



Mini presse et grill

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la mini presse et grill **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 près d'un ou 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.
- ::: Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ::: Cet appareil est conçu pour usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil pour 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 jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal avec cet appareil. Utiliser des ustensiles en bois, en silicone ou en nylon pour retirer la nourriture des plaques de cuisson.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.
- ::: Laisser l'appareil refroidir complètement 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, 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 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 l'appareil 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 120 V 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

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.

NOTE SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler 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.

::: 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

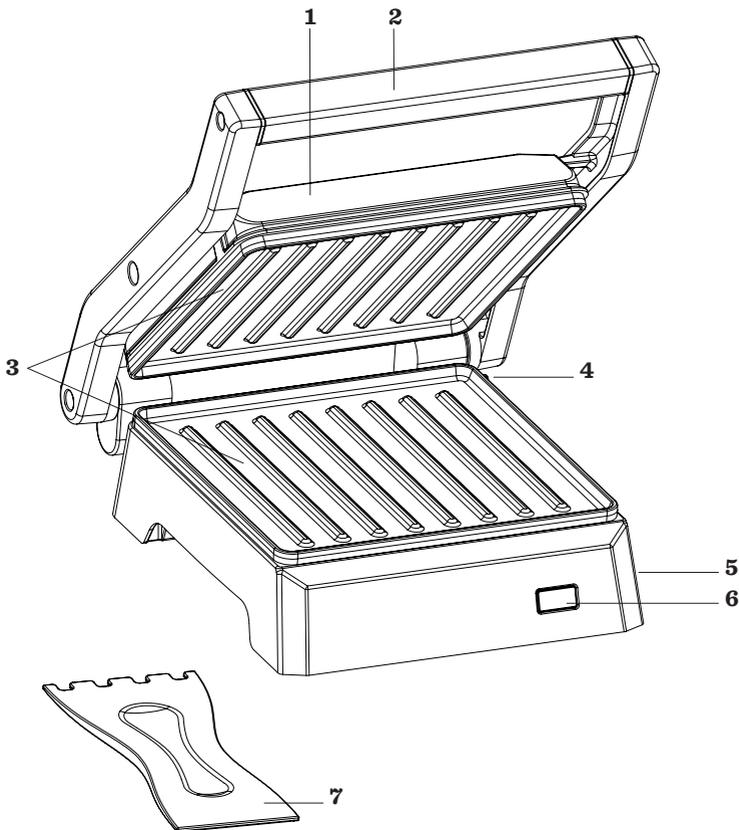
.....

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 520 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. couvercle
2. poignée isolante qui reste froide au toucher
3. plaques de cuisson antiadhésives
4. bouton de déverrouillage du couvercle à charnière
5. pieds antidérapants
6. voyant de préchauffage
7. outil de nettoyage



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 les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide. Sécher complètement. Ne JAMAIS faire couler de l'eau directement sur les plaques de cuisson. Ne JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche 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.

UTILISATION DE LA MINI PRESSE ET GRIL

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.

AVERTISSEMENT : L'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud durant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

UTILISATION COMME MINI PRESSE

L'utilisation du couvercle à charnière est idéale pour préparer des paninis et autres sandwichs grillés. Il peut également servir à griller de la viande, des légumes, et bien plus.

- 1- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- 2- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 volts. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pendant le préchauffage. Garder le couvercle fermé pendant le préchauffage.
- 3- Préparer les aliments pendant le temps de préchauffage. Pour les sandwichs grillés, placer la garniture entre les tranches de pain. NE PAS trop remplir le sandwich pour éviter que le contenu déborde sur le rebord de l'appareil.
- 4- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint. À l'aide de la poignée isolante, ouvrir le couvercle et déposer les aliments sur la plaque de cuisson inférieure à l'aide d'un ustensile en bois ou en nylon. NE PAS surcharger la plaque de cuisson inférieure.

NOTE: Pour de meilleurs résultats, appliquer un peu d'huile de cuisson ou de beurre sur les plaques de cuisson et essuyer l'excédent avec un papier essuie-tout. Répéter au besoin pour une surface antiadhésive plus durable.

