

UK

FR

NL

BlendCup

Le Blender



magimix®



UK	Instructions for use.....p.	2
	Smoothies	6
	Smoothies bowls	8
	Vegetable milks.....p.	10



Make sure you read the safety instructions in the Blender user manual through carefully before using your appliance or this accessory.

FR	Mode d'emploi	12
	Smoothies	16
	Bols Smoothies.....p.	18
	Laits végétaux.....p.	20



Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le mode d'emploi Blender avant d'utiliser votre appareil et cet accessoire.

NL	Gebruiksaanwijzing	22
	Smoothies	26
	Smoothies bowls	28
	Vegetable milks.....p.	30



Lees voordat u uw apparaat en dit accessoire gaat gebruiken de veiligheidsvoorschriften in de gebruiksaanwijzing van de Blender aandachtig door.

Carefully wash all the parts before using the accessory for the first time.

1 Add the ingredients



Liquids

Water, milk, juice...

Ice-cream/ frozen or sticky ingredients

Honey, banana, avocado...

Dry or hard ingredients

Cereals, seeds, carrots...

Leaves, herbs

Spinach...

Fresh fruits and vegetables

Except banana, avocado...

For an optimum result;

- Cut the ingredients into small pieces (around 2cm)
- Roughly chop the leaves or herbs before adding, particularly if it is large or thick
- Follow the order to add the ingredients
- Always add a little liquid
- Use ice cubes rather than crushed ice (max. 4 cubes)



Never use hot liquids

Do not exceed the MAX level

Do not use the BlendCup in the microwave

2 Assembling the base



Position the seal on the rim of the 4-blade assembly.



Place the blade assembly on the jug.



Screw the holder tightly onto the blender jug.

3 Mixing



Position the jug on the motor unit (tabs on the back).



Apply a little pressure to the top of the BlendCup.



Select a speed or a programme using the dial and press AUTO.

4 Drink immediately or take away



Wait until the blades come to a complete stop.

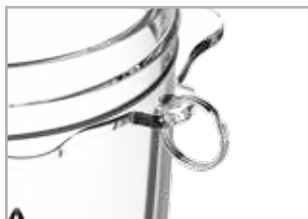


Remove the BlendCup from the base. Unscrew the plastic cap and carefully remove the blade.



Attach the flip-top lid if necessary.

- Begin blending by starting on a slow speed for a few seconds until all ingredients start to be carried by the blades, then increase the speed to the desired setting.
- Do not blend for longer than 1 minute: the ingredients could become hot, and create a pressure in the BlendCup.
- If the mix is hard, decrease the speed, or reduce the quantity of ingredients. If the mixture is too thick, add some liquid (ensure you do not exceed the MAX level).



Easy to use

- You can add a ring (not included) to hang a chook, cord...
- The dimension of the base fits with the drinks holder in most cars.

CLEANING

Where possible, wash the parts immediately after use.

Dish-washer: we recommend you to use a short cycle and to put the parts in the top tray.

For models with a CLEAN programme (defined for the large glass jug), do not use this programme with these jugs (might cause pressure inside the BlendCup).



GREEN DETOX SMOOTHIE

PREP.TIME: 5 min

BLEND CUP: 

1 green apple
1 cm of fresh ginger
50g baby spinach
½ avocado
4 ice cubes
½ lime juice
200ml spring water

- 1 Remove seeds from the apple, peel the avocado and ginger.
- 2 Cut it in 2cm cubes. Place the ingredients in the BlendCup in the order specified above. Blend for 10s at speed 2, then for 30s at speed 4.

ANTIOXIDANT

PREP.TIME: 3 min

BLEND CUP: 

125g frozen red fruits
½ banana
1 tbsp. chia seeds (optional)
1 tbsp. agave syrup or honey
200ml coconut water

- 1 Peel and slice the banana.
- 2 Place the ingredients in the BlendCup in the order specified above. Run the programme SMOOTHIE.



SMOOTHIE BOWL

PREP.TIME: 5 min

SERVES 1 BOWL

BLEND CUP : 

For the bowl:

150g strawberries

25g oats

100g banana

1 tbsp honey

125ml soya milk (or other)

For the topping:

2 crushed strawberries

Muesli

Apple chips

Pumpkin seeds (or pistachio)

- 1 Hull the strawberries, peel the banana and cut it in pieces. Add the ingredients in the BlendCup in the order specified above.
- 2 Blend for 5s at speed 2, then for 30s at speed 4. Pour into a bowl and add some muesli, the crushed strawberries, some apple chips and pumpkin seeds.

