



# ONLY ONE STEP TOWARDS OPTIMUM HEALTH

QUICK GUIDE



  
**magic**  
BULLET®

# Meet the nutribullet® EveryGrain™ Cooker

new!

Cooking grains correctly isn't always as easy as it seems. Knowing the right preparation, liquid-to-grain ratio, temperature, and resting technique is essential to get the texture you crave. That's where the nutribullet® EveryGrain™ Cooker comes in, for delicious grain-based recipes for every meal — breakfast through dessert.

The streamlined nutribullet® EveryGrain™ Cooker prepares all of your favourites automatically — It's programmed to deliver perfect results, with specialized presets for white rice, brown rice, quinoa and oats, plus a catch-all "Grains" program for more exotic types such as farro, amaranth, buckwheat, and beyond. No stovetop sweating is required and it also features a steam function for stress-free prep of veggies, fish, and other meal components at the same time! It's a healthy and seriously easy way to get a great meal on the table.

Buy yours now via [nutriliving.shop](http://nutriliving.shop). We trust your EveryGrain™ Cooker will become an everyday one as well.



# 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!



# 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 magic bullet world. 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!

## 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 with the activator tabs on the power base. Press the cup-blade assembly down into 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 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).

# 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!

## 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.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)

### 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. 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 SECOUSES

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 manière d'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 atteindre 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.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)**

## 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).

# Herzlichen Glückwunsch

Viele Küchengeräte versprechen, Ihr Leben zu erleichtern, aber mit ihrer unhandlichen Größe, schwierigen Reinigung und fehlenden Flexibilität verschaffen sie Ihnen in Wahrheit mehr Arbeit! Lernen Sie den magic bullet kennen. Dieses kompakte, kleine Gerät fungiert als Küchenmaschine, Stand- und elektrischer Mixer in einem. Es ist klein, vielseitig, leicht zu säubern und erledigt Aufgaben so schnell, dass Sie das Gefühl haben, einen persönlichen Küchenzauberer zu besitzen! Viel Spaß!

## Sind Sie zufrieden mit Ihrem magic bullet?

Teilen Sie Ihre Rezepte, Beiträge, Geschichten, Tipps und Tricks! Folgen Sie uns auf  

**Kennzeichnen Sie Ihre Kreationen #nutrilovers**

Herzlich willkommen auf [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)



## 1 | GEBEN

Sie die Zutaten in den Becher.



## 2 | DREHEN

Sie die Extraktor oder Mahlklingen auf den Becher und ziehen Sie sie fest, um sicherzustellen, dass sie versiegelt ist.



## 3 | MIX

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und stellen Sie den Becher mit der Klingenseite nach unten in das Basisgerät. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Das Mischen beginnt.

## So funktioniert es

Solange Sie den Becher nach unten auf die Basis drücken, mixt der magic bullet. Um das Mixen zu beenden, beenden Sie einfach den Druck auf den Becher. Für den Betrieb mit frei beweglichen Händen, drücken Sie den Becher herunter und drehen Sie ihn vorsichtig

im Uhrzeigersinn, bis er unter der Lippe der Basis einrastet. Sobald Sie sich im Arretiermodus befinden, läuft der Motor kontinuierlich. Drehen Sie den Becher zum Ausschalten einfach gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.

## magic bullet techniken

### PULSE

Das "pulse" verfahren sollten Sie anwenden wenn Sie gröbere Speisen wie frischen Salsa oder gehackte Zwiebeln zubereiten wollen. Drücken Sie dazu einfach den Becher nach unten auf die Basis und lassen Sie ihn schnell wieder los. Warten Sie, bis sich die Klingen nicht mehr drehen, bevor Sie einen erneuten Puls geben. Nach zwei bis drei Pulsen erhalten Sie für gewöhnlich eine grob gehackte, gleichmäßige Masse. Weitere Pulse erzeugen eine feinere Textur.