- 5- À l'aide de la poignée isolante, descendre le couvercle de façon à ce que la plaque supérieure soit posée au-dessus des aliments. Une légère pression sur la poignée permet de presser et de chauffer les aliments. NE JAMAIS exercer de pression excessive sur le couvercle. De la vapeur s'échappera pendant la cuisson; toujours manipuler avec soin pour éviter les blessures.

NOTE: Le voyant rouge de préchauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que l'appareil maintient la température de cuisson.

- 6- Le temps de cuisson dépend du type d'aliments et de leur épaisseur. Surveiller la cuisson avec attention.
- 7- Lorsque la cuisson est terminée, soulever la poignée isolante pour ouvrir le couvercle et retirer les aliments de l'appareil. NE JAMAIS utiliser d'ustensiles métalliques avec cet appareil car ils rayeraient la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson en nylon, en bois ou en silicone.
NOTE : Si la cuisson d'autres aliments est souhaitée, abaisser le couvercle entre chaque cuisson pour maintenir la chaleur. Répéter les étapes 5 à 7 jusqu'à la fin de la cuisson, en réappliquant de l'huile ou du beurre si nécessaire.
- 8- Lorsque l'utilisation de l'appareil est terminée, débrancher l'appareil pour l'éteindre et laisser refroidir.

UTILISATION COMME GRIL OUVERT

ATTENTION: Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique tant qu'il n'est pas ouvert à 180 degrés et posé à plat.

- 1- D'une main, soulever le couvercle à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 2- De l'autre main, appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle et pousser délicatement la poignée vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle repose à plat sur le plan de travail ou la table. La plaque de cuisson supérieure doit maintenant être complètement ouverte à 180 degrés et alignée avec la plaque de cuisson inférieure.
- 3- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique pour commencer le préchauffage.
- 4- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson et que le voyant de préchauffage s'éteint, enduire légèrement les plaques de cuisson d'huile ou de beurre et commencer la cuisson.

NOTE:

- ::: Toujours s'assurer que le cordon d'alimentation est bien éloigné des surfaces de cuisson pendant l'utilisation et lorsque l'appareil est chaud.
- ::: Le voyant rouge de préchauffage peut s'allumer et s'éteindre durant la cuisson. Ceci est normal et indique que l'appareil maintient la température de cuisson.

NETTOYAGE

.....

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

- ::: Utiliser un chiffon doux légèrement humide pour essuyer délicatement les plaques de cuisson. Sécher complètement. Ne JAMAIS verser d'eau directement sur les plaques de cuisson.

NOTE : Pour retirer des résidus d'aliments cuits, utiliser l'outil de nettoyage fourni.

ATTENTION : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager les surfaces.

- ::: NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: La surface extérieure peut être nettoyée avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

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**. Des taches ou une décoloration du boîtier et de la poignée peuvent survenir après utilisation mais n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222



burgers aux épices à steak

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 20 minutes

PORTIONS 4

chou mariné

255 g (3 tasses) de chou vert émincé finement à la mandoline

1 ml (¼ c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à soupe) d'aneth ciselé

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

galettes

675 g (1 ½ lb) de boeuf haché mi-maigre

20 ml (4 c. à thé) d'épices à steak

burgers

4 pains à hamburger au sésame

4 moutarde jaune préparée, au goût

4 cornichons à l'aneth, coupés en tranches

chou mariné

1 Dans un grand bol, masser le chou et le sel avec les mains jusqu'à ce que du liquide s'écoule, soit environ 2 minutes. Ajouter l'aneth et le vinaigre. Mélanger. Laisser macérer le temps de faire les burgers.

galettes

2 En suivant les instructions dans le manuel, ouvrir le couvercle complètement à plat pour utiliser l'appareil comme gril ouvert. Brancher l'appareil et préchauffer 5 minutes.

