

# notice d'utilisation

centrifugeuse  
pr 886 a

juice n smooth  
créateur de textures et de saveurs

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 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.

Les "Plus" Riviera & Bar	<b>4</b>
Description du produit	<b>5</b>
Recommandations de sécurité	<b>6</b>
Environnement	<b>7</b>
Avant la première mise en service	<b>8</b>
Montage	<b>8</b>
Mise en service	<b>12</b>
Sécurités	<b>15</b>
Démontage	<b>16</b>
Nettoyage et entretien	<b>20</b>
Guide de dépannage	<b>23</b>
Conseils utiles et informations nutritives	<b>24</b>
Recettes à découvrir	<b>28</b>
Caractéristiques techniques	<b>42</b>

## les "plus" riviera & bar



- 100 % polyvalence : 2 disques extracteurs pour décliner à l'infini les préparations de fruits et légumes (jus, cocktails... mais aussi smoothies, dips, sauces, soupes glacées, compotées, sorbets, mousses...).
- 100 % bien-être : smooth'disque exclusif, spécialement adapté pour fruits et légumes mous. Textures, saveurs et apports nutritionnels sont optimisés. 100% vitamines, 100% fibres et 0% de perte.
- 100 % pratique : disques ouverts, aucune rétention d'aliments, grande facilité de nettoyage. Accessoires facilement démontables et compatibles lave-vaisselle.
- 100 % professionnel : système d'alimentation centrée. Parfaite stabilité, pas de vibration.
- Accepte fruits et légumes entiers, au-moins 25% plus gros que la majorité des centrifugeuses du marché.
- Variateur 5 vitesses pour une extraction optimisée selon la texture des aliments.
- Bec verseur amovible 2 en 1 : fonction service direct et fonction antigoutte.
- Bac à pulpe amovible pour une utilisation de la centrifugeuse en continu.

## description du produit

- 
- 1** Poussoir
  - 2** Tube d'alimentation inox massif
  - 3** Couvercle
  - 4** Bac à pulpe
  - 5** Bloc moteur métal massif
  - 6** Variateur de vitesse 5 positions
  - 7** Bouton "Marche/Arrêt"
  - 8** Bouton de protection "Surcharge" (sous l'appareil)
  - 9** Cordon d'alimentation
  - 10** Verseuse à jus
  - 11** Cuve inox massif
  - 12** Disque à jus avec râpe titane
  - 13** Barre de verrouillage "Sécurité" métal chromé
  - 16** Bec verseur antigoutte
  - 17a** Brosse de nettoyage
  - 17b** Spatule de nettoyage

- 
- Extracteur à pulpe : (fruits/légumes mous)
  - 14** Couronne
  - 15** Smooth'disque (traite la pulpe et la mélange instantanément au jus)

- 
- 10a** Couvercle
  - 10b** Séparateur d'écume
  - 10c** Pichet

## Recommandations de sécurité particulières

- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bloc moteur avant de faire fonctionner l'appareil.
- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation. Ne jamais y mettre les mains.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du poussoir. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le poussoir sans avoir débranché l'appareil.
- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir) n'est pas toléré.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Les lames du disque à jus et du smooth' disque sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la centrifugeuse en marche. Pour ce faire, se référer à la sous-rubrique "Montage" de la présente notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de rabattre la barre de "Sécurité" pour déverrouiller le couvercle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil, plus d'une minute en continu, en traitant des fruits ou légumes durs de façon répétée et forcée.
- Ne pas introduire de glaçons ou de charges lourdes lors de l'utilisation du smooth'disque.
- Systématiquement ôter les noyaux des aliments avant de les introduire dans la centrifugeuse.
- Lors de l'utilisation du smooth'disque, ôter obligatoirement pépins, noyaux et peaux des aliments avant de les introduire dans la centrifugeuse (les pépins des fruits de la passion, fruits rouges et kiwis sont acceptables).
- Uniquement utiliser la vitesse 1 lors de l'utilisation du smooth'disque.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- 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

## 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.
- 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 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 brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge 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 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.
- 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](http://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.

## 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.



## avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de la centrifugeuse.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le bloc moteur (5) avec un chiffon doux et humide.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que son cordon d'alimentation est débranché.

## montage

### Utilisation du disque à jus

- Placez la cuve (11) sur le bloc-moteur (5).



- Saisissez le disque à jus (12) et alignez ses flèches avec celles figurant sur l'entraînement "Moteur". Poussez vers le bas jusqu'en butée.

*Remarque : le retentissement d'un "Clic" vous assure de la bonne mise en place de l'ensemble.*



- Placez le couvercle (3) sur la cuve (11) de sorte que le tube d'alimentation (2) soit situé droit au-dessus de la râpe du disque à jus (12).



*Remarque : le couvercle doit être convenablement emboîté dans la cornière périphérique de la cuve.*



## montage

- Relevez la barre de verrouillage "Sécurité" (13) et calez-la dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle (3).



*Remarque : le couvercle est correctement verrouillé lorsque la barre est bloquée en position verticale.*

- Faites glisser le poussoir (1) à l'intérieur du tube d'alimentation (2) en alignant la rainure du poussoir (celle identifiée par le symbole "▼") avec la petite protubérance située en partie intérieure haute du dispositif d'alimentation.



- Inclinez légèrement le bac à pulpe (4) pour pouvoir le mettre en place correctement sous la partie gauche du couvercle.



Conseil : pour minimiser le nettoyage du bac à pulpe (4), placez-y un sachet de congélation (ou autre). Ainsi, la pulpe peut directement y être recueillie sans salir le bac.



Placez la verseuse à jus (10) sous le bec d'écoulement de la cuve. En mettant le couvercle (10a) sur le pichet (10c), vous limitez les éclaboussures lorsque la centrifugeuse est en fonction.

*Remarque : le séparateur d'écume (10b), intégré au couvercle (10a), vous permet de stopper la mousse et de ne recueillir que le jus pur dans le verre. Si toutefois, vous désirez aussi y verser l'écume, retirez tout simplement le couvercle (10a) du pichet (10c) avant de servir.*

*Alternative : vous pouvez également mettre un verre sous le bec à la place de la verseuse fournie. Dans ce cas, placez le bec verseur (16) sur l'orifice de la cuve. Pour le transformer en version antigoutte, pensez à le tourner de 180° vers le haut.*

## Utilisation du smooth'disque

- Placez la cuve (11) sur le bloc moteur (5).



- Saisissez le smooth'disque (15) et alignez ses flèches avec celles figurant sur l'entraînement "Moteur". Poussez vers le bas jusqu'en butée.

*Remarque : le retentissement d'un "Clic" vous assure de la bonne mise en place de l'ensemble.*



- Placez la couronne (14) dans la cuve (11).

**Important** : la couronne et le smooth'disque doivent obligatoirement être utilisés conjointement.



- Placez le couvercle (3) sur la couronne (14).



*Remarque : le couvercle doit être convenablement emboîté dans la cornière périphérique de la cuve.*

- Relevez la barre de verrouillage "Sécurité" (13) et calez-la dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle (3).