### SCHÜTTELN

Das „schüttel“-verfahren ist hilfreich bei dichten Zutaten, die sich beim Mischen nicht gleichmäßig verteilen. Wenn sich die Zutaten am oberen Rand des Bechers nicht zur Klinge bewegen lassen, versuchen Sie Folgendes:

- **Cocktailschüttel**™: nehmen Sie den Becher mit Klinge von der Basis. Schütteln Sie ihn wie einen Cocktailshaker und setzen Sie ihn wieder auf die Basis. Falls nötig, wiederholen Sie den Vorgang.

### HINWEIS

- ✔ Überschreiten Sie beim Befüllen des Bechers nicht die MAX-Linie um ein Auslaufen zu verhindern und prüfen Sie immer, ob die Klinge und der Becher richtig abgeschlossen sind.
- ✔ Den Motor höchstens eine Minute ununterbrochen mixen.
- ✔ Das magic bullet, Teile und Zubehör sind nicht mikrowellengeeignet und auch für den Gefrierschrank ungeeignet.
- ✔ Waschen Sie niemals die Klingen in der Spülmaschine! Es ist zu heiß. Entfernen Sie niemals den Dichtungsring.
- ✔ Achten Sie auch auf Basisgerät und, wenn nötig, halten Sie sie sorgfältig mit einem feuchten Tuch sauber.
- ! **Um eine optimale Leistung zu erzielen, empfehlen wir, die Klingen alle sechs Monate oder bei Bedarf auszutauschen.**

- **Der „Schüttelpuls“** wenden Sie an, um Zutaten für Rezepte wie Salsa, Gazpacho sowie Tunfisch- oder Geflügelsalat grob zu hacken. Heben Sie den ganzen magic bullet (Basis mit Klinge/Becher) mit beiden Händen an. Achten Sie darauf, den Becher mit einer Hand festzuhalten und mit der anderen Hand das Basisgerät. Schütteln Sie den ganzen magic bullet kraftvoll nach unten, um die Zutaten in die Klinge zu zwingen und dann geben Sie einen Puls. Wiederholen Sie den Vorgang wenn nötig.

**WICHTIG! Immer zuerst Netzstecker aus der Steckdose ziehen beim „schüttel“-verfahren.**

- **Das „Klopf“** verfahren setzen Sie ein, wenn sich Zutaten am Rand des Bechers festgesetzt haben. Heben Sie den Becher von der Basis und klopfen Sie den Becher mit der Klinge auf den Tresen. Setzen Sie den Becher mit der Klinge wieder auf die Basis und fahren Sie mit der Verarbeitung fort.

## KAUFEN

Sie Ihre Klingen und Zubehör auf [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)

### WICHTIG

Es ist Zeit eine neue Klinge zu kaufen: bei einem schlechten Geruch, Austreten von brauner oder grüner Flüssigkeit, lauterem Geräuschen während des Mischens, brennender Luft (möglicherweise auch eine Neuheit nach dem Kauf) oder wenn die Maschine nicht startet (Ursache kann auch sein: Einkleben der Aktivierungspunkte in das Basisgerät. Sie können dies mit einem feuchten Wattestäbchen sauber halten).

# Grazie

Molti apparecchi da cucina promettono di renderti la vita più facile, ma le dimensioni ingombranti, la difficoltà di pulirli e la poca flessibilità d'uso non fanno che causarti ancora più lavoro! Da oggi puoi entrare nel mondo di magic bullet: frullatore, mixer e tritatutto in dimensioni ridotte. Compatto, versatile, facile da lavare, fa tutto così velocemente che è come avere un mago che ti aiuta in cucina! Buon divertimento!

## Sei soddisfatto del tuo magic bullet?

Condividi le tue ricette, post, storie, consigli e trucchi! Seguitemi su   @nutribullet.it

Tag le tue creazioni #nutrilovers

Benvenuti sul [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)



### 1 | VERSARE

gli ingredienti nel bicchiere.



### 2 | AVVITA

la lama estraibile sulla il bicchiere e stringi gentilmente per assicurare la chiusura del contenitore.



### 3 | MISCELA

Inserire la spina nella presa e posizionare il bicchiere con le lame nell'unità di base, ruotarla in senso antiorario per fissarla. Inizia la miscelazione.

