

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 dépasser 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.