

notice d'utilisation

Blender acier digital
pr 368 a



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation alimentaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

description du produit



- 1** Bouchon doseur
- 2** Couvercle
- 3** Bol verre gradué
- 4** Couteau
- 5** Joint d'étanchéité
- 6** Embase de verrouillage
- 7** Bloc-moteur métal massif

- 8** Panneau de commandes
 - 8A** Bouton "Marche/Arrêt" + voyant rouge dédié
 - 8B** Bouton "TIMER": ⌚
 - 8C** Écran LCD
 - 8D** Fonction "PULSE"
 - 8E** Fonction "GLACE PILÉE"
 - 8F** Vitesses 1, 2, 3, 4, et 5
- 9** Pieds antidérapants à ventouses

les "plus" riviera & bar

- Ecran LCD rétro-éclairé avec indication des fonctions en cours et minuterie électronique.
- Panneau de commandes 5 vitesses et 2 fonctions spécialisées.
- Hautes performances :
 - moteur puissant 820 W,
 - vitesses élevées jusqu'à 25 000 tr/mn,
 - couteau 4 lames étoilées en inox massif haute résistance,
 - 2 lames crantées pour piler la glace au plus fin.
- Matériaux haute qualité :
 - bloc-moteur en métal massif,
 - bol en verre ultra-épais.
- Confort d'utilisation :
 - bol à double graduation (litres, tasses) et bouchon doseur pour un dosage direct des aliments,
 - positionnement du bol pour droitiers et gauchers.
- Bloc-moteur lourd, socle à assise large et pieds antidérapants à ventouses.
- Fond du bol démontable pour un nettoyage facile.

environnement



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

recommandations de sécurité particulières

- Ne jamais placer l'embase de verrouillage sur le bloc-moteur sans l'avoir préalablement fixée au bol.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante. Ne jamais placer et utiliser l'appareil au bord d'un plan de travail ou d'une table.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer à la sous-rubrique "Mise en service" page 4.
- Utiliser uniquement le bol et le couvercle fournis avec ce blender.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Les lames du couteau sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- Ne jamais laisser le blender en fonction sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 30 secondes en continu avec des charges lourdes. Laisser le moteur à l'arrêt pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune des recettes livrées avec le produit n'est considérée comme une charge lourde.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du bol. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol sans avoir débranché l'appareil.
- Utiliser le blender pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas insérer de liquides chauds ou bouillants pendant le fonctionnement de l'appareil. Attendre leur refroidissement avant de les mettre dans le bol.
- Ne pas faire subir de grande variation de température au bol (par exemple, ne pas placer le bol très froid dans de l'eau très chaude).
- S'assurer que le moteur et le couteau soient complètement arrêtés avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant toute manipulation d'accessoires,
 - avant toute manipulation d'aliments,
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec une prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil branché ne soit pas trop grande. Éviter de faire dépasser le cordon d'alimentation du plan de travail ou de la table. De même, éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes ou ne s'emmêle.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même mais le confier à un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces du blender. Ne les laisser pas à la portée des enfants.
- Séparez toutes les pièces amovibles. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "Démontage" page 6.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
Important : les lames du couteau sont très tranchantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains.
- Nettoyez le bloc-moteur (7) avec un chiffon doux et humide.

mise en service

- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation est débranché.
Remarque : lorsque vous utilisez le blender pour la première fois, une odeur émanant du moteur peut se dégager. Ceci est normal ; l'odeur disparaîtra au fur et à mesure des utilisations.

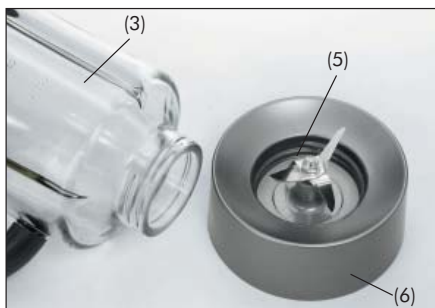
A. Montage

- Vissez l'embase de verrouillage (6) au fond du bol (3) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Important : au préalable, assurez-vous que le joint d'étanchéité (5) soit correctement en place et vissez l'embase jusqu'à ce qu'elle soit fermée à fond.
- Appareil débranché, placez le bol sur le bloc-moteur (7). La poignée du verre peut être positionnée à droite ou à gauche.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

B. Mise en service

1. Assurez-vous que tous les éléments du blender soient correctement montés.

Important : le bol verre (3), le joint d'étanchéité (5) et l'embase de verrouillage complète (6) doivent être nettoyés correctement avant chaque usage (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" page 6).



