

# RICARDO

TRANCHEUSE ET RÂPE

*guide d'utilisation et d'entretien*



Merci d'avoir acheté la trancheuse et râpe **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.

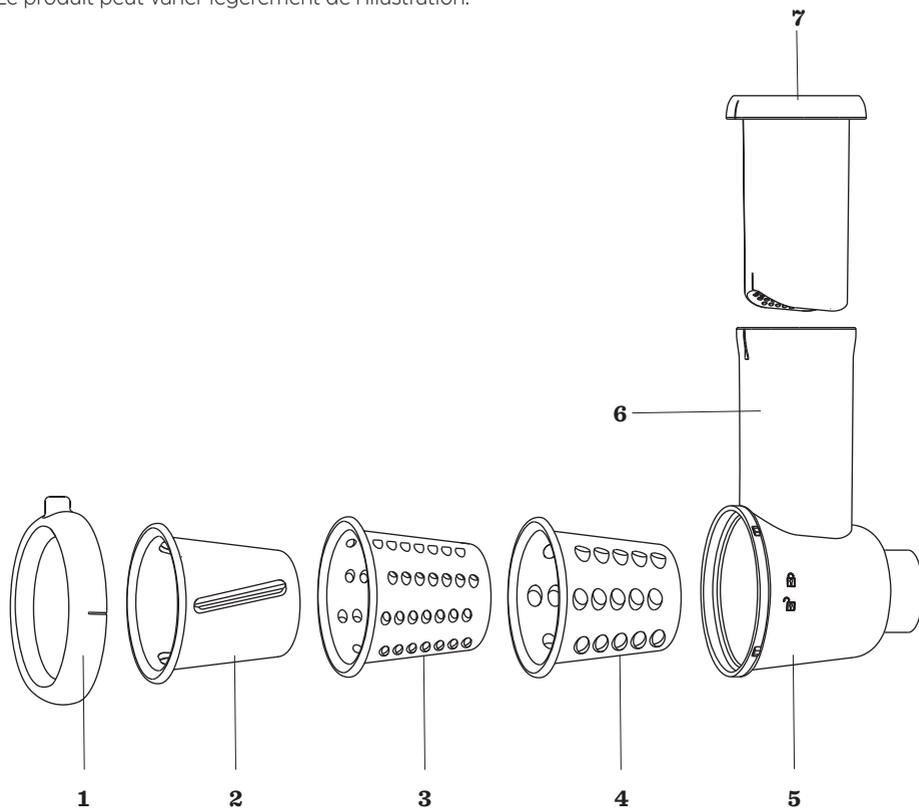
### **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

- ::: 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. Manipuler avec précaution.
- ::: 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.
- ::: Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, les ustensiles ou tous autres objets à l'écart de l'accessoire et du barillet à râper ou à trancher pendant l'utilisation pour éviter les blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
- ::: Ne jamais introduire les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments de façon sécuritaire.
- ::: Si un morceau d'aliment se bloque dans une lame ou le tube d'alimentation, arrêter le moteur et débrancher l'appareil. Attendre que les pièces en mouvement s'immobilisent et démonter l'accessoire pour retirer les résidus alimentaires.
- ::: Ne jamais utiliser les mains ou les doigts pour sortir les aliments râpés/tranchés de l'intérieur du barillet lorsque l'appareil est en marche, car cela pourrait entraîner des blessures graves.
- ::: 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 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. Anneau de verrouillage du barillet
2. Barillet à trancher
3. Barillet à râper fin
4. Barillet à râper moyen
5. Boîtier principal
6. Tube d'alimentation
7. Poussoir à aliment

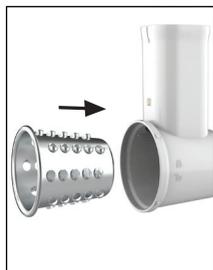
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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 (les 3 barillets, le poussoir, le boîtier principal et l'anneau de verrouillage) 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

### ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE

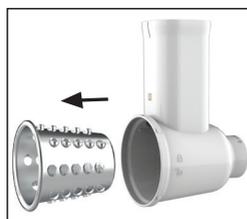


**ATTENTION** Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution. Insérer le barillet souhaité dans le boîtier principal en prenant soin d'aligner les fentes au-dessus du barillet avec les languettes à l'intérieur du boîtier.



Placer l'anneau de verrouillage sur le boîtier principal en alignant la ligne gravée sur l'anneau avec l'icône  gravé sur le côté droit du boîtier. Tourner l'anneau dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place. Un clic se fait entendre lorsque l'anneau est correctement verrouillé.

### RETIRER LE BARILLET



Tourner l'anneau dans le sens horaire pour le déverrouiller et l'enlever. Retirer avec précaution le barillet du boîtier principal.

**ATTENTION** Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.

### INSTALLER L'ACCESSOIRE SUR LE BATTEUR SUR SOCLE

L'accessoire trancheuse et râpe se connecte à la prise de fixation avant du batteur sur socle numérique **RICARDO**.



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



Aligner l'icône  imprimé à l'arrière du boîtier avec la flèche gravée sur le batteur sur socle, puis pousser l'accessoire fermement vers l'avant pour l'insérer dans le port de fixation.



Tourner l'accessoire dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place. Un clic se fera entendre lorsque l'accessoire est correctement verrouillé.

