

R



Mélangeur personnel

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le mélangeur personnel **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre (librement d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-833-751-4101.
- ::: **ATTENTION** Les lames sont tranchantes. Manipuler et nettoyer avec soin.
- ::: Pour éviter les blessures, ne jamais placer la lame directement sur le boîtier-moteur sans le gobelet. Assembler d'abord la lame avec le gobelet et ensuite, l'installer sur le boîtier-moteur.
- ::: Toujours s'assurer que la lame et le gobelet soient solidement attachés ensemble avant de les installer sur le boîtier-moteur.
- ::: **MISE EN GARDE** Ne pas mettre l'appareil en marche avant de s'être assuré que l'assemblage du gobelet est correctement verrouillé sur le boîtier-moteur.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau, sèche et stable. Ne pas déplacer le mélangeur lorsqu'il est en marche.
- ::: **Ne pas utiliser l'appareil pour mélanger des aliments ou des liquides chauds.** Ne pas utiliser le mélangeur comme hachoir à viande ou comme un robot culinaire.
- ::: **Ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes sans interruption. Laisser reposer l'appareil 1 minute entre chaque utilisation.**
- ::: Ne pas retirer le gobelet du dispositif à lame lorsqu'il est relié à la base.
- ::: Ne pas retirer l'assemblage du gobelet du boîtier-moteur lorsque l'appareil est en marche. Il faut d'abord arrêter l'appareil et attendre que les lames arrêtent complètement de tourner.
- ::: Ne pas faire fonctionner le mélangeur s'il est vide.
- ::: Ne jamais insérer d'objets étrangers dans le mécanisme d'embrayage situé au-dessus du boîtier-moteur.
- ::: Éviter tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil afin de prévenir les risques de blessures ou d'endommager l'appareil.
- ::: L'appareil ne devrait jamais être laissé sans surveillance. Toujours s'assurer que l'appareil est arrêté, que le moteur ne tourne plus et que l'appareil est débranché de la prise de courant après chaque utilisation, lors du changement d'une pièce, du nettoyage ou lors d'un déplacement.
- ::: Pour débrancher l'appareil, tirer la fiche seulement, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil.

::: Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.

::: Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable.

::: Pour réduire le risque d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.

::: Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées.

::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.

::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser le mélangeur personnel à l'extérieur, il n'a pas été conçu pour cet usage.

::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTE SUR LE CORDON

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de s'emmêler ou de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge électrique avec ce produit.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil fonctionne de façon intermittente ou arrête complètement de fonctionner.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

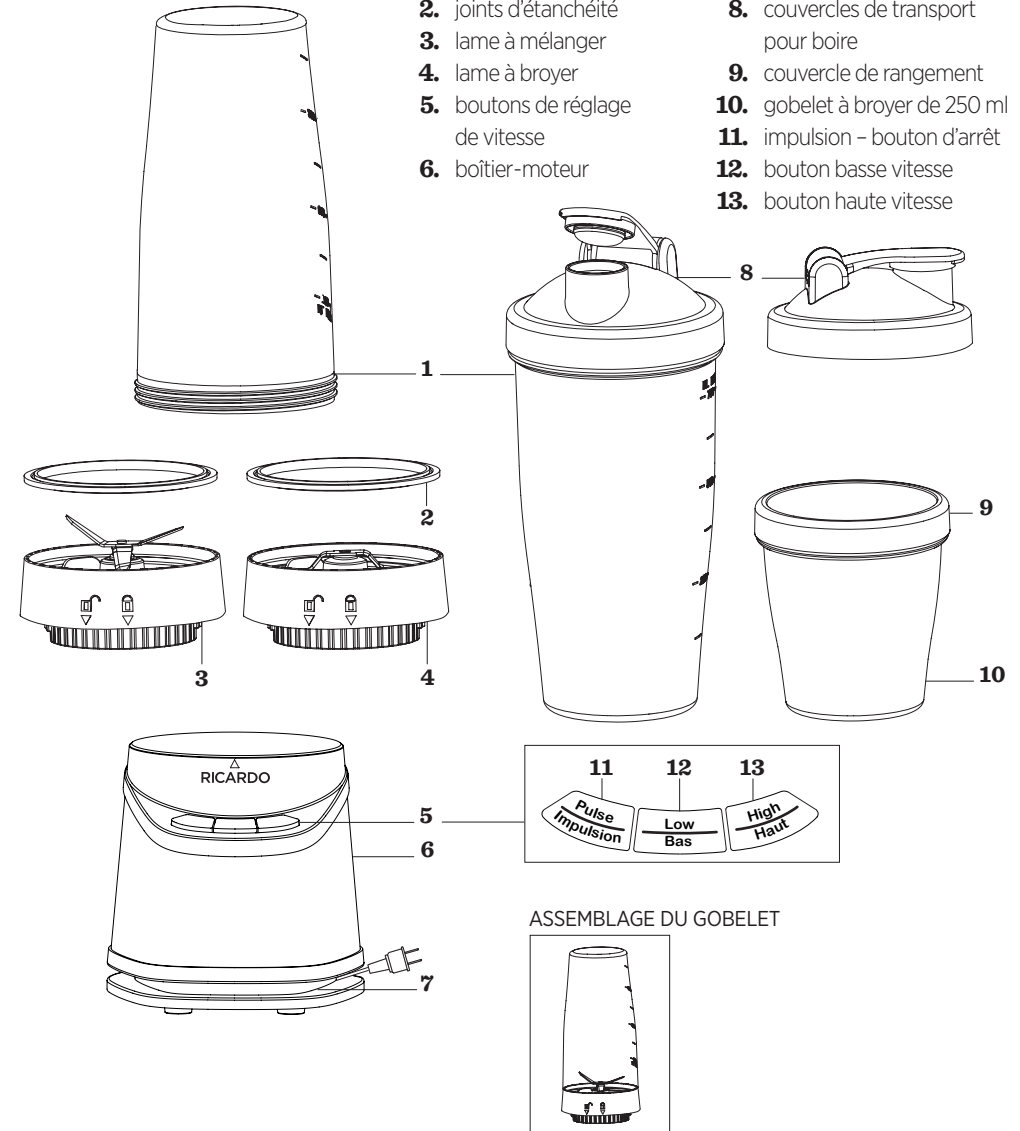
DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 300 W