2. Insérez les aliments ou les liquides dans le bol (3) sans dépasser la dernière graduation (1500 ml). Refermez fermement le couvercle (2) sur le bol. Veillez à insérer le bouchon doseur (1), en le verrouillant en position fermée, dans le couvercle (2).

Remarque : lorsque vous souhaitez ajouter de l'huile ou d'autres ingrédients ou vérifier la texture de la préparation, déverrouillez le bouchon doseur (1) et retirez-le du couvercle (2).

3. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LCD (8C) s'éclaire aussitôt mais le blender reste inopérant.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (8A). Le voyant dédié du bouton clignote. La minuterie de l'écran LCD (8C) s'affiche instantanément et indique "00".

Important : lorsque le bol est rempli jusqu'à atteindre la dernière graduation (1500 ml) indiquée, maintenez le couvercle fermé avec une main.

5. Sélectionnez la vitesse (8F) en fonction de la recette que vous souhaitez préparer. L'appareil est équipé de 5 vitesses, chacune optimisée selon le type de préparation culinaire souhaitée :

- Vitesse 1 : pour mélanger
- Vitesse 2 : pour hacher
- Vitesse 3 : pour mixer
- Vitesse 4 : pour réduire/concentrer
- Vitesse 5 : pour liquéfier

Le bouton "Marche/Arrêt" (8A) s'éclaire en continu, la vitesse sélectionnée s'affiche aussitôt sur l'écran LCD (8C). L'écran LCD compte de seconde en seconde jusqu'à un maximum de 120 secondes.

Important : utilisez le temps strictement nécessaire.

Remarque : la vitesse peut être changée à tout moment. La vitesse sélectionnée (8F) s'affiche au profit de la précédente. La minuterie continue de s'incrémenter sans revenir à "00" après chaque nouvelle vitesse sélectionnée.

6. Pour arrêter le fonctionnement du blender à tout moment, appuyez sur le bouton de la vitesse sélectionnée (8F) ou le bouton "Marche/Arrêt" (8A). Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (8A) se met aussitôt

à clignoter. Au bout de 120 secondes (2 minutes), le blender cesse automatiquement de fonctionner. Il s'agit d'une mesure de sécurité qui, de plus, évite l'usure du moteur.

Important : pendant le fonctionnement du blender, certains ingrédients peuvent coller au bol. Pour ôter les aliments des parois, pressez le bouton "Marche/Arrêt" (8A) et retirez le cordon d'alimentation de votre prise. Otez le couvercle (2) et utilisez une spatule en plastique pour débarrasser les aliments collés aux parois du bol (3). Remplacez le couvercle (2) sur le bol (3) avant de réutiliser le blender.

7. Si vous le souhaitez, il est possible de vous servir de l'option "Minuterie" (⊕) afin de contrôler le temps imparti à une préparation alimentaire ou liquide. Appuyez pour cela sur le bouton "TIMER" (⊕) ; l'écran LCD (8C) affiche "0:35". Appuyez ensuite sur le bouton de la vitesse désirée (8F). La minuterie décroît alors de seconde en seconde jusqu'à atteindre "0:00".

Remarque : il est possible de stopper à tout moment le fonctionnement du blender en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (8A) ou le bouton de vitesse sélectionné (8F).

8. A la fin de l'utilisation du blender, pressez le bouton "Marche/Arrêt" (8A) et retirez le cordon d'alimentation de votre prise. Assurez-vous que le moteur et le couteau sont complètement arrêtés avant d'ôter le bol (3) du bloc-moteur (7). Il en est de même, avant de démonter, de nettoyer et de ranger l'appareil.

Fonction "PULSE"

La fonction "PULSE" (8D), grâce au fonctionnement à vitesse élevée par intermittence, est destinée à réduire la préparation lorsque celle-ci est trop épaisse ou grossière pour pouvoir être traitée efficacement.

Appuyez sur le bouton "PULSE" (8D). La minuterie sur l'écran LCD (8C) s'incrémente au fur et à mesure.

Important : pour une efficacité optimale, actionnez le bouton "PULSE" (8D) sur de courtes durées et répétez cette opération jusqu'à obtention du résultat souhaité.

