

notice d'utilisation

turbine à glace *Virtuo* Geldt
pg 820 a

class
800



riviera & bar
objets d'art culinaire

class
800



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 culinaire.

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 invitons à lire très attentivement les instructions données 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.

sommaire

Les plus "Riviera & Bar"	4	Sécurité enfants	14
Description du produit	5	Modification signal sonore	14
Description de l'afficheur LCD	6	Réglage par défaut	14
Recommandations de sécurité générales	7	Quelques conseils	15
Recommandations de sécurité particulières	10	Nettoyage et entretien	17
Avant la première mise en service	11	Caractéristiques techniques	18
Mise en service	11	Environnement	18
Fonction "Pré-réfrigération"	13	Accessoires	18
Mode automatique	13	SAV	18
Mode manuel	14	Garantie	19
Rajout d'ingrédients	14	Guide de dépannage	20
Fonction "Maintien au froid"	14	Recettes à découvrir	23

Mode automatique

Il permet de brasser et congeler les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance sélectionnée. Après avoir choisi l'un des 4 programmes prédéfinis : sorbet - yaourt glacé - glace italienne ou crème glacée, un signal sonore vous avertit quand la préparation est prête.

Mode manuel

Permet de choisir la durée de fonctionnement selon la recette choisie.

Fonctions préprogrammées

Réaliser sa glace préférée devient un jeu d'enfant grâce à l'un des 4 programmes sorbet - yaourt glacé - glace italienne ou crème glacée.



Pré-réfrigération

Cette fonction optionnelle peut être sélectionnée avant que le mode manuel ou automatique ne soit sélectionné. Elle permet de refroidir en 5 à 10 minutes la chambre de congélation jusqu'à -30°C.

Maintien au froid

Egalement optionnelle, cette fonction maintient votre préparation à température constante et évite qu'elle ne fonde. En mode maintien au froid, le groupe réfrigérant et la pale fonctionnent par intermittence pour assurer la bonne consistance de votre dessert.

Sécurité enfants

Fonction de verrouillage de sécurité pour enfants. Appuyez et tenez enfoncé le bouton  (8) durant 2 secondes pour programmer la fonction de verrouillage. Pour sortir du mode sécurité enfants appuyez une nouvelle fois 2 secondes sur le bouton  (8).

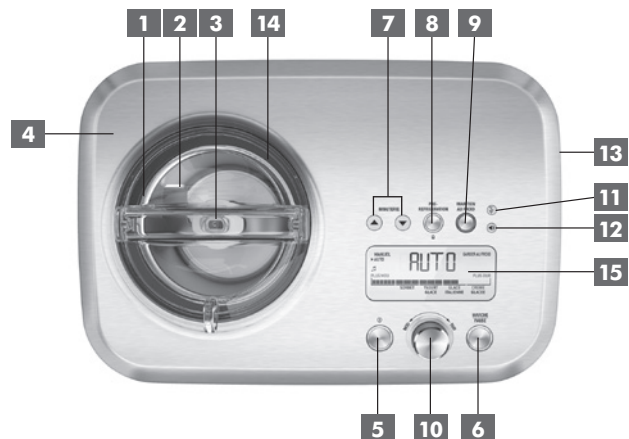
Rajout ingrédients

Vous aimez les préparations avec des pépites de chocolats, des morceaux de biscuits, des fruits frais... pas de problème. Votre appareil vous prévient par un signal sonore et visuel qu'il est temps de rajouter des ingrédients par le couvercle rabattable.

Signaux sonores

Votre appareil vous prévient par un signal sonore que votre préparation est prête. Vous pouvez choisir l'alerte de votre choix : un bip fort, un bip faible, une mélodie ou muet.

description du produit



1







2



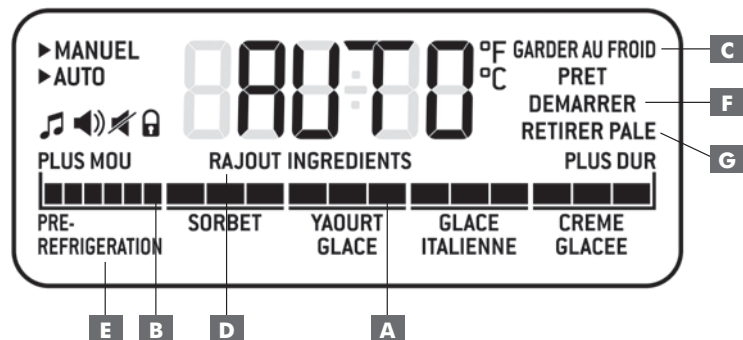
16

17

- 1 Cuve amovible anodisée avec poignée.**
- 2 Pale amovible :** elle brasse les ingrédients tout en raclant les bords de la cuve.
- 3 Couvercle rabattable :** muni d'un anneau de préhension, il peut s'enlever totalement ou s'ouvrir de moitié pour l'ajout d'ingrédients.