PIÈCES DU MÉLANGEUR À MAIN

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

- 1. gobelets à mélanger et de transport de 828 ml
- 2. joints d'étanchéité
- 3. lame à mélanger
- 4. lame à broyer
- 5. boutons de réglage de vitesse
- 6. boîtier-moteur
- 7. rangement pour le cordon autour de la base
- 8. couvercles de transport pour boire
- 9. couvercle de rangement
- 10. gobelet à broyer de 250 ml
- 11. impulsion - bouton d'arrêt
- 12. bouton basse vitesse
- 13. bouton haute vitesse



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ::: Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
 - ::: Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
 - ::: Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun risque pour les enfants.
 - ::: Bien nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- 1- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
 - 2- Dévisser les lames des gobelets et nettoyer les composantes amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement (ou les nettoyer dans le lave-vaisselle).
 - 3- NE PAS immerger le boîtier-moteur, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyer le boîtier-moteur avec un chiffon doux et humide et sécher complètement.
 - 4- **IMPORTANT Avant chaque utilisation, vérifier que le joint d'étanchéité en silicone est bien en place dans la rainure de la base de la lame.** Pour ce faire, exercer une pression sur toute sa surface afin qu'il soit complètement enfoncé à plat dans la rainure. Les lames sont tranchantes, manipuler avec soin.

NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à recurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

UTILISATION DU MÉLANGEUR PERSONNEL

LAMES ET RÉGLAGE DE LA VITESSE



Utiliser la **lame à mélanger** pour concocter des smoothies, des boissons glacées, des trempettes et des tartinades.

- ::: Appuyer d'abord sur le bouton IMPULSION à quelques reprises, en de brefs intervalles, pour concasser la glace ou pour transformer les fruits congelés en petits morceaux. Appuyer ensuite sur le bouton BAS ou HAUT pour mélanger à une vitesse continue jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- ::: Utiliser la vitesse basse BAS pour obtenir une texture épaisse et consistante.
- ::: Utiliser la vitesse rapide HAUT pour une texture crémeuse et plus lisse.



Utiliser la **lame à broyer** pour moulinier le café, les noix et les épices entières.

- ::: Appuyer sur le bouton IMPULSION à plusieurs reprises, en de brefs intervalles, jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.