Remarque : à chaque fois que vous relâchez le bouton "PULSE" (8D), le blender s'arrête de fonctionner.

Fonction "GLACE PILEE"

La fonction "GLACE PILEE" (8E) permet d'obtenir des flocons de glace, indispensables à la réalisation de tout bon cocktail.

Sélectionnez pour cela le bouton "GLACE PILEE" (8E), une quinzaine de secondes environ. La fonction dédiée s'affiche sur l'écran LCD (8C) et la minuterie s'incrémente au fur et à mesure.

nettoyage et entretien

Important : la quantité maximale de glace pouvant être versée dans le bol verre (3) est de 250 g.

Remarque : pour stopper le blender à tout moment, pressez sur le bouton "Marche/Arrêt" (8A) ou sur le bouton "GLACE PILEE" (8E).

Recommandations importantes

- Si de l'humidité ou du liquide est présent sur la partie supérieure du bloc-moteur (7), pressez le bouton "Marche/Arrêt" (8A) et retirez le cordon d'alimentation de votre prise. Otez le bol (3) du bloc-moteur (7). Essayez le bloc-moteur (7) avec un chiffon sec ou du papier absorbant. Puis vérifiez que le bol complet est correctement positionné avant de remettre le blender en marche.
- Lorsque le blender est en train de fonctionner, n'insérez en aucun cas autre chose que des aliments ou des liquides.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 30 secondes en continu avec des charges lourdes. Laissez le moteur à l'arrêt pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune des recettes livrées avec le produit n'est considérée comme une charge lourde.
- Ne faites pas fonctionner votre blender lorsqu'il est vide.

Démontage

1. Avant toute opération de démontage, assurez-vous que le blender est éteint (si nécessaire appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (8A) pour éteindre son voyant associé) et que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Retirez le bol (3) simplement en le soulevant.
3. Retirez le couvercle (2).
4. Dévissez l'embase de verrouillage (6) au fond du bol (5) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Conseil : réalisez cette opération au-dessus d'un évier.

Important : les lames du couteau (4) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

5. Otez le joint d'étanchéité (5) en utilisant un ustensile non-pointu et non-tranchant.



Important : n'utilisez jamais d'éponges abrasives ni de produits chlorés ou d'eau de Javel.

- Toutes les parties amovibles, bouchon doseur (1), couvercle (2), bol (3) et embase de verrouillage complète (6), peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez, le cas échéant, une brosse pour nettoyer les parties difficilement accessibles. Rincez et séchez soigneusement.

Important : les lames du couteau (4) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Le bol (3) du blender peut être nettoyé au lave-vaisselle. Mais assurez-vous préalablement que le couvercle (2) et l'embase de verrouillage (6) aient été ôtés.

- Le joint d'étanchéité (5) est lavable à l'eau chaude.
- Nettoyez le bloc-moteur (7) avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Important : n'immergez en aucun cas le bloc-moteur (7) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les réassembler.

Conseil : l'ail, le poisson ou d'autres légumes, comme les carottes, peuvent laisser de fortes odeurs ou bien colorer le bol et le couvercle. Pour y remédier, plongez le bol et le couvercle, pendant 5 minutes, dans de l'eau chaude savonneuse. Puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez-les enfin abondamment et séchez-les soigneusement.

Caractéristique "Autonettoyante" du bol

Pour un nettoyage rapide entre deux préparations, il vous est possible d'utiliser la caractéristique dite "Autonettoyante" du bol verre (3). Pour cela :

1. Versez 1 litre d'eau chaude dans le bol (3) additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Faites fonctionner le blender par intermittence, durant 30 secondes, en utilisant la fonction "PULSE" (8D). Répétez l'opération si nécessaire.
3. Jetez l'eau et rincez abondamment avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

Remontage du bol après nettoyage

- Assurez-vous que tous les éléments de l'appareil soient secs.

