Continue

Recette magic bullet en français pdf

1 Apprêtez vos ingrédients pour les mélanger. Avant de les ajouter au Magic Bullet, vous devez retirer les tiges, les graines les pelures ou toute autre partie que vous ne souhaitez pas manger. Si vous envisagez de faire usage de fruits et légumes frais, vous devez très bien les rincer [1] . 2 Coupez les ingrédients en petits morceaux, si nécessaire. Ils doivent être suffisamment petits pour tenir dans le récipient du Magic Bullet, qui mesure 10 cm de diamètre. Si vous avez du mal à obtenir une consistance homogène, coupez les ingrédients en morceaux de 1 cm. 3 Choisissez le verre que vous souhaitez utiliser. Le mixeur Magic Bullet est livré avec un grand verre, un petit verre et une tasse. Pour la plupart de vos recettes, vous utiliserez le grand verre, mais si vous n'en préparez qu'une petite quantité, vous pouvez utiliser le petit verre. Servez-vous de la tasse pour les smoothies et les boissons [2] . 4 Mettez les ingrédients apprêtés dans le verre. Assurez-vous de ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage, qui est représentée par un bord qui se trouve juste en dessous de la partie où le haut s'insère dans la tasse. Le mixeur Magic Bullet a une contenance d'environ 530 ml [3] . Publicité 1 Fixez fermement le couvercle à la tasse avec la lame appropriée. La plupart des Magic Bullets sont livrées avec deux lames. La première est en forme de croix et sert à réduire en purée, à râper et à mélanger la plupart des aliments. La seconde est plate et sert à broyer et à moudre des ingrédients plus durs tels que les noix ou les grains de café, en plus de battre les aliments comme le beurre ou la crème fouettée [4] . Si votre mixeur Magic Bullet est livré avec une seule lame, c'est probablement celle en croix. 2 Placez le verre sur la base électrique. Une fois que vous avez ajouté les ingrédients et placé la bonne lame, placez le verre à l'envers. Ensuite, alignez ses languettes avec la base motorisée et fixez-le en place [5] . 3 Appuyez sur le verre pour mettre l'appareil en marche. Relâchez-le pour l'éteindre. Lorsque vous êtes prêt(e) à mélanger les ingrédients, il vous suffit d'appuyer sur le verre. La machine fonctionne rapidement, n'oubliez donc pas d'y porter une attention particulière lors de sa manipulation. Lorsque vous voulez qu'il s'arrête, relâchez le verre [6] . 4 Maintenez ou verrouillez l'appareil en place. Procédez ainsi si vous souhaitez réduire les aliments en purée. Pour obtenir des textures crémeuses et lisses comme des smoothies, laissez l'appareil fonctionner de façon continue. Toutefois, veillez à ne pas faire fonctionner la lame pendant plus d'une minute d'affilée, sinon vous pourriez endommager le moteur de la machine et causer des dommages permanents [7] . Si vous tournez le verre dans le sens horaire pendant que vous le maintenez sur la base, vous avez la possibilité de mettre la machine en mode « Lock » (verrouillage) pour qu'elle effectue le mélange sans que vous ayez à la tenir. Tournez le verre dans le sens antihoraire pour le relâcher [8] . 5 Faites fonctionner le mixeur Magic Bullet par impulsions. Procédez ainsi si vous voulez des aliments en morceaux. Pour les aliments à texture grumeleuse, comme le guacamole ou la sauce tomate pimentée d'inspiration texmex, appuyez le verre dans la base, puis relâchez-le. Vous devez attendre que la lame cesse de bouger complètement avant d'appuyer à nouveau sur le verre. Ce processus est appelé fonctionnement par impulsions [9] . 6 Secouez le verre si les ingrédients sont épais. Si vous rencontrez des difficultés avec les ingrédients qui s'accumulent dans le verre et n'atteignent pas la lame du Magic Bullet, secouez-le. Vous pouvez le retirer de la base et le secouer, puis le remettre en place ou tenir en toute sécurité l'ensemble avec les deux mains et le secouer pendant que vous appuyez par impulsions [10] . Publicité 1 Retirez le verre de la base et dévissez le couvercle. Si vous souhaitez laisser les ingrédients dans le verre, mettez une bague d'étanchéité ou un couvercle refermable dessus [11] . 