## montage



*Remarque : le couvercle est correctement verrouillé lorsque la barre est bloquée en position verticale.*

- Faites glisser le poussoir (1) à l'intérieur du tube d'alimentation (2) en alignant la rainure du poussoir (celle identifiée par le symbole "▼") avec la petite protubérance située en partie intérieure haute du dispositif d'alimentation.



- Placez la verseuse à jus (10) sous le bec d'écoulement de la cuve. En mettant le couvercle (10a) sur le pichet (10c), vous limitez les éclaboussures lorsque la centrifugeuse est en fonction.



*Remarque : le séparateur d'écume (10b), intégré au couvercle (10a), vous permet de stopper la mousse et de ne recueillir que le jus pur dans le verre. Si toutefois, vous désirez aussi y verser l'écume, retirez tout simplement le couvercle (10a) du pichet (10c) avant de servir.*

- Lavez les fruits et légumes.
- Assurez-vous que tous les éléments de la centrifugeuse sont correctement montés.
- Vérifiez que la verseuse à jus (10), ou le verre, soit bien en place pour recueillir le jus.
- Branchez le cordon d'alimentation (9). L'éclairage périphérique du bouton "Marche/Arrêt" (7) s'éclaire aussitôt.

*Remarque : l'éclairage du bouton "Marche/Arrêt" (7) reste allumé pendant 2 minutes, avant de basculer automatiquement en mode veille si l'appareil n'est pas utilisé. Celui-ci se réactive dès activation du variateur de vitesse (6).*

- Basculez le variateur de vitesse (6) sur la position adaptée à l'aliment que vous centrifugez.

### Utilisation du disque à jus

- Utilisable pour tous les fruits et légumes, durs, tendres ou mous (pommes, carottes, ananas, melons, oranges, céleri...).
- Idéal pour les préparations classiques (jus de fruits, jus de légumes, cocktails...).
- Filtre et récupère l'intégralité du jus. La pulpe est séparée automatiquement. Le résultat est un jus limpide sans pulpe.

### Préparation des fruits et des légumes :

- La plupart des fruits et légumes peuvent être introduits entièrement dans le tube d'alimentation (2) sans être coupés et pelés (pommes, carottes, tomates, concombres...).
- Les fruits à peaux dures (tels que mangues, melons, ananas...) ainsi que les agrumes doivent être pelés et épépinés avant d'être centrifugés.
- Les fruits à noyaux (tels que nectarines, pêches, mangues, abricots, cerises...) doivent en être débarrassés avant l'extraction.

### Important :

- Le disque à jus (12) doit toujours être nettoyé à fond avant chaque usage (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").
- Les fruits et légumes durs causent des dommages au moteur si la vitesse d'extraction sélectionnée n'est pas assez élevée.

*Conseil : lorsque vous réalisez du jus de carottes, orientez les légumes avec l'extrémité pointue vers le haut.*

## mise en service

- Inspirez-vous du tableau ci-dessous pour sélectionner la vitesse.

### sélection de la vitesse

Abricots (dénoyauté).....	2	Kiwi (pelé).....	2
Ananas (pelé).....	5	Mandarine (pelée et épépinée) .....	3
Baies .....	1	Mangue (pelée et dénoyauté) .....	2
Betterave.....	5	Melon (pelé) .....	1
Brocoli .....	4	Mûres .....	1
Carotte .....	5	Myrtilles .....	1
Céleri .....	5	Nectarine (dénoyautée) .....	2
Cerise (dénoyauté) .....	2	Noix de coco (décortiquée).....	5
Citron (pelé et épépiné).....	3	Orange (pelée et épépinée).....	3
Citron vert (pelé et épépiné) .....	3	Pamplemousse (pelé et épépiné).....	3
Chou .....	4	Pastèque (pelée) .....	1
Chou de Bruxelles.....	5	Pêche (dénoyauté) .....	2
Chou-fleur .....	4	Piment .....	4
Clémentine (pelée et épépinée) .....	3	Poire (dure) .....	5
Concombre (pelé) .....	2	Poire (molle).....	2
Concombre (partiellement pelé) .....	4	Poivron .....	4
Fenouil .....	4	Pomme .....	5
Framboises .....	1	Prune (dénoyauté) .....	2
Fraises .....	1	Radis .....	5
Gingembre .....	5	Raisins .....	1
Herbes aromatiques.....	4	Tomate .....	1

Remarque : il est possible de passer directement de la vitesse 1 à la vitesse 5 sans éteindre l'appareil.

- Sortez le poussoir (1) du tube d'alimentation (2) et introduisez les fruits ou légumes.

**Important** : ne faites pas fonctionner l'appareil, plus d'une minute en continu, en traitant des fruits ou légumes durs de façon répétée et forcée.

- A l'aide du poussoir (1), guidez les aliments vers le bas.



Conseil : pour extraire un maximum de jus, poussez lentement.

**Important** : ne vous servez jamais de vos doigts pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation ou pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'appareil.

- Au fur et à mesure de la manipulation, le jus coule automatiquement dans la verseuse (10) et la pulpe résiduelle s'accumule dans le bac à pulpe (4).

### Conseils :

- Le bac à pulpe peut être vidé à tout moment. Il vous suffit d'arrêter la centrifugeuse en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (7) et de retirer le bac avec précaution. Pensez à toujours remettre le bac en place avant de poursuivre l'extraction.
  - Ne laissez pas le bac à pulpe déborder, cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.
- Après avoir récupéré la quantité de jus désirée, éteignez la centrifugeuse en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt"(7).

### Utilisation du smooth'disque

- Spécialement adapté aux fruits et légumes mous (fraises, mangues, bananes, tomates, melons, kiwis...).
- Idéal pour les préparations élaborées (smoothies, sauces, dips, coulis texturés,

compotées, soupes glacées, sorbets, glaces, mousses...).

- Traite la pulpe et la mélange instantanément au jus. Le résultat est un jus consistant et complet. Pour une consistance plus légère, le mélange avec une préparation obtenue avec le disque à jus (12) est possible.

### Important :

- **Utilisez toujours l'extracteur à pulpe à la vitesse 1.**
- **Démarrez la centrifugeuse à vide et attendez 20 à 30 secondes pour que la vitesse se stabilise avant de mettre les aliments dans le tube.**

### **Fruits et légumes utilisables avec l'extracteur à pulpe :**

- Tous les fruits et légumes à chair tendre ou molle :
  - Mangues, pêches, nectarines... (pelées et dénoyautées)
  - Prunes, cerises, mirabelles... (dénoyautées)
  - Fraises, framboises, groseilles... (équeutées)
  - Bananes, kiwis... (pelés)

- Fruits de la passion (décortiqués)
- Tomates (pelées ou non pelés, cœurs conservés ou retirés)
- Melons, pastèques... (pelés et épépinés)
- Papayes, kakis (pelés et cœurs retirés)
- Certains fruits à chair plutôt dure mais à condition qu'ils soient bien mûrs :
  - Ananas mûrs, poires mures (pelés et cœurs retirés)
- Certains fruits et légumes à chair dure mais à condition qu'ils soient précuits :
  - Betteraves rouges (pelées)
  - Pommes (pelées et cœurs retirés)

### **Fruits et légumes non utilisables avec l'extracteur à pulpe :**

- Tous les fruits et légumes naturellement durs, indépendamment de leur degré de mûrissement :
  - Carottes, gingembre... (cuits ou non cuits)
  - Pommes (sauf si précuites)
- Tous les agrumes :
  - Oranges, pamplemousses, mandarines, citrons...