ALIMENT	TYPE DE LAME		MODE DE VITESSE	
	LAME À MÉLANGER	LAME À BROYER	MÉLANGE EN CONTINU	IMPULSION
GRAINS DE CAFÉ (MAX 75 G / 1 TASSE)		X		X
ÉPICES ENTIÈRES (MAX 150 G / 1 TASSE)		X		X
NOIX (MAX 250 G / 2 TASSES)		X		X
CUBES DE GLACE*	X			X
FRUITS CONGELÉS** (MAX 125 G / 1 TASSE)	X			X
FRUITS FRAIS** (COUPÉS EN MORCEAUX)	X		X	
LÉGUMES** (COUPÉS EN MORCEAUX)	X		X	
LÉGUMES À FEUILLES**	X		X	

* Pour broyer des cubes de glace, toujours utiliser la fonction IMPULSION. Ne pas mélanger en continu.

** Toujours ajouter du liquide au mélange.





UTILISATION

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait se dissiper rapidement. Ceci ne se reproduira pas après avoir utilisé l'appareil à quelques reprises.

IMPORTANT !

- ::: Ne pas remplir le gobelet au-delà de la ligne MAX. Une surcharge d'aliments pourrait surchauffer le moteur et causer des dommages irréversibles.
- ::: Ne pas tenter de mélanger des aliments fermes tels que des pommes de terre, de hacher de la viande ou de mélanger de la pâte.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour mélanger des aliments chauds, des liquides chauds ou des boissons gazeuses.
- ::: Il est recommandé de couper les fruits et les légumes en petits morceaux.
- ::: Toujours placer les ingrédients dans le gobelet dans l'ordre suivant : aliments congelés (cubes de glace, fruits congelés), aliments frais et liquides.
- ::: **Pour les smoothies, toujours remplir au moins la moitié du gobelet avec des liquides (minimum 300 ml).**
- ::: **Ne jamais mélanger plus d'une tasse (125 g) de fruits congelés à la fois.**
- ::: Si le contenu de la recette à mélanger est plus épais, ne pas remplir le gobelet au-delà de 500 ml pour éviter de surchauffer le moteur et causer des dommages irréversibles.
- ::: Si la lame arrête de tourner, débrancher l'appareil immédiatement. Le contenu est trop épais. Retirer l'assemblage du gobelet, le secouer pour déloger les aliments coincés autour de la lame et ajouter du

liquide à la recette. Si la lame ne fonctionne toujours pas, ajouter plus de liquide ou retirer une quantité d'aliments solides.

- 1- Si l'appareil est branché, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
- 2- Ajouter les ingrédients désirés dans le gobelet sans dépasser la ligne maximale MAX. Les fruits et les légumes doivent avoir été coupés en petits morceaux au préalable.
- 3- Avant chaque utilisation, toujours vérifier que le joint d'étanchéité est complètement inséré dans la rainure de la base de la lame en exerçant une pression sur toute sa surface. Fixer ensuite le dispositif à lame sélectionné au gobelet en s'assurant qu'il est fermement vissé au gobelet.
- 4- Placer l'assemblage du gobelet et de la lame sur le boîtier-moteur en alignant l'icône  sur la base de la lame avec la flèche  sur le boîtier-moteur. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller l'assemblage du gobelet bien en place. L'icône  sera alors aligné avec la flèche  sur le boîtier-moteur.

ATTENTION : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de se mettre en marche si le gobelet n'est pas vissé de façon sécuritaire au dispositif à lame.

- 5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120V AC facilement accessible. S'assurer que l'assemblage du gobelet est verrouillé sur le boîtier-moteur avant d'actionner le mélangeur.
- 6- Choisir la vitesse désirée. Appuyer sur le bouton IMPULSION à quelques reprises, en de brefs intervalles, pour concasser de la glace ou préparer des boissons avec des fruits ou des légumes congelés. Pour mélanger de façon continue, choisir la vitesse basse en appuyant sur le bouton BAS ou la vitesse rapide en appuyant sur le bouton HAUT.
- 7- Une fois la consistance désirée obtenue, appuyer sur IMPULSION pour arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
- 8- Attendre que les lames cessent de tourner et retirer l'assemblage du gobelet du boîtier-moteur. Dévisser le dispositif à lame du gobelet et le remplacer par le couvercle de transport pour savourer votre boisson sur le pouce !
- 9- Nettoyer toutes les composantes immédiatement après l'utilisation.

ATTENTION : Ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes sans interruption. Laisser reposer l'appareil 1 minute entre chaque utilisation.

NOTE : Des égratignures pourraient apparaître sur les gobelets lorsque des grains de café et des épices sont hachés. Ceci n'affecte en rien la performance du produit.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et attendre que les lames soient immobilisées avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil.

