



MARQUE: RiViERA&BAR
REFERENCE: BL870A
CODiC: 4168356



NOTICE
↓

notice d'utilisation

blender pro *Le Boss*
bl 870 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.

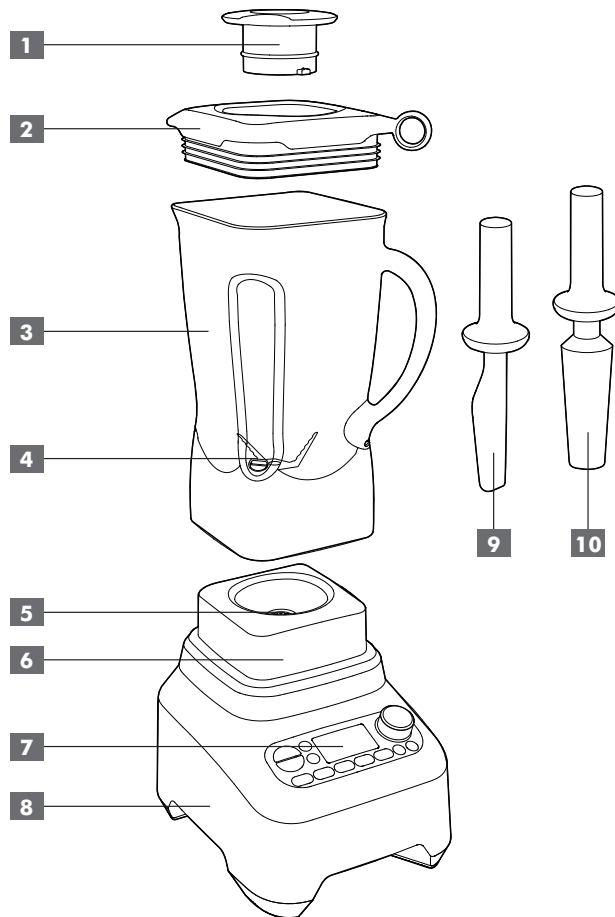
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

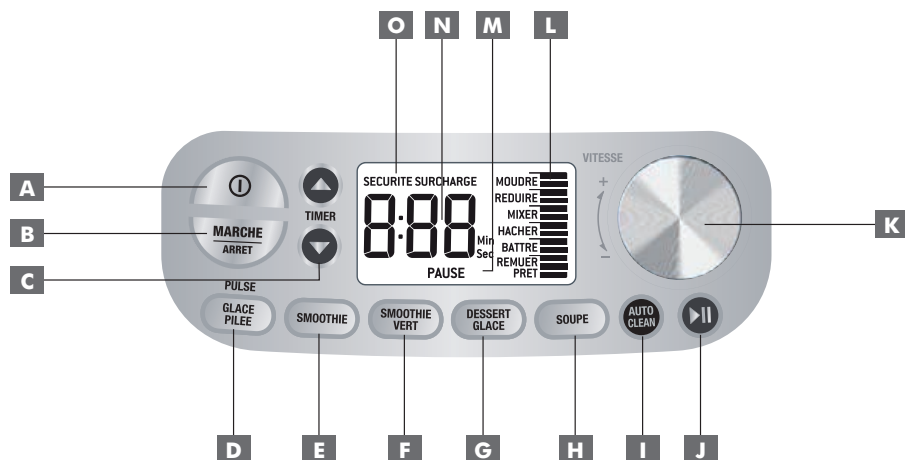
Description du produit	4	Sécurités	16
Description du panneau de commande	5	Protection Surcharge / Surchauffe	16
Recommandations de sécurité générales	6	Economie d'énergie	16
Recommandations de sécurité particulières	9	Conseils d'utilisation	17
Avant la première mise en service	11	Nettoyage et entretien	19
Mise en service	12	Guide de dépannage	20
Mode manuel	12	Caractéristiques techniques	22
Tableau indicatif des préparations	13	Environnement	22
Mode pré-programmé	14	Accessoires	22
Fonctions spéciales	15	Garantie	23
Fonction Répétition	15	Recettes à découvrir	25
Fonction Pause	15		
Fonction Minuterie	16		
Fonction Auto-nettoyage	16		

description du produit

- 1 Bouchon mesureur**
- 2 Couvercle** : conçu pour supporter les mélanges à grande vitesse, il permet l'évacuation de la vapeur et d'éviter les éclaboussures
- 3 Bol Tritan™ gradué** : résistant aux chocs
- 4 Couteau 6 lames acier inoxydable** : système breveté ProKinetix® pour un mélange parfait des aliments et un mixage optimal de la préparation
- 5 Entraîneur en métal massif** : résistant aux mélanges les plus extrêmes
- 6 Moteur** : haute performance pour un résultat rapide et efficace
- 7 Panneau de commande** avec afficheur LCD
- 8 Bloc-moteur en métal massif**
- 9 Spatule racloir**
- 10 Poussoir pour desserts glacés**



description du panneau de commande



- A** Bouton "ⓘ" : met l'appareil sous ou hors tension
- B** Bouton "Marche/Arrêt" : démarre ou arrête le mixage
- C** Minuterie manuelle : permet de sélectionner une durée de traitement
- D** Programme "Glace pilée/Pulse"
- E** Programme "Smoothie"
- F** Programme "Smoothie vert"
- G** Programme "Dessert glacé"
- H** Programme "Soupe"

- I** Programme "Auto-clean" (nettoyage automatique)
- J** Bouton "Pause"
- K** Bouton de réglage de la vitesse de mixage (mode manuel)
- L** Barre d'indication des vitesses de "Remuer" à "Moudre"
- M** Indicateur de pause
- N** Indicateur de Minuterie/Compte à rebours
- O** Indicateur de Sécurité Surcharge/Surchauffe

recommandations de sécurité générales



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

recommandations de sécurité générales



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.
- 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.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.

recommandations de sécurité générales



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Laisser un espace libre suffisant de 10 cm tout autour de l'appareil.
- 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, ni dans une voiture ou un bateau.
- 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.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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 Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

recommandations de sécurité particulières



- Veiller à ne pas toucher les parties de l'appareil qui deviennent chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi (embase couteau...).
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude lorsque vous ouvrez le couvercle ou le bouchon mesureur suite à une préparation chaude.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire.

- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Des risques de blessures doivent être prévenus en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Pendant l'utilisation de l'appareil tenir éloignés mains, doigts, cheveux et vêtement du bol. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou autres ustensiles que la spatule ou le poussoir fourni dans le bol.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus de 10 secondes en continu avec des charges lourdes. Laisser le moteur à l'arrêt pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune des recettes livrées avec le produit n'est considérée comme charge lourde.
- Toujours remplir le bol entre le niveau "MIN" et le niveau "MAX".
- Ne jamais dépasser la graduation 1,2 litre lors du mixage de liquides ou d'aliments chauds.
- Ne jamais mixer de liquides bouillants.
- S'assurer que le couvercle et le bouchon mesureur soient correctement positionnés sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans son couvercle et sans le bouchon mesureur lors de l'utilisation d'ingrédients chauds.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter avant d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Ne pas ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet des couteaux. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.

- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- Toujours éteindre l'appareil avec le bouton ① avant de le débrancher.
- Se reporter à la rubrique "Nettoyage et entretien" pour connaître la façon de nettoyer les différentes surfaces de l'appareil.
- Ne jamais immerger le bloc-moteur ou le laver à l'eau courante.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 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

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez 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 tout autre éventuel feuillet d'information.
- Lavez le bol, le couvercle, le bouchon mesureur, la spatule et le poussoir avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Placez le blender sur une surface plane, sèche et non glissante.

Mode manuel

- Insérez les aliments ou les liquides dans le bol (3) sans dépasser le repère 1,2 litre pour les ingrédients chauds et "MAX" pour les préparations froides.
- Refermez fermement le couvercle (2) et verrouillez le bouchon mesureur (1).
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton ①. Le voyant clignote et l'écran affiche 0 Sec.
- En fonction de la recette choisie, sélectionnez la vitesse en tournant le bouton de réglage (K) sur la position désirée. La durée de fonctionnement s'incrémente sur l'écran LCD.



A NOTER

Le blender est équipé de 12 vitesses réparties selon le mode de préparation souhaitée :

Remuer - Battre - Hacher - Mixer - Réduire - Moudre. Vous pouvez aussi vous reporter au tableau indicatif des préparations ci-après.

- Une fois la consistance désirée obtenue, arrêtez le blender en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (B).
- En fin d'utilisation éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton ①.



A NOTER

La durée maximale de fonctionnement en continu en mode manuel est de 6 minutes. Après ce délai, l'appareil s'éteint automatiquement.

Tableau indicatif des préparations

Aliments	Préparations et utilisation	Quantités	Vitesses	Durée
Céréales, graines...	Moudre en farine pour pain, pâtes, cakes...	250-500 g	Moudre	30 à 60 secs.
Légumes secs (haricots secs, pois chiches, maïs...)	Moudre en farine pour mélanger à de la farine pour pain, pâtes, cakes...	250-500 g	Moudre	90 secs.
Épices (grains entiers)	Utiliser des épices entières (à l'exception des bâtons de cannelle qui devront être coupés en deux). Conserver dans un récipient hermétique.	55-115 g 8-16 bâtons de cannelle	Moudre	90 secs.
Noix fraîches	Pour préparer de la pâte d'amande. A utiliser dans les biscuits, gâteaux, muffins...	150-300 g	Moudre	20-30 secs.
Fruits secs (noix, noisettes, amandes...)	Pour préparer des beurres ou pâtes à tartiner.	300-450 g	Moudre (si nécessaire utiliser le racloir)	60 secs.
Sucre morceau	Pour préparer du sucre glace.	200 g	Moudre	15 secs.
Légumes crus	Pour hacher finement les légumes. Peler et couper les légumes en cubes de 2 cm. A utiliser dans des farces, sauces, ragoûts...	225 g	Hacher	5-10 secs.
Pain sec	Pour réaliser de la chapelure. Enlever la croûte et couper des cubes de 2 cm. A utiliser pour paner, farcir...	120 g (3 tranches)	Hacher	20-30 secs.
Mayonnaise	Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre. Puis verser l'huile en filet par l'ouverture du couvercle. A utiliser pour les vinaigrettes.	Jusqu'à 4 jaunes d'œuf	Battre	15-20 secs.
Fromages durs (parmesan, pecorino...)	Pour réaliser du fromage haché. Couper le fromage en dés de 3 cm. A utiliser en sauce, pour les pâtes...	130 g	Hacher	15-20 secs.
Crème fluide	Pour réaliser une chantilly. Si nécessaire rajouter du sucre, de la vanille.	300-600 ml	Moudre	10 secs.

Les éléments de ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les durées de fonctionnement peuvent varier en fonction des aliments et des quantités utilisées.




A NOTER

- Le traitement d'ingrédients durs (sucre, noix, café...) peut causer des rayures et engendrer l'opacité des parois du bol. Ceci est purement esthétique et n'affecte en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
- Certains ingrédients (curry, paprika, carottes, betteraves, ...) risquent de teinter le bol. Pour éviter cela, recouvrez l'intérieur du bol, du couvercle et du bouchon d'une fine couche d'huile avant d'y mettre les ingrédients.

