

R



Mélangeur à main

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, spécialement en présence d'enfants, 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. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution ou de blessure, **NE PAS** immerger la partie du mélangeur qui contient le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide. Seul le pied mélangeur auquel sont fixées les lames a été conçu pour être immergé dans l'eau ou autres liquides.
- ::: Si l'appareil tombe accidentellement et commence à s'immerger dans l'eau, le débrancher immédiatement de la prise murale. Ne pas tenter de le sortir de l'eau sans l'avoir débranché auparavant. Cela pourrait causer une décharge électrique.
- ::: Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lors du changement d'une pièce ou du nettoyage. Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour le débrancher.
- ::: Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle au 1-833-751-4101.
- ::: Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil, car 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.
- ::: Éviter tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil afin de prévenir les risques de blessures ou d'endommager l'appareil.
- ::: Lors de l'utilisation de l'appareil, toujours tenir à l'écart les mains, les cheveux, les vêtements de même que des ustensiles comme une spatule du mélangeur à main ou d'un bol à mélanger pour prévenir les risques de blessures corporelles ou d'endommager l'appareil. Une spatule pourra être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonction.
- ::: Les lames sont **TRANCHANTES**. Veuillez manipuler avec soin lors de l'installation ou du nettoyage.
- ::: Retirer le pied mélangeur du boîtier-moteur avant de procéder au nettoyage des lames et du pied mélangeur.
- ::: Lors de la préparation d'un mélange liquide, particulièrement un liquide chaud, utiliser un contenant au rebord plus élevé ou préparer des plus petites quantités à la fois pour réduire les risques de déversements, d'éclaboussures et de brûlures.
- ::: **NE PAS** utiliser le mélangeur à main dans une casserole avec revêtement antiadhésif. Le pied mélangeur en acier inoxydable peut endommager le revêtement antiadhésif.
- ::: Toujours vérifier si le contenant-hachoir ne contient pas d'objets étrangers avant de l'utiliser.
- ::: S'assurer que le couvercle du contenant-hachoir est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil. Ne pas retirer le couvercle avant que les lames arrêtent complètement de tourner.

- ::: 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 utiliser à l'extérieur. Le mélangeur à main n'a pas été conçu pour cet usage.
- ::: Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir pour éviter de trébucher et tomber.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'un élément électrique ou dans un four chaud. Toutes ces actions pourraient faire fondre l'appareil.
- ::: Toujours s'assurer que l'appareil est arrêté, que le moteur ne tourne plus et que l'appareil est débranché avant d'ajouter ou de retirer des accessoires ou avant de le nettoyer.
- ::: **MISE EN GARDE** Ne pas appuyer sur le bouton de mise en marche si aucun accessoire n'est correctement verrouillé sur le boîtier-moteur. Ne jamais insérer votre doigt dans la fente d'embrayage située au bas du boîtier-moteur.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- ::: Si cet appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, débrancher immédiatement le cordon.
- ::: Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**. Il peut être branché dans une prise électrique régulière. Ne pas utiliser dans un autre genre de prise, ce qui pourrait causer une décharge électrique.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

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.

NOTE SUR LE CORDON

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

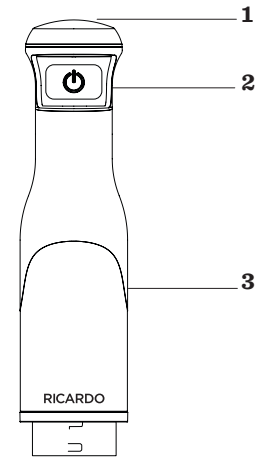
NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU ARRÊTE COMPLÈTEMENT DE FONCTIONNER.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

