

Le Duo & Le Duo Plus



magimix®



magimix

Le Duo & Le Duo Plus

Mode d'emploi
Livre de recettes

magimix

Fort de son expérience professionnelle, Magimix a créé Le Duo et Le Duo Plus : les outils idéaux pour extraire le meilleur des fruits et légumes. Des produits simples et robustes pour satisfaire sa gourmandise tout en préservant sa santé.

Les bienfaits des jus de fruits et de légumes ne sont plus à démontrer. Nous souhaitons à présent vous convaincre de la saveur et de la texture incomparables des jus et autres mets fraîchement préparés et 100% naturels.

Cocktail pomme-carotte-orange, pétillant de melon vert au citron, velouté de concombre à la grecque, crème mandarine Earl Grey ou sorbet melon... autant de recettes très simples à réaliser avec Le Duo de Magimix.

Si vous possédez un Duo Plus, vous aurez en outre la possibilité de réaliser d'onctueux nectars de fruits ainsi que de délicieux coulis, pour magnifier un plat ou pour réaliser des mets savoureux : nectar fraise-banane, coulis de poivrons grillés, gaspacho de fruits d'été, soufflés chauds pomme-framboise, gelée de groseille....

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Magimix et souhaitons vivement que son usage vous donne entière satisfaction.



Mode d'emploi

Descriptif	4
Utilisation presse-agrumes	6
Utilisation centrifugeuse	7
Utilisation presse nectar-coulis	8
Nettoyage	9
Consignes de sécurité	10

Fruits et Légumes

Lexique de A à Z	12
Vitamines et sels minéraux	22
Recommandations	24

Recettes

Comment lire les recettes	24
Jus de fruits & légumes	25
Cocktails & apéritifs	37
Boissons reconstituantes	43
Coulis & sauces	47
Soupes glacées	53
Plaisirs sucrés	59
Sorbets	65
Confitures & pâtes de fruits	71
Index des recettes	78



ATTENTION



**LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (P.10)
AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.**

DESRIPTIF



(1) Placez correctement le cordon d'alimentation dans les encoches prévues à cet effet sous le bloc moteur pour éviter les vibrations.
Tous les éléments sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avant la première utilisation.



Presse-agrumes

Idéal pour les agrumes : orange, citron, pamplemousse...

Résultat : un jus express sans pépin avec juste ce qu'il faut de pulpe.



Centrifugeuse

Idéal pour les fruits ou légumes à chair ferme : pomme, carotte, melon, concombre,...

Résultat : un jus limpide sans pulpe.



Presse nectar-coulis *

Idéal pour les fruits ou légumes mous (ou cuits) : framboises, cassis, tomates,...

Résultat : un jus épais de type nectar ou coulis.

N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs (carotte, noix de coco,...) lorsque vous utilisez cette fonction vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Reportez-vous au lexique des fruits et légumes p. 12 pour choisir la fonction la mieux adaptée.

* uniquement sur Le Duo Plus.

Mise en place de la cuve : positionnez-la sur l'axe moteur et faites-la pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.



Ouvert



Fermé

Double sécurité : l'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle (ou le panier presse-agrumes) sont verrouillés. Pendant les périodes de non-utilisation, ne faites pas pivoter le couvercle (ou le panier presse-agrumes) jusqu'au blocage.

UTILISATION PRESSE-AGRUMES



Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône.



Glissez le cône sur l'axe moteur. Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier.



Placez un verre sous le bec verseur. Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



Rabattez le bras. Appuyez sur (1), puis appuyez **doucement** sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



Arrêtez l'appareil (0) en fin d'opération, avant de relever le bras pour éviter toute projection.

Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.



1 Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



2 Posez le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



4 Préparez vos fruits et légumes selon les conseils que nous vous donnons dans le lexique p. 12



5 Placez un verre sous le bec verseur. Mettez l'appareil en position marche (1) et laissez tourner sans interruption jusqu'en fin d'opération.



7 Introduisez par petite quantité les morceaux de fruits et de légumes. Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Arrêtez l'appareil (0).

ATTENTION

- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- Attendez l'arrêt complet du panier centrifugeur avant de déverrouiller le couvercle.

Si l'appareil se met à vibrer, arrêtez-le et videz le panier centrifugeur.
 Pour un rendement optimal, appuyez doucement pour bien laisser le fruit (ou le légume) travailler sur la râpe.
 En fin de traitement, laissez tourner l'appareil encore quelques secondes pour finir l'extraction du jus.

UTILISATION PRESSE NECTAR-COULIS



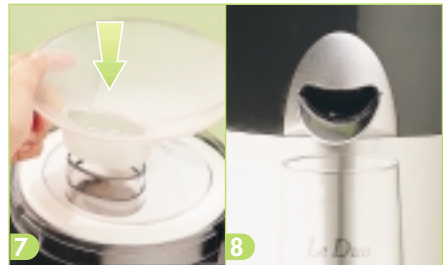
1 Positionnez le disque éjecteur au fond de la cuve. Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



3 Emboîtez la pale dans le panier centrifugeur.



5 Posez le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



7 Positionnez l'entonnoir sur la goulotte. Placez un verre sous le bec verseur. Appuyez sur (1) et laissez tourner sans interruption jusqu'en fin d'opération.



9 Introduisez par petite quantité les fruits ou légumes* et guidez-les à l'aide du poussoir. Arrêtez l'appareil (0).

ATTENTION

- N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- Attendez l'arrêt complet du panier centrifugeur avant d'ouvrir.

* Préparez vos fruits et légumes selon les conseils que nous vous donnons p. 12.

Si l'appareil se met à vibrer, arrêtez-le et videz le panier centrifugeur. Pour certains fruits mous (ex. : framboise), il peut être nécessaire de laisser tourner l'appareil un peu plus longtemps pour avoir un rendement optimal.

Nettoyez les parties amovibles dans l'eau additionnée de produit vaisselle immédiatement après utilisation. En séchant, la pulpe est plus difficile à retirer.

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.

Bloc moteur : débranchez le cordon d'alimentation, puis essuyez-le avec un chiffon humide. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).

Quelques astuces de nettoyage pour la cuve et les paniers :



Cuve : poussez le bec verseur en position nettoyage.



Panier presse-agrumes : déclipsez le bras couvrant en tirant sur la languette.



Panier centrifugeur : insérez le petit côté de la spatule dans le panier et raclez pour éliminer le gros de la pulpe.



Placez le panier à la verticale sous un filet d'eau : raclez le filtre métallique d'abord à l'extérieur puis à l'intérieur. Enfin inclinez le panier pour éliminer les derniers résidus sous l'eau courante.

Il est impératif de respecter certaines conditions afin d'éviter d'abîmer fortement les éléments amovibles :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la t° minimale ($\leq 40^{\circ}\text{C}$) et évitez le cycle de séchage (généralement $\geq 60^{\circ}\text{C}$).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent.
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, la compatibilité avec les articles plastiques.