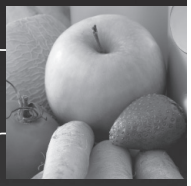
notice d'utilisation

Centrifugeuse compacte Chrome
JUICE FOUNTAIN
pr 774 bg



riviera&bar
objets d'art culinaire

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

description du produit

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

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

description du produit

1 Poussoir
2 Tube d'alimentation
3 Couvercle
4a Cuve
4b Bac à pulpe intégré
5 Bloc-moteur
6 Bouton de commande
7 Cordon d'alimentation
8 Verseuse à jus
8a Pichet
8b Séparateur d'écume intégré
8c Couvercle de la verseuse à jus
9 Bec d'écoulement
10 Panier-filtre inox
11 Barre de verrouillage "sécurité"
12a Spatule
12b Brosse de nettoyage

les "plus" riviera & bar

- Bac à pulpe intégré au produit mais séparé du panier-filtre : offre un gain de place considérable sur le plan de travail.
- Nettoyage facilité grâce au concept "Easy Clean Design" : moins de pièces à nettoyer, formes spécialement étudiées et compatibles lave-vaisselle.
- Tube d'alimentation extra-large, accepte fruits et légumes entiers et confère une rapidité de mise en œuvre.
- Panier-filtre inox à mailles ultra-fines, vitesse élevée (14 000 tr/mn) et moteur puissant pour une extraction maximale de jus dans tous les cas.
- Séparateur d'écume : stoppe l'écoulement de l'écume pour ne récupérer que le jus pur au moment de verser dans un verre.
- Passeport "Bien-Être", 25 recettes offertes.

environnement

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

recommandations de sécurité particulières

- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation. Ne jamais y mettre les mains.
- 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.
- Les lames centrales et la râpe du panier-filtre sont très tranchantes. Manipuler le panier-filtre avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre est endommagé. Remplacer l'accessoire immédiatement.
- Vérifier que tous les éléments soient 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 à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand 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 générales

- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électriques. 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
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces 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.

mise en service

- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que son cordon d'alimentation soit débranché.

A. Montage

1. Placez le bloc-moteur (5) sur une surface sèche. Assurez-vous que le bouton de commande (6) est en position "0" et que le cordon d'alimentation (7) est débranché.
2. Placez la cuve (4a) sur le bloc-moteur (5) de façon à ce que le bec d'écoulement (9) soit au-dessus de l'orifice du bloc-moteur.

3. Saisissez le panier-filtre (10) et alignez ses flèches avec celles figurant sur l'entraînement "moteur". Poussez vers le bas jusqu'en butée.

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

Important : n'utilisez jamais votre centrifugeuse si le panier-filtre est endommagé. Remplacez-le immédiatement.

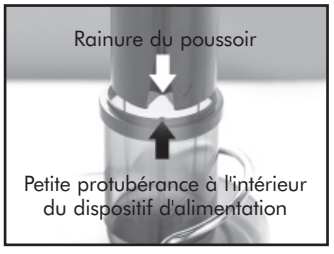
4. Placez le couvercle (3) sur la cuve (4a). Le tube d'alimentation (2) doit être situé droit au-dessus de la râpe inox du panier-filtre (10) et les ergots du couvercle (3) entrer dans les encoches de la cuve (4a).

Remarque : le couvercle doit être convenablement emboîté dans la cuve.

5. Relevez la barre de verrouillage "sécurité" (11) 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 dans les encoches du couvercle.

6. Faites glisser le poussoir (1) à l'intérieur du tube d'alimentation (2) en alignant les rainures du poussoir avec les petites protubérances situées en partie intérieure haute du dispositif d'alimentation.



7. Placez la verseuse à jus (8) sous le bec d'écoulement (9). En mettant le couvercle (8c) sur le pichet (8a), vous limitez les éclaboussures lorsque la centrifugeuse est en fonction.

Remarque : le séparateur d'écume intégré (8b) vous permet de stopper la mousse et de ne recueillir que le jus pur. Si toutefois vous désirez aussi y verser l'écume, retirez tout simplement le couvercle du pichet (8a) avant de mettre l'appareil en marche ou avant de servir le jus.

Alternative : vous pouvez également mettre un verre sous le bec à la place de la verseuse fournie.

B. Mise en service

1. Lavez les fruits et légumes.

   Remarque : 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…).
   Lorsque vous réalisez du jus de carottes, orientez les légumes avec l'extrémité pointue vers le haut.