Mode pré-programmé

Afin de vous faciliter au maximum le travail, le blender est équipé de 5 fonctions pré-programmées qui ajustent automatiquement le temps et la vitesse nécessaires pour optimiser les résultats de la préparation.

- Insérez les aliments ou les liquides dans le bol (3) sans dépasser le repère 1,2 litre pour les ingrédients chauds et "MAX" pour les préparations froides.

- Refermez fermement le couvercle (2) et verrouillez le bouchon mesureur (1).
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton . Le voyant clignote et l'écran affiche 0 Sec.
- En fonction de la recette choisie, appuyez sur l'un des 5 programmes (D à H), le voyant s'éclaire et le compte à rebours commence :
 - GLACE PILÉE/PULSE (60 secondes) : grâce au fonctionnement à vitesse élevée par intermittence, ce programme est destiné à réduire la préparation lorsque celle-ci est trop épaisse ou grossière. Egalement optimisée pour broyer la glace, cette fonction est équipée d'un capteur intelligent qui arrête le moteur lorsque la glace pilée est prête.
 - SMOOTHIE (60 secondes) : grâce à la combinaison d'un mélange à basse vitesse puis de l'augmentation progressive de celle-ci vous obtenez de délicieux smoothies onctueux à base de fruits, légumes, glaçons, lait...

- SMOOTHIE VERT (60 secondes) : cette fonction permet de pulvériser des ingrédients solides (graines, fruits, aromates...) et de les mixer avec des aliments mous et liquides.

- DESSERT GLACÉ (60 secondes) : avec cette fonction, les glaces et sorbets n'ont plus de secret. Cette fonction est dédiée aux ingrédients congelés. L'utilisation du poussoir (10) est nécessaire pour amener les ingrédients vers les couteaux.

- SOUPE (6 minutes) : ce programme mélange, mixe et chauffe les ingrédients. Le mélange se fait d'abord à basse vitesse avant d'augmenter progressivement puis termine par quelques impulsions pour libérer les bulles de vapeur.

Pour augmenter la température de la soupe, répétez le programme une voire **deux fois au maximum**.



Remarques importantes

- Si vous constatez une formation importante de vapeur durant le cycle Soupe, arrêtez immédiatement l'appareil et attendez 30 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne mettez jamais d'ingrédients bouillants dans le bol. Laissez-les tiédir avant utilisation.

- A la fin du programme, l'appareil s'arrête automatiquement.



A NOTER

- Si vous êtes un mode pré-programmé et que vous appuyez sur un programme différent que celui en cours, l'appareil change automatiquement de programme sans s'arrêter.
- En cours d'utilisation, que ce soit en mode manuel ou pré-programmé, le blender a un niveau sonore élevé, voire très élevé. Ceci est tout à fait normal et est dû à la forte vitesse de rotation des lames.

Fonctions spéciales

Fonction Répétition

En mode manuel, cette fonction mémorise durant 2 minutes la dernière vitesse sélectionnée. Il suffit simplement d'appuyer sur le bouton "Marche/Arrêt" (B) pour que le dernier programme sélectionné redémarre.

Pour effacer la vitesse de la mémoire,

maintenez enfoncé le bouton "Marche/Arrêt" (B) pendant 2 secondes.

Fonction Pause

Cette fonction permet, par exemple, de rajouter un ingrédient oublié ou de contrôler la préparation à tout moment (vérification de la consistance, optimiser

l'assaisonnement...).

En mode manuel ou pré-programmé, il est possible, à tout moment, de mettre l'appareil en pause, pour une durée maximale de 2 minutes, en appuyant sur le bouton "Pause" (▶||). Pour redémarrer le cycle, appuyez une nouvelle fois sur "Pause" (▶||).

Fonctions spéciales

Fonction Minuterie

En mode manuel, il est possible de programmer le temps de mixage. Pour cela, après avoir appuyé sur le bouton ①, appuyez sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de traitement choisie s'affiche sur l'écran puis sélectionnez la vitesse désirée.

Fonction Auto-nettoyage

Votre appareil est équipé d'une fonction auto-nettoyage que nous vous conseillons d'utiliser immédiatement après chaque utilisation ou pour un nettoyage rapide entre 2 préparations. Vous éviterez ainsi l'accumulation de résidus dans le bol, sur les couteaux et le couvercle.

Reportez-vous au paragraphe "Nettoyage et entretien" pour son utilisation.

sécurités

Protection Surcharge / Surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surcharge et la surchauffe qui s'enclenche automatiquement si vous avez mis trop d'ingrédients dans le bol ou si le moteur est surchargé.

Le moteur s'arrête et "Sécurité Surcharge" clignote à l'écran.

- Eteignez l'appareil en appuyant sur le bouton ① et débranchez le cordon d'alimentation.
- Attendez environ 30 minutes avant d'utiliser à nouveau le blender. Si après ce laps de temps, le message clignote toujours à l'écran, attendez 30 minutes supplémentaires.