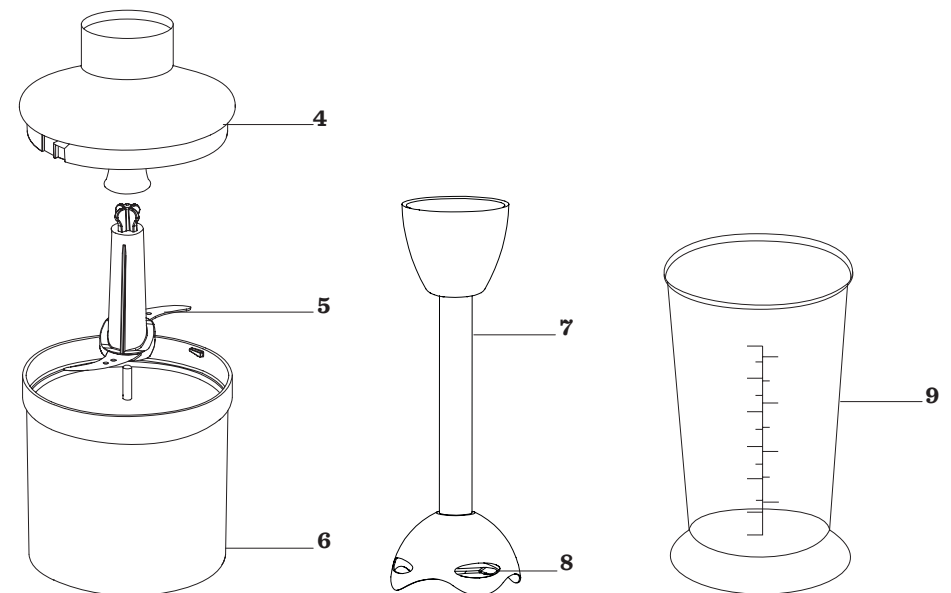
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

PIÈCES DU MÉLANGEUR À MAIN

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



- 1.** indicateur de vitesse lumineux DEL
- 2.** bouton de mise en marche, régulateur de vitesse
- 3.** boîtier-moteur
- 4.** couvercle du hachoir
- 5.** lames du hachoir
- 6.** contenant-hachoir
- 7.** pied mélangeur amovible
- 8.** lames transversales en acier inoxydable
- 9.** gobelet



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et consignes de sécurité.
- 2- Enlever tous les emballages et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bonne condition.
- 3- Jeter tous les sacs de plastique, car ils peuvent être dangereux pour les enfants.
- 4- Nettoyer le boîtier-moteur et le couvercle du hachoir avec un chiffon doux et humide.
Ne pas les immerger dans l'eau. Laver tous les autres accessoires (les lames du hachoir, le contenant-hachoir, le pied mélangeur et le gobelet) à l'eau tiède légèrement savonneuse. Rincer et sécher complètement.


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

UTILISATION DU MÉLANGEUR À MAIN


NOTE : Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou une odeur légère se dégage de l'appareil. Ceci est normal et se dissipera rapidement. Ceci ne se répètera pas non plus après avoir utilisé l'appareil à quelques reprises.

- 1- Si l'appareil est branché, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
- 2- Insérer le boîtier-moteur dans la partie supérieure du pied mélangeur en alignant la flèche imprimée sur le côté du boîtier-moteur avec l'une des deux encoches à l'intérieur du pied mélangeur. Tourner le boîtier-moteur dans le sens horaire pour le verrouiller bien en place.
- 3- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale 120V AC facilement accessible.
- 4- Le mélangeur peut être utilisé directement dans une casserole*, un bol ou dans le gobelet inclus. Pour éviter les éclaboussures, ne pas mettre en marche le mélangeur à main avant que la lame soit sous la surface de la préparation.

*NE PAS utiliser le mélangeur à main dans une casserole avec revêtement antiadhésif. Le pied mélangeur en acier inoxydable peut endommager le revêtement antiadhésif.

- 5- En tenant fermement la poignée d'une main, appuyer sur le bouton de mise en marche . Appuyer lentement sur le régulateur de vitesse pour ajuster la vitesse d'utilisation. Appuyer davantage pour plus de puissance ou maintenir pour une vitesse continue. L'indicateur de vitesse lumineux affiche instantanément la progression de la vitesse.
- 6- Relâcher complètement le régulateur de vitesse pour arrêter l'appareil. Toujours débrancher le cordon d'alimentation après l'utilisation pour éviter des blessures.

ATTENTION : SI UN MORCEAU D'ALIMENT RESTE COINCÉ DANS LE GARDE QUI PROTÈGE LA LAME, SUIVRE LES RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ SUIVANTES :

- 1- Relâcher le bouton de mise en marche  et débrancher l'appareil de la prise électrique.
- 2- Utiliser une spatule pour soigneusement déloger le morceau de la lame. Pour éviter des blessures, ne jamais utiliser vos doigts pour libérer les aliments.
- 3- Rebrancher ensuite l'appareil pour continuer l'opération.