**Remarque :** l'intégralité des fruits et des légumes étant récupérée dans la verseuse (10), le bac à pulpe (4) reste vide.

## sélection de la vitesse

Cerises (dénoyautées).....	1
Bananes (pelés).....	1
Fraises (équeutées).....	1
Framboises (équeutées).....	1
Fruits de la passion (décortiqués).....	1
Groseilles (équeutées).....	1
Kakis (pelés et cœurs retirés).....	1
Kiwis (pelés).....	1
Mangues (pelées et dénoyautées).....	1
Melons (pelés et épépinés).....	1
Mirabelles (dénoyautées).....	1
Nectarines (pelées et dénoyautées).....	1
Pêches (pelées et dénoyautées).....	1
Prunes (dénoyautées).....	1
Papayes (pelées et cœurs retirés).....	1
Pastèques (pelées et épépinées).....	1
Tomates (pelées ou non pelées, cœurs conservés ou retirés).....	1

## Sécurité "Surchauffe"

- Votre appareil est équipé d'une sécurité en cas de surchauffe suite à l'utilisation de charges excessives. Si tel est le cas, la sécurité se déclenche automatiquement et arrête aussitôt le moteur.
- Le voyant périphérique du bouton "Marche/Arrêt" (7) se met alors à clignoter en rouge.
- Débranchez le cordon d'alimentation, au minimum pendant 15 minutes, pour refroidir l'appareil.
- Rebranchez votre appareil qui est à nouveau prêt à l'emploi.

## Sécurité "Surcharge"

- Votre appareil est équipé d'une sécurité en cas de surcharge suite à l'utilisation prolongée de charges excessives. Si tel est le cas, le fusible de sécurité se déclenche automatiquement et l'appareil s'arrête aussitôt.



- Pour remettre la centrifugeuse en marche :
  - Débranchez le cordon d'alimentation.
  - Laissez refroidir votre appareil.
  - Appuyez sur le bouton de protection "Surcharge" (6) qui se trouve sous le bloc moteur (5).
- Votre appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

## Après utilisation du disque à jus

- Après avoir arrêté la centrifugeuse par appui sur le bouton "Marche/Arrêt"(7), débranchez le cordon d'alimentation (9).



- Retirez la verseuse à jus (10) en la tirant simplement vers l'extérieur.

- Enlevez le bac à pulpe (4) en faisant pivoter sa base vers l'extérieur.



- Placez une main de chaque côté de la barre de verrouillage (13) et libérez-la des deux encoches du couvercle (3).



- Abaissez la barre de verrouillage (13).



- Retirez le couvercle (3) en le soulevant.





## démontage

- Pour enlever le disque à jus (12), tenez le bloc moteur (5) et faites tourner la cuve (11) vers l'avant en tirant (ou en poussant, selon la position de votre main) sur le bec verseur.



- Soulevez la cuve (11). Le disque à jus (12) sort automatiquement avec la cuve.



- Pour retirer le disque à jus (12), mettez la cuve (11) à l'envers tout en posant l'une de vos mains sur le haut de la cuve. Le disque à jus (12) sort instantanément.



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

***Important*** : les lames centrales et la râpe du disque à jus sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



## Après utilisation du smooth'disque

- Après avoir arrêté la centrifugeuse par appui sur le bouton "Marche/Arrêt" (7), débranchez le cordon d'alimentation (9).



- Retirez la verseuse à jus (10) en la tirant simplement vers l'extérieur.

- Enlevez le bac à pulpe (4) en faisant pivoter sa base vers l'extérieur.



- Placez une main de chaque côté de la barre de verrouillage (13) et libérez-la des deux encoches du couvercle (3).



- Abaissez la barre de verrouillage (13).



- Retirez le couvercle (3) en le soulevant.



## démontage

- Retirez la couronne (14).



- Retirez le smooth'disque (15).



***Important*** : les lames centrales et la râpe du smooth'disque sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



nettoyage et entretien



## Général

- Après le démontage de la centrifugeuse, rincez immédiatement toutes les pièces.

*Remarque : il en est de même pour la ver-seuse à jus (10). Pour la rincer, retirez au préalable son couvercle (10a). Lavez les pièces séparément.*

- Toutes les parties amovibles peuvent ensuite être nettoyées à fond avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (claie supérieure exclusivement).

*Remarque : seul le poussoir (1) n'est pas compatible lave-vaisselle.*

- Dans le but de minimiser le lavage du bac à pulpe (4), placez-y dès le départ un sac de congélation (ou tout autre sachet d'épicerie en plastique). Lorsque l'extraction est terminée, jetez simplement le sac à la poubelle ou employez la pulpe pour d'autres usages (cf. Rubrique ci-après "Conseils utiles et informations nutritives" sur les diverses utilisations de la pulpe).



- Nettoyez le bloc moteur (5) avec un chiffon doux et humide.

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

## Nettoyage du disque à jus

- Le disque à jus (12) nécessite d'être nettoyé sous l'eau courante en utilisant la brosse fournie pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.



- Brossez le disque de l'intérieur vers l'extérieur.
- Après brossage, examinez le disque à jus (12) à la lumière pour vérifier que les micro-perforations sont entièrement débouchées. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant le disque pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude savonneuse, ou dans de l'eau chaude contenant 10% de jus de citron.

- Dans tous les cas, nettoyez-le tant que la pulpe est encore mouillée car la pulpe séchée pourrait obstruer les micro-perforations du filtre et réduire ainsi l'efficacité de la centrifugeuse.

*Remarque : vous pouvez également nettoyer le disque à jus dans le lave-vaisselle. Ne le trempez en aucun cas dans de l'eau de Javel.*

**Important : les lames centrales et la râpe du disque à jus sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.**

- Prenez toujours grand soin de la surface inox perforée du disque car elle est susceptible de s'endommager facilement.
- Certains aliments (carottes, betteraves rouges...) risquent de teinter légèrement quelques pièces plastique de votre appareil. Pour vous débarrasser de cette coloration, nous vous conseillons de tremper ces pièces dans un mélange "90% d'eau chaude - 10% de jus de citron" et de les frotter avec un chiffon doux. Vous pouvez aussi les frotter avec un peu d'huile alimentaire avant de les nettoyer.
- Vérifiez de bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

### **Nettoyage du smooth'disque**

- Le smooth'disque (15) nécessite d'être nettoyé sous l'eau courante en utilisant la brosse fournie pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.
- Brossez le disque de l'intérieur vers l'extérieur.
- Après brossage, examinez le smooth'disque (15) pour vérifier que les ergots de la râpe sont entièrement débouchés. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant le disque pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude savonneuse, ou dans de l'eau chaude contenant 10% de jus de citron.
- Dans tous les cas, nettoyez-le tant que la pulpe est encore mouillée.