Economie d'énergie

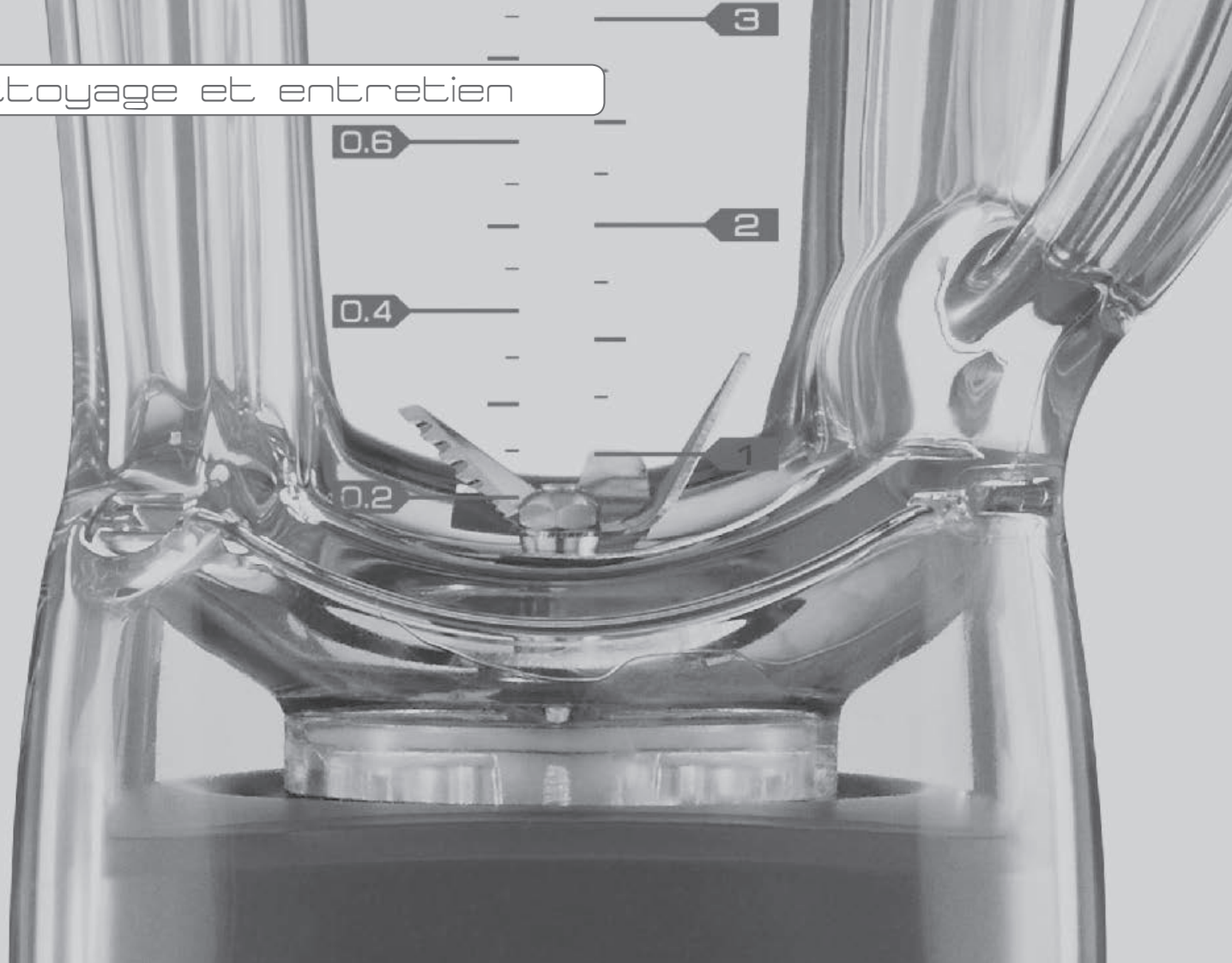
Pour un souci de réduction de consommation électrique l'appareil :

- entre en mode économie d'énergie après 2 minutes de non-utilisation. Seul le bouton ① clignote,
- s'éteint complètement après 5 minutes de non-utilisation.

conseils d'utilisation

- N'utilisez jamais le blender sans avoir correctement verrouillé le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1).
- Ne dépassez en aucun cas les graduations "MAX" indiquées sur le bol (1,2 litre pour des aliments chauds et "MAX" pour des aliments liquides). Procédez, si nécessaire, en plusieurs étapes.
- N'utilisez en aucun cas le bol (3) pour stocker des aliments.
- En cours d'utilisation ne retirez en aucun cas le bol (3) du bloc-moteur (8) .
- Ne "surmixez" pas vos préparations. Faites fonctionner le blender uniquement pour la durée de traitement précisément requise.
- Utilisez le programme " Glace pilée / Pulse" pour optimiser vos préparations ou pour permettre la bonne circulation des ingrédients dans le bol (3) si nécessaire.
- Utilisez la spatule (9) ou le poussoir (10) en cours de préparation pour diriger les ingrédients vers le couteau (4) ou pour racler les parois du bol (3). Pour cela, enlevez le bouchon mesureur (1) et introduisez l'accessoire choisi. Laissez toujours le couvercle en place.
- Si vous voulez rajouter des ingrédients en cours d'utilisation, enlevez le bouchon mesureur (1) et versez-les par l'orifice du couvercle (2). Veillez à ne jamais dépasser le repère "MAX" du bol (3).
- La quantité maximale de glaçons pouvant être traitée est de 250 g.
- Pour des mélanges lourds ou épais ne remplissez jamais le bol (3) à plus de la moitié de sa capacité.
- Afin de ne pas endommager le couteau (4), n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques pour sortir la préparation du bol (3).

nettoyage et entretien



Bol (3), couvercle (2) et bouchon mesureur (1)

Votre appareil est équipé d'une fonction auto-nettoyage que nous vous conseillons d'utiliser immédiatement après chaque utilisation ou pour un nettoyage rapide entre 2 préparations. Vous éviterez ainsi l'accumulation de résidu dans le bol, sur les couteaux et le couvercle.