CONSEILS PRATIQUES

- ::: Il est recommandé de couper les aliments en morceaux de 1,5 cm (1/2") pour faciliter le processus.
- ::: Verser les ingrédients liquides avant les autres ingrédients dans le contenant, à moins d'indications contraires dans une recette.
- ::: Pour éviter les éclaboussures, ne pas retirer le mélangeur à main de la préparation alors qu'il est en fonction.
- ::: Ne pas laisser le mélangeur à main dans une casserole chaude sur la cuisinière s'il n'est pas en fonction.
- ::: Pour éviter d'endommager la lame, éviter de mettre des noyaux de fruits, des os ou toutes autres matières dures dans la préparation à mélanger.
- ::: Ne pas trop remplir le contenant. Le niveau de la préparation augmentera pendant le processus et pourrait déborder.
- ::: Pour de meilleurs résultats lorsqu'une recette exige l'utilisation de glace, utiliser de la glace concassée et non des cubes de glace.
- ::: Pour incorporer de l'air dans la préparation, toujours maintenir la lame tout juste sous la surface.
- ::: Exercer un léger mouvement de haut en bas avec le mélangeur à main permet d'incorporer les ingrédients uniformément.

UTILISATION DU HACHOIR

ASSEMBLER LE HACHOIR

- 1- Si l'appareil est branché, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
- 2- Insérer les lames dans le contenant-hachoir et y ajouter les aliments.
- 3- Fixer le couvercle du hachoir sur le contenant. Aligner les fentes autour du couvercle avec les deux encoches à l'intérieur du contenant, tourner le couvercle dans le sens horaire pour bien le verrouiller en place.
- 4- Insérer le boîtier-moteur dans le couvercle du hachoir en alignant la flèche imprimée sur le boîtier-moteur avec l'icône du cadenas déverrouillé sur le couvercle. Tourner le boîtier-moteur dans le sens horaire pour le verrouiller bien en place.
- 5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale 120V AC facilement accessible. S'assurer que le couvercle du contenant-hachoir est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

- ::: Il est recommandé de couper les aliments en morceaux uniformes de 6 à 12 mm (1/4-1/2"). Sans cette préparation, le résultat obtenu peut ne pas être uniforme.
- ::: Ne pas trop remplir le contenant-hachoir. Une surcharge d'aliments donnera un résultat inégal et pourrait surchauffer le moteur.
- ::: Utiliser l'action pulse pour éviter de hacher trop finement. Pour hacher grossièrement les aliments, deux ou trois pressions sur le bouton de mise en marche suffiront. Vérifier fréquemment le résultat de coupe pour éviter de trop hacher les aliments.

- ::: Utiliser le mélangeur en vitesse continue est la meilleure façon de hacher ou d'émincer finement des aliments. Pour certains aliments très fermes, effectuer quelques pressions au début et ensuite maintenir le régulateur de façon continue pour obtenir la consistance désirée.
- ::: Lorsque l'appareil est en fonction pendant plus de dix secondes, effectuer quelques pressions toutes les dix secondes approximativement pour permettre aux aliments coupés de glisser au fond du contenant. Ne jamais faire fonctionner le hachoir de façon continue pendant plus d'une minute à la fois.
- ::: Des égratignures pourraient apparaître sur le contenant-hachoir lorsque des grains de café et des épices sont hachés. Ceci n'affecte en rien la performance du produit.
- ::: Il est impossible d'ajouter des liquides comme de l'eau, de l'huile ou autres liquides lorsque l'appareil est en fonction. Pour ce faire, arrêter l'appareil. Lorsque les lames cesseront de tourner, retirer le couvercle, ajouter le liquide et ensuite remettre le couvercle bien en place avant de continuer l'utilisation.
- ::: Il arrive que certains aliments restent collés aux parois du contenant. Pour les retirer, arrêter l'appareil. Lorsque les lames cesseront de tourner, retirer le couvercle et à l'aide d'une petite spatule, dégager les aliments collés aux parois pour les déplacer vers le centre du contenant.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

- ::: **NE JAMAIS** immerger le boîtier-moteur NI le couvercle du hachoir dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer le boîtier-moteur et le couvercle du hachoir avec un chiffon doux et humide.
- ::: Les autres accessoires (les lames du hachoir, le contenant-hachoir, le pied mélangeur et le gobelet) vont au lave-vaisselle.
- ::: Cet appareil devrait être nettoyé après chaque utilisation.
- ::: Les lames sont tranchantes, les manipuler avec soin lors du nettoyage.

