

R



Ensemble à raclette réversible pour 8 personnes

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté l'ensemble à raclette **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 (du rebord 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.
- ::: Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé la plaque. Cela pourrait causer des blessures graves.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! L'appareil, la plaque ainsi que les poêlons de cuisson peuvent devenir chauds lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées qui restent froides au toucher lorsque l'appareil est allumé. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures graves.
- ::: Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les brûlures, les risques d'incendie, les blessures corporelles et les dommages matériels car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur durant l'utilisation.
- ::: **ATTENTION** L'huile et le gras surchauffés peuvent s'enflammer ou causer des éclaboussures chaudes.
- ::: Toujours installer l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal (comme des fourchettes ou des couteaux) car ils pourraient endommager les surfaces antiadhésives. Utiliser uniquement les pinces grattoir fournies pour enlever la nourriture des poêlons antiadhésifs.
- ::: Les pinces grattoir en nylon sont résistantes à des températures allant jusqu'à 200 °C / 400 °F
- ::: Toujours placer les poêlons chauds sur le plateau de rangement ou sur une surface résistante à la chaleur lorsque non utilisés.
- ::: Ne pas déplacer l'appareil lorsque la plaque ou les poêlons de cuisson sont chauds ou contiennent des aliments chauds.
- ::: Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le déplacer, d'installer ou de retirer des pièces, de retourner la plaque ou avant de le nettoyer. Ne jamais changer la plaque de côté pendant que l'appareil est en marche.
- ::: Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.

- ::: Ne pas utiliser sur une nappe en plastique ou synthétique, ou sur une surface instable. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de 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 ou d'une minuterie externe.
- ::: 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.
- ::: 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.
- ::: L'appareil ne devrait jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est allumé. Toujours s'assurer d'éteindre l'appareil et le débrancher de la prise de courant après chaque utilisation et lors du nettoyage.
- ::: Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser l'ensemble à raclette à l'extérieur, il n'a pas été conçu pour cet usage.
- ::: 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.
- ::: Pour débrancher l'appareil, abaisser complètement la température et retirer la fiche de la prise de courant. Tirer la fiche seulement, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil.
- ::: 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.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES :

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge électrique peut être utilisée si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

- ::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- ::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.
- ::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

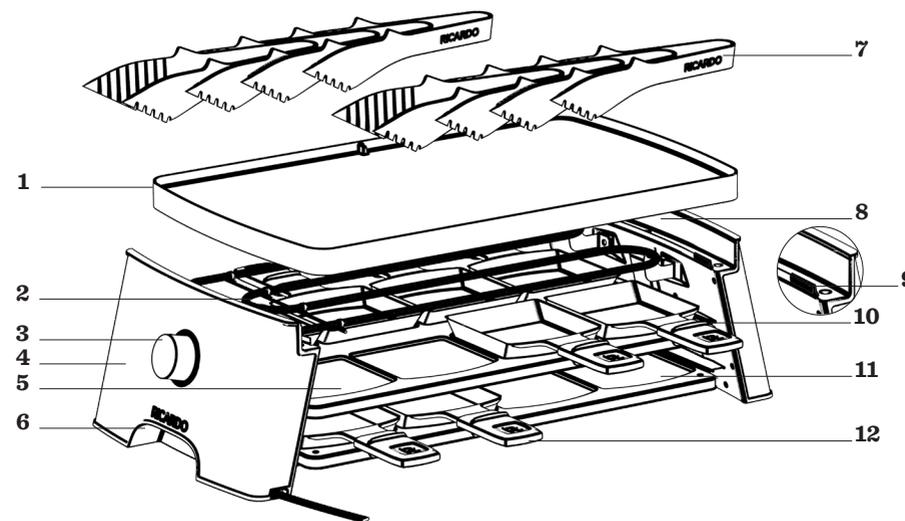
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 1500 W

PIÈCES DE L'ENSEMBLE À RACLETTE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. plaque de cuisson antiadhésive réversible (côté rainuré ou lisse) 2. élément chauffant 3. bouton de réglage de la température 4. base de l'appareil 5. plateau supérieur amovible 6. poignées latérales qui restent froides au toucher | <ul style="list-style-type: none"> 7. pinces grattoir résistantes à la chaleur (x8) 8. supports latéraux pour la plaque de cuisson 9. protecteurs en silicone 10. supports du plateau supérieur 11. plateau de refroidissement 12. poêlons à raclette antiadhésifs avec poignées qui restent froides (x8) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et consignes de sécurité.
- 2- Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état. S'assurer qu'il ne reste aucun débris d'emballage sur la plaque réversible, les poêlons de cuisson, le plateau supérieur ainsi que l'élément chauffant.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage afin qu'ils ne posent aucun risque pour les enfants.
- 4- **NE PAS IMMERGER** la base de l'appareil, l'élément chauffant, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Au besoin, essuyer la base de l'appareil et le plateau de refroidissement avec un chiffon doux humide et sécher complètement.
- 5- Laver soigneusement les deux côtés de la plaque, les poêlons de cuisson ainsi que les pinces grattoir à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.
- 6- Le plateau supérieur est amovible pour faciliter le nettoyage. Laver à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher complètement. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le plateau supérieur est réinstallé correctement sur les supports latéraux, de manière à ce que le plateau repose à plat sans bouger.