- Rincez le bol et le couvercle sous l'eau courante afin d'éliminer l'essentiel des résidus.
- Versez 500 ml d'eau chaude, additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle, dans le bol et verrouillez le couvercle et le bouchon.
- Appuyez sur le bouton "Auto-clean" (1).
- A la fin du programme, ouvrez le couvercle, déversez l'eau et rincez abondamment.
- Si besoin, procédez à un nouveau nettoyage dans de l'eau chaude savonneuse et utilisez une brosse souple pour éliminer la totalité des résidus.
- Rincez et séchez soigneusement.



Remarque importante

Les lames du couteau sont tranchantes. Manipulez le bol avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



A NOTER

Certains aliments (carottes, betteraves...) risquent de teinter le bol, le couvercle et le bouchon mesureur, alors que d'autres (ail..) peuvent laisser une odeur désagréable. Pour s'en débarrasser, faites tremper les pièces concernées 5 minutes dans de l'eau chaude mélangée au jus d'un citron. Puis rincez et lavez normalement.

Bloc-moteur (8)

- Débranchez le cordon d'alimentation et essuyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide. Séchez-le convenablement.



Remarque importante

N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.



Spatule (9) et poussoir (10)

- Lavez les accessoires sous l'eau chaude savonneuse puis séchez-les correctement.



A NOTER

- N'utilisez jamais de détergents ou de produits abrasifs pour nettoyer votre appareil.
- Assurez-vous que l'ensemble des pièces soient bien sèches avant de remonter l'appareil et de le ranger à la verticale. Ne verrouillez pas le couvercle.

Anomalies	Causes possibles	Que faire ?
Le moteur ne démarre pas ou les couteaux ne tournent pas.	L'appareil n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché au secteur. - Appuyez d'abord sur le bouton  pour mettre l'appareil sous tension puis sélectionnez la vitesse ou le programme désiré.
	Le bol est mal positionné.	Vérifiez que le bol, le couvercle et le bouchon soient correctement positionnés.
Les aliments sont irrégulièrement hachés ou la préparation n'est pas homogène.	Il y a trop d'aliments dans le bol.	Sortez une partie des ingrédients.
	Les aliments sont coupés en trop gros morceaux.	Coupez les aliments en plus petits morceaux. Pour un résultat optimal, coupez-les en cubes de 2 cm maximum.
Les aliments sont hachés trop finement ou la préparation est trop liquide.	La durée de fonctionnement est trop longue.	<ul style="list-style-type: none"> - Mixez sur une durée plus courte. - Utilisez la fonction " Glace pilée/Pulse" pour un meilleur contrôle.
Les aliments collent aux couteaux et au bol.	Le mélange est trop épais.	<ul style="list-style-type: none"> - Raclez les bords du bol avec la spatule. - Ajoutez un peu de liquide. - Utilisez une vitesse plus basse.
Le moteur s'arrête avant la fin du programme.	La sécurité surcharge/surchauffe s'est enclenchée.	<ul style="list-style-type: none"> - Eteignez l'appareil en appuyant sur le bouton . - Débranchez le cordon d'alimentation. - Attendez 30 minutes avant d'utiliser à nouveau le blender. Si après 30 minutes le message "Sécurité Surcharge" clignote toujours, attendez 30 minutes supplémentaires. - Mettez moins d'aliments dans le bol.

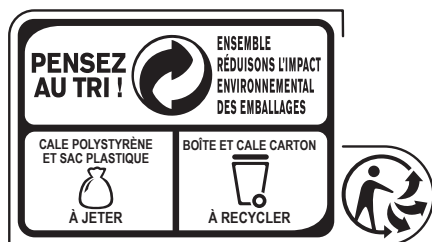
caractéristiques techniques

Puissance :	2200 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	6,1 kg
Dimensions :	L 205 x H 460 x P 250 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.

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est étendue à 7 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le couvercle, le bouchon mesureur, le bol, la spatule et le poussoir,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des 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.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet www.riviera-et-bar.fr

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés 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.

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).

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. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



recettes à découvrir



SMOOTHIES

Smoothie vert détonnant

Préparation : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 150 g raisins blancs épépinés
- 1 orange à jus, pelée, coupée en 2
- 1 pomme Granny Smith, pelée, coupée en 4
- 1 petit concombre Noa, émincé
- 50 g de pousses d'épinard
- 6 glaçons
- 330 ml de jus de coco bien frais

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie vert".
3. Servez de suite.

Smoothie vert tropical

Préparation : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g d'ananas, pelé, coupé en cubes
- 160 g de cubes de mangues congelés
- 2 c. à s. d'amandes
- 60 g de chou frisé émincé
- 50 g de pousses d'épinard
- 4 glaçons
- 250 ml de jus de coco bien frais

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie vert".
3. Servez de suite.

Smoothie vert trio

Préparation : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 2 pommes Granny Smith, pelées, coupées en 4
- 250 g d'ananas, pelé, coupé en dés
- 20 g de chou frisé
- 20 g de pousses d'épinard
- 20 g de feuilles de laitue
- 1 banane, émincée
- 375 ml de jus de coco bien frais

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie vert".
3. Servez de suite.

SMOOTHIES

Smoothie vert acidulé

Préparation : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 1 citron, pelé
- 200 g de poires (type Corella), pelées, coupées en dés
- 60 g de chou frisé, émincé
- 1 petit concombre Noa, émincé
- 1 kiwi, pelé
- 6 glaçons
- 375 ml de jus de coco bien frais

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie vert".
3. Servez de suite.

Smoothie aux fruits rouges

Préparation : 5 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 350 g de fruits rouges congelés
- 500 ml de boisson végétale (amande, soja...), bien fraîche
- 60 ml de yaourt nature non sucré
- 2 c. à s. de sirop d'agave ou de miel

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie".
3. Servez de suite.

