1 Assemblez la base



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



Ajoutez les ingrédients. Posez l'ensemble lames sur le bol.



Vissez et serrez le support.

2 Assemblez le bol



Retournez et posez le mini bol sur la base



Appuyez avec la main pour assurer le fonctionnement



Sélectionnez une vitesse et appuyez sur AUTO

- Crumbles express : concassez des cookies, petits beurre,…et répartissez-les dans des verrines de salades de fruits / glaces.
- Sucre glace : versez 200 g de sucre semoule. Mixez 1 min en vitesse 4. Pour un aspect encore plus glacé, mixez à nouveau 1 min.
- Glaçage : versez 200 g de sucre glace et 1 blanc d'oeuf. Mixez 20 s en vitesse 1.

Ne jamais utiliser de liquides chauds. L'ensemble lames peut être très chaud après utilisation.

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.

BLENDCUPS

1







2







3









magimix.com







NO ICE



MAX 1 min







magimix.com