



# Machine à boissons glacées

## **GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

Merci d'avoir acheté la machine à boissons glacées **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 sèche, plane et stable. Ne pas déplacer la machine à boissons glacées lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- ::: 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.
- ::: **ATTENTION :** Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution lors du retrait, de l'insertion ou du nettoyage.
- ::: Éviter tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil afin de prévenir les risques de blessures ou d'endommager l'appareil.
- ::: 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 utiliser l'appareil comme un moulin à café, à épices ou un hachoir à viande.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil comme un robot culinaire.
- ::: Le contenant peut supporter des températures allant jusqu'à 95 °C (200 °F). Ne pas mélanger des liquides ou des aliments chauds dépassant cette température.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est vide.
- ::: Toujours vérifier si le contenant ne contient pas d'objets étrangers avant de l'utiliser.
- ::: S'assurer que le couvercle est bien fermé et le contenant bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil. Ne pas retirer le contenant de l'appareil tant que les lames n'ont pas cessé de tourner.
- ::: Ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 1 minute sans interruption. Laisser reposer l'appareil 1 minute entre chaque utilisation.
- ::: Débrancher l'appareil et s'assurer que les lames ont cessé de tourner avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: 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, le corps du moteur 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.
- ::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction. 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**

**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.

**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 :**

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 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.