## Come funziona

Il magic bullet si attiva semplicemente premendo il bicchiere sulla base. Per fermare il movimento basta non fare più pressione sul bicchiere.

Se preferisci che si attivi da solo, premi verso il basso e ruota lentamente il bicchiere in senso orario fino a quando

non si incastra sotto all'orlo della base. In questa modalità, l'apparecchio funzionerà senza interruzioni; per spegnerlo, estrai il bicchiere ruotandolo in senso antiorario.

## Funzioni del magic bullet

### PULSE

Se vuoi creare ricette dalla consistenza un po' più solida, come salsa fresca o cipolle tritate, questa è la tecnica ideale. Premi il bicchiere sulla base, quindi rilascialo rapidamente. Attendi che le lame si fermino del tutto e ripeti con un altro impulso. In genere bastano due o tre impulsi per ottenere un trito di dimensioni idonee e regolari, mentre con più impulsi si ottiene un trito più fine.

### "SHAKE" (l'agitazione)

è una tecnica perfetta per ingredienti solidi che tendono a non distribuirsi in modo uniforme neanche quando sono tritati. Se lo strato superiore di ingredienti non arriva mai a toccare le lame, usa uno dei seguenti accorgimenti:

- Il "Cocktail mix": rimuovi il bicchiere e la lama dalla base, agita il bicchiere come uno shaker da cocktail e rimettilo sulla base. Ripeti se necessario.

- Il "Mix a impulsi": per tritare a grana grossa ingredienti per, ad esempio, salsa fresca, gazpacho, o insalate di tonno o di pollo, solleva con due mani l'intero magic bullet (la base ed il bicchiere con la lama), tenendo saldamente il bicchiere in una mano e la base nell'altra. Agita con forza l'intero magic bullet verso il basso per spostare gli ingredienti verso la lama, e dai un impulso. Ripeti se necessario.

### ATTENZIONE! Spegni l'alimentazione mentre agiti l'apparecchio!

- La tecnica dei "colpetti" è ottima quando gli ingredienti si attaccano alle pareti del bicchiere. Rimuovi il bicchiere con la lama dalla base, e dagli dei piccoli colpi contro il piano della cucina per far ricadere gli ingredienti sulla lama. Rimettilo sulla base e finisci di frullare gli ingredienti.

## NOTA

- ✓ Non usare ingredienti liquidi caldi (sempre più freddo di 21 gradi).
- ✓ Non superare il livello massimo di riempimento del bicchiere per evitare il rischio di perdite di liquido e controlla che la lama estraibile sia incastrata perfettamente.
- ✓ Non mescolare per più di 1 minuto alla volta.
- ✓ Mai mettere nel microonde magic bullet, i suoi componenti e gli accessori.
- ✓ Lavare a mano la lama estraibile! L'acqua della lavastoviglie è troppo calda e non rimuovere mai l'anello di tenuta.
- ✓ Prenditi cura dell'unità base; mantienila pulita con un panno umido.
- ! **Sostituire la lama estraibile ogni sei mesi, o più spesso se necessario, per garantire sempre una prestazione perfetta.**

**ACQUISTA**  
lama e accessori @  
[www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)

## IMPORTANTE

Segnala che è giunto il momento di acquistare una nuova lama: in caso di cattivo odore, perdita di liquido marrone o verde, rumore più forte durante la miscelazione, aria che brucia (potrebbe anche essere una novità dopo l'acquisto) o se la macchina non si avvia (la causa può anche essere: attaccamento dei punti di attivazione nella base della macchina. Puoi tenerlo pulito con un batuffolo di cotone umido).

# Felicidades

Muchos pequeños electrodomésticos para la cocina prometen hacerle la vida más fácil, pero son voluminosos, difíciles de limpiar y les falta flexibilidad, ¡y acaban dando más trabajo que quitándolo! Pero ahora descubrirá el mundo de magic bullet. Esta maquinita compacta hace las funciones de robot de cocina, licuadora y batidora, todo en uno. Es pequeña, versátil y fácil de limpiar, ¡completa las tareas tan rápido que es como tener un mago personal en la encimera. ¡Que disfrute de su magic bullet!