2 Mélangez de la glace, du yaourt et vos fruits préférés. Vous pouvez ainsi préparer un smoothie. Vous avez la possibilité de mélanger des fruits pour préparer un délicieux smoothie pour un petit-déjeuner ou une collation rafraichissante après l'exercice. Servez-vous de la lame en croix pour obtenir une texture uniforme [12] . Mélangez une poignée de fraises avec une demi-banane, une pêche, 120 ml de yaourt et plusieurs glaçons pour préparer un délicieux smoothie aux fruits. Mélangez une banane, 25 g de beurre de cacahouètes, 120 ml de lait et 30 ml de miel pour obtenir un smoothie au beurre d'arachide et à la banane. Au lieu d'utiliser de la glace, congelez les fruits à l'avance pour obtenir une délicieuse collation froide. 3 Mélangez de l'ail, des tomates, du jalapeño et de l'ognon pour faire une sauce. Pour préparer votre propre sauce fraiche, broyez un quart d'un gros ognon, une tomate coupée en quatre et une gousse d'ail. Utilisez la lame en forme de croix et broyez les ingrédients jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée. Si vous voulez concocter une variété, mélangez du citron vert ou du jus de citron, du jalapeño et de la coriandre. Ensuite, assaisonnez le tout avec du poivre et du sel [13] . Cette recette donne environ 120 g de sauce légère. Si vous désirez une consistance plus épaisse, égouttez une partie du liquide. Si la sauce est mousseuse au début, laissez-la reposer pendant une à deux minutes. 4 Faites du guacamole. Pour faire cela, mélangez de la coriandre, de l'ognon, du jus de citron et de l'avocat. La prochaine fois que vous désirerez manger un repas mexicain au diner, préparez rapidement du guacamole pour le servir comme garniture. Mettez un ou deux brins de coriandre fraiche, un quart d'un ognon rouge ou blanc, du jus d'un citron et deux avocats dans le mixeur. Appuyez sur la lame en croix par impulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée [14] . Cette recette donne environ 120 g de guacamole. Servez le guacamole sur des fajitas ou des tacos ou comme sauce à tremper pour les légumes crus ou des chips tortillas. 5 Versez la crème épaisse dans le petit verre pour en faire de la crème fouettée. Pour obtenir une gâterie sucrée, fouettez la crème épaisse avec la lame plate jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Vous entendrez une différence dans le bruit du moteur lorsqu'elle aura fini de battre la crème [15] . Publicité Cet article a été coécrit par Marrow Private Chefs. Marrow Private Chefs est un service établi à Santa Rosa Beach, en Floride. Il s'agit d'un groupe réunissant un nombre de plus en plus grand de chefs et de professionnels de l'art culinaire. Bien qu'influencés principalement par les styles et les saveurs de la côte, du sud traditionnel, du cajun et du créole, les chefs de Marrow ont une solide expérience concernant les cuisines de tous types grâce à plus de 75 ans d'expérience cumulée dans l'activité. Cet article a été consulté 12 321 fois. Catégories: Techniques culinaires Cette page a été consultée 12 321 fois. The Magic Bullet blender has been very popular over the years but the big question is does it really work ? I know the infomercial makes this portable appliance look amazing but we did our own tests. In this Magic Bullet review we will discuss our results and answer all your questions to decide if this blender is right for you. Magic Bullet Overview The Magic Bullet blender, which is made by the same company that makes Nutribullet blenders, was the first mainstream bullet blender to be widely sold through infomercials and sell millions of units. The Magic Bullet base uses a 250 watt motor for blending, dicing, and pureeing. It advertises that it can make smoothies, dips, sauces, dressings, food prep, and more. The assembled height including the Tall Cup is 12 inches with a 4.75 inch diameter. Blades: Depending on the Magic Bullet package you get, there are different Magic bullet blade types. The 3 blades are the 4-prong cross blade for blending and chopping, flat blade for milling and grinding, and ice shaver blade. The cross blade is the standard blade that comes with every unit. Jars: The maximum capacity is 18 ounces and it works with the 18 ounce tall cup, 18 ounce party mug, and 12 ounce short cups. Keep in mind that it is a single-serve blender and smaller than many other personal blenders. How to use the Magic Bullet blender ? It works just like other bullet blenders where you screw the blade on to the blending jar, turn it upside down, and lock it into the motor base to start blending. Different Magic Bullet Models: It is sold in multiple packages with the same exact blender base but different accessories: The Magic Bullet 11 piece set is the most popular because of the