Smoothie vanille-mangue

Préparation : 5 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 350 g de cubes de mangues congelées
- 160 ml de yaourt à la vanille
- 2 c. à s. de graines de chia
- 500 ml de lait bien froid

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie".
3. Servez de suite.

Smoothie Vitalité

Préparation : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 6 petites dattes, dénoyautées
- 65 g de son d'avoine
- 2 bananes bien mûres, émincées
- 2 c. à s. de graines de chia blanches
- 500 ml de boisson végétale (riz, amande...) bien fraîche
- 125 ml yaourt grec
- 1,5 c. à s. de sirop d'érable ou miel

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie".
3. Servez de suite.

SMOOTHIES

Milk-shake "Oreo"

Préparation : 5 min.
Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 80 g de nappage chocolat
- 10 "Oreo", coupés en 2
- 500 ml de lait bien frais
- 260 g de glace vanille

Préparation :

1. Mettez 1 c. à s. de nappage chocolat au fond de chaque verre.
2. Placez les "Oreo" dans le bol et verrouillez le couvercle. Utilisez 4-5 fois la fonction "Pulse" pour émietter les biscuits. Prélevez 1/3 de tasse et réservez.
3. Ajoutez le lait et la glace. Après avoir verrouillé le couvercle, sélectionnez le programme "Smoothie".
4. Servez nappé de chocolat et parsemé de miettes de biscuit.

BOISSONS VEGETALES

Boisson de soja

Préparation : 10 min. + trempage 8-10 h
Pour : 700 ml

Ingrédients :

- 160 g de soja jaune
- 1 l d'eau minérale

Préparation :

1. Rincez le soja jaune sous l'eau claire et mettez-le à tremper une nuit au minimum. Les graines de soja gonflent en se réhydratant, prévoir un récipient suffisamment grand en conséquence.
2. Égouttez et jetez l'eau de trempage. Rincez à nouveau.
3. Placez la moitié des graines dans le bol et ajoutez la moitié de l'eau minérale. Verrouillez le couvercle.
4. Sélectionnez la vitesse "Mixer" et mixez jusqu'à obtention de la consistance désirée (maximum 2 min.).
5. Filtrez la boisson et recommencez la même opération avec les ingrédients restants.

6. Placez la boisson de soja dans une casserole et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez frémir 10 à 15 minutes en enlevant régulièrement la mousse qui se forme sur la surface.
7. Retirez du feu, laissez refroidir puis conservez dans un récipient hermétique.

BOISSONS VEGETALES

Boisson d'amande

Préparation : 15 min.

Pour : 1 litre

Ingrédients :

- 300 g d'amandes
- 1 l d'eau minérale

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol puis verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez la vitesse "Moudre" et mixez jusqu'à obtention de la consistance désirée (maximum 2 min.).
3. Filtrez la boisson et conservez-la au frais dans un récipient hermétique.

SOUPES

Soupe de tomates et poivrons rôtis, sauce verte

Préparation : 15 min.

Cuisson : 55 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 550 g de tomates Roma, coupées en 2
- 315 g de poivrons rouges, épépinés, émincés
- 1 oignon, pelé, émincé
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 3 filets d'anchois égouttés
- 15 g de persil plat
- 1 c. à s. de câpres égouttées
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2,5 c. à s. d'huile d'olive
- 500 ml de bouillon de légumes (à température ambiante)
- 2 c. à s. de concentré de tomates
- 15 g de feuilles de basilic

Préparation :

1. Préchauffez le four sur thermostat 200°C (180°C chaleur tournante).
2. Tapissez la lèchefrite de papier cuisson et déposez-y les tomates, poivrons et oignon. Pulvériser d'huile d'olive et assaisonnez. Faites griller 40 à 45 min. jusqu'à ce que les légumes soient bien dorés et moelleux. Réservez.
3. Pendant ce temps préparez la sauce verte. Mettez les anchois, persil, câpres, jus de citron et l'huile d'olive dans le bol puis verrouillez le couvercle. Sélectionnez la vitesse "Hacher" jusqu'à obtention de la consistance désirée (environ 30-40 secondes). Transvasez dans un récipient et réservez. Nettoyez le bol.
4. Placez les légumes grillés dans le bol, ajoutez le bouillon, le concentré de tomates et verrouillez le couvercle.
5. Sélectionnez le programme "Soupe".
6. A la fin du mixage, ajoutez le basilic. Assaisonnez si nécessaire et utilisez la vitesse "Réduire" pendant 30 secondes environ.
7. Dressez dans des assiettes et agrémentez avec la sauce verte.

Soupe petits pois-menthe

Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 420 g de petits pois congelés
- 2 oignons blancs, émincés
- 500 ml de bouillon de légumes (à température ambiante)
- Sel et poivre du moulin
- 15 feuilles de menthe
- Pour la garniture : un yaourt grec et des feuilles de menthe

Préparation :

1. Placez les petits pois dans un saladier et couvrez-les d'eau bouillante. Laissez reposer 5 minutes puis égouttez-les.
2. Mettez les petits pois, le bouillon et les oignons dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme "Soupe".
3. Ajoutez la menthe, assaisonnez puis utilisez la vitesse "Réduire" pendant 30 secondes.

4. Dressez dans des assiettes et agrémentez d'une cuillère à café de yaourt et de feuilles de menthe fraîche.

Soupe de butternut à la Thai

Préparation : 10 min.

