

RICARDO

MÉLANGEUR EN VERRE
DE 1.5 L

guide d'utilisation et d'entretien



Merci d'avoir acheté le mélangeur en verre de 1.5 L 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.

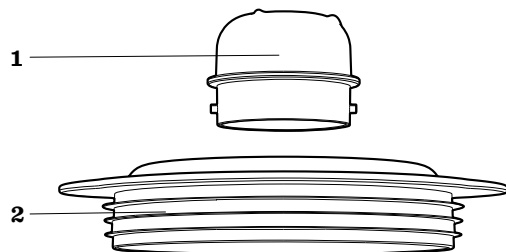
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

- ::: Avant l'utilisation, il est important de lire les importantes consignes de sécurité et les instructions fournies dans le guide d'utilisation du batteur sur socle numérique **RICARDO**.
- ::: Ne pas brancher l'appareil tant que l'accessoire n'a pas été assemblé conformément aux instructions.
- ::: **ATTENTION** Les lames sont tranchantes. Nettoyer les lames au fond du récipient avec précaution pour éviter les blessures.
- ::: Cet accessoire n'est pas un jouet et ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder le batteur sur socle, son cordon d'alimentation ainsi que l'accessoire 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 de plusieurs enfants.
- ::: Ne pas tenter de retirer l'assemblage des lames du récipient en verre. L'assemblage des lames est fixé au récipient en verre et ne doit pas être retiré.
- ::: Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements ou les ustensiles à l'écart de l'accessoire, des lames et des pièces en mouvement pendant l'utilisation pour éviter les blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
- ::: Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle et le capuchon soient bien mis en place. Placer le couvercle fermement en place avant chaque utilisation.
- ::: Ne pas mélanger des aliments ou des liquides bouillants, toujours laisser refroidir avant de mélanger.
- ::: Ne jamais utiliser les mains ou les doigts pour déloger les aliments sous ou autour des lames car cela pourrait entraîner des blessures graves.
- ::: Ne jamais retirer le mélangeur de l'appareil durant l'utilisation. Attendre que les lames aient cessé de tourner et débrancher l'appareil avant de retirer le mélangeur.
- ::: Ne pas utiliser le mélangeur dans le four ou au micro-ondes.
- ::: Ne pas utiliser le mélangeur comme hachoir à viande ou comme un robot culinaire.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table car les vibrations pendant l'utilisation peuvent faire bouger l'appareil.
- ::: Ne jamais utiliser plus d'un accessoire à la fois.
- ::: Ne pas utiliser l'accessoire pour des fins autres que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas faire fonctionner le mélangeur sans ingrédient dans le récipient.
- ::: Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Toujours s'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction, avant d'y attacher ou détacher l'accessoire et avant le nettoyage.
- ::: Toujours retirer l'accessoire de l'appareil avant de le nettoyer.

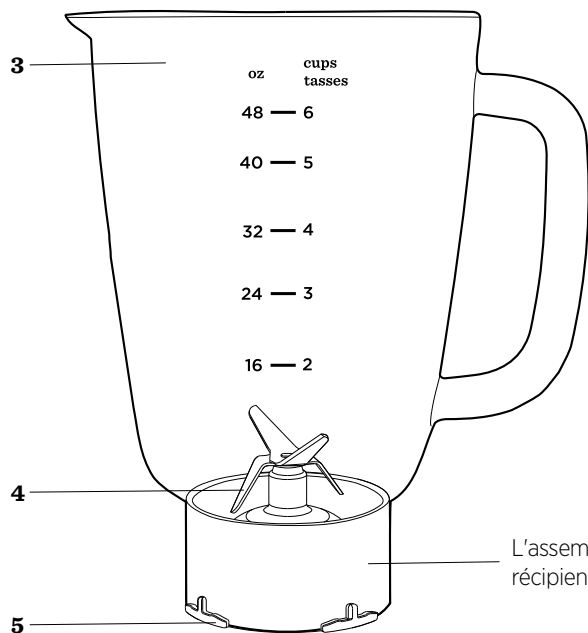
CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. Capuchon amovible
2. Couvercle étanche avec joint en silicone
3. Récipient en verre borosilicate de 1,5 L
4. Lames
5. Encoches pour le verrouillage du mélangeur sur le batteur sur socle



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que toutes les pièces sont présentes 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 dans une eau chaude savonneuse et sécher complètement ou placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

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

ASSEMBLAGE

INSTALLER LE MÉLANGEUR SUR LE BATTEUR SUR SOCLE



Le mélangeur se connecte à la prise de fixation supérieure du batteur sur socle numérique **RICARDO**.

Débrancher l'appareil. Retirer le couvercle de la prise de fixation supérieure.



Placer le mélangeur sur la prise de fixation supérieure en prenant soin d'aligner l'une des encoches au bas du mélangeur avec l'ouverture au centre de la partie en plastique noire située sur le dessus du batteur sur socle. Tourner légèrement le mélangeur vers la droite jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre, indiquant que le mélangeur est correctement verrouillé.