- Pour réassembler le blender, placez correctement le joint d'étanchéité (5) sur l'embase de verrouillage (6).
- Assemblez cet élément à la base du bol (3) en vous assurant de le verrouiller, à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.

caractéristiques techniques

Puissance : 780-820 W
 Tension d'utilisation : 230-240 V~50 Hz
 Poids : 4,8 kg
 Dimensions : L 225 x H 405 x P 200 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



recommandations générales d'utilisation

- Utilisez les petites vitesses (1 à 3) pour réaliser des boissons ou cocktails tout comme pour les assaisonnements, les marinades et les pâtes légères.
- Utilisez les grandes vitesses (4 et 5) pour réaliser les potages, les coulis et pour aérer les préparations liquides.
- Utilisez la fonction "PULSE" (8D) pour les aliments nécessitant d'être hachés brièvement, comme des noix/noisettes par exemple.
- Utilisez la fonction "GLACE PILEE" (8E) pour toute préparation à base de flocons de glace. La quantité maximale de glace pouvant être versée dans le bol est de 250 g.
- Assurez-vous, pour un résultat satisfaisant, que tous les aliments soient coupés en cube (de 1 à 2 cm de côté) avant d'être insérés dans le blender.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le bol avant de commencer le mixage. Si nécessaire, après démarrage, ajoutez doucement 1,5 tasse supplémentaire par l'ouverture du couvercle (2) prévue à cet effet.
- Lorsqu'il vous est nécessaire d'insérer plusieurs ingrédients, commencez par introduire les liquides puis les solides (sauf spécification particulière dans la recette).
- Ne mixez jamais plus de 30 secondes les mélanges lourds. Pour des préparations standards, comme les assaisonnements..., ne mixez pas plus d'1 minute.
- N'utilisez jamais le blender sans avoir correctement fermé le couvercle (2). Pour insérer des ingrédients en cours de préparation, utilisez l'ouverture du couvercle (2), prévue à cet effet.
- Ne dépassez en aucun cas la graduation maximale (1500 ml) indiquée sur le bol.
- N'utilisez en aucun cas d'autres éléments que des denrées alimentaires dans le bol.
- N'utilisez en aucun cas le bol pour stocker des aliments.
- En aucun cas, le blender ne peut pétrir de la pâte lourde ou presser les pommes de terre en purée.
- Ne débranchez en aucun cas le blender lorsque celui-ci est en marche. Pressez d'abord le bouton "Marche/Arrêt" (8A) puis ôtez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne retirez en aucun cas le bol lorsque le blender est en marche. Pressez d'abord le bouton "Marche/Arrêt" (8A), attendez l'arrêt complet du moteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne surchargez jamais le blender avec trop d'aliments. Procédez, si nécessaire, en plusieurs étapes.
- Ne versez jamais d'ingrédients chauds ou bouillants dans le bol (3). Laissez-les d'abord refroidir.

Information : pour les dosages exprimés en "nombre de tasses", servez-vous des graduations "CUPS" figurant sur le bol verre.

DIPS, SAUCES, ASSAISONNEMENTS ET CHUTNEYS

Guacamole

Ingrédients :

- 1 gros avocat, épluché, dénoyauté et découpé
- 40 ml de jus de citron
- 1/2 tasse de crème sure
- 1 cuillère à café d'ail haché
- 1 cuillère à café de piment

1. Versez l'avocat, le jus de citron, la crème sure, l'ail et le piment dans le bol du mixeur.

2. Utilisez le mixeur sur vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Servez avec des tacos ou des crudités.

Dip au pesto

Ingrédients :

- 1 tasse de feuilles de basilic frais
- 1 gousse d'ail épluchée et hachée
- 40 ml de jus de citron
- 60 g de pignons
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1/2 tasse de faisselle
- 60 g de parmesan frais râpé

1. Versez les feuilles de basilic, l'ail, le jus de citron et les pignons dans le bol du mixeur.

2. Utilisez le mixeur sur vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation correctement hachée.

3. Sans éteindre l'appareil, versez de l'huile d'olive et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajoutez les fromages et continuez à mélanger.

4. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Servez avec du pain turc grillé.

Dip à la ricotta et aux olives

Ingrédients :

- 1 bouquet de coriandre frais sans les tiges
- 200 g de ricotta
- 200 g de cottage
- 125 ml de crème légère
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1/2 tasse de parmesan frais râpé
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1/4 de tasse d'olives noires hachées
- 1/4 de tasse de pignons grillés

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

2. Transvasez le mélange dans un saladier.

Conservez-le au frais jusqu'au moment de servir avec quelques légumes crus.

Sauce aux herbes

Ingrédients :

- 3/4 d'une tasse d'herbes fraîches mélangées (persil, coriandre, menthe, ciboulette, romarin et basilic)
- 1 gousse d'ail épluchée (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 1 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Servez avec de l'agneau, du poulet ou du poisson.