- 4 Habillage en acier inoxydable.**
- 5 Bouton ** : met l'appareil sous ou hors tension.
- 6 Bouton Marche/Pause :** démarre ou arrête le groupe réfrigérant et le brassage.
- 7 Minuterie manuelle ** : permet de sélectionner une durée de traitement entre 5 et 180 minutes.
- 8 Fonction pré-réfrigération :** refroidit la chambre de congélation jusqu'à -30°C .
Sécurité enfant  : permet de bloquer le panneau de commande.
- 9 Maintien au froid :** permet de garder la texture de votre glace jusqu'à 3 h après sa réalisation.
- 10 Bouton de réglage de la dureté de préparation :** permet de sélectionner le mode automatique et la texture de votre préparation (de molle à consistante).
- 11 Bouton unité de température $\frac{^{\circ}\text{C}}{^{\circ}\text{F}}$:** permet de choisir entre degré Celsius et degré Fahrenheit.
- 12 Bouton signal sonore ** : permet de sélectionner le type de signal sonore.
- 13 Poignées de transport**
- 14 Chambre de congélation**
- 15 Afficheur LCD multi-informations :** donne des informations sur les fonctions programmées et la progression du refroidissement.
- 16 Spatule**
- 17 Goupillon de nettoyage**

description de l'afficheur lcd (15)



- A** Barre de sélection de la dureté
- B** Barre de progression du refroidissement
- C** Indicateur de maintien au froid
- D** Indicateur de rajout d'ingrédients
- E** Indicateur de pré-réfrigération
- F** Démarrer : clignote en mode de pré-réfrigération pour indiquer que la chambre de congélation est refroidie et l'appareil prêt à brasser.
- G** Retirer pale : indique que la préparation est terminée et que l'on peut retirer la pale.

recommandations de sécurité générales

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.



- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

recommandations de sécurité générales



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

• **Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.**

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

• **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**

- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

recommandations de sécurité générales



• Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



• Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne électrique ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'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
- Pour une intervention sur le groupe frigorifique, contacter le Service Consommateur de Riviera & Bar au 03 88 18 66 18 pour prendre connaissance de la procédure à suivre.

recommandations de sécurité particulières

- Avant la première utilisation, laisser reposer votre appareil au minimum 24 heures sur une surface plane.
 - Ne jamais pencher l'appareil sur le côté ou le renverser. Toujours le conserver en position horizontale lors des déplacements et ce afin de ne pas endommager le groupe réfrigérant. Si une telle manipulation a été faite par erreur, laisser l'appareil reposer pendant 24 h.
 - L'appareil doit être rangé en position horizontale et reposer sur ses 4 pieds.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Positionner votre appareil au centre du plan de travail. Les vibrations lors du processus de congélation peuvent occasionner un léger déplacement de l'appareil.
 - Ne pas poser l'appareil sur des surfaces en métal (égouttoir de l'évier par exemple).
 - Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur ou à proximité de matières facilement inflammables.
 - Ne jamais placer la cuve (1) et sa pale (2) au congélateur.
 - Ne jamais recouvrir l'appareil ni obstruer les trous d'aération quand celui-ci est en fonctionnement.
 - Laisser au minimum 15 cm d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui assurer une bonne ventilation.
 - L'appareil et ses éléments doivent être correctement montés avant sa mise sous tension.
 - S'assurer que la chambre de congélation (14) soit bien propre et sèche avant toute utilisation.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide (hormis en mode pré-réfrigération).
 - Ne jamais mettre les ingrédients directement dans la chambre de congélation (14). Toujours utiliser la cuve amovible.
 - Lors du processus de congélation la préparation s'expande. Ne jamais remplir la cuve avec plus de 700 ml de préparation.
 - Ne pas insérer ses doigts ou un quelconque ustensile dans la cuve lors du fonctionnement de l'appareil.
 - En fin d'utilisation, toujours mettre l'appareil hors tension à l'aide du bouton ① (5) avant de débrancher le cordon d'alimentation.
 - Toujours utiliser les poignées de transport pour déplacer l'appareil.
 - L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

avant la première mise en service

DEBALLAGE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons, et papiers qui protègent les différentes pièces.
- Gardez les éléments d'emballage.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'informations.

NETTOYAGE

- Lavez le couvercle (3), la cuve amovible (1), la pale (2) et la spatule (16) dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez-les.
- Essuyez le reste de l'appareil avec un chiffon doux et humide et séchez-le.



Remarque importante

- Les éléments de votre turbine à glace ne sont pas compatibles lave-vaisselle.
- Avant la première utilisation, laissez reposer votre appareil pendant 24 heures sur une surface plane.

mise en service



Remarques importantes

- Votre appareil est équipé d'un groupe réfrigérant qui doit toujours être maintenu à l'horizontal. Aussi positionnez toujours l'appareil horizontalement sur ces 4 pieds.
- Si par erreur l'appareil a été penché ou renversé, laissez-le reposer 24 heures sur une surface plane.

- Insérez la pale (2) dans la cuve amovible (1).





- Placez la cuve amovible (1) dans la chambre de congélation (14) en alignant les charnières de la poignée sur les encoches prévues à cet effet.





Remarques importantes

- Pour assurer le mélange des ingrédients, il est impératif de bien enfoncer la pale (2) jusqu'au fond de la cuve (1). Si nécessaire, tournez-la pour qu'elle s'enfiche correctement dans le détrompeur.
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, la cuve (1) doit être correctement positionnée sur l'axe moteur.
- Veillez à ce que la chambre de congélation (14) et l'extérieur de la cuve (1) soient complètement propres et sèches.