**NOTE:** Il est important de vérifier que l'accessoire est bien verrouillé en place. Avant de l'utiliser, tester le verrouillage en tentant de tourner l'accessoire vers la droite.

### RETIRER L'ACCESSOIRE DU BATTEUR SUR SOCLE



Débrancher l'appareil. Appuyer sur le bouton de déverrouillage noir sur l'appareil pour déverrouiller l'accessoire du batteur sur socle. Tourner l'accessoire dans le sens horaire et le tirer vers l'avant pour le retirer.



Remettre le couvercle sur le port de fixation avant en insérant d'abord le bas du couvercle dans le compartiment. Pousser ensuite le haut du couvercle pour le remettre en place.

## GUIDE DES LAMES

BARILLET	UTILISATIONS SUGGÉRÉES	VITESSES
<p>Barillet à trancher</p> 	<p>Parfait pour légumes à soupe (carotte, panais, céleri) ou tartes et tartines (concombre, courgettes).</p> <p>À utiliser pour trancher les saucissons secs pour un plat de charcuterie ou pour en garniture d'une pizza.</p> <p>Pour des légumes racines ou courges à étager dans une lasagne.</p> <p>Betteraves Courgettes</p>	<p>2, 3 ou 4</p>
<p>Barillet à râpures fine ou moyenne</p> 	<p>Concombre, courgette, chou, carotte, pommes de terre, courge, fromages</p> <p>Beurre froid (pour incorporer dans une recette de pâte à tarte)</p> <p>Chocolat (pour décorer ou garnir un gâteau)</p>	<p>2, 3 ou 4</p>

## UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TRANCHEUSE ET RÂPE

- 1- Placer l'appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Débrancher l'appareil de la prise électrique et assembler l'accessoire sur le batteur sur socle numérique **RICARDO** en suivant les indications de la section ASSEMBLAGE. S'assurer que toutes les pièces sont correctement attachées ou verrouillées avant l'utilisation.
- 3- Couper l'aliment en morceaux ou lanières de façon à ce qu'il s'insère dans le tube d'alimentation.
- 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. Les vitesses 2, 3 ou 4 sont recommandées pour trancher ou râper les aliments.
- 6- Appuyer 2 fois sur le bouton de mise en marche  pour commencer à trancher ou râper.

7- Insérer les aliments préalablement coupés dans le tube d'alimentation à l'aide du poussoir.



**NOTE :** Le poussoir est asymétrique et doit être inséré d'une seule façon à l'intérieur du tube d'alimentation pour ne pas créer de résistance avec le boîtier. Pour ce faire, insérer le poussoir dans le tube en prenant soin d'aligner la ligne gravée sur le pourtour du poussoir avec celle gravée sur le haut du boîtier. Un poussoir inséré dans le mauvais sens créera une résistance et il sera difficile de pousser adéquatement l'aliment au fond du tube d'alimentation.

8- À tout moment durant l'utilisation, appuyer sur le bouton  pour arrêter.

### ATTENTION

- ::: Ne jamais introduire les aliments dans le tube d'alimentation avec les mains. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments de façon sécuritaire.
- ::: Ne jamais approcher les doigts ni les mains des ouvertures (tube d'alimentation et barillets).
- ::: Garder hors de la portée des enfants, ne pas utiliser cet accessoire en présence d'un ou des enfants.
- ::: Le non-respect de ces instructions pourrait causer des coupures ou autres blessures corporelles graves.

### NOTE

- ::: Pour de meilleurs résultats, insérer qu'un seul aliment à la fois dans le tube d'alimentation, par exemple une carotte.
- ::: Si un morceau d'aliment se bloque dans une lame ou le tube d'alimentation, appuyer sur le bouton  pour arrêter le moteur et débrancher l'appareil. Attendre que les pièces en mouvement s'immobilisent et démonter l'accessoire pour retirer les résidus alimentaires.

## NETTOYAGE

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

- ::: Retirer l'accessoire du batteur sur socle, retirer le poussoir ainsi que le barillet du boîtier principal en suivant les indications dans la section ASSEMBLAGE. Nettoyer toutes les pièces amovibles dans une eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher complètement.

### NOTE

- ::: Pour un meilleur nettoyage, rincer les lames immédiatement après l'utilisation.
- ::: Ne pas utiliser de nettoyants 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](mailto:accessoirescuisine@ricardocuisine.com)

::: par téléphone : 1-866-226-9222



## salade de chou traditionnelle

**PRÉPARATION** 20 minutes

**REFRIGÉRATION** 1 heure

**RENDEMENT** 1,5 litre (6 tasses)

60 ml	(¼ tasse) de vinaigre blanc
60 ml	(¼ tasse) d'huile végétale
15 ml	(1 c. à soupe) de sucre
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sel d'oignon
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de poudre d'ail
510 g	(6 tasses) de chou râpé (voir note)
110 g	(1 tasse) de carottes râpées finement (voir note)

Dans un bol, mélanger au fouet le vinaigre, l'huile, le sucre, le sel d'oignon et la poudre d'ail jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Saler et poivrer. Ajouter le chou et les carottes. Bien mélanger. Couvrir et réfrigérer 1 heure avant de servir pour permettre aux saveurs de bien s'amalgamer.

**| NOTE |** L'utilisation de la râpe sur le batteur sur socle vous sauvera du temps. Utilisez le barillet à râper moyen pour le chou et le barillet à râper fin pour la carotte.