lower price and includes: 250 watt blender base 1 Stainless Steel Cross Blade 1 Party Mug 18 ounce capacity 1 Tall Cup 18 ounce capacity 1 Short cup 12 ounce capacity Various lids and Recipe Book The 17 piece Express Mixing Set is the same as the 11 piece set above but adds in a milling blade and more cups. The Magic Bullet deluxe 26 piece set : 250 watt Magic Bullet Power Base 3 Stainless Steel Blades: Cross, Flat, and Ice Crusher 2 Cups: Tall and Short 3 Piece Small Pitcher/Blender (Pitcher/Blender, Lid, Pop-top) 5 Jars (3 Regular jars and 2 Oversized 22 oz to-go mugs) and 5 Colored Lip Rings 2 Stay fresh re-sealable Lids, 2 Shaker-Steamer Tops, 2 Flip-Top Lids, and 10-Second Recipe Book Magic Bullet Performance The 250 watt motor is decent power for the size of the container but we found that the design of the blade does affect the blending results. We have reviewed a lot of personal blenders on this website including all of the Nutribullet models and found the Magic Bullet’s performance to be disappointing in many of our blending tests. Blending Test:Magic Bullet Results : Fruit and Ice SmoothieOK Grinding NutsNot great Milling OatsNot great Raw Vegetable SmoothiePoorly Chopping OnionPoorly It is useful for performing simple tasks like blending soft baby food, fruit smoothies, salad dressings, and making dips, but the quality of blending was lacking with green smoothies, chopping onions, milling oats, and grinding nuts. Also, the build quality of the Magic Bullet is lightweight and we were disappointed that our blade constantly leaked. Magic Bullet Review Positives: It is low priced and there are 1000’s of customer reviews. It is lightweight, portable, and has enough blending power for simple blending tasks. Easy to follow recipe book. Negatives: We experienced leaking at the blade and it didn’t perform that great in our blending tests. The build quality didn’t feel as sturdy as the company’s Nutribullet blender line. The 18 ounce capacity is limiting for making smoothies. Overall Opinion: Our review of the Magic Bullet resulted in concerns with quality and performance. The blending results were disappointing especially in comparison to other small blenders. While it is affordably priced, we felt that the performance was too inconsistent and somewhat frustrating to use. Overall, the negatives surpassed the positives on this blender. The Magic Bullet only makes sense if you want a lightweight blender for simple ingredients and occasional use. We would rather pay a little more money for the Nutribullet 600 or 900 blender models which we love. –> Click for Magic Bullet current price Magic Bullet Alternatives Magic bullet vs Nutribullet Despite the many new Nutribullet blender models, two of the original models (600 and Pro 900) continue to be highest rated and top selling. In our Magic Bullet versus Nutribullet comparison test we detail the difference between the two blender models. In summary, the Nutribullet outperformed the Magic Bullet in every blending test and we really don’t see a reason to get a Magic Bullet once you try the Nutribullet. Magic Bullet vs Ninja blenders There are a lot of Ninja blender models and the Nutri Ninja blender would be the closest competitor to the Magic Bullet. The Nutri Ninja has a similar blade design to the Magic Bullet but the Nutri Ninja offers 900 watts of blending power and a larger 24 ounce capacity. The Nutri Ninja offers better performance and durability compared to the Magic Bullet. Also, we have not experienced leaking with the Nutri Ninja like we have with the Magic Bullet. Related article – Magic Bullet vs Ninja Fit The Ninja Fit is a popular entry level blender that is often compared to the Magic Bullet. The Ninja Fit is Ninja’s single serve blender with a powerful 700 watt motor and 16 ounce jar. The Ninja Fit is significantly more powerful than Magic Bullet’s 250 watt motor and can puree ingredients for smoothies and soups. The 16 ounce container of the Ninja Fit is smaller than the Magic Bullet’s jar and can be limited in fitting enough ingredients for blending. The Ninja Fit’s build quality is plastic and there are some complaints about durability especially for the price. The Fit is designed as a simple lightweight blender for blending to-go drinks. Magic Bullet’s blade has a slightly different design which can grind and blend in a slightly different motion than the Ninja Fit. Overall, the