Dès que le mélangeur est verrouillé en place, ne pas tourner le mélangeur plus loin. L'assemblage des lames est fixé au récipient en verre et ne doit pas être retiré.

RETIRER LE MÉLANGEUR DU BATTEUR SUR SOCLE



Débrancher l'appareil et attendre que les lames s'immobilisent. Tourner légèrement le mélangeur vers la gauche pour le déverrouiller, puis soulever pour le retirer de la prise de fixation supérieure.

RETIRER / ATTACHER LE CAPUCHON SUR LE COUVERCLE




Tourner le capuchon vers la droite pour le déverrouiller du couvercle. Soulever vers le haut pour le retirer.

Pour le remettre en place, aligner les deux languettes situées autour du capuchon avec les fentes au centre du couvercle. Tourner le capuchon vers la gauche jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre, indiquant qu'il est correctement verrouillé en place.

GUIDE DE MÉLANGE

Les directives suivantes sont fournies à titre indicatif afin d'aider à choisir la vitesse de mélange adéquate.



VITESSE	ACTION	UTILISATION
7	MÉLANGER Smoothies, boissons glacées à base de fruits congelés et les soupes	La vitesse 7 est exclusivement conçue pour une utilisation avec le mélangeur. Elle commence avec 3 pulsations et fonctionne ensuite en continue. Cette vitesse est programmée pour arrêter automatiquement après 2 minutes d'utilisation en continu de façon à protéger le moteur.
1	BROYER DE LA GLACE, MÉLANGER les boissons glacées avec des cubes de glace	Ne pas broyer plus de 300 g de cubes de glace à la fois. Une fois la consistance désirée atteinte, appuyer sur le bouton  pour arrêter l'appareil.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

.....

- 1- Retirer le couvercle du récipient en verre et ajouter les ingrédients désirés. Les fruits et les légumes doivent avoir été coupés en petits morceaux au préalable. **Toujours placer les ingrédients dans le récipient dans l'ordre suivant** : les liquides, les aliments frais et tendres (fruits, yogourt, etc.) et terminer avec les aliments plus durs (fruits congelés, cubes de glace). Replacer fermement le couvercle sur le récipient en verre.

NOTES

- ::: **Ne pas remplir le récipient en verre au-delà de 1.2 L. Une surcharge d'ingrédients pourrait surchauffer le moteur et causer des dommages irréversibles.**
 - ::: Pour mélanger les smoothies, toujours remplir au moins la moitié du récipient avec des liquides.
 - ::: **Ne jamais concasser plus de 300 g de cubes de glace à la fois.**
 - ::: Ne jamais mélanger plus d'une tasse (125 g) de fruits congelés à la fois pour éviter la surchauffe du moteur et causer des dommages irréversibles.
- 2- Placer l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur. Ne pas brancher l'appareil tant que le mélangeur n'est pas entièrement assemblé.
 - 3- Avec l'appareil débranché, assembler l'accessoire sur le batteur sur socle numérique **RICARDO** en suivant les indications de la section ASSEMBLAGE. S'assurer que le mélangeur est correctement verrouillé sur la prise de fixation supérieure avant l'utilisation.
 - 4- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V pour allumer l'appareil. Un signal sonore se fera entendre et l'écran affichera 0 / 00 :00.
 - 5- Appuyer sur les boutons + ou – pour régler la vitesse souhaitée. Voir la section GUIDE DE MÉLANGE pour sélectionner la vitesse appropriée.
 - 6- Appuyer 2 fois sur le bouton de mise en marche  pour commencer à mélanger.
NOTE: Si les lames arrêtent de tourner ou que le contenu ne se mélange pas, débrancher l'appareil immédiatement et attendre que les pièces en mouvement s'immobilisent. **Le contenu est trop épais.** Retirer le mélangeur de l'appareil, le secouer pour déloger les aliments coincés autour des lames et ajouter du liquide à la recette. Si les lames sont toujours obstruées, ajouter plus de liquide ou retirer une quantité d'aliments solides.
 - 7- Une fois la consistance désirée atteinte, appuyer à tout moment sur le bouton  pour arrêter l'appareil.

IMPORTANT

- ::: Le couvercle doit être inséré fermement dans le récipient pour éviter que le contenu ne s'échappe, soit projeté ou éclabousse durant l'utilisation.
- ::: Ne jamais mélanger des aliments et liquides chauds ou bouillants. Les ingrédients et les liquides chauds peuvent créer une pression interne ou des jets de vapeur soudains qui risquent de provoquer des blessures corporelles ou des dommages au récipient en verre. Laisser les ingrédients refroidir avant de les verser dans le récipient en verre et de les mélanger.
- ::: Ne jamais utiliser de boissons gazeuses dans le mélangeur.
- ::: Ne pas tenter de mélanger des aliments fermes ou non-cuits tels que des pommes de terre, de hacher de la viande ou de pétrir la pâte.