2. Assurez-vous que tous les éléments de la centrifugeuse soient correctement montés et que la verseuse à jus (8) soit bien mise sous le bec d'écoulement (9).

   Important : le panier-filtre inox (10) doit toujours être nettoyé correctement avant chaque usage (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").

3. Assurez-vous que le bouton de commande (6) est sur "0" et branchez le cordon d'alimentation (7).
4. Basculez ensuite le bouton de commande (6) sur la position "I".
5. Sortez le poussoir (1) du tube d'alimentation (2) et introduisez les fruits ou légumes.

   Important : ne faites pas fonctionner votre centrifugeuse plus de 10 secondes en continu lorsque vous traitez des charges lourdes. Aucune recette présentée dans cette notice ne présente de charge lourde.

6. 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 votre centrifugeuse.

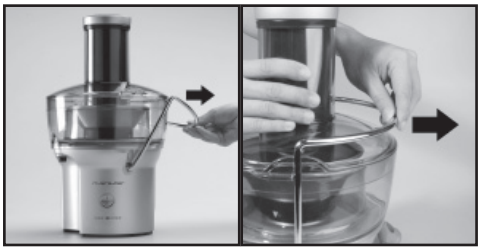
7. Au fur et à mesures de la manipulation, le jus va automatiquement couler dans la verseuse (8) et la pulpe résiduelle s'accumuler dans le bac à pulpe intégré (4b).

   Conseils pour vider le bac à pulpe :
   - Ne laissez pas le bac à pulpe déborder car cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.
   - Pour vider le bac à pulpe reportez-vous à la sous-rubrique suivante "Démontage".
   - Pour poursuivre ensuite l'extraction de jus, reportez-vous à la sous-rubrique "Montage".

C. Démontage

1. Dès que vous avez terminé, éteignez l'appareil en basculant le bouton de commande (6) sur "0".
2. Débranchez le cordon d'alimentation (7).

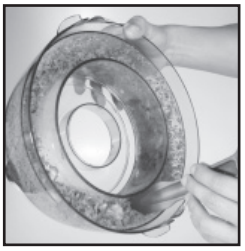
   Important : attendez que le panier filtre cesse de tourner avant de passer à l'étape suivante.
3. Retirez la verseuse à jus (8).
4. Placez une main sur le tube d'alimentation (2) et retirez la barre de verrouillage "sécurité" (11) du couvercle.



5. Enlevez la cuve (4a) du bloc moteur (5) en la soulevant.

6. Otez le poussoir (1) et le couvercle (3) en les soulevant verticalement. Utilisez la spatule (12a) pour ôter la pulpe se trouvant sur les bords du couvercle (3).
7. Retirez le panier-filtre (10) en le soulevant.

   Important : les lames centrales et la râpe du panier-filtre (10) sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
8. Retirez la pulpe du bac à pulpe (4b) en raclant délicatement le fond avec la spatule (12a).



Conseils :
- Réalisez cette opération au-dessus d'un évier.
- Vous pouvez conserver la pulpe pour une utilisation diverse (voir page 8 "Que faire de la pulpe ?").

nettoyage et entretien

- Après le démontage de la centrifugeuse, rincez immédiatement toutes les pièces amovibles sous l'eau pour retirer l'essentiel de la pulpe mouillée.

  Remarques :
  - Il en va de même pour la verseuse à jus (8), dès que vous l'avez vidée. Pour rincer la verseuse, retirez au préalable son couvercle (8c). Lavez les pièces séparément.
  - Le nettoyage du panier-filtre (10) nécessite une procédure particulière, explicitée plus loin dans cette rubrique.

- Toutes les parties amovibles peuvent ensuite être nettoyées à fond avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (claie supérieure exclusivement).
- 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. N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer le bloc-moteur.
- Le panier-filtre (10) nécessite d'être nettoyé sous l'eau courante en utilisant la brosse (12b) fournie pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.
  Brossez-le de l'intérieur vers l'extérieur.

  Après brossage, examinez le panier-filtre à la lumière pour vérifier que les micro-perforations soient entièrement débouchées. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant le panier-filtre 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 ainsi réduire l'efficacité de la centrifugeuse.

  Remarque : vous pouvez également nettoyer le panier-filtre dans le lave-vaisselle.

  Important : les lames centrales et la râpe du panier-filtre sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
  Prenez toujours grand soin de la surface inox perforée du panier-filtre, 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% eau chaude + 10% jus de citron" et de les frotter ensuite avec un chiffon doux.