*Remarque : vous pouvez également nettoyer le smooth'disque dans le lave-vaisselle. Ne le trempez en aucun cas dans de l'eau de Javel.*

**Important : les lames centrales et la râpe du smooth'disque sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.**

Anomalie de fonctionnement	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que la centrifugeuse est branchée. Sinon, vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	La barre de verrouillage "Sécurité" n'est pas en position verticale.	La barre de verrouillage doit être calée dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle (cf. Rubrique "Montage").
	Le fusible de sécurité "Surcharge" a déclenché.	Réenclenchez le fusible en appuyant sur le bouton de protection "Surcharge" situé sous le bloc moteur.
	Le fusible de sécurité "Surchauffe" a déclenché.	Laissez le moteur refroidir pendant 15 minutes (cf. Rubrique "Sécurité surcharge et surchauffe").
Le moteur cale pendant l'extraction.	L'extraction est trop vigoureuse. La pulpe mouillée s'accumule sous le couvercle.	Essayez d'enfoncer le poussoir plus lentement. Nettoyez le disque à jus, la cuve ainsi que le couvercle. Choisissez la vitesse 5 plutôt que 1.
	Les aliments insérés sont trop lourds pour la vitesse sélectionnée.	Reportez vous au tableau des vitesses (cf. Rubrique "Mise en service") et choisissez la vitesse adaptée.
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le disque à jus.	Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle et grattez la pulpe en excès. Remontez l'appareil et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner les variétés dures et tendres de fruits et légumes.
Il n'y a pas assez de jus et la pulpe est trop mouillée.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez la fréquence et l'intensité d'extraction.
	Les micro-perforations du disque à jus sont obstruées.	Retirez le disque à jus et nettoyez-le (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien").
Le jus fuit entre le bord du couvercle et le disque à jus.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir plus lentement. Les fruits et légumes à haute teneur en eau (tomates, pastèque...) doivent être traités en vitesse 1.
De la pulpe obstrue le smooth'disque.	Trop d'aliments sont insérés à la fois.	Insérez un morceau d'aliment à la fois, ou utilisez d'autres aliments à plus forte teneur en eau.
L'appareil s'arrête brutalement en cours d'utilisation.	Le fusible de sécurité "Surcharge" a déclenché.	Débranchez l'appareil et réenclenchez le fusible en appuyant sur le bouton de protection "Surcharge" situé sous le bloc moteur (cf. Rubrique "Sécurité surcharge").
L'appareil s'arrête brutalement en cours d'utilisation et le bouton "Marche/Arrêt" flashe rouge.	Le fusible de sécurité "Surchauffe" a déclenché.	Laissez le moteur refroidir pendant 15 minutes (cf. Rubrique "Sécurité surcharge et surchauffe").

conseils utiles et informations nutritives





## Conseils utiles

### Tout ce que vous devez savoir sur les jus :

- Bien que les recettes contenues dans ce livret aient été créées en plaçant la saveur et les arômes en premier plan, les bienfaits apportés à la santé exaltent d'autant le plaisir des sens.
- 95% des éléments nutritifs des fruits et légumes sont contenus dans leur jus. Les liquides extraits des fruits et légumes frais constituent une part prépondérante d'une alimentation saine et équilibrée. Les jus des fruits et légumes frais sont une source de vitamines et de minéraux faciles à élaborer. Ils sont vite absorbés dans le système sanguin et c'est donc la manière la plus rapide pour le corps de bien assimiler les éléments nutritifs.
- Lorsque vous préparez vos propres jus, vous maîtrisez ce que vous y ajoutez. Vous choisissez les ingrédients et décidez ce dont vous avez besoin.
- Les jus fraîchement extraits doivent être bus juste après leur préparation pour éviter toute perte de la teneur en vitamines et autres éléments nutritifs.

### L'achat et l'entreposage des fruits et des légumes :

- Entreposez vos fruits et légumes en les manipulant le moins possible. Lavez-les toujours au dernier moment, juste avant de les centrifuger.
- Utilisez toujours des fruits et des légumes frais. Achetez-les de préférence de saison (cf. Tableau "Informations nutritives sur les fruits et légumes" ci-après).
- Les fruits et légumes délicats et rapidement périssables (tels que tomates, céleri, concombre, plantes feuillues, baies, herbes...) doivent être conservés au réfrigérateur jusqu'à leur usage. Les aliments plus résistants peuvent être conservés à température ambiante.

### La préparation des fruits et des légumes :

- Si vous utilisez des fruits à peau dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, le melon ou l'ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être mis dans la centrifugeuse s'ils sont pelés auparavant. Mieux vaut les réfrigérer avant l'extraction.
- Tous les fruits contenant des noyaux comme les nectarines, les pêches, les abricots, les prunes, les cerises... doivent en être débarrassés avant l'extraction.
- Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pomme pour éviter qu'il ne brunisse trop rapidement.

## La bonne technique :

- Lors de la préparation de jus provenant de divers ingrédients de différentes textures, mieux vaut commencer par les ingrédients à texture tendre à basse vitesse pour ensuite passer à la vitesse élevée pour les ingrédients à texture dure.
- Si vous extrayez le jus d'herbes, de pousses ou de petits légumes verts feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un paquet ou traitez-les en même temps qu'une combinaison d'ingrédients à basse vitesse pour obtenir de meilleurs résultats.

*Remarque : si vous les traitez individuellement, la production de jus sera faible en raison de la nature de l'extraction centrifuge.*

- Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de jus. Cela demeure également vrai au sein d'un même type d'aliment (par ex. une variété de tomates peut produire plus de jus qu'une autre).

*Remarque : pour extraire systématiquement la quantité maximale de jus, enfoncez toujours les aliments lentement dans le tube d'alimentation.*

## Comment obtenir le bon mélange ?

- Il n'est pas difficile de réaliser des jus au goût agréable. Si vous avez déjà fait vos propres jus avant l'acquisition de votre centrifugeuse, vous savez certainement à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons.
- Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients sont très personnels. Pensez à quelques-uns de vos aliments et saveurs préférés ; iraient-ils bien ensemble ou au contraire, seraient-ils dépareillés ?

Certains saveurs fortes peuvent en écraser d'autres plus subtiles. La règle la plus simple est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents avec ceux qui sont plus juteux.

## Que faire de la pulpe obtenue avec le disque à jus ?

- La pulpe recueillie dans le bac à pulpe après l'extraction est essentiellement constituée de fibres et de cellulose qui, comme le jus lui-même, contient des éléments nutritifs vitaux nécessaires à une alimentation saine.

Elle peut être utilisée de diverses façons. Comme le jus, la pulpe devrait plutôt être utilisée le jour même pour éviter la perte des vitamines.

- Certaines recettes dans la présente notice recommandent l'usage de la pulpe (voir ci-après).
- En dehors des recettes mentionnées ci-après, la pulpe peut aussi servir à épaissir les soupes ou certains plats préparés en autocuiseur.
- Dans le cas du traitement de fruits, il est possible de mettre la pulpe dans un bol recouvert de meringue et faire cuire l'ensemble au four.

