågarens väggar och inte bearbetas av knivbladet gör du så här. Börja med ... att ta bort bågaren med knivbladet från motorenheten och knacka den försiktigt mot bänkskivan så att ingredienserna ramlar ned till knivbladet. Därefter sätter du tillbaka bågaren med knivbladet på motorenheten och fortsätter bearbetningen.

### obs

- ✓ Blanda aldrig heta vätskor och ingredienser (max 21 grader).
- ✓ Blanda aldrig längre än en minut.

- ✓ För att undvika läckage, överskrid inte MAX-markeringen när du fyller behållaren.
- ✓ Diska aldrig knivbladen i diskmaskin (för varmt) och ta aldrig bort packningen från knivbladshållaren.
- ✓ Använd inte din magic bullet® eller någon av dess delar i en mikrovågsugn eller frys.
- ✓ Ta väl hand om basenheten; håll den ren!

**Vi rekommenderar att du byter knivbladet varje halvår eller vid behov för optimal prestanda.**



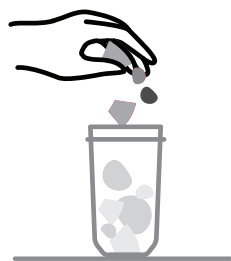
**köp** knivbladen och tillbehör på [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)

### viktig

Följande signalerar att det är dags att köpa ett nytt knivblad: dålig lukt, läckage av brun eller grön vätska, högre ljud under blandning, bränd lukt (kan även upplevas efter första användning), eller om maskinen inte startar (orsaken till detta kan också vara intorkade rester i själva basenheten. Den kan rengöras med en fuktig bomullspinne).

# tillykke.

Mange køkkenmaskiner lover at gøre dit liv nemmere, men de er klodsede, svære at gøre rene og uflexible, så de skaber faktisk mere arbejde for dig! Det er her, magic bullet® kommer ind. Den er lille, alsidig og nem at gøre ren. Den klarer opgaver så hurtigt, at det er som at have en personlig troldmand i køkkenet. God fornøjelse med din magic bullet®!



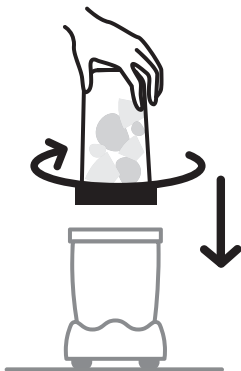
## 1 kom

ingredienserne ned i bægeret op til MAXlinjen eller derunder.



## 2 skru

ekstraktions- eller maleknivbladet fast på bægeret og stram til for at sikre, at det slutter tæt.



## 3 tilslut

baseenheden til en stikkontakt. Anbring bægeret med bunden i vejret på baseenheden ved at anbringe tapperne ud for de tilsvarende åbninger. Tryk for at skubbe bægeret ned og drej forsigtigt bægeret for at låse det fast på baseenheden.

## den fungerer sådan her:

så længe du presser bægeret ned på motorenheden. For at stoppe skal du bare slippe trykket på bægeret. For håndfri betjening: Tryk ned og drej forsigtigt bægeret med uret, indtil tapperne på bægeret låses under kanten på motorenheden. Når bægeret er låst fast, vil motoren køre uafbrudt (kør ikke længere end et minut!). For at stoppe skal du bare dreje bægeret mod uret for at slippe trykket på tapperne. Vent, til motoren stopper helt, og løft så bægeret af.

## magic bullet® metoder:

### puls-metoder:

Hvis du vil tilberede mad med en grovere konsistens, såsom frisk salsa eller hakkede løg, skal du bruge Pulse-metoden. Pres bægeret ned på motorenheden og slip hurtigt igen. Lad knivbladet stoppe helt, før du bruger Pulse-metoden igen. To eller tre Pulse-tryk vil normalt give en grov konsistens og hakke, mens flere Pulse-tryk vil give en finere konsistens.

### shake-metoder:

er god, når man arbejder med kompakt ingredienser, som ikke altid fordeles lige, når man blender. Hvis ingredienserne i toppen af bægeret ikke når ned til knivbladet, så prøv en af de følgende metoder:



### “cocktail-shake”

når du laver smoothies, dip eller andre opskrifter. Fjern bægeret med knivbladet fra motorenheden, ryst det som en cocktailshaker og sæt det på motorenheden igen. Gentag om nødvendigt, indtil du har den ønskede konsistens.

### ”shakin’ pulse”

for at hakke ingredienser groft til opskrifter som salsa, gazpacho og tun- eller kyllingesalat. Før du bruger Pulse-metoden, skal du løfte hele din magic bullet® (motorenhed med knivbladet og bægeret) med begge hænder. Sørg for, at den ene hånd holder om bægeret, og at den anden holder om motorenheden. Med kraft skal du ryste hele maskinen nedad for at tvinge ingredienser ned til knivbladet. Gentag, indtil maden har den ønskede konsistens.