  Vous pouvez aussi les frotter avec un peu d'huile alimentaire avant de les nettoyer.
- Vérifiez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

trucs et astuces

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 au 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 donc une part prépondérante dans 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 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" page 9).
- Les fruits et légumes délicats et rapidement périssables (ex. : 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 :

Important :

- 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 pommes pour éviter qu'il ne brunisse trop rapidement.

La bonne technique :

- Lors de la préparation de jus provenant de divers ingrédients aux textures différentes, mieux vaut commencer par les ingrédients à texture tendre et ensuite passer 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'autres ingrédients pour obtenir de meilleurs résultats.

  Remarque : si vous traitez des herbes ou des petits légumes verts feuillus 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 (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 est très facile de réaliser des jus délicieux : si vous avez déjà fait vos propres jus avant l'acquisition de votre centrifugeuse JUICE FOUNTAIN, 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 ?
  Certaines 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 le plus juteux.

Que faire de la pulpe ?

- La pulpe recueillie dans le bac à pulpe intégré (4b) après l'extraction est essentiellement constituée de fibres et de cellulose qui, comme le jus lui-même, contiennent des éléments nutritifs vitaux nécessaires à une alimentation saine.
  Elle peut être utilisée de diverses façons. Tout comme le jus, la pulpe doit 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 des fruits, on peut mettre la pulpe dans un bol recouvert de meringue et faire cuire l'ensemble au four.
- En utilisation non-alimentaire, la pulpe peut aussi servir à préparer du compost pour le jardin.

caractéristiques techniques

Puissance :	820-900 W
Tension d'utilisation :	230-240 V ~ 50 Hz
Poids :	3,9 kg
Dimensions :	L 225 x H 400 x P 245 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.

informations nutritives sur les Fruits et légumes

aliment	saison	conservation	apport nutritionnel	valeur énergétique
Abricot	Eté	Bac à fruits du réfrigérateur, sans emballage	Fibres alimentaires et potassium	30 g d'abricots = 20 kcal (85 kJ)
Ananas	Eté	Réfrigérez sans couvrir	Vitamine C	150 g d'ananas = 59 kcal (245 kJ)
Betterave	Hiver	Coupez la partie supérieure et réfrigérez sans emballage	Acide folique B9, fibres alimentaires, vitamine C et potassium	160 g de betterave = 45 kcal (190 kJ)
Brocoli	Automne / Hiver	Sac plastique au réfrigérateur	Vitamine C, acide folique B9, vitamines B2, B5, E, B6 et fibres alimentaires	100 g de brocoli = 46 kcal (195 kJ)
Brugnon	Eté	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	180 g de brugnons = 85 kcal (355 kJ)
Carotte	Hiver	Sans emballage au réfrigérateur	Vitamines A, C, B6 et fibres alimentaires	120 g de carottes = 30 kcal (125 kJ)
Céleri	Automne / Hiver	Réfrigérez dans un sac plastique	Vitamine C et potassium	80 g de céleri = 13 kcal (55 kJ)
Chou	Hiver	Emballé, taillé et au réfrigérateur	Vitamine C, acide folique B9, potassium, vitamine B6 et fibres alimentaires	100 g de chou = 26 kcal (110 kJ)
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 (110 kJ)
Chou-fleur	Automne / Hiver	Enlevez les feuilles extérieures, mettez dans un sac plastique et réfrigérez	Vitamines C, B5, B6, acide folique B9, vitamine K et potassium	100 g de chou-fleur = 13 kcal (55 kJ)
Concombre	Eté	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C	280 g de concombre = 26 kcal (120 kJ)
Fenouil	Hiver / Printemps	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C et fibres alimentaires	300 g de fenouil = 35 kcal (145 kJ)
Framboise	Eté	Couvrez et réfrigérez	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g de framboises = 31 kcal (130 kJ)
Kiwi	Hiver / Printemps	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C et potassium	100 g de kiwis = 24 kcal (100kJ)
Mangue	Eté	Couvrez et réfrigérez	Vitamines A, C, B1, B6 et potassium	240 g de mangues = 48 kcal (200 kJ)
Melon (et pastèque)	Eté / Automne	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, acide folique B9, fibres alimentaires et vitamine A	200 g de melon = 50 kcal (210 kJ)
Pomme	Automne / Hiver	Sac plastique ventilé au réfrigérateur	Fibres alimentaires et vitamine C	200 g de pommes = 72 kcal (300 kJ)
Pêche	Eté	Réfrigérez sans couvrir	Vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	150 g de pêches =49 kcal (205 kJ)
Orange	Hiver / Automne / Printemps	Endroit frais et sec pendant 1 semaine, au réfrigérateur pour une conservation prolongée	Vitamine C (35 mg par 100 g)	150 g d'oranges = 38 kcal (160 kJ)
Poire	Automne	Réfrigérez sans couvrir	Fibres alimentaires	150 g de poires = 60 kcal (250 kJ)
Prune	Eté	Réfrigérez	Fibres alimentaires	70 g de prunes = 26 kcal (110 kJ)
Raisin	Eté / Automne	Sac plastique au réfrigérateur	Vitamines C, B6, fer et potassium	125 g de raisins = 85 kcal (355 kJ)
Tomate	Eté	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 (90 kJ)