SOUPES

Soupe à la tomate

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon brun épluché et coupé en tranches
- 2 boîtes de tomates de 410 g, coupées en dés
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomates
- 2 cuillères à café de sucre brun
- 750 ml de bouillon de légumes ou d'eau

1. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez l'ail et les oignons et faites cuire à feu moyen, pendant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit doré.

2. Mélangez les tomates, la pâte de tomates et le sucre brun.

3. Versez dans la poêle avec le mélange d'oignons, ajoutez le bouillon ou l'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter, sans couvercle pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers.

4. Laissez refroidir le mélange puis séparez-le en trois parties avant de le mettre dans le bol du mixeur.

5. Utilisez la vitesse 4 et moulinez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Remettez chaque partie moulignée dans la poêle et laissez chauffer à feu doux avant de servir.

Soupe au potiron

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson
- 1 oignon brun coupé en dés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 400 g de potiron musqué, épluché et coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomates
- 1 litre de bouillon de poulet

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle chaude, ajoutez les oignons et l'ail et faites-les revenir pendant 5 minutes.

2. Ajoutez le potiron et remuez jusqu'à ce que la cuillère soit couverte du mélange d'oignons. Ajoutez le bouillon et portez le mélange à ébullition.

3. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes avec le couvercle, jusqu'à ce que le potiron soit cuit.

4. Laissez refroidir le mélange puis transférez-le dans le bol du mixeur en plusieurs parties.

5. Utilisez la vitesse 4 et moulinez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

6. Remettez chaque partie moulignée dans la poêle et laissez chauffer à feu doux.

Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.

Soupe au maïs sucré et au bacon

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 oignon haché
- 4 gousses d'ail épluchées et écrasées
- 2 cuillères à café de coriandre moulue
- 1 cuillère à café d'assaisonnement à la cajun
- 500 g de maïs en grains surgelés décongelés
- 750 ml de bouillon de poulet
- 250 ml de lait
- 3 tranches fines de bacon sans la couenne et haché
- 125 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et ajoutez l'oignon, l'ail, la coriandre et l'assaisonnement à la cajun.

2. Faites cuire à feu moyen, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre ; ajoutez le maïs, le bouillon, le lait. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter, avec le couvercle, pendant 30 minutes.

3. Faites cuire le bacon dans une poêle séparée, jusqu'à ce qu'il croustille, égouttez-le sur du papier absorbant.

4. Laissez refroidir le mélange et le bacon.

5. Séparez le mélange en deux parties et mettez-les

dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Remettez la soupe dans la casserole, ajoutez la crème, le bacon et la ciboulette et laissez cuire à feu doux.

Servez immédiatement.

Soupe à la tomate et au piment doux

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 poireaux coupés en rondelles
- 2 boîtes de conserve de 410 g de pulpe de tomate
- 2 cuillères à café de fond de poulet en poudre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à café de sucre brun
- 1 feuille de laurier
- 1/4 de cuillère à café de thym en poudre
- 1 cuillère à café de menthe fraîche hachée
- 1 cuillère à café de coriandre fraîche hachée
- 1/4 de cuillère à café de clous de girofle moulus
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez l'ail et les poireaux et faites cuire à feu moyen, pendant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.

2. Mélangez les tomates, le fond en poudre, le concentré de tomates, le sucre brun, la feuille de laurier, le thym, la menthe, la coriandre, les clous de girofle et le piment.

3. Versez dans la casserole avec le mélange de poireaux, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter sans couvercle, pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers.

4. Laissez refroidir le mélange.

5. Séparez le mélange en deux parties et versez-les dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

6. Versez la soupe à la louche dans des bols de service, saupoudrez de persil.

Servez immédiatement.

CRÊPES

Pancakes (pour 8 à 10 services)

Ingrédients :

- 1/4 de tasse de lait
- 1 œuf de 60 g
- 2 cuillères à soupe de beurre ramolli
- 1 tasse de farine blanche
- 1/4 cuillère à café de sel
- Un peu de beurre pour graisser la poêle

1. Versez le lait, l'œuf, la farine et le sel dans le bol du mixeur.
2. Utilisez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Transvasez la pâte dans un saladier en plastique.
3. Faites chauffer une petite poêle à frire avec du beurre sur feu moyen. Versez une petite quantité de pâte dans la poêle à frire, puis étalez-la pour recouvrir le fond de la poêle.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et éclatent.
5. Retournez délicatement le pancake et laissez cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.
6. Retirez-le de la poêle et continuez à cuire le reste de la pâte.