*Remarque : pour la réalisation de ces recettes, vérifiez que la pulpe ne contient pas de gros morceaux de fruit ou légume. Si tel était le cas, il est préférable de les enlever.*

- En utilisation non alimentaire, la pulpe peut aussi servir à préparer du compost pour le jardin.

## Informations nutritives sur les fruits et légumes

Aliment	Saison	Conservation	Apport nutritionnel	Valeur énergétique
Abricots	Été	Bac à fruits du réfrigérateur, sans emballage	Fibres alimentaires et potassium	100 g d'abricots = 67 kcal
Ananas	Été	Réfrigérez sans couvrir	Vitamine C	100 g d'ananas = 39 kcal
Betteraves	Hiver	Coupez la partie supérieure et réfrigérez sans emballage	Acide folique B9, fibres alimentaires, vitamine C et potassium	100 g de betteraves = 28 kcal
Brocolis	Automne / Hiver	Sachet plastique au réfrigérateur	Vitamine C, acide folique B9, vitamines B2, B5, E, B6 et fibres alimentaires	100 g de brocolis = 46 kcal
Brugnons	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	100 g de brugnons = 47 kcal
Carottes	Hiver	Sans emballage au réfrigérateur	Vitamines A, C, B6 et fibres alimentaires	100 g de carottes = 25 kcal
Céleris	Automne / Hiver	Réfrigérez dans un sachet plastique	Vitamine C et potassium	100 g de céleris = 16 kcal
Choux	Hiver	Emballé, taillé et au réfrigérateur	Vitamine C, acide folique B9, potassium, vitamine B6 et fibres alimentaires	100 g de choux = 26 kcal
Choux de Bruxelles	Automne / Hiver	Sans emballage dans le bac à légumes du réfrigérateur	Vitamines C, B2, B6, E, acide folique B9 et fibres alimentaires	100 g de choux de Bruxelles = 26 kcal
Choux-fleurs	Automne / Hiver	Enlevez les feuilles extérieures, mettez dans un sachet plastique et réfrigérez	Vitamines C, B5, B6, acide folique B9, vitamine K et potassium	100 g de choux-fleurs = 13 kcal
Concombres	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C	100 g de concombres = 9 kcal
Fenouil	Hiver / Printemps	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C et fibres alimentaires	100 g de fenouil = 12 kcal
Framboises	Été	Couvrez et réfrigérez	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	100 g de framboises = 25 kcal
Kiwis	Hiver / Printemps	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C et potassium	100 g de kiwis = 24 kcal
Mangues	Été	Couvrez et réfrigérez	Vitamines A, C, B1, B6 et potassium	100 g de mangues = 20 kcal
Melons (et pastèques)	Été / Automne	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, acide folique B9, fibres alimentaires et vitamine A	100 g de melons = 25 kcal
Pommes	Automne / Hiver	Sachet plastique ventilé au réfrigérateur	Fibres alimentaires et vitamine C	100 g de pommes = 36 kcal
Pêches	Été	Réfrigérez sans couvrir	Vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	100 g de pêches = 33 kcal
Oranges	Hiver / Automne / Printemps	Endroit frais et sec pendant 1 semaine, au réfrigérateur pour une conservation prolongée	Vitamine C (35 mg par 100 g)	100 g d'oranges = 25 kcal
Poires	Automne	Réfrigérez sans couvrir	Fibres alimentaires	100 g de poires = 40 kcal
Prunes	Été	Réfrigérez	Fibres alimentaires	100 g de prunes = 37 kcal
Raisins	Été / Automne	Sachet plastique au réfrigérateur	Vitamines C, B6, fer et potassium	100 g de raisins = 68 kcal
Tomates	Été	Placez dans le bac à légumes du réfrigérateur sans couvrir	Vitamine C, fibres alimentaires, vitamine E, acide folique B9 et vitamine A	100 g de tomates = 22 kcal

recettes à découvrir



## Les cocktails classiques

Jus de carottes, pommes et céleri  
(env. 500 ml)

Ingrédients :

- 4 petites pommes *Granny Smith*
- 3 carottes moyennes taillées
- 4 branches de céleri

Centrifugez les pommes, les carottes et le céleri à la vitesse 5. Servez de suite.

*Remarque : vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler selon vos préférences.*

Jus de tomate, carotte, céleri et citron vert  
(env. 500 ml)

Ingrédients :

- 2 tomates de taille moyenne
- 1 citron vert pelé
- 1 grosse carotte
- 2 brins de céleri

Centrifugez les tomates à la vitesse 1, le citron vert à la vitesse 3, les carottes et le céleri à la vitesse 5. Servez de suite.

Jus de melon, menthe et mangues  
(env. 565 ml)

Ingrédients :

- 1/2 petit melon pelé et épépiné
- 3 brins de feuilles de menthe fraîche
- 1 mangue dénoyautée et pelée

Centrifugez le melon à la vitesse 1, la mangue à la vitesse 2 et la menthe à la vitesse 4. Servez de suite.

Jus d'ananas, pêches et poires  
(env. 750 ml)

Ingrédients :

- 1/2 petit ananas pelé et coupé en deux
- 2 pêches dénoyautées
- 2 petites poires mûres

Centrifugez les pêches à la vitesse 2, l'ananas et les poires à la vitesse 5. Servez de suite.

Jus de tomates, concombre, persil et carottes  
(env. 750 ml)

Ingrédients :

- 3 tomates
- 1 concombre
- 1 grosse poignée de persil
- 3 carottes

Centrifugez les tomates à la vitesse 1, le concombre et le persil à la vitesse 4, et les carottes à la vitesse 5. Servez de suite.

Kumara, céleri et jus d'orange  
(env. 750 ml)

- 1 petit kumara (patate douce) épluché et coupé
- 4 branches de céleri
- 2,5 cm de gingembre
- 4 oranges pelées

Centrifugez le kumara, le céleri, le gingembre à la vitesse 5, et les oranges à la vitesse 3. Servez de suite.

## recettes avec le disque à jus

Panais, céleri et jus de poire  
(env. 750 ml)

Ingrédients :

- 2 panais taillés
- 4 branches de céleri
- 4 poires moyennes épépinées

Centrifugez les panais, le céleri et les poires à la vitesse 5. Servez de suite.

Jus de carottes, poivrons rouges et tomates  
(env. 750 ml)

Ingrédients :

- 2 petits poivrons rouges
- 3 tomates
- 3 carottes moyennes taillées
- 1 petite poignée de persil

1. Epépinez les poivrons et ôtez la base.
2. Centrifugez les tomates à la vitesse 1, les poivrons rouges à la vitesse 4 et les carottes à la vitesse 5. Servez de suite.

### Les boissons vitaminées

Jus de poires, mûres, pamplemousses  
(env. 750 ml)

Ingrédients :

- 250 g de mûres
- 3 poires mûres
- 2 pamplemousses pelés

Centrifugez les mûres à la vitesse 1, les pamplemousses à la vitesse 3 et les poires à la vitesse 5. Servez de suite.

