

# BLENDCUPS

1



2



3



Download on the  
App Store

GET IT ON  
Google Play



**NO ICE**

**MAX 1 min**



Download on the  
**App Store**

GET IT ON  
**Google Play**

**magimix.com**



1

## Ajoutez les ingrédients



### Liquides

eau, lait, jus...

### Ingrédients surgelés ou ingrédients collants

miel, banane, avocat...

### Ingrédients secs ou durs

céréales, oléagineux, carotte...

### Feuilles, herbes

épinards, aromates...

### Fruits et légumes frais

sauf banane, avocat...

### Pour un résultat optimal :

- Coupez les ingrédients en petits morceaux (environ 2 cm)
- Hachez grossièrement les feuilles ou herbes avant de les ajouter surtout si elles sont grandes ou épaisses
- Respectez l'ordre d'ajout des ingrédients
- Ajoutez toujours un peu de liquide
- Utilisez plutôt des glaçons que de la glace pilée (max. 4 cubes)



**N'utilisez jamais de liquides chauds**

**Ne dépassez pas le niveau MAX**

**N'utilisez pas les BlendCups au micro-ondes**

**N'utilisez pas de liquides gazeux dans les BlendCups**



## 2 Assemblez la base



Placez le joint bien à plat sur l'ensemble lames.



Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

## 3 Mixez



Posez le BlendCup sur la base (ergots à l'arrière).



APPUYEZ sur le BlendCup pour activer le fonctionnement.



Sélectionnez une vitesse ou un programme et appuyez sur AUTO.

## 4 Buvez immédiatement ou emportez.



Attendez l'arrêt complet des lames.



Retirez le BlendCup. Dévissez.



Vissez si besoin le couvercle.



## Astuces et conseils

- Démarrez en vitesse lente pendant quelques secondes jusqu'à ce que tous les ingrédients commencent à être entraînés par les lames, puis augmentez graduellement la vitesse.
- Ne laissez pas tourner en continu plus d'1 minute : les ingrédients peuvent s'échauffer et créer une pression à l'intérieur du bol.
- Si le mélange est difficile, réduisez la vitesse, ou la quantité d'ingrédients. Si la préparation est épaisse, ajoutez du liquide (sans dépassez le niveau MAX).
- Pour certaines préparations denses ou collantes (préparations à base d'oléagineux), les ingrédients peuvent coller aux parois : attendez l'arrêt complet des lames, retirez le bol et secouez le vers le bas pour ramener les ingrédients vers les lames.
- La dimension de la base est étudiée pour s'adapter au porte-gobelet de votre voiture.