Ninja Fit will blend better than the Magic bullet but the Fit costs more. For the price, we prefer the Nutribullet product line for blending performance and features. Magic Bullet vs Baby Bullet The Baby Bullet is from the same company and is essentially a smaller Magic Bullet with a less-powerful 200 watt motor. As the name indicates, the Baby Bullet is packaged with accessories designed for making baby food. Side Note – Magic Bullet cups are not interchangeable with Baby Bullet cups. The blade design of the two blenders is the same and they offer similar blending performance. The build quality is the same between the two models and they are both designed for easy blending jobs with soft ingredients. The baby bullet is priced higher because of the specific accessories that come with it, which is fine if your main focus was on making baby food. If we had to choose between the two blenders we would just go with the cheaper Magic Bullet and use our own food storage containers. The Baby Bullet didn’t leak on us like the Magic Bullet did but it is limited as a blender to just blending soft foods. We prefer the Nutribullet 600 rather than the Magic Bullet or Baby Bullet. Magic Bullet vs Food Processor There is quite a range of food processors but a fair comparison would be the Magic Bullet vs a Mini food processor. We compared the popular Cuisinart Mini Prep food processor to the Magic bullet as both have 250 watt motors. The Magic Bullet cross blade works when you have enough liquid but we found is did poorly at chopping or dicing. Magic Bullet flat blade is a closer comparison to a food processor’s flat blade and it does alright for milling and grinding. The Cuisinart Mini Prep works much better with it’s proven blade design and wider 24 ounce container. If you plan to use the Magic Bullet for a lot of food processing then you probably won’t find is as useful as a mini food processor. The only advantage of the Magic Bullet is that is also can do blending which a mini blender can not. Common Questions Is Magic Bullet BPA Free ? Yes, the cups are BPA free and says so in their manual. EDITOR NOTE – There is some confusion online about the Magic Bullet not having BPA free cups. According to the company, all models made after 2010 are BPA Free. The Magic Bullet instruction manuals all now say their containers are BPA free. BPA is typically more of a concern if you are heating the plastic. The company says you can heat their containers in the microwave but I would NOT recommend it with any plastic, not only because various foods can leech into the plastic but I would be concerned about the safety of the microwave impacting the strength of the plastic. (All Nutribullet blenders use BPA Free containers) What is the difference between the Magic Bullet vs Magic Bullet Mini ? Magic Bullet Mini is smaller and very basic. What is the difference in Magic Bullet blades ? The Magic Bullet comes with the 4 prong cross blade for blending and chopping and works like a standard blender blade. Extra blades are the Ice shaver blade for crushing ice and the flat blade for grinding hard nuts, spices, and beans. Where can I get Magic Bullet replacement parts ? I have seen replacement blade and replacement cups on Ebay and Amazon, BUT most of them are not authentic. Personally, I would only buy Magic Bullet replacement parts direct from the company for safety reasons. Here is a link to Nutribullet’s accessories website and just choose “Magic Bullet” in the filter by product box. What can you make with a Magic Bullet ? It can blend ice, fruits, soft vegetables, nuts, and seeds. It is used to make simple smoothies, baby food, dips, dressing, and small food prep. Here are some of the popular recipes that you can make including Magic Bullet salsa, hummus, dessert, and smoothies. How does the magic bullet work ? It works like a standard blender pulling the ingredients down into the blade creating a vortex so that you can puree. You can also pulse ingredients if you don’t want to puree. Are magic bullet cups dishwasher safe ? Yes on the top rack but DO NOT wash the blades. Final Thoughts – Should you get one ? Overall, if you have read this far you will understand why I prefer other blenders. Magic Bullet’s inconsistent blending performance and weaker build quality prevent me from recommending this blender even though it is low priced. I feel the Nutribullet 600(see current price) or 900(see current price) are far superior for only a little bit more money. Another alternative is one of these affordable blenders that are similar priced to the Magic Bullet. Let me know if you have any questions ! ®®.