Servez avec du sirop d'érable et de la glace.

Crêpes

Ingrédients :

- 3 œufs de 60 g légèrement battus
- 1/4 tasse de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'essence de vanille
- 1,5 tasse de farine blanche
- 1/4 de cuillère à café de sel
- Un peu de beurre pour graisser la poêle

1. Versez les œufs, le lait, le beurre, l'essence, la farine et le sel dans le bol du mixeur.
2. Utilisez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Beurrez légèrement la poêle à crêpe de sorte à en couvrir le fond d'une couche fine et régulière.
4. Versez suffisamment de pâte dans la poêle de sorte à en couvrir le fond d'une couche fine et régulière.
5. Les crêpes cuiront rapidement en 1 ou 2 minutes ; si vous les cuisez trop, elles durciront.
6. Retournez délicatement la crêpe et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée.

Servez avec une confiture de framboises.

Confiture de framboises

Ingrédients :

- 250 g de framboises fraîches ou surgelées
- 1/4 de tasse de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de Grand Marnier ou de liqueur d'orange
- 2 cuillères à soupe d'eau

1. Versez les framboises, le sucre glace, le Grand Marnier et l'eau dans le bol du mixeur.
2. Utilisez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez-en une cuillère sur les crêpes et servez.

Crêpes aux baies

Ingrédients :

- 2 œufs de 60 g
- 250 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 250ml de farine blanche
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 60 ml de sucre en poudre extra
- 60 ml d'eau
- 250 g de baies fraîches mélangées (fraises, framboises, myrtilles) lavées et décortiquées

1. Versez les œufs, le lait, le beurre, la farine et le sucre en poudre dans le bol du mixeur, sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Laissez reposer pendant 1 heure.

2. Faites chauffer une petite poêle à frire ou à crêpe antiadhésive. Versez 250 ml de pâte dans la poêle, en la faisant tourner pour recouvrir le fond de pâte. Faites cuire à feu moyen, jusqu'à ce qu'un côté soit doré, pendant 1 minute environ. Retournez la crêpe et faites cuire l'autre côté. Retirez la crêpe de la poêle et placez-la sur une assiette plate.

Faites cuire le reste de la pâte, en empilant les crêpes sur l'assiette, en les intercalant avec du papier sulfurisé. Réservez-les.

3. Pour préparer le coulis de baies, faites chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez le mélange de baies et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Laissez-les refroidir.

4. Versez le mélange cuit dans le bol du mixeur et mixez-le jusqu'à obtenir un mélange homogène, sur vitesse lente.

5. Pliez les crêpes en quatre et disposez-les dans un plat allant au four, en les faisant se chevaucher. Versez le coulis sur les crêpes et faites-les cuire dans le four, préchauffé à 200°C, pendant 10-15 minutes.

Servez avec des boules de glace à la vanille.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de l'eau-de-vie au coulis de fruits.

COCKTAILS

Margarita

Ingrédients :

- 60 ml de Téquila
- 60 ml de Cointreau
- 80 ml de jus de lime
- 12 glaçons

1. Versez la Téquila, le Cointreau, le jus de lime et les glaçons dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et que les glaçons soient pilés.

Servez dans des verres bordés de sel.

Daiquiris

Ingrédients :

- Fruits (environ une tasse)
- 120 ml d'alcool blanc (rhum blanc, vodka ou kirsch)
- 60 ml de sirop de sucre de canne
- 1 tasse de glace

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Conseil : vous pouvez utiliser la plupart des fruits et baies frais. Si vous utilisez des fruits surgelés, faites-les décongeler avant utilisation. Avant de les mouliner, pelez les fruits à peau dure et dénoyotez les fruits à noyaux. Avant de les mettre dans le mixeur, vous devez obligatoirement découper les gros fruits.