- Mettez les ingrédients, bien froids, dans la cuve (1) en suivant l'ordre de votre recette **sans dépasser la capacité totale de 700 ml.**
- Positionnez le couvercle (3) en plaçant le marquage  du couvercle face au marquage  et verrouillez-le en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre vers la marque de

verrouillage  (L'anneau de préhension est positionné vers l'avant).





- Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton  (5).



Remarque

La machine affiche le dernier programme et réglage utilisés. Pour revenir à l'affichage par défaut, appuyez 5 secondes sur le bouton "Maintien au froid" (9).

- Si vous le désirez, modifiez l'unité de température en appuyant sur le bouton  (11).
- Choisissez le "Mode Automatique" en suivant les instructions du § "Mode Automatique" p13 ou le "Mode Manuel" en suivant les instructions du § "Mode Manuel" p13.
- Appuyez sur le bouton Marche/Pause (6) pour débuter le brassage et la congélation.
- A la fin du programme, un signal sonore retentit. Le message "PRET" s'affiche sur l'afficheur LCD (15) et "RETIRER PALE" clignote pour une durée maximale de 10 minutes.
- Appuyez sur le bouton  (5) pour mettre votre appareil hors tension puis débranchez le cordon d'alimentation.
- Retirez la pale (2) puis utilisez la spatule (16) pour sortir votre préparation de la cuve (1).

FNCTION PRE-REFRIGERATION

Cette fonction est optionnelle et ne peut être enclenchée qu'une fois votre appareil branché et mis sous tension. Elle permet de baisser, en 5 à 10 minutes, la température de la chambre de congélation de votre appareil à -30°C et ainsi de réduire le temps de préparation de vos desserts.

- Placez la cuve (1) vide et la pale (2) dans la chambre de congélation.
- Après avoir appuyez sur le bouton ① (5), enclenchez le bouton pré-réfrigération (8). Il s'éclaire en rouge.
- Au bout de 5 à 10 minutes l'afficheur LCD (15) indique « PRET » et le message « DEMARRER » clignote.
- Versez les ingrédients dans la cuve.
- Appuyez sur le bouton Marche/Pause (6) pour démarrer la préparation de la glace.



Remarque importante

- Si après 15 minutes vous n'avez pas enclenché le bouton Marche/Pause (6), la pale (2) se met à tourner mais la préparation ne congèlera pas.

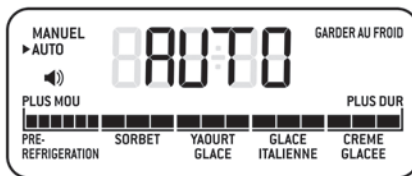


Remarques importantes

- Si au bout de 20 minutes vous n'avez pas démarré l'appareil, il se met en mode veille.
- Vous pouvez interrompre à tout moment la pré-réfrigération en appuyant sur le bouton pré-réfrigération (8) ou en démarrant la préparation en appuyant sur le bouton Marche/Pause (6).

MODE AUTOMATIQUE

- Après avoir déroulé et branché le cordon d'alimentation, appuyez sur le bouton ① (5). L'afficheur LCD (15) affiche "AUTO", la barre de sélection de dureté (A) et de progression (B). La flèche pointe sur "AUTO".





- Choisissez le type et la dureté de préparation désirés (sorbet, glace italienne...) en tournant le bouton de réglage de dureté (10) vers la gauche ou la droite.
- Appuyez sur le bouton Marche/Pause (6) pour commencer le brassage et la congélation.



NOTE

- Un indicateur apparaît au-dessus du réglage de la dureté sélectionnée.
- Vous pouvez suivre la progression du processus de congélation en suivant les indicateurs qui s'éclairent et se déplacent au fur et à mesure vers la préparation choisie. Cela peut prendre jusqu'à 60 minutes.
- Une fois la préparation démarrée, l'afficheur LCD alterne entre le temps de brassage écoulé et la température courante à laquelle la machine se refroidit.
- N'ouvrez le couvercle durant le processus de congélation que si l'ajout d'ingrédients est requis.

MODE MANUEL

- Après avoir déroulé et branché le cordon d'alimentation, appuyez sur le bouton ① (5). L'afficheur (15) indique les derniers modes et programmes sélectionnés.
- Si la machine n'est pas en mode manuel, pressez les boutons de la minuterie (7) . Le temps s'affiche et la flèche se déplace en face de "MANUEL" sur le côté gauche de l'écran.
- Si nécessaire, modifiez le temps de préparation en pressant sur l'une des flèches des boutons minuterie (7) .



NOTE

-
- Le temps moyen de préparation est de 40 minutes. Consultez vos recettes pour ajuster la durée de préparation.
 - Vous ne pouvez pas sélectionner la dureté de votre préparation en mode manuel.

- Appuyez sur le bouton Marche/Pause (6) pour commencer le brassage et la préparation de la glace.

RAJOUT D'INGREDIENTS

- Si votre recette nécessite l'ajout d'ingrédient (pépites, fruits, arômes...) attendez que le signal "RAJOUT INGREDIENTS" clignote sur l'afficheur LCD.
- Rabattez la partie articulée du couvercle (3) vers le haut et ajoutez vos ingrédients.