®®®®®.®®®!®®!®2020-01-28 NB General manual.indd 12020-01-28 NB General manual.indd 1 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 22®BAD SEEDS & PITS - Do not use seeds and pits of apples, cherries, plums, peached and apricots in the ®product so please check specications before operation. Do not use this product with any type of adapter or voltage converter device; this is considered unauthorized modication of the product and ®4. Unplug your NutriBullet when not in use and make sure it’s unplugged before assembling, disassembling, ®®10. Blending containers (cups, pitchers) and blades are specic to each model. Use of incompatible parts 2020-01-28 NB General manual.indd 22020-01-28 NB General manual.indd 2 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 33®NutriBullet MAX and Rx are equipped with SMART Technology, a pre-programmed Autocycle which NutriBullet blend blades are especially designed for blending and available for all models. NutriBullet milling blades are available for Magic Bullet and and NutriBullet Original (600-series) only and ideal for 2020-01-28 NB General manual.indd 32020-01-28 NB General manual.indd 3 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 44TO PREVENT LEAKAGE and to avoid the risk that residue builds up and damages the power base, always ®.• With recipes that require certain ingredients to be incorporated during blending, rst add the base POWER BASE - for the most part, the power base doesn’t really get dirty, but if you neglect to twist the ®2020-01-28 NB General manual.indd 42020-01-28 NB General manual.indd 4 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 55®®TM• Rinse in warm water immediately after each use to prevent debris from drying on the blades and gasket. Warranty: two year against factory and material defects. This warranty does not affect applicable legal 2020-01-28 NB General manual.indd 52020-01-28 NB General manual.indd 5 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 66ONGEZONDE PITTEN - Gebruik geen pitten en zaden van appels, abrikozen, kersen, pruimen en perziken. 1. Controleer voor gebruik of de netspanning ter plaatse overeenkomt met de specicaties zoals getoond ®®®®®®10. Bekers, pitchers en messenbladen zijn speciek voor elk model. Het gebruik van verkeerde onderdelen ®®2020-01-28 NB General manual.indd 62020-01-28 NB General manual.indd 6 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 77®NutriBullet MAX en Rx zijn uitgerust met SMART Technologie, een voorgeprogrammeerde Autocyclus ®Waarschuwing! Bij het bereiden van bijv. satésaus of andere op olie gebaseerd ingrediënten, kan het De NutriBullet blend messenbladen zijn ontworpen voor optimaal blenden en beschikbaar voor de gehele NutriBullet range. Het NutriBullet maalmessenblad is geschikt voor het malen van droge ingrediënten en kruiden, het crunchen van koeken etc. en alleen geschikt en verkrijgbaar voor de NutriBullet Original 2020-01-28 NB General manual.indd 72020-01-28 NB General manual.indd 7 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 88• Gebruik het blend messenblad NIET om droge ingrediënten zoals granen, cereals, kofebonen e.d. te ®. ®®BASISUNIT - Meestal wordt de basisunit niet echt vies, maar als je de beker niet goed op het messenblad TMTM2020-01-28 NB General manual.indd 82020-01-28 NB General manual.indd 8 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 99TMADVIES! Voor een jaarlijkse (of halfjaarlijkse) onderhouds- c.q. schoonmaakbeurt bevelen wij de NutriBullet Garantie: twee jaar tegen fabrieks- en materiaalfouten. Deze garantie heeft geen invloed op geldende én beweeg. Kijk op de Rock Your Body Playground www.RYB.nl, het online tness platform met talloze 2020-01-28 NB General manual.indd 92020-01-28 NB General manual.indd 9 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1010• An d’éviter le risque d’électrocution, ne JAMAIS immerger la base-moteur, le cordon, la che ou un Si vous prenez des médicaments, en particulier un réducteur de cholestérol, uidiant sanguin, MAUVAIS PÉPINS ! Ne pas utiliser des noyaux et des pépins de pommes, d’abricots, de cerises, de 1. Avant de brancher l’appareil, vérier que les spécications électriques