Jus de betteraves, pommes et céleri  
(env. 500 ml)

Ingrédients :

- 4 betteraves rouges moyennes taillées
- 2 pommes Granny Smith moyennes
- 4 branches de céleri

Centrifugez les betteraves, les pommes et le céleri à la vitesse 5. Servez de suite.

Jus de myrtilles, mûres, fraises et citron  
(env. 850 ml)

Ingrédients :

- 500 g de mûres
- 500 g de myrtilles
- 500 g de fraises équeutées
- 1 citron vert pelé

Centrifugez les mûres, les myrtilles et les fraises à la vitesse 1 et le citron à la vitesse 3. Servez de suite.

Jus de concombre, céleri, haricot et fenouil  
(env. 500 ml)

Ingrédients :

- 1 gros concombre
- 3 bâtons de céleri
- 2 coupelles de graines de haricot
- 1 bulbe de fenouil

Centrifugez le concombre et le fenouil à la vitesse 4 et les graines d'haricot et le céleri à la vitesse 5. Servez de suite.

Jus d'orange mousseux  
(env. 1 L)

- 1 kg d'oranges pelés

Centrifugez les oranges à la vitesse 3. Servez de suite.

## Les plats liquides

### Gaspacho (4 portions)

Ingrédients :

- 4 tomates moyennes
- 4 brins de persil frais
- 1 grosse gousses d'ail pelée
- 1 petit oignon pelé et taillé
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 piment rouge, épépiné et la base retirée
- 1 concombre libanais
- 30 ml de vinaigre de vin rouge
- 3 c. à s. de persil frais grossièrement haché
- 1 tasse de glace pilée
- Poivre noir fraîchement moulu

1. Centrifugez les tomates à la vitesse 1, le persil, l'ail, l'oignon, le concombre et le piment rouge à la vitesse 4, les carottes à la vitesse 5.
2. Tout en remuant, ajoutez le vinaigre et le poivre noir.
3. Disposez la glace pilée dans 4 assiettes creuses.
4. Versez-y la mixture et saupoudrez de persil. Servez immédiatement.

### Pâtes à la sauce provençale (4 portions)

Ingrédients :

- 4 tomates
- 2 brins de persil frais
- 1 branche de céleri
- 2 grosses gousses d'ail
- 1 petit oignon pelé et taillé
- 1 piment rouge, épépiné et la base retirée
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 120 ml de vin rouge
- 2 c. à c. d'origan séché
- 500 g de pâtes cuites
- 3 c. à s. de parmesan râpé

1. Centrifugez les tomates à la vitesse 1, le persil, l'oignon et le piment rouge à la vitesse 4, le céleri à la vitesse 5.
2. Mélangez le concentré de tomate, le vin rouge et ajoutez le jus.
3. Versez dans une casserole et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les pâtes et mélangez bien le tout.

Versez dans 4 assiettes creuses, saupoudrez d'origan et de parmesan.

### Yaourt à boire à la mangue, au melon et à l'orange (env. 4 portions)

Ingrédients :

- 1 mangue, dénoyautée, pelée et coupée en deux
- 1 melon pelé, épépiné et coupé en deux
- 5 oranges pelées
- 3 c. à s. de yaourt nature

1. Centrifugez le melon à la vitesse 1, la mangue à la vitesse 2 et les oranges à la vitesse 3.
2. Versez le yaourt dans un récipient, ajoutez le jus de fruits tout en remuant.

### Boisson pétillante aux poires et abricots (4 portions)

Ingrédients :

- 4 gros abricots dénoyautés
- 3 grosses poires
- 250 ml d'eau minérale gazeuse
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les abricots à la vitesse 2 et les poires à la vitesse 5.
2. Mettez la glace dans 4 grands verres.
3. Répartissez le jus dans les verres.
4. Ajoutez l'eau minérale et remuez bien pour mélanger l'ensemble.

Servez de suite.

## Les boissons glacées

Boisson aux melons, fraises et fruits de la passion (4 portions)

Ingrédients :

- 1/2 melon pelé, épépiné et coupé en deux portions égales
- 250 g de fraises équeutées
- la pulpe de 2 fruits de la passion
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les fruits à la vitesse 1.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion en remuant.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres.
4. Répartissez le jus dans les verres et mélangez bien. Servez de suite.

Mélange tropical (4 portions)

Ingrédients :

- 2 mangues pelées et dénoyautées
- 3 kiwis pelés
- 1/2 petit ananas pelé et coupé en deux
- 1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les kiwis à la vitesse 1, les mangues à la vitesse 2, la menthe à la vitesse 4 et l'ananas à la vitesse 5.

2. Mettez la glace dans 4 grands verres.

3. Versez le jus dans les verres et mélangez bien. Servez de suite.

Jus de tomates, nectarine, fruit de la passion et menthe (4 portions)

Ingrédients :

- 6 tomates
- 2 nectarines
- 1 tasse de menthe fraîche
- la pulpe de 4 fruits de la passion
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez la pulpe de fruit de la passion et les tomates à la vitesse 1, les nectarines à la vitesse 2 et la menthe à la vitesse 4.

2. Ajoutez la pulpe de fruit de la passion tout en remuant.

3. Répartissez la glace dans 4 verres.

4. Répartissez le jus dans les verres et remuez bien. Servez de suite.

Boisson aux concombres, ananas et coriandre (4 portions)

Ingrédients :

- 1/2 petit ananas pelé et coupé en deux
- 2 concombres
- 1/2 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les concombres et la coriandre à la vitesse 4 et l'ananas à la vitesse 5.

2. Mettez la glace dans 4 grands verres.

3. Répartissez le jus dans les verres et mélangez bien. Servez de suite.

Poires, radis et céleri (4 portions)

Ingrédients :

- 3 poires de taille moyenne
- 4 radis
- 3 branches de céleri
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les poires, les radis, le céleri à la vitesse 5. Répartissez la glace dans 4 verres et versez le mélange. Servez de suite.



# recettes avec le disque à jus

## Stimulant aux raisins, kiwis et fraises (6 portions)

### Ingrédients :

- 500 g de raisins verts épépinés et sans tiges
- 2 kiwis pelés
- 250 g de fraises équeutées
- 500 ml de lait écrémé
- 2 c. à s. de mélange en poudre pour boisson riche en protéines
- 1/2 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les fraises, les kiwis et le raisin à la vitesse 1.
2. Ajoutez le lait, le mélange en poudre et la glace.
3. Mélangez et servez de suite.

**Remarque :** les raisins contiennent du potassium et du fer. Ils constituent un complément revigorant après une journée épuisante.

## Boisson aux abricots, pommes et poires (4 portions)

### Ingrédients :

- 4 gros abricots dénoyautés
- 4 petites pommes rouges
- 3 poires moyennes
- 250 ml d'eau minérale gazeuse
- 1/2 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les abricots à la vitesse 2, les pommes et les poires à la vitesse 5.
2. Tout en remuant, ajoutez l'eau gazeuse et la glace. Servez de suite.