FONCTION MAINTIEN AU FROID

Cette fonction vous permet de garder votre préparation au froid pendant une durée de 3 heures en mode "Manuel" et 2 heures en mode "Automatique".



- Après avoir programmé et mis votre appareil en marche, appuyez sur la touche "MAINTIEN AU FROID" (9) pour activer la fonction.



NOTE

-
- Pendant le maintien au froid, le groupe réfrigérant fonctionne par intermittence pour assurer le maintien à température de la préparation.
 - La phase de préparation de la glace est comprise dans les durées mentionnées ci-dessus.

SECURITE ENFANTS

- Une fois la phase de préparation commencée, appuyez et tenez enfoncé le bouton  (8) durant 2 secondes pour programmer la fonction de verrouillage. Pour sortir du mode sécurité enfants appuyez une nouvelle fois 2 secondes sur le bouton  (8).




NOTE

-
- La sécurité enfants ne peut pas être utilisée durant la pré-réfrigération.

MODIFICATION DU SIGNAL SONORE

Le type d'alerte du signal "PRET" peut être changé. Pour ce faire :

- Appuyez sur le bouton signal sonore  (12) jusqu'à obtention de l'ambiance sonore désirée (bip fort, bip faible, mélodie ou muet).

REGLAGE PAR DEFAUT

Pour annuler les fonctions mémorisées et revenir aux réglages par défaut :

- Branchez votre appareil et appuyez sur

quelques conseils

le bouton ① (5).

- Appuyez 5 secondes sur le bouton "Maintien au froid" (9).
- La durée de préparation d'un dessert glacé peut varier en fonction de la température ambiante, la température des ingrédients et la pré-réfrigération ou non de l'appareil. Plus les ingrédients sont froids, plus rapide sera le processus de congélation. La durée moyenne est de 35 à 45 minutes.
- Refroidissez votre préparation au réfrigérateur pour qu'elle atteigne une température d'environ 10°C avant de la verser dans la cuve.
- Lorsque la recette nécessite des préparations chaudes (crème anglaise, sirop de sucre...) il est préférable de les préparer la veille ou de les faire refroidir au minimum 4 heures au réfrigérateur.
- Lors du processus de brassage et de congélation, les préparations augmentent de volume. Il est impératif de ne pas dépasser la quantité maximum de 700 ml afin d'éviter que la préparation ne déborde. Vous obtiendrez ainsi au final environ 1 l de glace.
- L'alcool peut entraver le processus de congélation. Ajoutez-le en fin de préparation.
- Une crème glacée de bonne consistance doit pouvoir se prendre facilement à la cuillère. Si vous voulez réaliser des boules bien formées, il est conseillé de la laisser durcir au congélateur 2 heures avant de la servir.
- Pour conserver votre préparation durant une à deux semaines au congélateur dans de bonnes conditions, mettez-la dans un contenant hermétiquement fermé. Cela empêchera la formation de cristaux de glace.
- Sortez votre glace du congélateur 5 à 10 minutes avant de la servir.
- La plupart des crèmes glacées sont réalisées à base de crème anglaise, voici quelques astuces pour ne pas la rater :
 - Assurez-vous que tous les ingrédients soient frais.
 - Les œufs doivent être à température ambiante.
 - Utilisez un fouet ou un batteur électrique pour mélanger les jaunes et le sucre. Ils doivent être crémeux, jaune pâle et doubler de volume.

quelques conseils

- Servez-vous d'une casserole à fond épais pour cuire la crème anglaise.
 - Ne faites pas bouillir le lait, retirez-le dès l'apparition des premiers bouillons.
 - Versez la moitié du lait chaud sur le mélange œufs/sucre en remuant, puis reversez ce mélange dans la casserole avec le reste du lait tout en continuant à remuer.
 - Ne cessez de remuer que lorsque le mélange est épaissi et qu'il nappe la cuillère. En passant votre doigt sur le dos de la cuillère, le mélange doit laisser une marque.
 - Si le mélange coagule c'est que le feu est trop fort.
 - Laissez refroidir la crème à température ambiante avant de la mettre au réfrigérateur.
 - Pour accélérer le processus de refroidissement de la crème, versez-la dans un bol en métal que vous disposerez sur un lit de glace. Mélangez régulièrement.
- Les ingrédients de bases :
 - Œufs : les recettes de cette notice ont été réalisées avec de gros œufs. Les œufs donnent du volume à la crème glacée, stabilisent et émulsionnent le mélange. Le jaune d'œuf contient de la lécithine qui agit comme émulsifiant pour lier les globules gras.
 - Sucre : nous vous conseillons d'utiliser du sucre en poudre qui se dissout facilement et prévient la cristallisation. En général, plus il y a de sucre dans la préparation, plus le point de congélation de l'eau dans le mélange est bas. Une trop grande quantité de sucre empêchera toutefois le mélange de congeler correctement.
 - Lait : pour un résultat optimum, utilisez du lait entier.
 - Crème : Vous pouvez utiliser de la crème épaisse qui donnera une texture plus onctueuse à votre glace.

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites l'appareil hors tension et débranché. Attendez le refroidissement complet du groupe réfrigérant avant de désassembler votre appareil.



Remarque importante

Aucune des pièces de l'appareil n'est compatible lave-vaisselle.

