

# RICARDO

CUISEUR VAPEUR ÉLECTRIQUE  
POUR HOT-DOGS

*guide d'utilisation, d'entretien  
et garantie*



Merci d'avoir acheté le cuiseur vapeur électrique pour hot-dogs **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 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

- ::: 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 à proximité d'un ou des plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: 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 uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil sous une/des armoires murales car il génère de la vapeur.
- ::: Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements ou tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ::: Toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil lorsque le réservoir à eau est vide, cela pourrait endommager l'appareil.
- ::: Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur chaude lorsqu'il est en fonction. Les précautions d'usage doivent être prises afin de réduire les risques de brûlures, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.
- ::: **ATTENTION** Cet appareil peut devenir chaud lors de son utilisation. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle. La vapeur chaude pourrait causer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles. Il est conseillé de toujours utiliser des ustensiles lors de la manipulation d'aliments chauds.
- ::: Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est fonction.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que 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 laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et le contenu chaud pourrait se renverser et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ::: Toutes les pièces doivent être lavées à la main. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- ::: Débrancher l'appareil et laisser toutes les composantes refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés,

si 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 1-866-226-9222.

- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.
- ::: 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.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ::: Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

#### CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

#### NOTES 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.

#### NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

#### SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

- ::: Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- ::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- ::: Placer la rallonge de façon à ne pas la 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

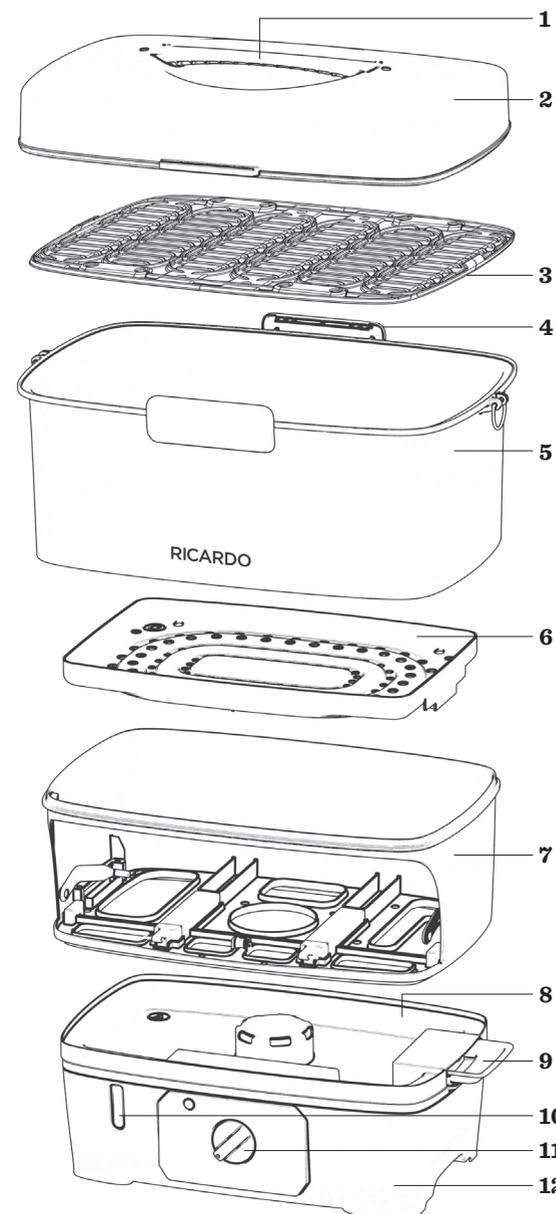
Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

#### DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 800 W

#### IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. Poignée de transport
2. Couvercle (F)
3. Plateau à pains (E)
4. Attaches de verrouillage
5. Cuiseur à pains (D) ou à légumes
6. Plateau à saucisses (C)
7. Cuiseur à saucisses (B)
8. Ramasse-gouttes (A)
9. Bec de remplissage rétractable
10. Indicateur du niveau d'eau
11. Minuterie réglable de 60 minutes
12. Base

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

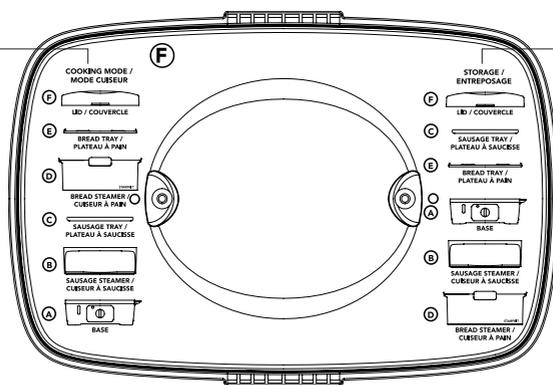
- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
  - 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
  - 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
  - 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
  - 5- Nettoyer toutes les pièces (sauf la base) à l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement.
- ATTENTION : Ne laver aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.**
- 6- Rincer la base de l'appareil avec de l'eau chaude et sécher complètement. **ATTENTION : Ne pas immerger la base de l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

**NOTE :** Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

## ASSEMBLAGE

**NOTE :** Toutes les pièces sont marquées d'une lettre de **(A)** à **(F)** pour indiquer l'ordre dans lequel elles doivent être assemblées. Des pictogrammes sont gravés à l'intérieur du couvercle (illustrés ci-dessous) pour servir de référence rapide lors de l'assemblage ou du rangement.