## Boisson aux betteraves, carottes et oranges (4 portions)

### Ingrédients :

- 8 carottes
- 2 petites betteraves taillées
- 1/4 de tasse de feuilles de menthe fraîche
- 4 oranges pelées

Centrifugez les oranges à la vitesse 3, la menthe à la vitesse 4, les betteraves et les carottes à la vitesse 5. Servez de suite.

## Les cocktails alcoolisés

### Melon d'hiver (4 portions)

#### Ingrédients :

- 1 melon d'hiver pelé et épépiné
- 3 c. à s. de liqueur de melon
- 500 ml d'eau gazeuse

Centrifugez le melon à la vitesse 1. Tout en remuant, ajoutez l'eau gazeuse et la liqueur de melon. Servez de suite.

### Colada noix de coco et ananas (4 portions)

#### Ingrédients :

- 1/2 gros ananas pelé et coupé en quartiers
- 2 c. à s. de crème de noix de coco
- 3 c. à s. de liqueur Malibu
- 500 ml d'eau minérale gazeuse
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez l'ananas à la vitesse 5.
2. Tout en remuant, ajoutez la crème de noix de coco, la liqueur et l'eau gazeuse.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres.
4. Répartissez le jus dans les verres et mélangez bien. Servez de suite.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

## recettes avec le disque à jus

### Bloody Mary (4 portions)

#### Ingrédients :

- 4 tomates moyennes
- 2 branches de céleri
- 1 gros piment rouge, épépiné et la base retirée
- 45 ml de vodka
- 1 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les tomates à la vitesse 1, le piment rouge à la vitesse 4 et le céleri à la vitesse 5.
2. Tout en remuant, ajoutez la vodka.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres.
4. Répartissez le jus dans les verres et mélangez bien. Servez de suite.

### Julep à la pêche et à la menthe (4 portions)

#### Ingrédients :

- 6 pêches dénoyautées
- 1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche
- 30 ml de crème de menthe
- 2 c. à c. de sucre
- 500 ml d'eau minérale
- 1/2 tasse de glace pilée

1. Centrifugez les pêches à la vitesse 2 et les feuilles de menthe à la vitesse 4.
2. Tout en remuant, ajoutez la crème de menthe, l'eau minérale et le sucre.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres.
4. Répartissez le jus dans les verres et mélangez bien. Servez de suite.

## Les sauces et dips

Sauce aux nectarines fraîches  
(environ 3 ½ bols de sauce)

■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 500 g de nectarines
- 1/2 petit poivron rouge
- 1/2 petit piment rouge
- 3 c. à c. de gingembre frais râpé
- 2 c. à s. de feuilles de coriandre fraîche
- 1 c. à c. de jus de citron
- 1 c. à c. de sucre
- 1/4 de c. à c. de cumin en poudre
- Sel à volonté

1. Pelez les nectarines, coupez-les en deux et retirez le noyau.
2. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
3. Insérez les nectarines.
4. Versez la purée de nectarines dans un bol. Épépinez et hachez finement le poivron et le piment. Ciselez la coriandre.
5. Ajoutez le poivron, le piment, le gingembre, la coriandre, le jus de citron, le sucre et le cumin à la purée de nectarines et mélangez bien.
6. Salez à volonté. Servez de suite.

Accompagne parfaitement les pancakes au canard grillé.

Sauce tomate, piment et pancetta  
(4 portions)

■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 125 g de pancetta
- 1 kg de tomates bien mûres
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 oignons moyens
- 4 gousses d'ail finement
- 1/2 petit piment vert
- 2 c. à c. de sucre
- Sel et poivre

1. Hachez la pancetta et faites-la frire à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et réservez.
2. Épépinez les tomates.
3. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
4. Insérez les tomates.
5. Coupez les oignons en cubes, hachez finement l'ail et épépinez le piment avant de le hacher finement.
6. Faites chauffer l'huile et faites-y revenir l'oignon, l'ail et le piment à feu doux pendant 10 minutes.
7. Ajoutez la purée de tomate et le sucre et portez à ébullition. Laissez mijoter sans couvrir pendant 30 minutes environ.
8. Salez, poivrez, ajoutez la pancetta et servez sur des pâtes bien chaudes, saupoudrées de parmesan et de persil haché.

Sauce betterave et ciboulette

(3 portions)

■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 850 g de petites betteraves en conserve
- 1/3 de tasse de ciboulette coupée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2/3 de tasse de mascarpone
- 1 c. à c. de jus de citron
- Sel
- Poivre du moulin

1. Egouttez les betteraves.
2. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
3. Insérez les betteraves égouttées.
4. Transvasez la purée de betteraves dans un bol.
5. Ciselez la ciboulette. Epluchez et écrasez la gousse d'ail.
6. Incorporez la ciboulette, l'ail, le mascarpone et le jus de citron à la purée de betteraves sans cesser de remuer.
7. Salez et poivrez. Servez de suite avec des crackers et des morceaux de légumes frais.

## Les soupes

Soupe italienne au fenouil et aux haricots  
(6 portions)

■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 2 chorizos
  - 1,5 kg de tomates fraîches bien mûres
  - 1/4 de tasse d'huile d'olive
  - 2 gros oignons
  - 4 gousses d'ail
  - 1 petit bulbe de fenouil
  - 2 branches de céleri
  - 2 grosses carottes
  - 1 c. à s. de feuilles de romarin frais
  - 2 tasses de bouillon de légumes
  - 1 c. à c. de sucre
  - Sel et poivre du moulin
  - 400 g de haricots type coco ou flageolets en conserve
  - 1/3 de tasse de petites pâtes crues
  - 1/2 tasse de persil italien
1. Coupez les chorizos en rondelles et faites-les cuire dans une poêle à fond épais jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egouttez sur du papier absorbant.
  2. Coupez les tomates en quartiers.
  3. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
  4. Insérez les tomates.

5. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole. Coupez les oignons en cubes. Epluchez les gousses d'ail et hachez-les finement. Faites revenir le tout à feu doux pendant 10 minutes environ.
6. Hachez le fenouil, coupez le céleri et les carottes en cubes, ajoutez le tout et faites cuire pendant 5 minutes.
7. Ajoutez les tomates, le chorizo, le romarin finement haché, le bouillon et le sucre, et portez à ébullition.
8. Réduisez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
9. Ajoutez les pâtes et laissez cuire 5 minutes.
10. Egouttez les haricots et rincez-les à l'eau claire. Incorporez-les au mélange et laissez cuire 4 minutes pour les réchauffer.
11. Salez et poivrez. Ajoutez le persil haché. Servez avec du pain frais croustillant.

Conseil : si la soupe est trop épaisse, rajoutez un peu de bouillon.

## Les glaces, sorbets et coulis

Glace à la mangue  
(4 à 6 portions)

■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 4 grosses mangues
  - 1/2 tasse de sucre
  - 1/2 tasse de crème
  - 2 c. à s. de jus de citron frais
1. Pelez les mangues, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et retirez le noyau.
  2. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
  3. Insérez les mangues.
  4. Ajoutez le sucre, la crème et le jus de citron à la purée de mangues et mélangez bien.
  5. Versez dans une sorbetière et suivez les instructions de l'appareil, ou bien versez dans un récipient adapté pour la congélation, muni d'un couvercle.
  6. Laissez au congélateur jusqu'à ce que le mélange commence à glacer sur les bords.
  7. Sortez du congélateur et fouettez le mélange à la fourchette pour briser les cristaux de glace. Refermez et remettez au congélateur jusqu'à congélation avant de servir.