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.

Passez à la centrifugeuse, mélangez bien et 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 carottes, betteraves et oranges
(env. 500 ml) :

Ingrédients :
- 2 carottes moyennes taillées,
- 3 betteraves moyennes taillées,
- 4 oranges pelées.

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

Jus de pommes, pêches, pamplemousses
(env. 625 ml) :

Ingrédients :
- 1 pomme Golden "Délicious",
- 2 grandes pêches dénoyautées,
- 2 pamplemousses pelés.

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

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

Ingrédients :
- 1/2 petit ananas pelé et coupé en 2,
- 2 pêches dénoyautées,
- 2 petites poires mûres.

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

Jus de pommes, poires et fraises
(env. 750 ml) :

Ingrédients :
- 1 petite pomme Granny Smith,
- 3 petites poires mûres,
- 1 tasse de fraises équeutées.

Passez à la centrifugeuse et 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.

Passez à la centrifugeuse et 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.

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

LES BOISSONS "VITAMINEES"

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

Ingrédients :
- 250 g de mûres,
- 3 poires mûres,
- 2 pamplemousses pelés.

Passez à la centrifugeuse et 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.

Passez à la centrifugeuse et 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.

Passez le tout à la centrifugeuse et 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. Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

LES BOISSONS "GLACEES"

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 fruits.
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.

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 le melon et les fraises.
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 2,
- 1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche,
- 1 tasse de glace pilée.

1. Centrifugez les fruits et la menthe.
2. Mettez la glace dans 4 grands verres.
3. Versez le jus dans les verres et mélangez 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 fruits, les légumes et la coriandre.
2. Mettez la glace dans 4 grands verres.
3. Répartissez 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 les tomates, la menthe et les nectarines.
2. Ajoutez la pulpe de fruits 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.

LES COCKTAILS "ALCOOLISES"

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

Colada noix de coco et ananas (4 portions) :

Ingrédients :
- 1/2 noix de coco décortiquée et coupée en deux,
- 1/2 gros ananas pelé et coupé en quartiers,
- 45 ml de liqueur Malibu,
- 500 ml d'eau minérale gazeuse,
- 1 tasse de glace pilée.

1. Centrifugez les fruits.
2. Tout en remuant, ajoutez 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.

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 légumes.
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 et les feuilles de menthe.
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 COCKTAILS "ENERGETIQUES"

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 fruits.
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 fruits.
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 tasse de feuilles de menthe fraîche,
- 4 oranges pelées.

Centrifugez les fruits et la menthe.
Servez de suite.

LES PLATS LIQUIDES

Soupe aux légumes frais et nouilles
(4 portions) :

Ingrédients :
- 1 petite tomate,
- 1 petit oignon,
- 2 carottes,
- 1 piment vert, épépiné et la base retirée,
- 1 c. à s. de beurre,
- 1 c. à s. de farine,
- 375 ml de fond de légumes,
- 425 g de haricots en boîte,
- 1 paquet de nouilles "cuisson rapide",
- Poivre noir fraîchement moulu.

1. Centrifugez la tomate, l'oignon, les carottes et le piment vert.
2. Faites fondre le beurre à feu moyen dans une sauteuse.
3. En remuant sans arrêt, ajoutez la farine et faites cuire pendant une minute.
4. Ajoutez le jus, le fond de légumes et les haricots tout en continuant à remuer.
5. Amenez à ébullition puis réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajoutez les nouilles et faites cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.
7. Versez dans 4 assiettes creuses, saupoudrez de poivre noir.

Servez immédiatement.