NETTOYAGE DES PARTIES FIXES

- Le corps de l'appareil et l'afficheur peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de papier en rouleaux ou de chiffons ou produits abrasifs pour nettoyer ou assécher l'habillage, car ils pourraient en égratigner la surface.
- Avant de nettoyer la chambre de congélation (14), assurez-vous que le groupe réfrigérant est revenu à température ambiante puis nettoyez-la avec un chiffon doux et humide.
- Séchez correctement l'ensemble.

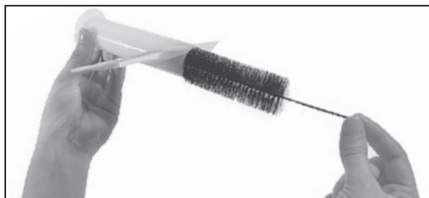


Remarques importantes

- N'immergez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne placez jamais le corps de l'appareil au lave-vaisselle.
- Prenez garde à ne pas faire couler d'eau sous les boutons de commande ou sous l'afficheur LCD.

NETTOYAGE DU COUVERCLE (3) ET DE LA PALE (2)

- Lavez le couvercle et la pale à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Utilisez le goupillon (17) pour nettoyer l'intérieur de l'axe centrale de la pale.



- Rincez et séchez soigneusement.

NETTOYAGE DE LA CUVE (1)

- Remplissez la cuve de moitié avec de l'eau chaude savonneuse. Laissez reposer 10 à 20 minutes puis rincez abondamment et séchez-la correctement.

RANGEMENT

- Après avoir bien nettoyé et séché les différents éléments de la turbine, placez la cuve amovible (1) dans la chambre de congélation (14), insérez la pale (2) et positionnez le couvercle (3).
- Rangez l'appareil horizontalement en le posant sur ces 4 pieds sur une surface plane et ne stockez rien au-dessus de celle-ci.

caractéristiques techniques

Puissance :	170-200 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	13,2 kg
Dimensions :	L 410 x H 275 x P 280 mm

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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

accessoires

Les accessoires sont disponibles à la vente sur notre site internet :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

sav

En cas de dysfonctionnement du groupe frigorifique, contactez le Service Consommateur de Riviera & Bar au 03 88 18 66 18 pour prendre connaissance de la procédure à suivre.

Les appareils sont garantis 2 ans uniquement dans le cadre d'une utilisation normale et domestique.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure telles que les joints, le fluide frigorigène.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que la cuve amovible, la pale, le couvercle, la spatule, le goupillon.

Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Les appareils qui ne sont pas mis en service ou utilisés d'une manière conforme à leur destination comme décrit dans le mode d'emploi, notamment le stockage, le transport et l'utilisation en position parfaitement horizontale.

Les appareils réparés par un personnel non qualifié.

Ces pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés par le SAV de Riviera & Bar suivant la procédure établie et contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. La prise sous garantie impose cette condition. Nous vous recommandons donc de conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).



Anomalies	Causes possibles	Que faire ?
L'appareil ne se met pas en route.	Le bouton Marche/Pause (6) n'a pas été enclenché.	Appuyez sur le bouton Marche/Pause (6) pour mettre l'appareil en route.
	La ventilation de l'appareil n'est pas assurée.	Eloignez votre appareil d'au moins 15 cm des murs.
La pale ne tourne pas.	Vous avez sélectionné la pré-réfrigération.	Attendez que l'afficheur vous indique que l'appareil a atteint la température nécessaire et appuyez sur la touche Marche/Pause (6).
	La pale (2) est mal insérée dans la cuve.	Vérifiez que la pale (2) est bien insérée jusqu'au fond de la cuve (1). Si elle ne tourne toujours pas, contactez un centre services agréé Riviera & Bar.
Le couvercle ne se verrouille pas.	La cuve (1) et la pale (2) ne sont pas positionnées correctement.	Vérifiez que la poignée de la cuve (1) est bien positionnée dans les encoches et que la pale (2) est insérée à fond.
La préparation ne congèle pas dans le temps imparti.	La préparation était trop chaude quand elle a été mise dans la cuve.	Programmez du temps supplémentaire.
	L'ajout de certains ingrédients (sucre, alcool...) rallonge le temps de congélation de la préparation.	Programmez du temps supplémentaire.
La cuve amovible ne s'enlève pas en fin de préparation.	La chambre de congélation (14) n'était pas propre ou la préparation a débordé.	Mettez l'appareil hors tension et attendez 10 à 20 minutes que la préparation commence à décongeler. Puis enlevez la cuve, nettoyez l'intérieur de la chambre de congélation (14), séchez correctement puis reprogrammez l'appareil.