## ¿Feliz con tu magic bullet?

Síganos en Instagram y Facebook!  

Tag tus creaciones con #nutrilovers

Eres bienvenido en nuestro sitio web [www.NutriLiving.shop!](http://www.NutriLiving.shop!)



### 1 | AÑADA

los ingredientes en el vaso hasta la línea MAX como máximo.



### 2 | GIRE

la unidad de cuchillas del extractor o de moler en el vaso hasta que quede bien ajustada.



### 3 | MEZCLA

Enchufe el cable de alimentación en la toma eléctrica y coloca el vaso con el cuchillo hacia abajo en la unidad de base. La mezcla comienza ahora.

## Así funciona

magic bullet bate sin parar mientras se presiona con el vaso sobre la unidad de base. Para dejar de batir, solo hay que dejar de ejercer presión sobre el vaso. Para manejarlo sin manos, presione y gire con cuidado el vaso hacia la derecha hasta que las lengüetas se queden bloqueadas

bajo el reborde de la unidad de base. Una vez en este modo, el motor funcionará continuamente. Para detenerlo, solo tiene que girar el vaso hacia la izquierda y separarlo de la máquina.

## Técnicas de magic bullet

### PULSE

Si quiere picar alimentos para conseguir una textura más crujiente, como salsa fresca o cebollas cortadas, utilice esta técnica. Presione el vaso sobre la unidad de base y suéltelo rápido. Espere a que las cuchillas se detengan antes del siguiente pulso. Normalmente, dos o tres pulsos bastan para conseguir un corte grueso, uniforme, y con más pulsos creará una textura más fina.

### SHAKE

Los técnicas «SHAKE» son útiles para procesar ingredientes densos que no siempre se distribuyen uniformemente al batir. Si le parece que los ingredientes de la parte de arriba del vaso no llegan a las cuchillas, pruebe una de estas técnicas:  
- La «coctelera»: separe el conjunto de vaso+unidad de cuchillas de la unidad de base, agítelo como una coctelera y vuelva a ponerlo sobre la base. Repita si es necesario.

- El «pulso agitado»: para cortar ingredientes gruesos para recetas como salsa, gazpacho y ensalada de pollo o atún. Levante todo el magic bullet (base y vaso+cuchillas) con las dos manos. Procure sujetar con una mano el vaso mientras sujetas la unidad de base con la otra. Agite con fuerza todo el magic bullet hacia abajo para forzar a que los ingredientes alcancen las cuchillas y dé un pulso. Repita si es necesario.

**NOTA: ¡Mantenga el motor apagado mientras agite!**

- La técnica «golpecito» es aconsejable cuando los ingredientes se pegan a las paredes del vaso. Separe el vaso de la unidad de base y dé un golpecito contra la encimera al conjunto de vaso+cuchillas para forzar a que los ingredientes bajen hasta las cuchillas. Vuelva a llevar el conjunto a la base y termine la preparación.

### NOTA

- ✔ No bata nunca líquidos e ingredientes calientes (como máximo a 21 °C).
- ✔ Para evitar que se salga el líquido, no llene el vaso en exceso y asegúrese de que las cuchillas y el vaso están bien enroscados.
- ✔ Nunca deje la magic bullet en marcha durante más de un minuto.
- ✔ No lave nunca las cuchillas en el lavavajillas (demasiado caliente) ni extraiga nunca la junta.
- ✔ No meta la magic bullet, sus piezas o sus accesorios en el microondas ni en el congelador.
- ✔ Cuide la unidad de base, manténgala siempre limpia y seca.
- ✔ **Para disfrutar de un rendimiento óptimo, sustituya las cuchillas cada seis meses, o antes si es necesario.**

**COMPRE**  
sus cuchillas y otros accesorios en [www.NutriLiving.shop](http://www.NutriLiving.shop)

### IMPORTANTE

Indicios de que es momento de comprar unas cuchillas nuevas: en caso de mal olor, si sale líquido marrón o verde, si se hace más ruido al batir, si huele a quemado (esto también puede pasar cuando es nueva, tras la compra), o si la máquina no arranca (esto también puede deberse a que los puntos de activación de la unidad de base estén pegajosos; manténgalos limpios con un bastoncillo de algodón húmedo).