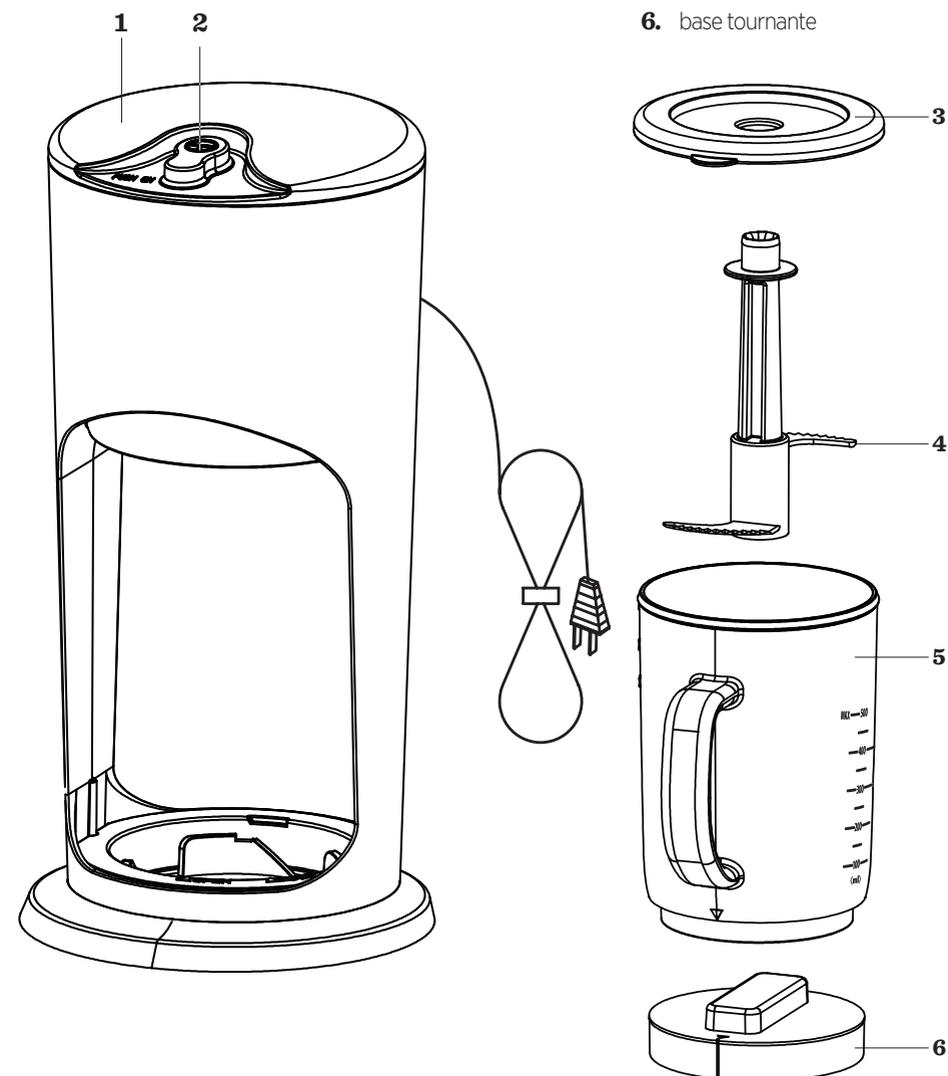
**DONNÉES TECHNIQUES**

Tension 120 V/ Fréquence 60 Hz/ Puissance 260 W

**IDENTIFICATION DES PIÈCES**

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. corps du moteur
2. bouton MARCHÉ/ARRÊT
3. couvercle
4. lames en acier inoxydable
5. contenant en Tritan
6. base tournante

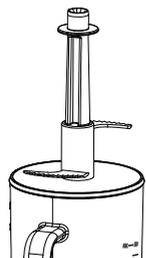


## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

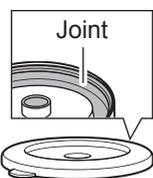
- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Laver toutes les pièces amovibles (couvercle, lames, contenant et base tournante) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.
- 6- Nettoyer le corps du moteur avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. **NE JAMAIS IMMERGER** le corps du moteur, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou 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.

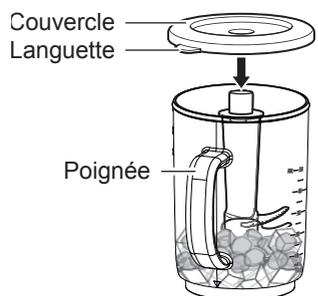
## ASSEMBLAGE



- 1- Insérer la lame à l'intérieur du contenant en Tritan.

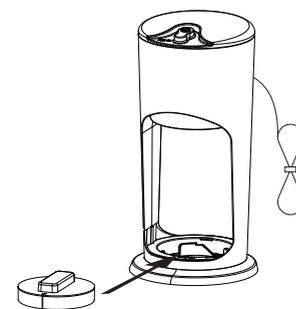


- 2- Avant chaque utilisation, s'assurer que le joint est bien en place dans la rainure du couvercle.

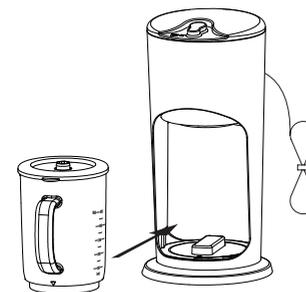


- 3- Placer le couvercle sur le contenant et appuyer fermement. Vous devriez le sentir et l'entendre s'enclencher.

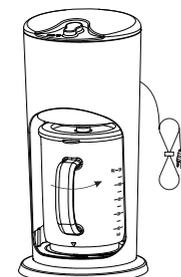
**NOTE :** Le couvercle du contenant n'est pas étanche. L'incliner fera renverser les ingrédients.



- 4- Placer la base tournante sur le corps du moteur. Aligner l'icône ▼ sur la base tournante avec le "▲ OPEN" gravé sur le corps du moteur. S'assurer que la base tournante est bien insérée.



- 5- Faire glisser le contenant sur la base tournante.



- 6- Tourner le contenant dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec l'icône « ▲ LOCK » pour le verrouiller.

**NOTE :** Si le contenant ne tourne pas jusqu'à l'icône « ▲ LOCK », vérifier que la languette du couvercle est alignée avec la poignée du contenant.

Pour déverrouiller le contenant, le tourner dans le sens horaire jusqu'à l'icône « ▲ OPEN » et le tirer vers soi.

## UTILISATION DE LA MACHINE À BOISSONS GLACÉES

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.