Cuisson : 25 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 1 c. à s. d'huile de coco
- 5 c. à s. de pâte rouge de curry (cf. page 30)
- 1,5 kg de butternut, pelée, épépinée, coupée en cube
- 1 l de bouillon de volaille (à température ambiante)
- 400 ml de lait de coco
- 1 c. à s. de sauce nuoc môm
- Pour la garniture : feuilles de coriandre, piment rouge émincé et tranches de citron

Préparation :

1. Placez l'huile de coco et la pâte de curry dans une grande casserole. Laissez mijoter 2-3 minutes.

2. Ajoutez les morceaux de butternut et le bouillon et portez à ébullition. Réduisez le feu et faites mijoter pendant 20 minutes (ou jusqu'à ce que la butternut soit bien tendre). Laissez tiédir.
3. Mettez 1/3 de la préparation et 1/3 du lait de coco dans le bol et verrouillez le couvercle. Utilisez la vitesse "Mixer" pendant 10 à 15 secondes. Versez la soupe dans un récipient et réservez.
4. Procédez de la même manière, 2 fois de suite, avec le reste des ingrédients.
5. Dans une casserole, réchauffez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude puis, tout en remuant, ajoutez la sauce nuoc môm.
6. Versez dans des bols, ajoutez une cuillère à soupe de lait de coco et garnissez de feuilles de coriandre et de tranches de citron.

PATES - EPICES - BEURRES

Beurre d'amande

Préparation : 5 min.

Cuisson : 10 min.

Pour : 2 tasses

Ingrédients :

- 450 g d'amandes
- 2 c. à s. d'huile de macadamia ou de riz

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante 180°C).
2. Faites griller les amandes pendant 8 à 10 minutes puis réservez hors du four.
3. Après 10 minutes, placez les amandes grillées et l'huile dans le bol puis verrouillez le couvercle.
4. Sélectionnez la vitesse "Moudre" pendant 1 minute environ. Utilisez la spatule racloir.
5. Baissez la vitesse sur "Mixer" jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
6. Stockez au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Pâte rouge de curry

Préparation : 10 min. + trempage 15 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 20 piments rouges séchés, épépinés
- 4 cm de galanga, pelé, finement émincé
- 2 bâtons de citronnelle, coupés en morceaux
- 12-14 racines de coriandre, grattées et nettoyées
- 10 feuilles de kafir fraîches (sans les tiges) finement hachées
- 4 échalotes rouges, pelées, hachées
- 12 gousses d'ail
- 2 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de pâte de crevette
- 4 c. à s. d'huile de riz ou d'huile végétale

Préparation :

1. Mettez les piments à tremper dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes environ puis égouttez-les.

2. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol et verrouillez le couvercle.
3. Mixer pendant 1 minute sur vitesse "Mixer". Utilisez la spatule racloir puis répéter l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. La pâte se conserve 1 semaine dans un récipient hermétique au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur.

PATES - EPICES - BEURRES

Epices marocaines

Préparation : 5 min. + trempage 15 min.

Pour : 2/3 tasses

Ingrédients :

- 12 gousses de cardamome
- 3 c. à s. de graines de cumin
- 2 c. à s. de graines de coriandre
- 2 bâtons de cannelle coupés en 2
- 2 c. à s. de graines de fenouil
- 0,5 c. à c. de poivre noir en grains
- 0,5 c. à c. de grains de piment de Jamaïque
- 2 c. à s. de paprika
- 1,5 c. à c. de curcuma moulu

Préparation :

1. Prélevez les graines de cardamome puis mettez-les dans le bol du blender.
2. Ajoutez tous les ingrédients et verrouillez le couvercle.
3. Utilisez la vitesse "Moudre" pendant 1 minute environ jusqu'à obtention d'une préparation finement moulue.
4. Les épices se conservent 3 mois dans un récipient hermétique placé dans un endroit frais.

PATISSERIE

Muffins poire-fruits rouges

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

Pour : 12 pièces

Ingrédients :

- 200 g de blé complet
- 100 g de flocons d'avoine
- 2 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 110 g de sucre de canne complet
- 125 ml de jus d'orange
- 125 g d'huile de coco fondue
- 1 œuf
- 1 poire bien mûre, pelée, coupée en morceaux
- 225 g de fruits rouges congelés

Préparation :

1. Préchauffez le four thermostat 180°C (160°C chaleur tournante). Tapissez 12 moules à muffins avec des caissettes papiers.
2. Mettez le blé dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez la vitesse "Moudre" pendant 1 minute. Appuyez sur

"Pause", ajoutez les flocons d'avoine et opérez pour 1 minute supplémentaire.

3. Transvasez la farine dans un saladier, rajoutez la levure chimique, le sel et le sucre. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
4. Placez le jus d'orange, l'huile de coco et l'œuf dans le bol et verrouillez le couvercle. Utilisez la fonction "Pulse" à 2-3 reprises puis mettez sur "Pause". Ajoutez la moitié du mélange d'avoine, utilisez "Pulse" à 2 reprises, remettez sur "Pause" ajoutez le reste du mélange d'avoine et appuyez 5-6 fois sur "Pulse".
5. Dans un grand saladier, mélangez la poire et les fruits rouges à la préparation puis répartissez la pâte dans les moules à muffin.
6. Faites cuire pendant 20 minutes environ.

PÂTISSERIE

Pain d'épeautre à la noix de coco

Préparation : 15 min.

Cuisson : 60 min.

Pour : 8 pièces

Ingrédients :

- 300 g de graines d'épeautre
- 110 g d'amandes blanchies
- 4 c. à c. de levure chimique
- 2 c. à c. de 4 épices
- 170 g de cassonade
- 150 g de noix de coco râpée
- 2 œufs
- 300 ml de lait demi écrémé ou d'amande ou de soja

Préparation :

1. Préchauffez le four sur thermostat 180°C (160°C chaleur tournante). Graissez un moule à pain d'environ 21x10 cm.
2. Mettez l'épeautre dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez la vitesse "Moudre" pendant 1 minute. Transvasez dans un récipient et réservez.