Anomalies	Causes possibles	Que faire ?
Ma préparation a une texture trop molle.	La dureté ou le temps de congélation sélectionnés ne sont pas suffisants.	Ajoutez du temps supplémentaire ou mettez votre préparation au congélateur jusqu'à obtention de la texture désirée.
Le panneau de commande ne répond pas.	La sécurité enfants est enclenchée.	Restez appuyé 2 secondes sur le bouton sécurité enfants (🔒)(8) pour débloquer le panneau de commande.
La température s'affiche en degré Fahrenheit.		Appuyez sur le bouton unité température $\frac{\circ}{F}$ pour modifier l'affichage.
Le groupe réfrigérant tourne mais l'appareil ne se met pas en route.	Vous avez sélectionné la pré-réfrigération.	Attendez que l'écran vous indique que l'appareil a atteint la température nécessaire et appuyez sur la touche Marche/Pause (6).
	Il y a une minuterie interne sur le groupe réfrigérant.	La pale se mettra à tourner 3 minutes après que la touche Marche/Pause (6) a été actionnée.
En sortant la glace du congélateur, celle-ci est très dure.	Les préparations maison sont toujours plus dures que celles achetées car elles contiennent moins d'air.	Sortez votre glace du congélateur 5 à 10 minutes avant de la servir.

recettes à découvrir



Les 25 recettes ci-après sont prévues pour une quantité d'environ 1l de glace ce qui correspond à la capacité maximale de votre cuve.
Ne versez jamais plus de 700 ml de préparation dans la cuve.

Nota : vous pouvez conserver vos préparations pendant une à deux semaines au congélateur.

CRÈME GLACÉE

Crème glacée à la vanille

Ingrédients :

- 470 g de crème fleurette
 - 250 ml de lait
 - 1 gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur avec ses graines grattées (ou 1 c. à c. d'extrait de vanille)
 - 5 jaunes d'œufs
 - 110 g de sucre
1. Versez le lait, la crème et la gousse de vanille et ses graines dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition. Laissez infuser 15 minutes puis retirez la gousse de vanille.
 2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
 3. Tout en continuant de battre, versez le lait sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.

4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).
5. Transvasez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Versez la crème dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation puis programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".

Crème glacée à la vanille express

Ingrédients :

- 235 g de crème épaisse
 - 310 ml de lait entier
 - 190 g de lait concentré sucré
 - 1 c. à c. d'extrait de vanille
1. Mélangez l'ensemble des ingrédients dans un saladier puis placez au réfrigérateur pour refroidir la préparation.
 2. Versez la crème dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".

Crème glacée minute rhum raisin

Ingrédients :

- 30 g de raisins secs hachés
- 2 c à s. de rhum ambré
- 375 ml de crème liquide
- 125 ml de lait entier
- 80 g de sucre

1. Mettez les raisins et le rhum dans un bol et faites gonfler toute une nuit au réfrigérateur.
2. Dans un saladier, mélangez la crème, le lait et le sucre puis versez la préparation dans la cuve amovible.
3. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".
4. Quand l'appareil vous indique "RAJOUT INGRÉDIENTS", rajoutez les raisins.

Crème glacée au chocolat

Ingrédients :

- 470 g de crème fleurette
- 125 ml de lait
- 180 g de chocolat extra noir (minimum 70% de cacao) haché
- 5 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre

1. Versez le lait, la crème et le chocolat dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Tout en continuant de battre, versez le lait chocolaté sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.
4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).

5. Transvasez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Versez la crème dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".

Astuce : Pour un effet « tout chocolat » vous pouvez ajouter des copeaux ou pépites de chocolat quand l'appareil vous indique "RAJOUT INGRÉDIENTS".

Crème glacée fraise-rhubarbe

Ingrédients :

- 350 g de crème fleurette
- 125 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 250 g de fraises
- 200 g de rhubarbe pelée et tranchée en tronçons de 2 cm
- 50 g de sucre

1. Versez le lait et la crème dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.

2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Tout en continuant de battre, versez le lait sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.
4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).
5. Versez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Pendant ce temps préparez la purée de fruits. Mixez les fraises dans un blender puis passez-les au tamis pour en extraire les graines.
7. Mettez la purée de fraises, la rhubarbe et le sucre dans une casserole et réchauffez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
8. Amener la préparation à bouillir et laissez réduire de moitié.

9. Laissez refroidir au réfrigérateur.

10. Une fois les deux préparations bien froides, mélangez-les, puis mettez ce mélange fruité dans la cuve amovible.

11. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".

Crème glacée "Crumble aux pommes"

Ingrédients :

- 310 g de crème fleurette
- 190 ml de lait
- 125 g de lait concentré sucré
- 1/2 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pomme *Granny smith*, pelée, épépinée et finement émincée
- 2 c. à s. de sucre
- 1 c. à s. d'eau
- 50 g de farine
- 2 c. à s. de sucre de cassonade
- 1/4 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à s. flocon d'avoine
- 40 g de beurre

Préparez le crumble :

1. Préchauffez le four à 200°C et recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

2. Mélangez le sucre, l'eau, la farine, la levure, le beurre et les flocons d'avoine à la main puis dispersez les grumeaux de pâte sur une plaque de cuisson.

3. Enfournez pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré puis laissez refroidir.

Préparez la compote de pommes :

1. Faites chauffer à feu doux les pommes, le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

2. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres.

3. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Préparez la crème glacée :

1. Mélangez le lait, le lait concentré, la crème et la cannelle puis mettez la préparation dans la cuve amovible.

- Placez la cuve dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".
- Quand l'appareil indique "RAJOUT INGRÉDIENTS" rajoutez la compote et le crumble.

Crème glacée aux cookies

Ingrédients :

- 250 g de crème fleurette
- 250 ml de lait
- 125 g de lait concentré sucré
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 6 cookies au chocolat émiettés

- Mélangez le lait, le lait concentré, la crème et l'extrait de vanille puis mettez la préparation dans la cuve amovible.
- Placez la cuve dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".
- Quand l'appareil indique "RAJOUT INGRÉDIENTS" rajoutez les miettes de cookies.