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

SUGGESTION : Lorsque l'appareil est utilisé avec des aliments colorés comme des carottes, les pièces en plastique pourraient se décolorer. Appliquer de l'huile pour la cuisson avec un linge avant de procéder au nettoyage avec un savon liquide.

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**.

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



dukka

PRÉPARATION 10 minutes

PORTIONS 6 entrées

- 105 g (2/3 tasse) d'amandes blanchies entières
- 30 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame
- 20 ml (4 c. à thé) d'assaisonnement au chili
- 10 ml (2 c. à thé) de curcuma
- 5 ml (1 c. à thé) de sel d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de sel de céleri
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin
- 5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue
- Poivre de Cayenne, au goût
- Huile d'olive, pour accompagner
- Cubes de pain, pour accompagner

- 1 Dans le hachoir, réduire les amandes en petits morceaux. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Déposer dans un petit bol.
- 2 Verser de l'huile d'olive dans un autre bol. Servir avec des cubes de pain que l'on imbibe d'huile puis que l'on imprègne de dukka.

potage à la courge et aux crevettes cajuns

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 30 minutes

PORTION 4

* SE CONGÈLE *

Potage

- 1 oignon haché
- 900 g (6 tasses) de cubes de courge Butternut
- 1 gousses d'ail, hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet
- 1 petite pomme de terre, pelée et coupée en cubes

Crevettes cajuns

- 5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili
- 1 ml (1/4 c. à thé) de graines de coriandre moulues
- 1 ml (1/4 c. à thé) de flocons de piment broyés
- 1 ml (1/4 c. à thé) d'herbes de Provence
- 450 g (1 lb) de petites crevettes crues, décortiquées et bien épongées
- 1 échalote française, émincée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) jus de citron
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 30 ml (2 c. à soupe) de pacanes grillées concassées

Potage

1 Dans une casserole à feu doux, attendrir l'oignon, la courge et l'ail dans l'huile 5 minutes. Ajouter le bouillon et la pomme de terre. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

2 À l'aide du mélangeur à main, réduire le potage en purée lisse. Ajouter du bouillon au besoin. Saler et poivrer.

Crevettes cajuns

3 Dans un petit bol, mélanger les épices. Réserver.

4 Dans une grande poêle antiadhésive à feu élevé, dorer les crevettes et l'échalote dans l'huile. Ajouter les épices, le jus de citron et la sauce Worcestershire. Saler et poivrer.

5 Répartir la soupe dans des bols et garnir de crevettes cajuns. Parsemer de pacanes.





moules barbecue à la salsa verde

PRÉPARATION 20 minutes

CUISISON 5 minutes

PORTIONS 4

Salsa verde

- 18 g (1/2 tasse) de ciboulette fraîche
- 18 g (1/2 tasse) de basilic frais
- 18 g (1/2 tasse) de coriandre fraîche
- 18 g (1/2 tasse) de persil plat
- 1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile de canola

Moules

- 1 kg (2,2 lb) de moules, nettoyées
- 4 à 6 tranches de pain de campagne (facultatif)

1 Régler le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.

Salsa Verde

2 Dans le hachoir, hacher finement les herbes avec l'ail. Saler et poivrer. Ajouter l'huile et bien mélanger. Réserver dans un grand bol.

Moules

3 Déposer les moules directement sur la grille du barbecue. Fermer le couvercle du barbecue et cuire les moules de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Jeter celles qui restent fermées.

4 Ajouter les moules à la salsa verde et bien mélanger pour les couvrir de sauce. Servir immédiatement avec des tranches de pain grillées au barbecue.

| NOTE | Cette sauce est aussi délicieuse avec un poisson blanc grillé.

smoothie aux fruits

PRÉPARATION 5 minutes

PORTION 1

- 140 g (1 tasse) de fruits surgelés variés au goût (fraises, mangue, framboises, etc.) ou 1 banane
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel ou de sucre

À l'aide du mélangeur à main, réduire tous les ingrédients en purée lisse. Verser le smoothie dans un grand verre et boire à la paille.

| NOTE | Pour une version plus consistante, vous pourriez ajouter 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de tofu soyeux aux fruits.