- ::: Ne pas faire fonctionner le mélangeur s'il est vide.
- ::: **Ne jamais faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 2 minutes en continu. Lors d'une charge lourde, ne pas excéder plus de 1 minute d'utilisation à la fois. Laisser le moteur reposer entre chaque utilisation.**
- ::: Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- ::: Ne pas retirer le mélangeur du batteur sur socle pendant l'utilisation. Attendre que les lames s'immobilisent et débrancher l'appareil avant de retirer le mélangeur.
- ::: Ne jamais utiliser les mains ou les doigts pour déloger les aliments des lames car cela pourrait entraîner des blessures graves.
- ::: Si un aliment se loge ou se bloque dans/sous les lames, débrancher immédiatement l'appareil pour arrêter le moteur. Attendre que les lames s'immobilisent et retirer le mélangeur de l'appareil. Un grattoir peut être utilisé à l'intérieur du récipient, mais uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas et que l'appareil est débranché.

NETTOYAGE

.....

REMARQUE : Ce mélangeur est conçu pour être entièrement lavé sans même retirer l'assemblage de lames. NE PAS tenter de retirer l'assemblage de lames du récipient en verre. La procédure de nettoyage suivante ou encore un cycle de nettoyage au lave-vaisselle assureront un nettoyage complet et en profondeur du récipient et de ses composantes.

ATTENTION

::: Toujours débrancher l'appareil et s'assurer que les pièces en mouvement ont cessé de tourner avant de manipuler le mélangeur pour le nettoyage.

::: **Les lames sont tranchantes**, nettoyer avec soin. NE PAS toucher les lames ou nettoyer autour des lames avec les mains. Pour éviter des blessures, il est recommandé d'utiliser une brosse pour nettoyer l'intérieur du récipient et les lames.

1- Retirer le mélangeur du batteur sur socle. Nettoyer le couvercle, son capuchon ainsi que le récipient en verre dans une eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.

OU

1- Ajouter quelques gouttes de savon à vaisselle dans le récipient en verre et le remplir d'eau chaude jusqu'à environ 5 tasses.

2- Bien refermer le couvercle sur le récipient.

3- Installer le mélangeur sur le batteur sur socle en suivant les indications de la section ASSEMBLAGE.

4- Démarrer le batteur sur socle à la vitesse 7. L'appareil s'arrêtera automatiquement après 2 minutes.

5- Une fois les lames immobilisées, retirer le mélangeur du batteur sur socle. Rincer et sécher toutes les pièces.

NOTES

::: Pour un meilleur nettoyage, rincer les lames immédiatement après l'utilisation.

::: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible d'endommager la surface.

.....

Pour toute question concernant ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone: 1-866-226-9222



smoothie tropical

PRÉPARATION 5 minutes

PORTIONS 2

- 1 banane mûre, coupée en morceaux
- 75 g (½ tasse) de cubes d'ananas frais ou surgelés (voir note)
- 70 g (½ tasse) de cubes de mangues surgelées
- 125 ml (½ tasse) de jus d'orange
- 125 ml (½ tasse) de yogourt grec nature
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime

Au mélangeur, à la vitesse 7, réduire tous les ingrédients en purée lisse. Répartir dans des verres et servir aussitôt.

| NOTE | Il s'agit d'une recette sans sucre ajouté. N'hésitez pas à remplacer les fruits proposés ici par ceux de votre choix.



daïquiris aux fraises

PRÉPARATION 10 minutes

PORTIONS 4 à 6

- 420 g (3 tasses) de fraises surgelées
- 55 g (¼ tasse) de sucre
- 375 ml (1 ½ tasse) d'eau
- 60 ml (¼ tasse) de rhum blanc
- Fraises fraîches, pour décorer

Au mélangeur, à la vitesse 7, réduire en purée lisse les fraises, le sucre, l'eau et le rhum. Répartir dans des verres à martini ou a margarita. Décorer chaque verre d'une fraise.

potage Saint-Germain

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 40 minutes

PORTIONS 4 à 6

se congèle

- 2** oignons, émincés
- 30 ml** (2 c. à soupe) de beurre
- 1,25 litre** (5 tasses) de bouillon de poulet
- 1** pomme de terre, pelée et coupée en cubes
- 600 g** (4 tasses) de petits pois surgelés
- 90 g** (2 tasses) de laitue hachée au choix (frisée, romaine, etc.)
- 125 ml** (½ tasse) de crème 15 % à cuisson (facultatif)
- Croûtons, au goût**
- Feuilles de cerfeuil, au goût**



1 Dans une casserole, attendrir les oignons dans le beurre. Ajouter le bouillon et la pomme de terre. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendre.

2 Ajouter les petits pois et la laitue. Porter de nouveau à ébullition. Laisser mijoter 2 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir 5 minutes.

3 Au mélangeur, à la vitesse 7, réduire la moitié de la soupe à la fois en purée lisse. Saler et poivrer. Déposer un tamis au-dessus d'un bol. Passer la soupe au tamis en pressant avec le dos d'une louche. Composter les résidus. Ajouter la crème au potage.

4 Répartir le potage dans des bols. Garnir de croûtons et de cerfeuil.