Gazpacho (4 portions) :

Ingrédients :
- 4 tomates moyennes,
- 4 brins de persil frais,
- 1 grosse gousse 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, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le piment rouge et le concombre.
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 la tomate, le persil, le céleri, l'oignon et le piment rouge.
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. Passez la mangue, le melon et les oranges à la centrifugeuse.
2. Versez le yaourt dans un récipient, ajoutez le jus de fruits tout en remuant.

LES PLATS RICHES EN FIBRES

Pain de viande familial (6 à 8 portions) :

Ingrédients :
- 500 g de bœuf haché maigre,
- 500 g de chair à saucisse,
- 2 oignons coupés en petits morceaux,
- 1/2 tasse de pulpe de carottes égouttée,
- 1/2 tasse de pulpe de pommes de terre égouttée,
- 2 c. à c. de poudre de cari,
- 1 c. à c. de cumin moulu,
- 1 c. à s. de persil frais grossièrement haché,
- 1 œuf légèrement battu,
- 1/2 tasse de lait,
- 125 ml de bouillon de bœuf,
- 2 c. à s. d'amandes effilées,
- Poivre noir fraîchement moulu.

Pour le glaçage à la tomate :
- 125 ml de fond de bœuf,
- 4 c. à s. de sauce tomate,
- 1 c. à c. de poudre de café instantané,
- 3 c. à s. de sauce Worcester,
- 25 ml de vinaigre,
- 25 ml de jus de citron,
- 3 c. à s. de sucre brun,
- 120 g de beurre.

1. Portez le lait à ébullition.
2. Mélangez le bœuf haché, la chair à saucisse, les oignons, la pulpe de carottes et de pommes de terre, la poudre de cari, le cumin, le persil, l'œuf, le lait, le bouillon de bœuf et le poivre noir.
3. Pressez la mixture dans un moule à cake légèrement graissé (dimensions 10 x 20 cm).
4. Préparez le glaçage en mélangeant l'ensemble des ingrédients dédiés et en les portant ensuite à ébullition à feu moyen. Réduisez le feu et laissez mijoter 8 à 10 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit réduit et légèrement épaissi.
5. Versez le glaçage sur le pain de viande, saupoudrez d'amandes et faites cuire au four pendant 40 minutes en humidifiant fréquemment la préparation.

Mousse aux baies et au chocolat blanc
(6 portions) :

Ingrédients :
- 200 g de chocolat blanc,
- 200 g de pulpe de fraises,
- 200 g de pulpe de framboises,
- 3 c. à c. de gélatine dissoute dans 45 ml d'eau chaude,
- 3 jaunes d'œufs,
- 300 ml de crème épaisse,
- 1/4 de tasse de sucre glace,
- 30 ml de Grand Marnier.

1. Mélangez la pulpe de fraises et de framboises. Mettez le mélange de côté.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez le tiédir sans qu'il ne se solidifie.
3. Combinez le chocolat, la gélatine et les jaunes d'œufs. Fouettez jusqu'à obtention d'un coloris pâle et brillant.
4. Battez la crème en chantilly. Incorporez-la à la mixture au chocolat. Ajoutez la pulpe de fruits et le Grand Marnier. Mélangez doucement l'ensemble.
5. Versez dans un moule humidifié.

Réfrigérez pendant au moins quelques heures avant de consommer.

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

guide de dépannage

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. sous-rubrique "Montage").
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 panier-filtre inox, la cuve, le bac à pulpe ainsi que le couvercle.
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le panier-filtre inox.	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 panier-filtre inox sont obstruées.	Retirez le panier-filtre et nettoyez-le comme indiqué dans la rubrique "Nettoyage et entretien".
Le jus fuit entre le bord de la cuve et le panier-filtre.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir plus lentement.
Du jus se trouve entre le haut du bloc-moteur et la cuve, lorsque vous traitez des fruits ou légumes mous.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir plus lentement.
La centrifugeuse fait un bruit anormal lorsqu'elle est en marche.	Le panier-filtre n'est pas mis correctement en place.	Placez le bouton de commande sur "0". Démontez la centrifugeuse (cf. sous-rubrique "Démontage") et procédez ensuite au montage de la centrifugeuse (cf. sous-rubrique "Montage").
Aucun jus ne s'écoule lorsque vous centrifugez.	La pulpe bouche le bec d'écoulement.	Procédez au nettoyage du bec d'écoulement. (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").

riviera & bar
objets d'art culinaire

riviera & bar
objets d'art culinaire

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

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.