# recettes avec le smooth'disque

## Sorbet ananas passion (4 à 6 portions)

### ■ Smooth'disque

#### Ingrédients :

- 1 ananas moyen
- 8 fruits de la passion
- 1/2 tasse de sirop (voir recette ci-après)

1. Coupez la base et la tête de l'ananas, posez-le à plat sur sa base et pelez-le au couteau en taillant des bandes de peau du haut en bas. Ôtez les « yeux » à l'aide d'un couteau pointu en suivant leur disposition en diagonale afin d'éviter de les enlever un à un. Découpez l'ananas en deux dans sa hauteur et enlevez le cœur. Détaillez les quartiers en tranches.
2. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère.
3. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
4. Insérez l'ananas et la chair des fruits de la passion.
5. Incorporez le sirop à la purée d'ananas en remuant.
6. Versez dans une sorbetière et suivez les instructions de l'appareil, ou bien versez dans un récipient adapté pour la congélation, muni d'un couvercle. Laissez au congélateur jusqu'à ce que le mélange commence à glacer sur les bords.

7. Sortez du congélateur et fouettez le mélange à la fourchette pour briser les cristaux de glace.
8. Refermez et remettez au congélateur jusqu'à congélation avant de servir.

### Sirop (environ 3 verres de sirop)

#### Ingrédients :

- 3 tasses de sucre blanc
- 2 tasses d'eau

1. Placez le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et faites cuire à feu très doux jusqu'à dissolution du sucre.
2. Augmentez le feu et faites bouillir le mélange pendant 10 minutes.
3. Hors du feu, laissez refroidir complètement. Conservez dans un récipient hermétique et dans un endroit sec.

### Bâtonnets des tropiques (8 à 12 bâtonnets selon la taille des moules à glace)

### ■ Smooth'disque

#### Ingrédients :

- 1 petite barquette de fraises
- 1/4 de melon cantaloup
- 1/2 petit ananas
- 4 fruits de la passion

1. Nettoyez et équeutez les fraises.
2. Placez le smooth'disque dans la centri-

fugeuse et enclenchez la vitesse 1.

3. Insérez les fraises.
4. Versez la purée dans des moules à glace.
5. Pelez le melon, retirez les pépins et coupez-le en morceaux.
6. Placez-le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
7. Insérez le melon.
8. Versez dans les moules à glace par-dessus la purée de fraises.
9. Coupez la base et la tête de l'ananas, posez-le à plat sur sa base et pelez-le au couteau en taillant des bandes de peau du haut en bas. Ôtez les « yeux » à l'aide d'un couteau pointu en suivant leur disposition en diagonale afin d'éviter de les enlever un à un. Découpez l'ananas en deux dans sa hauteur et enlevez le cœur. Détaillez les quartiers en tranches. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère.
10. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
11. Insérez l'ananas et les fruits de la passion.
12. Versez dans les moules à glace par-dessus la purée de melon. Placez des bâtons dans les moules à glace et laissez au congélateur jusqu'à solidification (au moins 6 heures).

## Les desserts

Coulis de fraise  
(un bol de coulis)

### ■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 1 petite barquette de fraises
- 2 c. à s. de sucre glace

1. Nettoyez les fraises et équeutez-les.
2. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
3. Insérez les fraises.
4. Ajoutez le sucre glace à la purée de fraise, mélangez bien. Servez sur des meringues farcies de crème fouettée.

Mousse à la fraise et au yaourt  
(8 portions)

### ■ Smooth'disque + disque à jus

Ingrédients :

- 3 sachets de 10 g de gélatine en poudre
- 1/2 tasse d'eau
- 1 kg de pommes rouges
- 1/3 de tasse de sucre en poudre
- 2 petites barquettes de fraises équeutées

- 200 ml de yaourt aromatisé à la fraise
- 1/2 tasse de crème

1. Dans une casserole, faites chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle frémisses. Versez la gélatine en pluie sur l'eau chaude, remuez jusqu'à dissolution. Réservez.
2. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et épépinez-les.
3. Placez le disque à jus dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 5.
4. Insérez les pommes.
5. Versez 600 ml de jus dans un saladier à travers une passoire pour retenir l'écume. Ajoutez le sucre et mélangez.
6. Nettoyez les fraises et équeutez-les.
7. Enlevez le disque à jus de la centrifugeuse, remplacez-le par le smooth'disque et enclenchez la vitesse 1.
8. Insérez une barquette et demi. Ajoutez cette purée au jus.
9. Incorporez le yaourt, la crème et la gélatine en remuant.
10. Versez dans huit petits ramequins, couvrez et gardez 8 heures au réfrigérateur. Démoulez, découpez les fraises restantes en petits morceaux pour le service.

# recettes avec le smooth'disque

## Les boissons

Smoothie framboise et banane  
(2 portions)

### ■ Smooth'disque

Ingrédients :

- 1 grande banane
- 1/2 tasse de framboises fraîches ou décongelées
- 1 c. à s. de miel
- 1/2 tasse d'eau froide

1. Pelez la banane.
2. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
3. Insérez la banane et les framboises.
4. Incorporez le miel et l'eau froide à la purée obtenue dans la verseuse à jus, et mélangez bien.
5. Versez dans deux verres et servez immédiatement.

Smoothie melon d'hiver et ananas  
(2 portions)

### ■ Smooth'disque + disque à jus

Ingrédients :

- 1/2 ananas
- 1/4 d'un gros melon d'hiver

- 1/4 de tasse de crème de coco ou de lait de coco
- Glaçons ou glace pilée

1. Coupez la base et la tête de l'ananas, posez-le à plat sur sa base et pelez-le au couteau en taillant des bandes de peau du haut en bas. Otez les « yeux » à l'aide d'un couteau pointu en suivant leur disposition en diagonale afin d'éviter de les enlever un à un. Découpez l'ananas en deux dans sa hauteur et enlevez le cœur. Détaillez les quartiers en tranches.
2. Placez le smooth'disque dans la centrifugeuse et enclenchez la vitesse 1.
3. Insérez l'ananas.
4. Enlevez le smooth'disque de la centrifugeuse et remplacez-le par le disque à jus.
5. Enclenchez la vitesse 1 et insérez le melon.
6. Ajoutez la crème de coco ou le lait de coco au mélange obtenu dans la verseuse à jus, et mélangez bien.
7. Servez dans deux verres avec beaucoup de glaçons ou de glace pilée.





A series of horizontal lines for writing, consisting of 28 evenly spaced lines.

## caractéristiques techniques

Puissance : 1380-1500 W  
Tension : 230-240V ~ 50 Hz  
Poids : 7,3 kg  
Dimensions : L 445 x H 430 x P 210 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.