### Er du tilfreds med din magic bullet®?

Del dine opskrifter, indlæg, tips & tricks! Like & følg os

📷 📱 @nutribullet.nordics

Tag dine idéer med #nutrilovers

Besøg vores hjemmeside [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)

**obs!** Motoren skal være slukket, når maskinen rystes.

### “tap”-metode

hvis ingredienserne klæber til bægerets sider for at få dem ned til knivbladet. Tag bægeret af motorenheden og bank bægeret med knivbladet let på køkkenbordet for at tvinge ingredienserne ned til knivbladet. Sæt bægeret med knivbladet på motorenheden igen og færdiggør processen.

### bemærk

- ✓ Bland aldrig varme væsker og ingredienser (højst 21 grader).
  - ✓ Blend ikke længere end et minut.
  - ✓ For at undgå lækage må der ikke fyldes mere i bægeret end op til MAX-linjen.
  - ✓ Vask aldrig knivbladene i opvaskemaskinen og fjern aldrig pakningen.
  - ✓ Kom aldrig din magic bullet®, dens dele eller tilbehør i mikroovnen eller fryseren.
  - ✓ Pas på baseenheden; hold den ren!
- ! Vi anbefaler udskiftning af knivbladet hver 6. måned eller efter behov for at sikre optimal ydeevne.**



**køb** knivbladene og tilbehør på [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)

### et godt råd

Følgende signalerer, at det er tid til at købe et nyt knivblad: Dårlig lugt, lækage af brun eller grøn væske, højere lyd ved blanding, brændt lugt (kan også ske efter første anvendelse), eller hvis maskinen ikke starter (årsagen til dette kan også være indtørrede rester i selve baseenheden. Den kan rengøres med en fugtig vatpind).

# Meet the nutribullet® Juicers.

Fresh, homemade juice doesn't have to be a luxury anymore! With the nutribullet Juicer™ and nutribullet Juicer Pro™ you now have access to delicious, super nutritious vegetable and fruit juices 24/7.

Whether you're looking to increase your intake of plant-based vitamins and minerals, cut back on processed sugar and preservatives in store-bought juices, or simply want to enjoy a refreshing treat, the nutribullet Juicers are a great addition to any healthy, busy lifestyle.

Start right away! Visit [www.nutriliving.shop](http://www.nutriliving.shop) for purchasing one the two models and download the recipe guide which outlines everything you need to master the art of juicing. In addition to user instructions, best practices, and juice recipes, this booklet includes ideas for tasty treats made with leftover fruit and veggie pulp, ensuring no valuable plant-based nutrients go to waste.

So come take a look, grab your favorite produce, and jump right in. The future is looking mighty juicy!



**nutribullet**  
JUICER PRO™



**nutribullet**  
JUICER™



**new  
look**  
same great  
product.

# magic bullet.

**kitchen express®**



**all in one.**

mini food processor  
& blender

**includes:**

250 watt  
motor base /  
800 ml work bowl with  
feed chute / food pusher /  
stacked chopping blade /  
reversible slice and shred disc /  
stainless steel cross blade / two 450 ml  
cups and a to-go lid /  
user guide / recipe book free to download

Who knew one machine could do so much in so little time? Get a handle on meal prep, whip up a fresh snack, or blend up a quick smoothie however you spin it, you're in for a treat.

All-in-one and done, the magic bullet Kitchen Express® packs serious culinary process in one little package. Switch between single-serve cups for smoothies, shakes, and cocktails and a work bowl for mixing dips, shredding slaws, slicing veggies, making meals, and more. It's simpler than a traditional food processor, smaller than a blender, and way more fun than both. Plus, it's easy to clean.

We're not saying it's magic, but we're also not not saying it.

# magic bullet®



**create.**  
then  
**recreate.**

Ga naar onze  
website voor  
recepten!

Visitez nos site web  
pour des recettes.

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

from the makers of:

## nutribullet.



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



nutribulletlifestyle



nutribulletnederland

### **technical specifications:**

Voltage: 220-240V  
Frequency: 50-60Hz  
Protection Class: II  
Quick Guide for magic bullet®.

### **Manufactured for:**

Capital Brands Distribution, LLC  
Los Angeles, CA 90025, U.S.A.  
Made in China

### **Imported and distributed by:**

nutribullet® Retail • 1251 NA-11  
the Netherlands  
www.nutriliving.shop  
For Nordic countries:  
www.nutribullet.nu

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

**PLEASE RETAIN THIS INFORMATION  
FOR FUTURE REFERENCE.**  
V2022-07