# 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!

## 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)



### 1 | LÄGG

ingredienser i kopian, upp till maxlinjen eller mindre.



### 2 | SKRUVA

fast knivbladet i bägaren, 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, pressa du ner behållaren och vrid 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 vrid 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® mixningstekniker

### 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 bägaren 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 bägaren 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, dipsåser eller andra recept där du använder apparaten i låst läge behöver du bara låsa upp, lyfta upp bägaren och skaka den som en cocktailshaker. Upprepa vid behov tills du får önskad konsistens.

### 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.**

"SKAKA OCH PULSA": när du behöver skaka ned ingredienser som du vill ha grovhackade, till exempel salsa eller kött till sallader, är "skaka- och pulsatekniken" 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 mot knivbladet. 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 vid skakning!

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

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

### TIPS

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 ufleksible, 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!

## 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)



## 1 | KOM

ingredienserne ned i bægeret op til MAX-linjen 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

magic bullet® blender, så længe du presser bægeret ned på motoren. 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 motoren. 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

### PULSE

Hvis du vil tilberede mad med en grovere konsistens, såsom frisk salsa eller hakkede løg, skal du bruge Pulse-metoden. Pres bægeret ned på motoren 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

Denne metode er god, når man arbejder med kompakte ingredienser, som ikke altid fordeles lige, når man blander. 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 motoren, ryst det som en cocktailshaker og sæt det på motoren igen. Gentag om nødvendigt, indtil du har den ønskede konsistens.

### BEMÆRK

- ✓ Bland aldrig varme væsker og ingredienser (højest 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.

- **"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 (motoren med knivbladet og bægeret) med begge hænder. Sørg for, at den ene hånd holder om bægeret, og at den anden holder om motoren. Med kraft skal du ryste hele maskinen nedad for at tvinge ingredienser ned til knivbladet. Kør Puls-metoden. Gentag, indtil maden har den ønskede konsistens.

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

- **"Tap"-metoden**, hvis ingredienserne klæber til bægerets sider for at få dem ned til knivbladet. Tag bægeret af motoren og bank bægeret med knivbladet let på køkkenbordet for at tvinge ingredienserne ned til knivbladet. Sæt bægeret med knivbladet på motoren igen og færdiggør processen.

## 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).

# Gratulerer

Mange kjøkkenapparater lover å gjøre livet lettere, men deres klumpete størrelse, vanskelige rengjøring og mangel på fleksibilitet skaper faktisk mer arbeid for deg! Nå har du alternativet magic bullet. Denne kompakte lille maskinen fungerer både som matprosessor, hurtigmikser og elektrisk mikser. Den er liten, allsidig og enkel å rengjøre. Den fullfører oppgavene så raskt at det er som å ha en personlig magiker på kjøkkenet!

## Gratulerer med magic bullet?

oppskrifter, innlegg, tips og triks! Lik og følg oss på   @nutribullet.nordics  
**Hastag dine NutriBullet blandinger med #nutrilovers**

Besøk nettsiden [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)



### 1 | LEGG

til ingredienser i koppen, opp til MAX-linjen eller mindre.



### 2 | VRI

til knivbladet og koppen er tett lukket.



### 3 | PLUGG

Sett støpselet i en stikkontakt og sett koppen med knivsiden ned på motorenheten. Sett tappene på koppen riktig i forhold til tappene på motorenheten. Trykk koppen ned mot motorenheten for å slå på maskinen. Blandingen starter nå.

## Slik virker den

magic bullet blander så lenge du trykker koppen ned mot motorenheten. Du slipper bare trykket på koppen for å slutte å blande.

For håndfri betjening trykker du koppen ned og vrir den forsiktig med urviseren slik at den låses fast til motorenheten. Når

du bruker denne funksjonen, går motoren kontinuerlig. For å slå av motoren, vrir du bare koppen mot urviseren og slipper den.