- ::: Démontez les composantes amovibles. Retirer le joint d'étanchéité en silicone seulement si nécessaire.
- ::: Nettoyer toutes les composantes amovibles à l'eau chaude savonneuse (ou au lave-vaisselle) après chaque utilisation. Rincer et sécher complètement.

::: NE PAS immerger le boîtier-moteur, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Au besoin, essuyer le boîtier-moteur avec un chiffon doux et humide et sécher complètement.

::: Réassembler le mélangeur pour faciliter le rangement. S'assurer que le joint d'étanchéité est adéquatement installé.

::: Pour un rangement sécuritaire, toujours placer les lames à l'intérieur des gobelets.

ATTENTION : Les lames sont tranchantes, les manipuler avec soin lors du nettoyage. Pour éviter les blessures, il est recommandé d'utiliser une brosse pour nettoyer les lames. Ne pas toucher les lames avec les mains.

NOTE : Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs ou tout autre objet susceptible de rayer.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (Valable au Canada seulement)

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-833-751-4101.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-833-751-4101



bol-smoothie déjeuner

PRÉPARATION 15 minutes

PORTION 1

- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt grec nature
- 50 g (1/3 tasse) de bleuets surgelés (voir note)
- 45 g (1/3 tasse) de mûres fraîches
- 1/2 petite banane, coupée en rondelles
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 40 g (1/3 tasse) de granola au quinoa (voir recette)

- 1 Avec la lame à mélanger, réduire en purée lisse le yogourt, les trois quarts des fruits et le sirop d'érable. Verser dans un petit bol.
- 2 Garnir du reste des fruits et du granola au quinoa.

[NOTE] On peut remplacer les bleuets congelés par des bleuets frais, mais dans ce cas, le smoothie sera meilleur si on le réfrigère quelques minutes avant de le servir.

granola au quinoa

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 20 minutes

RENDEMENT 3 1/2 tasses

- 90 g (1/2 tasse) de quinoa, rincé et égoutté
- 80 g (1/2 tasse) de graines de citrouille écalées
- 75 g (1/2 tasse) de graines de tournesol écalées
- 65 g (1/2 tasse) de noix de cajou non salées, concassées
- 65 g (1/2 tasse) de pistaches écalées non salées, concassées
- 90 ml (6 c. à soupe) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel

- 1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 160°C (325°F). Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.
- 2 Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients.
- 3 Répartir le mélange sur la plaque. Cuire au four 20 minutes en remuant à mi-cuisson. Laisser refroidir complètement.
- 4 Le granola se conserve dans un contenant hermétique environ 1 mois dans un endroit frais et sec.

smoothie à la pomme et aux épinards

PRÉPARATION 15 minutes

PORTIONS 2

- 1 pomme verte, épépinée et coupée en morceaux
- 1/2 banane, coupée en morceaux
- 150 g (5 oz) de tofu mou
- 25 g (1 tasse) de bébés épinards
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais haché (facultatif)
- 5 glaçons

- 1 Avec la lame à mélanger, réduire tous les ingrédients en purée lisse.
- 2 Verser dans des verres.





pesto classique

PRÉPARATION 15 minutes
RENDEMENT 500 ml (2 tasses)
 * SE CONGÈLE *

90 g (3 tasses) de basilic frais, tassé
 65 g (1/2 tasse) de noix de pin, grillées
 35 g (1/2 tasse) de fromage parmesan frais râpé
 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
 2 gousses d'ail, coupées en morceaux
 250 ml (1 tasse) d'huile d'olive

Avec la lame à mélanger, broyer tous les ingrédients jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse et légèrement granuleuse. Saler.

| NOTE | Le pesto se conserve 2 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou congeler.

margarita glacée

PRÉPARATION 10 minutes
PORTIONS 2

250 ml (1 tasse) de glaçons
 60 ml (2 oz) de tequila
 30 ml (1 oz) de liqueur d'orange
 (Cointreau ou triple-sec)
 60 ml (2 oz) de jus de lime
 45 ml (1 1/2 oz) de sirop de canne (voir note)

1 Avec la lame à mélanger, broyer finement les glaçons avec le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une belle mousse blanche.

2 Servir dans 2 verres givrés.

| NOTE | On peut remplacer le sirop de canne par la même quantité de sirop simple (parts égales de sucre et d'eau qu'on porte à ébullition, puis qu'on refroidit).