Crème glacée au caramel salé

Ingrédients :

- 375 ml de lait
- 7 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 3 c. à s. d'eau
- 310 g de crème fleurette
- 1 c. à c. de sel

- Versez le lait dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.
- Dans un bol, battez les jaunes d'œufs.
- Tout en continuant de battre, versez le lait sur les œufs et réservez.
- Sur feu doux, faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre commence à se dissoudre puis augmentez la chaleur. Dès apparition d'un caramel doré, retirez du feu et versez sur la crème fleurette.
- Remettez à chauffer sur feu doux, ajoutez le mélange lait/œufs et le sel, et tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois, laissez épaissir le mélange jusqu'à ce qu'il nappe la cuillère. (Il est impératif que la préparation ne se

remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).

- Versez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
- Versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".

Crème glacée au miel

Ingrédients :

- 500 ml de crème fleurette
- 250 ml de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 125 g de miel

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.
- Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le miel.
- Tout en continuant de battre, versez le lait sur les œufs puis remettez l'ensemble dans la casserole.

4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).
5. Versez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "CRÈME GLACÉE".

Crème glacée à la menthe

Ingrédients :

- 30 bonbons à la menthe, écrasés
- 375 ml de lait entier
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre
- 190 ml de crème épaisse

1. Dans une casserole mélangez $\frac{3}{4}$ des bonbons, 280 ml de lait, le sel et le sucre et laissez mijoter sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre et les bonbons soient dissous.
2. Retirez du feu et laissez refroidir.
3. Ajoutez la crème et le reste de lait et réfrigérez.
4. Versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil en mode manuel sur 50 minutes.
5. Lorsque l'appareil vous indique "RAJOUT INGREDIENTS" insérez le reste de bonbons à la menthe par le couvercle.

recettes à découvrir



GLACE "À L'ITALIENNE"

Gelato à la pistache

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 120 g de crème fleurette
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- 5 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre
- 180 g de pistaches pelées, grillées et hachées

1. Versez le lait, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Tout en continuant de battre, versez le lait sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.
4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).

5. Versez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "GLACE ITALIENNE".
7. Ajoutez les pistaches hachées quand l'appareil vous indique "RAJOUT INGRÉDIENTS".

Gelato à la pâte à tartiner chocolat

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 250 g de pâte à tartiner chocolat
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- 5 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre
- 30 g de noisettes grillées finement hachées

1. Versez le lait, la pâte à tartiner et l'extrait de vanille dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.

2. Pendant ce temps, dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Tout en continuant de battre, versez le lait chocolaté sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.
4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).
5. Versez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "GLACE ITALIENNE".
7. Ajoutez les noisettes hachées quand l'appareil vous indique "RAJOUT INGRÉDIENTS".

Gelato Menthe-Chocolat

Ingrédients :

- 325 ml de lait
- 120 g de crème fleurette
- 120 g de chocolat extra noir haché
- 2-3 gouttes d'essence de menthe
- 5 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 60 g de chocolat extra noir haché

1. Versez le lait, 120 g de chocolat et l'essence de menthe dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Tout en continuant de battre, versez le lait chocolaté sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.
4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).

5. Mettez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au minimum 2 h au réfrigérateur.
6. Versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "GLACE ITALIENNE".
7. Ajoutez les 60 g de chocolat hachées quand l'appareil vous indique "RAJOUT INGRÉDIENTS".

Gelato Fruit de la passion

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 120 g de crème fleurette
- 1/2 c. à c. d'extrait de vanille
- 5 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 2-3 fruits de la passion

1. Versez le lait, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole et portez, sur feu moyen, à ébullition.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Tout en continuant de battre, versez le lait sur la préparation œufs/sucre puis remettez l'ensemble dans la casserole.
4. Refaites chauffer sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe cette dernière. (Il est impératif que la préparation ne se remette pas à bouillir sous peine de faire coaguler le mélange).
5. Mettez dans un saladier, laissez refroidir, couvrez et placez la préparation au

minimum 2 h au réfrigérateur.

6. Versez la préparation dans la cuve amovible en y ajoutant la pulpe de fruits de la passion. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "GLACE ITALIENNE".

Gelato à la Noix de coco

Ingrédients :

- 250 g de noix de coco râpée
- 375 ml de lait de coco
- 250 g de sucre
- 190 ml de lait
- 60 g de crème épaisse

1. Préchauffez le four à 200°C et étalez la noix de coco râpée sur une plaque de cuisson.
2. Enfouez pour environ 6 minutes en remuant à mi-cuisson.
3. Versez la moitié du lait de coco et le sucre dans une casserole et chauffez, sur feu moyen, jusqu'à dissolution du sucre. Retirez du feu et laissez refroidir.
4. Ajoutez le reste du lait de coco, la crème et le lait et mettez au réfrigérateur.
5. Mélangez l'ensemble des ingrédients (hormis la noix de coco râpée) et versez la préparation dans la cuve amovible. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil en mode MANUEL sur 45 minutes.