### IMPORTANT !

- ::: Ne pas remplir le contenant au-delà de la ligne MAX. Une surcharge d'aliments pourrait surchauffer le moteur et causer des dommages irréversibles.
- ::: Utiliser des cubes de glace mesurant 2 cm (1") ou moins.
- ::: Ne jamais mélanger plus d'une tasse (250 ml) de cubes de glace à la fois.
- ::: Il est recommandé de couper les fruits et les légumes en petits morceaux.
- ::: Toujours ajouter du liquide au mélange.
- ::: Toujours placer les ingrédients dans le contenant dans l'ordre suivant : aliments congelés (cubes de glace, fruits congelés), aliments frais et liquides.
- ::: Si les lames arrêtent de tourner débrancher l'appareil immédiatement. Le contenu est trop épais. Retirer le contenant et couvercle, ajouter du liquide à la recette.
- ::: **Ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant plus de 1 minute sans interruption.** Laisser reposer l'appareil 1 minute entre chaque utilisation.
- ::: L'appareil est équipé d'un système d'autoprotection qui évite d'endommager le moteur en cas de surcharge accidentelle et/ou de blocage. Dans ces cas, l'appareil s'éteindra automatiquement. Si cela arrive, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

- 1- Placer l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.
- 2- Insérer la lame à l'intérieur du contenant en Tritan en suivant les indications de la section ASSEMBLAGE.
- 3- Ajouter les cubes de glace puis les ingrédients désirés et enfin le liquide dans le contenant sans dépasser la ligne maximale MAX.
- 4- Fermer le couvercle et faire glisser le contenant sur la base tournante. Tourner le contenant dans le sens antihoraire pour le verrouiller en alignant la poignée avec l'icône « ▲ LOCK » sur le corps du moteur.
- 5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 volts.
- 6- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer à mélanger. Pour broyer des cubes de glace ou des fruits congelés, ne pas mélanger en continu. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT en pulsant à quelques reprises, en de brefs intervalles.
- 7- Une fois la consistance désirée obtenue, débrancher le cordon d'alimentation.
- 8- Attendre que les lames cessent de tourner, puis tourner le contenant dans le sens horaire à l'aide de la poignée pour le retirer du corps du moteur. Ouvrir le couvercle, retirer la lame avec prudence et verser le contenu.

## NETTOYAGE

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

- ::: NE JAMAIS IMMERSER le corps du moteur, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
  - ::: Essuyer le corps du moteur avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.
  - ::: Laver toutes les pièces amovibles (couvercle, lames, contenant et base tournante) à l'eau chaude savonneuse, Rincer et sécher complètement. Les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.
  - ::: **IMPORTANT :** Les lames sont tranchantes, les manipuler avec soin lors du nettoyage.
- NOTE :** Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

## 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

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 sur 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



### slush 3 couleurs

**PRÉPARATION** 20 minutes  
**CUISSON** 4 minutes  
**REFROIDISSEMENT** 1 heure  
**PORTIONS** 4

#### *sirop simple*

105 g (½ tasse) de sucre  
 125 ml (½ tasse) d'eau

#### *slush*

750 ml (3 tasses) de glaçons  
 185 g (1 tasse) de mangue fraîche coupée en morceaux (environ 1 grosse mangue)  
 170 g (1 tasse) de fraises fraîches et coupées en morceaux  
 175 g (1 tasse) de raisins verts sans pépins

#### *sirop simple*

**1** Dans une petite casserole, chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Transvider dans un contenant hermétique et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que le sirop soit complètement refroidi. Le sirop se conserve 1 mois au réfrigérateur (voir note).

#### *slush*

**2** Avec la machine à boissons glacées, broyer 250 ml (1 tasse) des glaçons avec la mangue et 30 ml (2 c. à soupe) du sirop simple en pulsant à quelques reprises jusqu'à ce que la texture soit homogène. Verser dans 4 verres d'une contenance d'au moins 310 ml (1 1/4 tasse) chacun. Réserver au froid.

**3** Rincer le contenant. Répéter la même étape avec les fraises, puis les raisins.

**4** Dans les verres, verser la slush aux fraises sur celle à la mangue, puis terminer par celle aux raisins. Servir aussitôt.

**| NOTE |** Cette recette de sirop simple est très utile. Elle vous servira dans plusieurs recettes pour réaliser des cocktails ou d'autres slush. Ce sirop remplace aussi le sirop de canne que l'on achète en épicerie.