3. Mettez les amandes dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez la vitesse "Moudre" pendant 1 minute. Ajoutez à la farine d'épeautre, rajoutez la levure chimique, les épices et le sucre. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
4. Placez les œufs, l'huile de coco et le lait dans le bol et verrouillez le couvercle. Utilisez la fonction "Pulse" à 4 reprises puis mettez sur "Pause". Ajoutez le mélange d'épeautre/amandes et réenclenchez la fonction "Pulse" à 6-7 reprises. Mettez la préparation dans un récipient et ajoutez la noix de coco râpée.
5. Transvasez la pâte dans le moule à pain et saupoudrez de noix de coco râpée.
6. Faites cuire pendant 55 à 60 minutes. Laissez reposer 5 minutes avant de démouler.

Cheesecake myrtilles-citron

Préparation : 20 min.

Cuisson : 90 min.

Pour : 10 pièces

Ingrédients :

- 250 g de biscuits type petits-beurre
- 125 g de beurre fondu
- 300 ml de crème liquide
- 220 g de sucre semoule
- 1/2 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 c. à s. de zeste de citron
- 4 œufs
- 750 g de crème de fromage (Philadelphia...) à température ambiante
- 125 g de myrtilles

Préparation :

1. Préchauffez le four sur thermostat 160°C. Tapissez un moule à charnière de 23 cm avec du papier cuisson.
2. Mettez les biscuits dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme "Pulse" jusqu'à ce que les biscuits soient grossièrement hachés.

COCKTAILS

Transvasez dans un récipient et ajoutez le beurre. Mélangez. Étalez la pâte dans le fond et sur les bords du moule en appuyant fermement avec la paume de la main. Réservez au frais.

- Placez la crème, le sucre, la vanille, les œufs et le zeste de citron dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez la vitesse "Réduire" pendant 10 secs.
- Appuyez sur "Pause" et ajoutez la moitié du fromage, continuez à réduire pendant 20 sec. Renouvelez l'opération avec le fromage restant.
- Versez la crème dans le moule et faites cuire pendant 1h30 environ. A la fin de la cuisson, éteignez le four et laissez refroidir doucement le gâteau, porte entrouverte.

Granité pêche-citron

Préparation : 10 min.
Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 4 pêches jaunes (900 g), dénoyautées, coupées en 4
- 10 glaçons
- 2 citrons (170 g), pelés, coupés en 4
- 180 ml de rhum blanc
- 55 g de sucre semoule
- Rondelles de citron (pour garnir)

Préparation :

- Mettez les pêches, les glaçons et le citron dans le bol et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme "Smoothie vert". Après 10 secs., appuyez sur "Pause", ajoutez le rhum et le sucre et redémarrez le programme.
- Versez dans des verres réfrigérés et garnissez de rondelles de citron.

Citron-cranberry vodka spritzer

Préparation : 10 min.
Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 1 pamplemousse rouge (400 g), pelé, coupé en 4
- 2 oranges (400 g), pelées, coupées en 2
- 250 ml de jus de cranberry bien frais
- 90 ml de vodka
- 35 g de sucre semoule
- 6 glaçons

Préparation :

- Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus et verrouillez le couvercle.
- Sélectionnez la vitesse "Hacher" pendant 20 à 30 secondes.
- Versez dans des verres et dégustez de suite.

COCKTAILS

Margarita

Préparation : 5 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 60 ml de Tequila
- 60 ml de Cointreau
- 80 ml de jus de citron
- 60 ml de sirop de sucre
- 12 glaçons

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus et verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme " Glace pilée/Pulse".
3. Dégustez de suite.

DESSERTS GLACES

Glace chocolat-noisette

Préparation : 5 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 160 ml de crème fleurette
- 220 g de pâte à tartiner chocolat noisette
- 1 banane congelée, coupée en 2
- 350 g de glaçons

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus et verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Dessert glacée". N'hésitez pas à utiliser le poussoir pour diriger les ingrédients vers les couteaux.
3. Dégustez de suite ou conservez dans un récipient hermétique au congélateur.

Glace noir de coco-mangue

Préparation : 10 min.

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- 1 citron pelé, coupé en deux
- 125 ml de lait de coco réfrigéré
- 150 g de lait concentré sucré
- 600 g de cubes de mangues congelés
- 20 g de noix de coco râpée (facultatif)

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus et verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Dessert glacée". N'hésitez pas à utiliser le poussoir pour diriger les ingrédients vers les couteaux.
3. Dégustez de suite ou conservez dans un récipient hermétique au congélateur.

Sorbet citron

Préparation : 10 min.

Pour : 4-6 personnes

Ingrédients :

- 2 citrons (375 g), pelés, coupés en 4
- 1 c. à c. zeste de citron
- 75 g de sucre semoule
- 520 g de glaçons

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus et verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Dessert glacée". N'hésitez pas à utiliser le poussoir pour diriger les ingrédients vers les couteaux.
3. Dégustez de suite ou conservez dans un récipient hermétique au congélateur.

Sorbet pastèque-menthe

Préparation : 10 min.

Pour : 4-6 personnes

Ingrédients :

- 250 g de cubes de pastèque réfrigérés
- 300 g de fraises congelées
- 2 citrons, pelés, coupés en 2
- 60 g de sucre semoule
- 10 g de feuilles de menthe

Préparation :

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus et verrouillez le couvercle.
2. Sélectionnez le programme "Dessert glacée". N'hésitez pas à utiliser le poussoir pour diriger les ingrédients vers les couteaux.
3. Dégustez de suite ou conservez dans un récipient hermétique au congélateur.