6. Lorsque l'appareil vous indique "RAJOUT INGREDIENTS" incorporez la noix de coco râpée par le couvercle.

recettes à découvrir



SORBET

Sorbet citron

Ingrédients :

- 165 g de sucre
- 375 ml d'eau
- 190 ml de jus de citron bien froid
- 1 blanc d'œuf monté en neige

1. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et, tout en remuant, faites dissoudre le sucre. Puis portez à ébullition durant 2 minutes. Réservez, laissez refroidir et réfrigérez.
2. Versez le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "SORBET".

Sorbet pamplemousse rose

Ingrédients :

- 165 g de sucre
- 180 ml d'eau
- 1 blanc d'œuf monté en neige
- 200 ml de jus de pamplemousse rose

1. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et, tout en remuant, faites dissoudre le sucre. Puis portez à ébullition durant 2 minutes. Réservez, laissez refroidir et réfrigérez.
2. Versez le sirop de sucre, le jus de pamplemousse et le blanc d'œuf dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "SORBET".

Sorbet poires-vanille

Ingrédients :

- 165 g de sucre
- 180 ml d'eau
- 1 gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur avec ses graines grattées
- 1 blanc d'œuf
- 900 g de poires bien mûres
- 60 ml de jus de citron
- 1 blanc d'œuf monté en neige

1. Mettez l'eau, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole et, tout en remuant, faites dissoudre le sucre. Puis

portez à ébullition durant 2 minutes. Réservez, laissez refroidir et réfrigérez.

2. Pelez et nettoyez les poires puis réduisez en purée à l'aide d'un robot. Passez au tamis pour récupérer 125 ml de jus.
3. Otez la gousse de vanille du sirop puis versez-le ainsi que la purée de poire, le jus de citron et le blanc d'œuf dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "SORBET".

Sorbet framboises

Ingrédients :

- 165 g de sucre
- 180 ml d'eau
- 300 g de framboises légèrement surgelées
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 blanc d'œuf monté en neige

1. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et, tout en remuant, faites dissoudre le sucre. Puis portez à ébullition durant 2 minutes. Réservez, laissez refroidir et réfrigérez.

2. A l'aide d'un robot ou blender, réduisez les framboises en purée. Passez au tamis.
3. Versez le sirop de sucre ainsi que la purée de framboises, le jus de citron et le blanc d'œuf dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "SORBET".

Sorbet à la mangue

Ingrédients :

- 4 mangues fraîches pelées, dénoyautées et coupées en dés
- 1 c. à s. de jus de citron
- 250 ml d'eau
- 250 g de sucre
- 1 blanc d'œuf monté en neige

1. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et, tout en remuant, faites dissoudre le sucre. Puis portez à ébullition durant 2 minutes. Réservez, laissez refroidir et réfrigérez.
2. A l'aide d'un robot ou blender, réduisez les mangues en purée puis mélangez avec le sirop de sucre.

3. Versez la préparation dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil en mode MANUEL sur 45 minutes.

Sorbet crémeux oranges-vanille

Ingrédients :

- 250 ml de jus d'orange frais
- 250 g de sucre
- 1 c. à c. de zeste d'orange
- 125 g de yaourt à la vanille
- 125 g de crème épaisse
- 1/4 de c. à c. d'extrait de vanille

1. Mettez 125 ml de jus d'orange et le sucre dans une casserole et, tout en remuant, faites dissoudre le sucre. Retirez du feu et ajoutez le reste de jus. Réservez, laissez refroidir et réfrigérez.
2. Mélangez le sirop d'orange avec le reste des ingrédients.
3. Versez la préparation dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil en mode MANUEL sur 50 minutes.



NOTE

.....
Vous pouvez réaliser les sorbets sans blancs d'œufs. Dans ce cas nous vous conseillons d'utiliser le mode MANUEL pour une durée de 60 minutes.

YAOURT GLACÉ

Glace yaourt "express"

Ingrédient :

- 750 g de yaourt parfum au choix

1. Placez le yaourt dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "YAOURT GLACÉ".

Yaourt glacé à la fraise

Ingrédients :

- 500 g de fraises fraîches, lavées, équeutées et coupées en morceaux

- 500 g de yaourt nature

- 110 g de sucre en poudre

1. A l'aide d'un blender ou mixer réduisez les fraises en purée. Passez-la au tamis pour enlever les pépins.
2. Placez la purée de fraises, le yaourt et le sucre dans la cuve. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "YAOURT GLACÉ".

Yaourt glacé à la banane

Ingrédients :

- 3 grandes bananes écrasées

- 2 c. à c. de jus de citron

- 500 g de yaourt à la vanille

1. Mélangez tous les ingrédients et placez-les dans la cuve.
2. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "YAOURT GLACÉ".

Yaourt glacé miel-citron

Ingrédients :

- 80 ml de jus de citron

- 60 g de miel

- 625 g de yaourt à la vanille

1. Dans une casserole faites chauffer le jus de citron et le miel. Mélangez jusqu'à obtention d'un liquide homogène et laissez refroidir.
2. Une fois refroidi, mélangez la préparation avec le yaourt, et placez-la dans la cuve.

3. Placez-la dans la chambre de congélation et programmez votre appareil sur "YAOURT GLACÉ".

Société ARB - Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison • CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex - Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr • info@arb-sas.fr