## magic bullet teknikker

### PULSE

Når du vil tilberede mat med en tykkere konsistens, slik som fersk salsa eller hakket løk, bruker du denne teknikken. Bare trykk koppen kort ned mot motorenheten og slipp den. Vent til knivbladene har stoppet helt før du trykker på nytt. To til tre pulser vil vanligvis gi grov, jevn hakking, mens flere pulser gir en finere konsistens.

### SHAKE-teknikker

Disse er nyttige når du bruker kompakte ingredienser som ikke alltid fordeles jevnt når de blandes. Hvis ingrediensene øverst i koppen ikke kommer ned til knivbladet, kan du prøve følgende:

- **"cocktail shake"**: fjern koppen og knivbladet fra motorenheten, rist koppen som en cocktailshaker og sett den tilbake på motorenheten. Gjenta om nødvendig.
- **"shake-puls"**: for å grovhakke ingredienser til oppskrifter som salsa,

gazpacho og tunfisk- eller kyllingsalat. Løft hele magic bullet (motorenhet og kopp+knivblad) med to hender. Pass på at du holder koppen med den ene hånden og motorenheten med den andre. Rist hele enheten kraftig nedover for å tvinge ingrediensene mot knivbladet og bruk pulse-funksjonen. Gjenta om nødvendig.

### MERK! Motoren må være slått av under "shaking"!

- **"banke"-teknikken** anbefales hvis ingredienser fester seg til sidene av koppen. Ta koppen av motorenheten og bank koppen+knivbladet forsiktig mot kjøkkenbenken for å tvinge ingrediensene ned mot knivbladene. Sett koppen tilbake på motorenheten og fortsett med tilberedningen.

## MERK

- ✔ Bland aldri varme ingredienser og væsker (maks. 21°C).
- ✔ For å unngå lekkasje må du ikke fylle koppen for mye og passe på at knivbladet og koppen er skrudd ordentlig fast.
- ✔ La aldri magic bullet gå i mer enn 1 minutt.
- ✔ Knivbladene skal ikke vaskes i oppvaskmaskin (for varmt) og pakningen må aldri fjernes.
- ✔ magic bullet, deler av den eller tilbehør må ikke brukes i mikrobølgeovn eller fryser.
- ✔ Ta vare på motorenheten, og hold den alltid ren og tørr.

! Vi anbefaler at du bytter uttreksbladet hver sjette måned eller etter behov for å oppnå optimale prestasjoner.



# Onnittelut

Moni monitoimikone lupaa tehdä elämästäsi helpomman, mutta jos huomioi niiden kokoa, vaikeutta puhdistaa sekä vaihtoehtojen vähyyttä, monet koneet tosiasiaassa aiheuttavat enemmän töitä sinulle! MagicBullet on erilainen. Se on pieni, monikäyttöinen ja helppo puhdistaa - ja mitä parasta, se tekee taikansa niin nopeasti, että tuntuu kuin keittiötasollasi olisi oma, henkilökohtainen taikuri. Pidä hauskaa magic bullet in kanssa!

## Oletko tyytyväinen magic bullet?

Jaa reseptejä, viestejä, vinkkejä ja temppuja! Tykkää meistä & seuraa meitä   @nutribullet.nordics **Taggaa reseptisi #nutrilovers**

Vieraile sivustollamme [www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)



## 1 | LISÄÄ

ainesosia kuppiin enintään MAX-riviin asti.



## 2 | KIERRÄ

sekoittimen terä kuppiin ja kiristä se varovasti, jotta varmistat sen olevan hyvin kiinni.



## 3 | KYTKE

jalusta pistorasiaan. Laita kuppi jalustaan terä alhaalla kohdistamalla ulokkeet vastaaviin aukkoihin. Paina käynnistuspainikkeiden ulokkeita, jotta kuppi ja terä työntyvät alas. Kun laite on paikallaan, käännä kuppia ja terää varovasti lukitaksesi sen paikalleen.