### slush aux agrumes

**PRÉPARATION** 10 minutes  
**CUISSON** 8 minutes  
**REFROIDISSEMENT** 1 heure  
**PORTION** 1

#### *sirop aux agrumes*

160 g (¾ tasse) de sucre  
 125 ml (½ tasse) de jus d'orange  
 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron (voir note)  
 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

#### *slush*

250 ml (1 tasse) de glaçons  
 60 ml (¼ tasse) de sirop aux agrumes, froid  
 30 ml (2 c. à soupe) d'eau, froide

#### *sirop aux agrumes*

**1** Dans une petite casserole, porter à ébullition tous les ingrédients. Laisser mijoter 3 minutes. Transvider dans un contenant hermétique et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que le sirop soit complètement refroidi. Le sirop se conserve 1 mois au réfrigérateur (voir note).

#### *slush*

**2** Avec la machine à boissons glacées, broyer les glaçons avec le sirop aux agrumes et l'eau en pulsant à quelques reprises jusqu'à ce que la texture soit homogène. Servir aussitôt.

**| NOTE |** Pour obtenir une slush à la limonade, utilisez 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron en omettant les jus d'orange et de lime dans le sirop.

Vous aurez assez de sirop pour réaliser 4 slush.





## slush aux fruits

**PRÉPARATION** 5 minutes

**PORCION** 1

250 ml (1 tasse) de glaçons  
75 ml (1/3 tasse) de jus d'ananas  
30 ml (2 c. à soupe) de sirop de framboises  
ou de cassis du commerce

Avec la machine à boissons glacées, broyer les glaçons avec le jus et le sirop en pulsant à quelques reprises jusqu'à ce que la texture soit homogène. Servir aussitôt.

**| NOTE |** Amusez-vous avec d'autres jus de fruits (pomme, orange) et d'autres sirop (lime, citron), pour varier les saveurs.

## slush Cosmo

**PRÉPARATION** 10 minutes

**CONGÉLATION** 8 heures

**CUISSON** 5 minutes

**REFROIDISSEMENT** 1 heure

**PORCION** 1

*glaçons aux canneberges*

750 ml (3 tasses) de jus de canneberge

*sirop Cosmo*

125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge

105 g (1/2 tasse) de sucre

125 ml (1/2 tasse) de vodka

60 ml (1/4 tasse) de triple sec

30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

*glaçons aux canneberges*

**1** Dans des moules à glaçons, verser le jus. Congeler au moins 8 heures (voir note).

*sirop Cosmo*

**2** Dans une petite casserole, porter à ébullition le jus de canneberge et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Transvider dans un contenant hermétique et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que le sirop soit complètement refroidi.

**3** Dans le contenant du sirop, ajouter la vodka, le triple sec et le jus de lime. Mélanger. Le sirop se conserve 1 mois au réfrigérateur (voir note).

*slush*

**4** Avec la machine à boissons glacées, broyer le quart des glaçons aux canneberges avec 90 ml (6 c. à soupe) du sirop Cosmo en pulsant à quelques reprises jusqu'à ce que la texture soit homogène. Servir aussitôt.

**| NOTE |** Une fois congelés, les glaçons aux canneberges peuvent être démoulés et conservés dans un contenant hermétique au congélateur.

Vous aurez assez de glaçons et de sirop pour réaliser 4 slush.





## slush sangria

**PRÉPARATION** 5 minutes

**PORTION** 1

**140 g** (1 tasse) de fraises surgelées (voir note)

**75 ml** (½ tasse) de vin blanc ou rosé

**15 ml** (1 c. à soupe) de sirop de canne

Avec la machine à boissons glacées, broyer les fraises avec le vin et le sirop en pulsant à quelques reprises jusqu'à ce que la texture soit homogène.

Servir aussitôt.

**| NOTE |** Vous pouvez remplacer les fraises par un autre fruit surgelé, au goût, ou un mélange : framboises, mangues, cerises, etc.

**POUR DES RECETTES ET DES CONSEILS :**

**RICARDO**  
cuisine.com