locales sont compatibles avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n’ayant pas sufsamment d’expérience ou 9. Avant chaque utilisation, vérier que les pièces et les accessoires du NutriBullet® ne soient pas Utiliser seulement des pièces et accessoires NutriBullet® originaux. Les pièces et accessoires non 2020-01-28 NB General manual.indd 102020-01-28 NB General manual.indd 10 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1111NutriBullet MAX et Rx sont munis de technologie SMART, un cycle préprogrammé qui éteint ®®Attention ! En préparant du beurre d’arachides ou de la nourriture à base d’huile, elle peut coller sur les Ne jamais placer la lame sans gobelet dans la base-moteur et ne pas utiliser le NutriBullet® avec 2020-01-28 NB General manual.indd 112020-01-28 NB General manual.indd 11 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1212POUR D’ÉVITER LES FUITES nous recommandons de vérier avant chaque utilisation que :• Mélanger toujours en ajoutant de l’eau ou un autre liquide pour éviter d’endommager les lames mais ne jamais dépasser le trait MAX pour éviter les fuites. Voir l’intérieur du gobelet en acier ÉTAPE 2 : Assurez-vous que le combinaison gobelet/pichet-les lames n’est pas attachée à la base-moteur.LA BASE-MOTEUR est rarement très sale, mais si le gobelet n’est pas bien aligné sur la lame, du liquide • Nettoyer très soigneusement l’intérieur et l’extérieur avec une éponge humidiée à l’eau chaude. *NutriBullet Balance : Remplacez le capteur de nutrition intelligent™ en alignant la èche sur le disque 2020-01-28 NB General manual.indd 122020-01-28 NB General manual.indd 12 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1313• Prêtez une attention particulière aux les trois points d’activation en haut de la base pour détacher les • Rincer les lames immédiatement après chaque utilisation pour empêcher les résidus de sécher et de • Rincer les lames à la main ! Le lave-vaisselle est trop chaud, ce qui peut déformer ou endommager le • Ne jamais pas d’enlever le joint circulaire par éviter des fuites. Si la lame est très sale, nettoyez-la avec • Si le joint circulaire est endommagée, cassée ou perdue, achetez une nouvelle, vue www.NutriLiving.Garantie : deux ans contre les défauts de fabrication et de matériaux. Cette garantie n’affecte aucunement DÉCHETS, RECYCLEZ CET APPAREIL DE MANIÈRE RESPONSABLE AFIN D’OPTIMISER UNE RÉUTILISATION DURABLE DES RESSOURCES MATÉRIELLES. 2020-01-28 NB General manual.indd 132020-01-28 NB General manual.indd 13 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1414Se stai assumendo medicine, in particolare anticolesterolo, emouidicanti, regolatori della pressione, calmanti o antidepressivi, consultare prima il proprio medico riguardo agli ingredienti che si intende 1. Controllare prima dell’uso che la tensione di alimentazione disponibile corrisponda con le speciche ®oltre l’orlo del tavolo o del piano di lavoro, o che venga a contatto con superci calde. Controllare ®®®®®®10. Tazze, brocchette e lame di coltello sono specici per ogni modello. L’utilizzo di parti errate può ®2020-01-28 NB General manual.indd 142020-01-28 NB General manual.indd 14 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1515®SMART Technology: NutriBullet modelli MAX e Rx sono dotati di tecnologia SMART, un ciclo automatico ®• NON mescolare bevande gassate o liquidi di fermentazione. La pressione dei gas rilasciati può causare • NON conservare a lungo gli ingredienti presi in prestito in un contenitore chiuso! Gli zuccheri nella frutta • Dopo l’uso, lasciare satare la pressione dal contenitore svitando la lama estrattrice. Non lasciare mai Attenzione! I cibi come burro di noccioline o altri preparati a base oleosa si attaccano sulle pareti del 2020-01-28 NB General manual.indd 152020-01-28 NB General manual.indd 15 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1616PER EVITARE PERDITE e il rischio di residui che aderiscono all’interno dell’unità di base, assicurarsi ®- Nelle linee NutriBullet MAX il livello massimo è segnato nella parte interna del contenitore in acciaio. • Interrompere la miscelazione girando il contenitore verso destra e non rimuovere il contenitore no a Si consiglia di sostituire la lama estrattrice ogni sei mesi (o anche prima in caso di uso intensivo), per ®. ®®® :FASE 1: Assicurarsi che l’unità sia spenta e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. FASE 2: Assicurarsi