## Näin se toimii

MagicBullet sekoittaa, niin kauan kuin painat kuppia alustaa vasten. Kun haluat lopettaa sekoittamisen, nostat vain kuppia. Kun haluat käyttää hands-free-toimintoa, painat kuppia alustaa vasten ja kierrät varovasti myötöpäivään kunnes kuulet kuinka kupin kiinnikkeet napsahtavat kiinni alustaan. Kun kuppi on tässä

lukitussa asennossa, moottori käy täysillä (Huom! Älä käytä tätä asentoa minuuttia pidempään, jottei moottori vahingoittuisi!). Lopettaakseen sekoittamisen, käännät kuppia vastapäivään ja kuppi irtoaa lukitusta asennosta. Odota kunnes moottori on pysähtynyt, ennen kuin nostat kupin alustalta.

## Magic bullet sekoittamistekniikat

### SYKE-TEKNIikka

Koska MagicBulletin moottori on niin voimakas, voit helposti soseuttaa ainekset hienontamisen sijaan. Jos haluat hienontaa sipulia tai valmistaa salsaa, voit käyttää syke-tekniikkaa. Silloin painat vain nopeasti alas kupin alustaan ja nostat sen välittömästi. Uusi muutaman kerran, riippuen siitä miten hienoksi haluat sipulin tai salsan. Kahdella-kolmella kerralla lopputulos on karkea, jos haluat sileämpää uusia useamman kerran.

### RAVISTUS-TEKNIikka

Tätä tekniikkaa käytetään paksummille aineksille, jotka eivät aina sekoitu tasaisesti. Joskus ylimmät ainekset kupissa eivät sekoitu teriin asti, koska seos on niin paksu. Silloin kannattaa käyttää ravistustekniikkaa.

- **"Cocktail shake"**: kun valmistat smoothieita, dippejä tai muita reseptejä missä käytät lukittua asentoa, sinun tarvitsee vain irroittaa kuppi, nostaa se ja ravistaa sitä kuin cocktail shakeria. Uusi tarvittaessa, kunnes saavutat toivotun sekoitusasteen.

- **"Syke ja ravistus"**: jos sinun tarvitsee ravistaa alas aineksia joita haluat hienontaa, esimerkiksi salsaa, voit käyttää "syke ja ravistus"-tekniikkaa. Nosta koko MagicBullet (koko laite muki kiinnitettyinä moottorialustaan) molemmin käsin. Pidä kiinni alustasta toisella kädellä ja kupista toisella kädellä. Ravista voimakkaasti pakottaen ainekset alas teriä vasten. Aseta pöydälle ja käytä syke-toimintoa. Uusi, kunnes saat toivotun lopputuloksen.

**HUOM! Moottorin on ravistettaessa oltava pois päältä!**

- **Koputus-tekniikka**: jos ainekset tarttuvat kupin sivuille, nosta kuppi alustalta ja koputa varovasti kuppia keittiötasoon irroittaaksesi ainekset ja saadaksesi ne alas teriin. Koputuksen jälkeen voit nostaa kupin takaisin alustalle ja jatkaa sekoittamista.

## HUOMAA

- ✓ Älä koskaan sekoita kuumia nesteitä tai ainesosia (< 21 asteisia).
- ✓ Älä sekoita koskaan minuuttia kauempaa.
- ✓ Vuodon ehkäisemiseksi, älä täytä kuppia yli MAX-merkin.
- ✓ Älä koskaan pese teriä astianpesukoneessa (liian kuumia) äläkä koskaan poista teriä kiinnikkeistään.
- ✓ Älä käytä MagicBulletia, sen osia tai lisäosia mikrossa tai pakastimessa.
- ✓ Pidä huolta jalustasta, pidä se puhtaana!

**Suosittellemme terän vaihtamista kuuden kuukauden välein tai tarpeen mukaan optimaalisen suorituskyvyn varmistamiseksi.**



**OSTA**  
veitset ja tarvikkeet  
[www.nutribullet.nu](http://www.nutribullet.nu)

# nutribullet



@nutribullet  
@nutribullet.NL  
@nutribullet.BE

@nutribullet.NORDICS



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)  
Nordic countries: please contact [info@nutribullet.nu](mailto:info@nutribullet.nu)