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

UTILISATION DE L'ENSEMBLE À RACLETTE

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'ensemble à raclette.

- 1- Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Placer la plaque de cuisson sur la base de l'appareil de façon à ce qu'elle repose à plat sur les supports latéraux. **Pour prévenir tout dommage à la plaque de cuisson, toujours s'assurer que les quatre protecteurs en silicone sont bien installés.**
- 3- À l'aide d'un papier essuie-tout, enduire la surface antiadhésive entière de la plaque de cuisson ainsi que l'intérieur des poêlons d'huile de cuisson. Répéter au besoin pour une surface antiadhésive plus durable.
- 4- Tourner le bouton de réglage de la température à la position ARRÊT, puis brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120V. Le voyant bleu s'illuminera pour indiquer que l'appareil est en fonction.
- 5- Tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum. La plaque commencera à chauffer. Il est recommandé de préchauffer la plaque pendant environ 5 minutes. Ne jamais chauffer la plaque de cuisson à vide, veiller à ce qu'il y ait toujours de l'huile de cuisson, un corps gras ou des aliments avant de mettre en marche l'appareil.
- 6- Utiliser la plaque de cuisson antiadhésive pour griller de petites lanières de viandes, de poulet, des saucisses, des crevettes et des légumes. Retourner les aliments de temps à autre pour une cuisson uniforme.
- 7- Placer du fromage et/ou des légumes dans les poêlons à raclette et les déposer sur le plateau

supérieur (en-dessous de l'élément chauffant). Faire griller au goût en les vérifiant de temps à autre. Prendre soin de toujours garder les poignées vers l'extérieur, loin de l'élément chauffant. Lorsque non utilisés, ranger les poêlons chauds sur le plateau de refroidissement inférieur. Ne jamais laisser les poêlons sur le plateau supérieur s'ils sont vides.

- 8- Une fois la cuisson terminée, abaisser complètement la température pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer. Retirer les poêlons de la base avant de déplacer l'appareil afin d'éviter qu'ils tombent et s'endommagent.

IMPORTANT : Ne jamais verser d'eau froide sur la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude. De soudains écarts de température pourraient l'endommager ou entraîner des risques de brûlures. Laisser la plaque refroidir complètement. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la plaque.

NOTE

::: Pour accroître la performance du revêtement antiadhésif, il est recommandé d'ajouter une cuillère à thé d'huile de cuisson sur la plaque avant chaque utilisation.

::: La température peut être ajustée en tout temps. Ne pas dépasser la température de cuisson nécessaire des aliments puisque la cuisson à haute température peut entraîner une décoloration ou une réduction de la durée de vie de la surface antiadhésive.

::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal et/ou pointus et ne pas couper les aliments directement sur la plaque de cuisson ainsi que dans les poêlons, cela pourrait endommager la surface antiadhésive. Utiliser seulement des ustensiles en bois, en silicone ou les pinces grattoir fournies pour éviter les égratignures.

CONSEILS PRATIQUES

::: Il est recommandé de couper les aliments en fines tranches avant le repas pour bien apprécier l'expérience d'une raclette.

::: Utiliser le côté lisse de la plaque de cuisson pour préparer le déjeuner. Le côté rainuré est idéal pour griller les viandes, les poissons, la volaille, les saucisses, les crevettes, les légumes et autres.

::: Pour un repas principal, il est suggéré de prévoir environ 200 grammes de fromage par personne.

::: Servir le repas avec les accompagnements et les sauces de votre choix.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et s'assurer qu'il est complètement refroidi avant de le nettoyer.

::: Enlever la plaque de cuisson et les poêlons à raclette de l'appareil.

::: **NE PAS IMMERGER** la base de l'appareil, l'élément chauffant, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Au besoin, essuyer la base de l'appareil et le plateau de refroidissement avec un chiffon doux humide et sécher complètement.