HAZELNUT CHOCOLATE BOWL

PREP.TIME: 5 min

SERVES 2 BOWLS

BLEND CUP : 

For the bowl:

50g hazelnuts

1 banana

4 tbsp cocoa

4 ice cubes

150ml coconut milk

For the topping:

Crushed hazelnuts

Coconut shavings

Chocolate shavings

Banana chips

Sesame seeds (optional)

- 1 Peel and slice the banana. Place the ingredients in the BlendCup in the order specified. Blend for 10s at speed 2, then for 40s at speed 4.
- 2 Pour into a bowl and add some crushed hazelnuts, coconut and chocolate shavings, banana chips and sesame seeds.



ALMOND MILK

REST. TIME: 8 h

PREP.TIME: 5 min

BLEND CUP



90g almonds
400ml spring water

- 1 Soak the almonds in water at room temperature for at least 8 hours. Drain the almonds and rinse.
- 2 Pour the almonds into the BlendCup, add the spring water and a pinch of salt. Blend at speed 4 for 30 to 60s. You can filter the almond milk if you prefer it to be smooth.

STRAWBERRY MILKSHAKE

In the BlendCup, pour 400 ml of almond milk (or another milk), add 200 g strawberries, some banana slices and 1 tbsp agave syrup or honey. Run the SMOOTHIE programme.

GOURMET CASHEW MILK

- 1 Make the cashew milk: replace the almonds with the same quantity of cashews.
- 2 Add to the unfiltered milk 3 pitted dates, 1 tsp. vanilla extract and 1 tbsp maple or agave syrup. Blend for 30s at speed 4.



Find more recipes on the App or on Magimix website



Nettoyez soigneusement les éléments avant la 1^{ère} utilisation

1

Ajoutez les ingrédients



Liquides

eau, lait, jus...

Glace / 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 optimum :

- 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 BlendCup au micro ondes

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.

- Démarrez en vitesse lente pendant quelques secondes jusqu'à ce que tous les ingrédients commencent à être entraînés par les lames, puis augmentez la vitesse jusqu'au réglage souhaité.
- Ne laissez pas tourner en continu plus d'1 minute : les ingrédients pourraient devenir chauds, et créer une pression à l'intérieur du BlendCup.
- Si le mélange est difficile, réduisez la vitesse, ou réduisez 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.



Facile à transporter

- Vous pouvez ajouter un anneau standard (non inclus) pour l'accrocher à un mousqueton, cordon...
- La dimension de la base est étudiée pour s'adapter au porte-gobelet de votre voiture.

NETTOYAGE

Dans la mesure du possible, lavez les pièces immédiatement après utilisation.

Lave-vaisselle : nous vous recommandons d'utiliser un cycle court et de placer les pièces dans le panier supérieur.

Pour les modèles avec programme CLEAN (conçu pour le grand bol verre) : n'utilisez pas ce programme pour ces mugs (mise en pression du BlendCup).



SMOOTHIE VERT DETOX

PREPARATION : 5 min

BLEND CUP: 

1 pomme verte
1 cm de gingembre frais
50 g de pousses d'épinard
½ avocat
4 glaçons
le jus d'1/2 citron vert
200 ml eau de source

- 1 Retirez les pépins de la pomme, pelez l'avocat et le gingembre.
- 2 Coupez-les en dés de 2 cm. Placez les ingrédients dans le BlendCup dans l'ordre indiqué ci-dessus. Mixez 10 s en vitesse 2 puis 30 s environ en vitesse 4.

ANTIOXYDANT

PREPARATION : 3 min

BLEND CUP: 

125 g de fruits rouges surgelées
1/2 banane
1 c.s. de graines de chia (facultatif)
1 c.s. de sirop d'agave ou miel
200 ml d'eau de coco

- 1 Pelez et coupez la banane en rondelles.
- 2 Placez les ingrédients dans le BlendCup dans l'ordre indiqué ci-dessus. Lancez le programme SMOOTHIE.



BOL SMOOTHIE

PREPARATION : 5 min

POUR 1 BOL

BLEND CUP : 

Pour le bol :

150 g de fraises
25 g de flocons d'avoine
100 g de banane
1 c.s. de miel
125 ml de lait de soja (ou autre)

Pour le topping:

2 fraises émincées
Muesli
Chips de pommes
Graines de courge (ou pistaches)

- 1 Equeutez les fraises, pelez la banane et coupez-les en morceaux. Ajoutez les ingrédients pour le BlendCup dans l'ordre indiqué.
- 2 Mixez 5 s en vitesse 2 puis 30 s environ en vitesse 4. Versez dans un bol et ajoutez un peu de muesli, les fraises émincées, quelques chips de pomme et graines de courge.