Comment assembler le produit



Comment emboîter les pièces pour le rangement

- 1- Placer la base du cuiseur vapeur sur une surface plane et à niveau, puis installer le ramasse-gouttes **(A)** sur la base.
- 2- Placer le cuiseur à saucisses **(B)** sur la base de l'appareil, et s'assurer qu'il est bien à plat.  
**NOTE :** Le cuiseur à pains peut aussi être placé directement sur la base sans utiliser le cuiseur à saucisses.
- 3- Insérer le plateau à saucisses **(C)** à l'intérieur du cuiseur à saucisses **(B)**.
- 4- Placer le cuiseur à pains **(D)** au-dessus du cuiseur à saucisses **(B)**, et s'assurer qu'il est bien à plat.
- 5- Insérer le plateau à pains **(E)** à l'intérieur du cuiseur à pains **(D)**, et s'assurer que les marques sur le plateau à pains sont placées vers le haut de sorte à ne pas obstruer les bouches d'évacuation de la vapeur.
- 6- Placer le couvercle **(F)** sur le cuiseur à pains **(D)**. Utiliser les attaches de verrouillage sur chaque côté pour le fixer solidement.

## UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR ÉLECTRIQUE POUR HOT-DOGS

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'appareil.

- 1- Placer l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur. En s'assurant que l'appareil est débranché, assembler toutes les pièces en suivant les indications de la section ASSEMBLAGE.
- 2- Ouvrir le bec de remplissage rétractable sur le côté de l'appareil et remplir la base du cuiseur d'eau jusqu'à la limite maximale indiquée sur l'indicateur du niveau d'eau. Ne jamais dépasser la ligne de niveau d'eau maximale (MAX).



**NOTE :** Toujours s'assurer que le niveau d'eau est au-dessus de la marque indiquant le minimum (MIN) avant d'utiliser l'appareil. **N'utiliser que de l'eau, aucun autre liquide n'est recommandé.**

- 3- Ouvrir la porte coulissante du cuiseur à saucisses pour accéder au plateau à saucisses. Placer jusqu'à 12 saucisses sur le plateau puis refermer la porte.
- 4- Ouvrir le couvercle pour accéder au cuiseur à pains. Le plateau à pain peut accueillir jusqu'à 12 pains à hot-dogs. **S'assurer de respecter les marques sur le plateau à pains pour éviter l'obstruction des bouches d'évacuation de la vapeur.** Disposer les pains en deux rangées.
- 5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V pour allumer l'appareil.
- 6- Régler la minuterie au temps de cuisson désiré (maximum de 60 minutes). Un voyant DEL s'illuminera indiquant que l'appareil est en fonction.
- 7- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le voyant DEL et l'appareil s'éteindront. Débrancher l'appareil avant de l'ouvrir.

### ATTENTION

- ::: Ne pas utiliser l'appareil directement sous des armoires de cuisine.
- ::: Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle ou du cuiseur à saucisses pendant ou après la cuisson, car de la vapeur brûlante peut s'en échapper et celle-ci pourrait causer des brûlures. Pour éviter les brûlures et les blessures corporelles sérieuses, utiliser des mitaines pour le four.
- ::: Toujours utiliser des pinces pour manipuler les aliments chauds.
- ::: Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ::: Ne pas ajouter de sel ni d'autres assaisonnements pendant la cuisson. Vous pouvez assaisonner les aliments une fois la cuisson terminée dans une assiette séparée.

### CONSEILS PRATIQUES

::: L'appareil peut être utilisé pour cuire à la vapeur une grande variété d'aliments. Par exemple, le cuiseur à pains peut aussi être utilisé pour cuire des légumes à la vapeur et le cuiseur à saucisses pour cuire du poisson, des fruits de mer, de la viande fumée et bien plus.



::: Lors de la cuisson d'une grande quantité d'aliments, il est recommandé de tourner les aliments à la mi-cuisson.

::: Pour éviter que les aliments qui cuisent dans le cuiseur à pain ne s'égouttent sur les aliments qui cuisent dans le cuiseur à saucisses en dessous, il est recommandé d'utiliser une petite assiette ou un plateau.

::: Le cuiseur à pains **(D)** peut aussi être placé directement sur la base **(A)**. Simplement s'assurer qu'il est bien à plat.