Sunset Cooler

Ingrédients :

- 375 ml de Sauternes
- 500 ml de poires surgelées, épluchées, érogénées et découpées en dés
- 1 tasse d'abricots surgelés dénoyautés et découpés en dés
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou la vitesse 2, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Conseil : placez les fruits coupés en dés dans un sac en plastique et conservez-les au congélateur jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Sangria glacée

Ingrédients :

- 250 ml de vin rouge fruité, bien frais
- 125 ml de jus de canneberge ou de raisin rouge
- 125 ml de sorbet au citron
- 80 ml de concentré d'orange
- 125 ml de raisins épépinés frais et surgelés
- 250 ml de prunes en boîte égouttées

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la fonction "GLACE PILEE", ou la vitesse 2, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail de fruits

Ingrédients :

- 250 ml de jus d'ananas
- 1 banane épluchée et hachée
- 1 orange, après l'avoir épluchée, avoir retiré la peau blanche et l'avoir découpée en quartiers
- 250 ml d'eau gazeuse
- 2 cuillères à soupe de chair de fruits de la passion

1. Versez le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

3. Versez la chair du fruit de la passion et l'eau gazeuse et servez.

Melon cantaloup et ananas frappé

Ingrédients :

- 1 tasse de melon cantaloup haché
- 1 tasse de morceaux d'ananas en conserve
- 1 tasse de glaçons
- Des feuilles de menthe pour servir

1. Versez le melon cantaloup, l'ananas et les glaçons dans le bol du mixeur.

2. Utilisez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient écrasés et jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.

Servez avec des feuilles de menthe hachées.

Cocktail « sauvage »

Ingrédients :

- 250 ml de jus d'orange bien frais
- 1 petit panier de fraises décortiquées
- 1/2 cuillère à café de zeste d'orange râpé
- 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
- 2 grosses boules de Vitari aux baies sauvages ou de yaourt à base d'autres fruits surgelés

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.

2. Sélectionnez la vitesse 2 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.

3. Versez dans deux verres.

Servez immédiatement.

Cocktail du verger

Ingrédients :

- 250 ml de jus de pomme
- 125 ml de yaourt nature épais
- ½ cuillère à café de zeste d'orange râpé
- 310 g de segments de mandarine
- 1,5 cuillère à soupe de mélasse claire

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
2. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.
3. Versez dans deux verres.
Servez immédiatement.

Conseil : vous pouvez utiliser des yaourts natures, à l'acidophile et au bifidus, pour favoriser un système intestinal sain et permettre une bonne digestion.

DESSERTS ET MILKSHAKES

Smoothie à la mangue

Ingrédients :

- 1 mangue épluchée et coupée en tranches
- ½ tasse de yaourt nature
- 120 ml de jus d'orange

1. Versez la mangue, le yaourt et le jus d'orange dans le bol du mixeur.
2. Utilisez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Servez immédiatement.

Smoothie à la fraise

Ingrédients :

- 150 g de fraises
- 250 ml de lait
- 2 grosses cuillères de glace à la vanille
- Coulis de fraise pour servir

1. Versez les fraises, le lait et la glace dans le bol du mixeur.
2. Utilisez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Servez immédiatement.

Smoothie à la banane

Ingrédients :

- 2 bananes épluchées et hachées
- 1 tasse de yaourt nature
- 250 ml de lait
- 80 ml de miel

1. Versez la banane, le yaourt, le lait et le miel dans le bol du mixeur.
2. Sélectionnez la vitesse 5 jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Servez immédiatement.

Smoothie à la cacahuète

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 2 grosses boules de glace à la vanille
- 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuète tendre

1. Versez la banane, le yaourt, le lait et le miel dans le bol du mixeur.
2. Sélectionnez la vitesse 1, pendant 5-10 secondes, puis la vitesse 5 pour que les éléments soient bien mélangés.

Servez immédiatement.

anomalies de fonctionnement	solutions
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le bol du blender et le couvercle sont correctement positionnés. - Vérifiez que le bouton "Marche/Arrêt" et que la fonction ou la vitesse choisie sont bien allumés. - Vérifiez que la prise est correctement branchée au secteur.
Les aliments sont hachés irrégulièrement.	Soit il y a trop d'aliments à hacher d'un coup, soit les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petites pièces et insérez de plus petites quantités. Pour un résultat de qualité, les aliments ne doivent pas excéder 2 cm de large.
Les aliments sont hachés trop fins ou paraissent trop liquides.	Mixez sur une durée plus courte. Utilisez la fonction "GLACE PILEE" avec plus de retenue.
Les aliments collent aux lames et au bol verre.	Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide et/ou utilisez une plus petite vitesse.

riviera & bar
objets d'art culinaire



riviera & bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@riviera-et-bar.fr