BOL NOISETTES, CHOCOLAT, COCO

PREPARATION : 5 min

POUR 2 BOLS

BLEND CUP : 

Pour le bol :

50 g de noisettes
1 banane
4 c.s. de cacao
4 glaçons
150 ml de lait coco

Pour le topping:

Noisettes concassées
Copeaux de noix de coco
Copeaux de chocolat
Chips de banane
Graines de sésame (facultatif)

- 1 Pelez et coupez la banane en tranches. Placez les ingrédients dans le BlendCup dans l'ordre indiqué. Mixez 10 s en vitesse 2 puis 40 s environ en vitesse 4.
- 2 Versez dans un bol et ajoutez quelques noisettes concassées, copeaux de noix de coco et de chocolat, chips de banane et graines de sésame.



LAIT D'AMANDE

REPOS : 8 h

PREPARATION : 5 min

BLEND CUP :



90 g d'amandes entières
400 ml d'eau de source

- 1 Laissez tremper les amandes dans de l'eau à température ambiante pendant au moins 8 h. Jetez l'eau de trempage et rincez les amandes.
- 2 Versez-les dans le BlendCup, ajoutez l'eau de source et une pincée de sel. Mixez en vitesse 4 pendant 30 à 60 s. Vous pouvez filtrer le lait d'amande si vous n'aimez pas la pulpe.

MILKSHAKE FRAISES

Dans le BlendCup versez 400 ml de lait d'amande (ou autre lait), ajoutez 200 g de fraises, quelques rondelles de banane et 1 c.s. de sirop d'agave ou de miel. Lancez le programme SMOOTHIE.

LAIT DE CAJOU GOURMAND

- 1 Préparez le lait de cajou : remplacez les amandes par la même quantité de noix de cajou.
- 2 Ajoutez au lait non filtré 3 dattes dénoyautées, 1 c.c. d'extrait de vanille et 1 c.s. de sirop d'érable ou d'agave. Mixez 30 s en vitesse 4.



Retrouvez plus de recettes sur l'App ou le site Magimix



Reinig voor het eerste gebruik zorgvuldig alle elementen.

1 Toevoegen van de ingrediënten



Vloeistoffen

water, melk, sap etc.

IJs / bevroren of kleverige ingrediënten

honing, banaan, avocado etc.

Droge of harde ingrediënten

granen, noten, wortel etc.

Bladgroenten of tuinkruiden

spinazie, basilicum etc.

Verse vruchten en groenten

behalve banaan, avocado.

- Snijd de ingrediënten in stukjes (van ongeveer 2 cm)
- Hak bladgroenten of tuinkruiden grof, vooral als ze groot of stevig zijn
- Houd bij het toevoegen van ingrediënten de opgegeven volgorde aan
- Voeg altijd een beetje vloeistof toe
- Gebruik bij voorkeur ijsklontjes in plaats van gestampt ijs (max. 4 klontjes)



Gebruik nooit warme vloeistoffen

Vul de beker nooit boven het MAX niveau

Plaats de BlendCup nooit in de magnetron

2 De BlendCup monteren



Plaats de afdichtingsring goed op de messenunit.



Plaats het geheel bovenop de beker.



Draai de houder erop en schroef hem goed vast.

3 Mixen



Plaats de BlendCup op het motorblok (pin aan de achterkant).



Druk op de BlendCup om het apparaat in werking te stellen.



Kies een snelheid of een programma en druk op AUTO.

4 Onmiddellijk opdrinken of meenemen.



Wacht tot de messen volledig stilstaan.



Neem de BlendCup van het motorblok. Draai de houder los.



Draai zo nodig de deksel erop.

- Begin gedurende enkele seconden met een lage snelheid, totdat alle ingrediënten door het mes worden meegenomen. Verhoog dan de snelheid indien gewenst.
- Laat de machine niet langer dan 1 minuut continu draaien: de ingrediënten zouden warm kunnen worden waardoor druk kan ontstaan in de BlendCup.
- Als het mengen moeizaam gaat, verlaag dan de snelheid of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Als het mengsel te dik is, voeg dan wat vloeistof toe (zonder het maximum te overschrijden).
- Bij sommige dikke of kleverige bereidingen (bijvoorbeeld op basis van noten) kunnen de ingrediënten tegen de bekerwand plakken: wacht tot het mes volledig stilstaat, verwijder de beker en schud hem ondersteboven om de ingrediënten naar het mes te laten zakken.