**::: Retirer le plateau à pains lorsque le cuiseur à pains est utilisé pour cuire d'autres aliments.**

::: Ne pas cuire d'aliments surgelés.

### GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

Les temps de cuisson suggérés ci-dessous sont fournis à titre indicatif seulement. Le temps de cuisson réel peut varier.

ALIMENTS	PORTION	TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS
Hot-dogs (Saucisses et pains de 6")	12	12 minutes
Asperges / Haricots verts		7 à 10 minutes
Fleurettes de brocoli / Chou-fleur		8 à 12 minutes
Choux de Bruxelles		14 à 18 minutes
Carottes coupées en rondelles / Nantaises		12 à 16 minutes
Pommes de terre grelots		25 à 35 minutes
Dumplings (frais)		12 à 14 minutes
Dumplings (surgelés) *		14 à 16 minutes
Buns vapeurs *		12 à 14 minutes
Viande fumée (tranchée)		12 minutes (remuer à la mi-cuisson)
Homard	1 - 1 ½ lb	12 minutes
Filets de poisson (fins) *	environ 175 g chacun	6 à 8 minutes
Pavées de poisson (épais) *	environ 175 g chacun	10 à 12 minutes

\* Pour éviter que ces aliments collent au fond du panier ou du plateau, tapisser de papier parchemin.

### NETTOYAGE

**IMPORTANT :** Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

- 1- Démontez l'appareil.
- 2- Égouttez toute eau restante de la base et du ramasse-gouttes.
- 3- Lavez soigneusement toutes les pièces de l'appareil, à l'exception de la base, à l'eau chaude savonneuse et les séchez complètement. Toutes les pièces de l'appareil doivent être nettoyées après chaque utilisation. **ATTENTION :** Ne pas mettre les pièces de cet appareil dans le lave-vaisselle. **Toutes les pièces doivent être lavées à la main.**
- 4- Rincer la base de l'appareil avec de l'eau chaude et sécher complètement. **ATTENTION :** Ne pas immerger la base de l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### NOTES

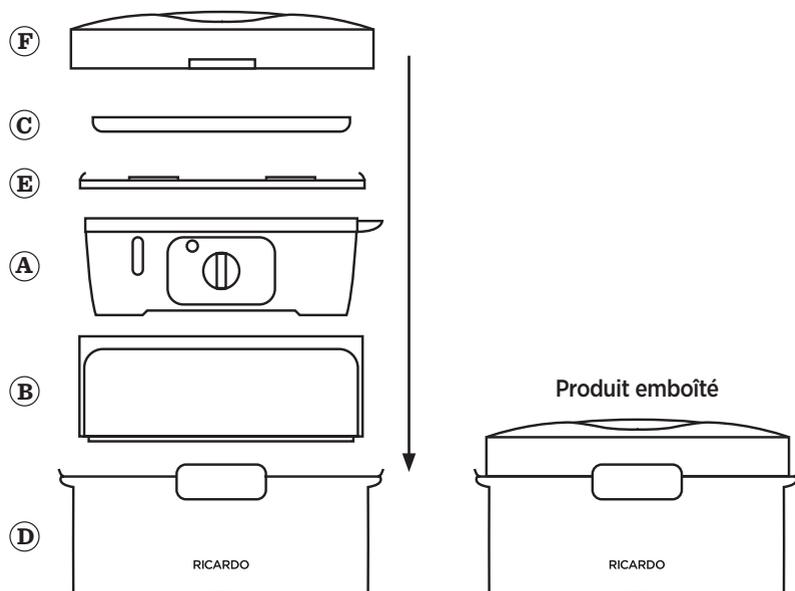
::: Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

∴ Après plusieurs utilisations, un dépôt de tartre provenant de l'eau courante peut s'accumuler sur la base du cuiseur vapeur. Les dépôts minéraux se présentent sous l'apparence d'une accumulation de couleur blanche ou rouille sur les parois intérieures de la base de l'appareil. Ceci est normal. Pour procéder au détartrage, utiliser un mélange d'eau et de vinaigre.

**Ne pas utiliser de produit détartrant.**

## RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. L'appareil est conçu de sorte que les pièces s'emboîtent et se superposent de façon compacte pour faciliter le transport et le rangement.



**NOTE :** Toutes les pièces sont identifiées d'une lettre de **(A)** à **(F)** pour indiquer l'ordre dans lequel elles doivent être assemblées ou rangées. Le pictogramme ci-dessus est également gravé sous le couvercle comme référence rapide lors du démontage du produit pour le rangement.

Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil. 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

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 sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

**Pour toute assistance ou information générale concernant ce produit et la garantie, veuillez contacter notre service à la clientèle :**

∴ par courriel : [accessoirescuisine@ricardocuisine.com](mailto:accessoirescuisine@ricardocuisine.com)

∴ par téléphone : 1-866-226-9222