che la combinazione contenitore/vassoio portacoltelli non si trovi nell’unità base.UNITÀ BASE - Di solito l’unità base non si sporca veramente, ma se non si accende il contenitore sulla lama TM2020-01-28 NB General manual.indd 162020-01-28 NB General manual.indd 16 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1717TMTMLAMAGaranzia: due anni di garanzia su difetti di materiali e di produzione. La presente garanzia non ha alcuna QUESTO MARCHIO INDICA CHE QUESTO PRODOTTO NON DEVE ESSERE SMALTITO CON ALTRI RIFIUTI DOMESTICI IN TUTTA L’UE. PER EVITARE RESPONSABILMENTE PER PROMUOVERE IL RIUTILIZZO SOSTENIBILE DELLE RISORSE MATERIALI. PER RESTITUIRE IL DISPOSITIVO UTILIZZATO, UTILIZZARE I SISTEMI DI RESTITUZIONE E RACCOLTA O CONTATTARE IL RIVENDITORE PRESSO IL QUALE È STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO. 2020-01-28 NB General manual.indd 172020-01-28 NB General manual.indd 17 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1818®.Blutdruckmitteln, Beruhigungsmitteln und Antidepressiva, bitte vor der Zubereitung eines Rezepts einen 1. Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzspannung vor Ort den elektrischen Spezikationen entspricht, ®®®®®®®®10. Mischbecher und Klingen sind für jedes Modell spezisch. Die Verwendung von inkompatiblen Teilen ®2020-01-28 NB General manual.indd 182020-01-28 NB General manual.indd 18 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 1919®SMART Technologie: die NutriBullet MAX und Rx sind mit SMART Technologie ausgestattet, einem ®®VORSICHT. Bei der Zubereitung von Nussbutter und Nahrungsmitteln auf Ölbasis bleibt die Masse an den Die NutriBullet Extraktor-Klingen sind zum Mixen gedacht und für alle Modelle der NutriBullet-Serie erhältlich. Die Mahlklingen wurden eigens entworfen, um trockene Zutaten wie Getreide, Frühstückscerealien, Kekse zu verkrümeln usw. und sind nur für Magic Bullet und NutriBullet Original 600W erhältlich.2020-01-28 NB General manual.indd 192020-01-28 NB General manual.indd 19 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 2020®• Immer mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten mixen, damit die Klingen nicht beschädigt werden. ®®®2020-01-28 NB General manual.indd 202020-01-28 NB General manual.indd 20 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 2121BASISGERÄT - das Basisgerät wird in der Regel kaum verschmutzt. Allerdings kann Flüssigkeit auslaufen und • Innen und außen mit einem feuchten Tuch vorsichtig reinigen. Bei starken Verschmutzungen kann das *NutriBullet Balance: ersetzen Sie den Smart Nutrition Sensor™, indem Sie den Pfeil auf der Scheibe in der TM• Sollte die Dichtung im laufe der Zeit lose oder beschädigt warden, kaufen die Sie neue: www.NutriLiving.shop. Garantie: zwei Jahre auf Herstellungs- und Materialfehler. Gesetzliche Rechte bleiben von der Garantie 2020-01-28 NB General manual.indd 212020-01-28 NB General manual.indd 21 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 2222.10. Los vasos y las cuchillas son especícos de cada modelo. El uso de piezas incorrectas puede causar 2020-01-28 NB General manual.indd 222020-01-28 NB General manual.indd 22 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 2323¡Advertencia! Si prepara, por ejemplo, una salsa para carne u otra con ingredientes aceitosos, la mezcla se 2020-01-28 NB General manual.indd 232020-01-28 NB General manual.indd 23 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 2424NO.UNIDAD DE BASE - En la mayoría de los casos, la unidad de base no se mancha realmente, pero si no se 2020-01-28 NB General manual.indd 242020-01-28 NB General manual.indd 24 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 2525• Limpie con delicadeza las supercies exterior y superior con un paño húmedo. Si el aparato está muy 2020-01-28 NB General manual.indd 252020-01-28 NB General manual.indd 25 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 Page 26261. Innan användning, kontrollera att den lokala nätspänningen överensstämmer med specikationerna som Använd alltid NutriBullet på en plan yta och se till att det nns tillräckligt utrymme under och runt 2020-01-28 NB General manual.indd 262020-01-28 NB General manual.indd 26 28-01-20 16:0628-01-20 16:06 LIVRES RECETTES DE TOUS LES ROBOTS à télécharger 11 Décembre 2016 Rédigé par Kineka Krea et publié depuis Overblog S'inscrire à la newsletter Pour être informé des derniers articles, inscrivez vous :