::: Laver le plateau supérieur à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher complètement. Avant d'utiliser ou entreposer l'appareil, s'assurer que le plateau supérieur est réinstallé correctement sur les supports latéraux, de manière à ce qu'il repose à plat sans bouger.

::: Tous les autres accessoires (la plaque, les poêlons et les pinces grattoir) vont au lave-vaisselle.

::: Cet appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

NOTE

::: Ne jamais enlever les protecteurs en silicone des supports latéraux pour la plaque de cuisson. S'assurer que les quatre protecteurs sont installés correctement avant de ranger l'appareil.

::: Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer (ou tout autre objet susceptible de rayer la surface) pour nettoyer la plaque réversible et les poêlons. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger 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 à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil ainsi que la plaque sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

La brillance du revêtement antiadhésif pourrait ternir et se décolorer dû à l'action de certains détergents. Cette garantie ne couvre pas ce type d'usure puisque la performance de la plaque n'est pas affectée.

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

garnitures pour un repas raclette :

fromage

fromage à raclette

emmental

gruyère

cheddar

légumes

bouquets de brocoli

bouquets de chou-fleur

asperges

poivron, coupé en lanières

oignons, coupés en quartiers

pommes de terre grelots, coupées en 2

champignons, coupés en 2

Courgette, coupée en tranches

viandes et fruits de mer

bœuf, coupé en lanières

filet de porc, coupé en lanières

poitrine de poulet, coupée en lanières

saucisses, cuites et coupées en tranches

crevettes, décortiquées

accompagnements

sauces (voir les recettes)

cornichons

tranches de pain baguette

sauces pour viandes ou légumes grillés :

sauce aux herbes et au citron

PRÉPARATION 5 minutes
RENDEMENT 180 ml (¾ tasse)

60 ml (¼ tasse) de pesto
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
30 ml (2 c. à soupe) de persil ciselé
30 ml (2 c. à soupe) de coriandre ciselée
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette ciselée
30 ml (2 c. à soupe) d'amandes, grillées et hachées
1 citron, le zeste râpé finement

Dans un bol, mélanger au fouet tous les ingrédients.
Poivrer. Servir à la température ambiante.

sauce asiatique

PRÉPARATION 5 minutes
RENDEMENT 125 ml (½ tasse)

60 ml (¼ tasse) de mirin
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de riz
15 ml (1 c. à soupe) de coriandre ciselée
5 ml (1 c. à thé) de sambal oelek
1 oignon vert, émincé

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
Servir à la température ambiante.

sauce aux arachides

PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 5 minutes
RENDEMENT 180 ml (¾ tasse)

125 ml (½ tasse) d'eau
60 ml (¼ tasse) de beurre d'arachide
60 ml (¼ tasse) de sauce hoisin
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
2,5 ml (½ c. à thé) de flocons de piment broyé
1 gousse d'ail, hachée

Dans une petite casserole, porter à ébullition
tous les ingrédients en fouettant constamment.
Transvider dans un bol et laisser refroidir. Servir à la
température ambiante.

sauce rosée

PRÉPARATION 5 minutes
CUISSON 10 minutes
RENDEMENT 125 ml (½ tasse)

1 oignon, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
60 ml (¼ tasse) de pâte de tomates
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
15 ml (1 c. à soupe) de sucre
60 ml (¼ tasse) de mayonnaise

1 Dans une petite casserole à feu moyen-élevé,
attendrir l'oignon dans l'huile. Saler et poivrer.
Ajouter la pâte de tomates, le vinaigre et le sucre.
Poursuivre la cuisson 3 minutes en remuant
fréquemment. Transvider dans un bol et
laisser refroidir.

2 Incorporer la mayonnaise à l'aide d'un fouet.
Rectifier l'assaisonnement. Réfrigérer jusqu'au
moment de servir.

sauce au cari

PRÉPARATION 5 minutes

RENDEMENT 125 ml (1/2 tasse)

- 60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 tasse) de yogourt grec ou de crème sure
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
- 1 ml (1/4 c. à thé) de curcuma moulu

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients au fouet.
Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

mayonnaise à l'américaine

PRÉPARATION 10 minutes

RENDEMENT 250 ml (1 tasse)

- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 10 ml (2 c. à thé) d'harissa
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
- 5 ml (1 c. à thé) de pâte de tomates
- 1 jaune d'œuf
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile végétale

Dans un bol, mélanger au fouet la moutarde, l'harissa, le vinaigre, la pâte de tomate et le jaune d'œuf.
Ajouter l'huile en filet, en fouettant continuellement, jusqu'à ce que la texture soit lisse et crémeuse.
Saler et poivrer. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.