Meeneemgemak

- Bevestig een ring om de beker vast te maken aan een sluithaak, een koord etc.
- De beker is geschikt om in een autobekerhouder te plaatsen.

REINIGEN

Was de onderdelen na gebruik onmiddellijk af.

Vaatwasser: wij raden aan om een korte cyclus te gebruiken en de onderdelen in het bovenste rek te plaatsen.

Gebruik bij vaatwassers met een CLEAN programma niet het CLEAN programma voor deze bekera, vanwege het risico dat ze onder druk komen te staan.



GROENE DETOX SMOOTHIE

BEREIDING: 5 min

BLEND CUP: 

- 1 groene appel
- 1 cm verse gemberwortel
- 50 g jonge spinazieblaadjes
- ½ avocado
- 4 ijsklontjes
- sap van een 1/2 limoen
- 200 ml bronwater

- 1 Verwijder de pitjes uit de appel, schil de avocado en de gember.
- 2 Snijd alles in blokjes van 2 cm. Doe de ingrediënten in de BlendCup in bovenstaande volgorde. Mix 10 s op snelheid 2 en vervolgens ca. 30 s op snelheid 4.

ANTIOXIDANT

BEREIDING: 3 min

BLEND CUP: 

- 125 g diepgevroren rode vruchten
- 1/2 banaan
- 1 el chiazaad (optie)
- 1 el agavesiroop of honing
- 200 ml kokoswater

- 1 Pel de banaan en snijd hem in schijfjes.
- 2 Doe de ingrediënten in de BlendCup in de bovenvermelde volgorde. Start het SMOOTHIE programma.



SMOOTHIE KOM

BEREIDING: 5 min

BLEND CUP : 

Voor de smoothie :

150 g aardbeien
25 g havermout
100 g banaan
1 el honing
125 ml sojamelk (of andere melk)

Voor de garnering:

2 aardbeien in schijfjes
Muesli
Appelchips etc.
Pompoenpitten (of pistachenootjes)

- 1 Verwijder de kroontjes van de aardbeien, pel de banaan en snijd alles in stukken. Doe de ingrediënten voor de smoothie in de opgegeven volgorde in de BlendCup.
- 2 Mix 5 s op snelheid 2 en daarna ca. 30 s op snelheid 4. Verdeel het mengsel over kommen en garneer met een beetje muesli, plakjes aardbei en een klein handje appelchips en pompoenpitten.

HAZELNOOT - CHOCOLADE - KOKOS KOM

BEREIDING: 5 min

BLEND CUP : 

Voor de kom:

50 g hazelnoten
1 banaan
4 el cacao
4 ijsklontjes
150 ml kokosmelk

Voor de garnering:

Gehakte hazelnoten
Kokosnippers
Chocoladesnippers
Bananenchips
Sesamzaad (optie)

- 1 Pel de banaan en snijd hem in schijfjes. Doe de ingrediënten in de opgegeven volgorde in de BlendCup. Mix 10 s op snelheid 2 en vervolgens ca. 40 s op snelheid 4.
- 2 Verdeel het mengsel over kommen en garneer met gehakte hazelnoten, kokos- en chocoladesnippers, bananenchips en sesamzaad.



AMANDELMELK

RUSTTIJD: 8 uur

BEREIDING: 5 min

BLEND CUP : 

90 g hele amandelen
400 ml bronwater

- 1 Laat de amandelen minstens 8 uur lang weken in water op kamertemperatuur. Gooi het weekwater weg en spoel de amandelen af.
- 2 Doe de amandelen in de BlendCup, voeg het bronwater toe en een mespuntje zout. Mix op snelheid 4 gedurende 30 à 60 s. U kunt de amandelmelk filtreren als u niet van pulp houdt.

AARDBEIEN MILKSHAKE

Doe 400 ml amandelmelk (of andere melk) in de BlendCup, voeg 200 g aardbeien toe, enkele schijfjes banaan en een eetlepel agavesiroop of honing. Start het SMOOTHIE programma.

OVERHEERLIJKE CASHEWNOTENMELK

- 1 Bereid de cashewnotenmelk door de amandelen te vervangen door dezelfde hoeveelheid cashewnoten.
- 2 Voeg aan de ongefiltreerde melk 3 ontpitte dadels toe, 1 tl vanille-extract en een eetlepel ahorn- of agavesiroop. Mix 30 s extra op snelheid 4.



Kijk voor meer recepten in de app of op de website.







magimix®