3 Dans un autre bol, mélanger la viande avec les épices. Avec les mains, façonner le mélange de viande en 4 galettes. Déposer sur une assiette. Huiler légèrement les galettes.

burgers

4 Une fois l'appareil prêt pour la cuisson, griller les pains. Réserver.

5 Refermer l'appareil pour une utilisation comme mini presse et non comme gril ouvert à plat. Déposer une galette à la fois dans l'appareil et refermer le couvercle. Cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

6 Tartiner l'intérieur des pains de moutarde. Répartir les tranches de cornichons sur la base des pains. Y déposer les galettes. Répartir le chou mariné. Refermer les burgers.

grilled cheese à la pomme, au cheddar et au bacon

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 5 minutes

PORTION 1

- 2** tranches de pain carré
- 20 ml** (4 c. à thé) de beurre de pommes
- 35 g** ($\frac{1}{3}$ tasse) de fromage cheddar fort râpé
- $\frac{1}{4}$** de pomme Honeycrisp, épépinée et coupée en fines tranches
- 2** tranches de bacon cuites, coupées en deux
- 15 ml** (1 c. à soupe) de beurre, ramolli

- 1** Préchauffer l'appareil 5 minutes.
- 2** Entre-temps, tartiner un côté des tranches de pain du beurre de pommes. Sur une des tranches, ajouter le fromage, les tranches de pomme et le bacon. Refermer le sandwich. Tartiner l'extérieur du sandwich du beurre.
- 3** Ouvrir le couvercle et déposer le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure. Refermer le couvercle et cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré et le fromage fondu. Couper le sandwich en deux. Servir aussitôt.





tacos-burgers

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 10 minutes

PORTIONS 4

sauce

180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de mayonnaise
 40 g ($\frac{1}{4}$ tasse) d'oignon haché finement
 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigrette française du commerce (de couleur orangée)
 15 ml (1 c. à soupe) de relish sucrée
 15 ml (1 c. à soupe) de cornichon à l'aneth haché finement
 5 ml (1 c. à thé) de cassonade
 5 ml (1 c. à thé) de ketchup
 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre blanc

tacos

225 g ($\frac{1}{2}$ lb) de bœuf haché mi-maigre
 40 g ($\frac{1}{4}$ tasse) d'oignon haché finement
 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel d'ail
 4 tortillas de blé souples d'environ 20 cm (8 po) de diamètre
 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
 4 tranches de fromage orange
 60 g (1 tasse) de laitue iceberg, émincée
 cornichon à l'aneth haché finement, au goût

sauce

- 1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.
- 2 Réserver au réfrigérateur. La sauce se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

tacos

- 3 En suivant les instructions dans le manuel, ouvrir le couvercle complètement à plat pour utiliser l'appareil comme gril ouvert. Brancher l'appareil et laisser préchauffer 5 minutes.
- 4 Dans un bol, mélanger la viande, l'oignon et le sel d'ail. Saler et poivrer.
- 5 Répartir la viande sur les tortillas, soit environ 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) par tortilla. Presser légèrement pour couvrir toute la surface des tortillas et y faire adhérer la viande.

- 6 Une fois l'appareil prêt pour la cuisson, huiler légèrement les surfaces de cuisson. Cuire un taco sur chaque surface de cuisson, côté viande en premier, de 3 à 4 minutes. Presser les tortillas à l'aide d'une spatule afin de faire sortir le jus de viande. Retourner les tacos et garnir chacun d'une tranche de fromage. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et que le fromage soit fondant.
- 7 Sur les tacos chauds, répartir de la sauce, la laitue et du cornichon. Replier les tacos et servir aussitôt.

tacos aux crevettes chipotle et salsa à la mangue

PRÉPARATION 30 minutes
CUISON 10 minutes
PORTIONS 12

salsa à la mangue

- 1 mangue, pelée et coupée en dés
- ½ poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
- 2 oignons verts, émincés
- ½ piment jalapeño, épépiné et coupé en petits dés
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
- feuilles de coriandre, au goût

crevettes

- 450 g (1 lb) de grosses crevettes tigrées (16-20), décortiquées et coupées en tronçons
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce piquante au chipotle
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé doux
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de lime

purée d'avocats

- 3 avocats mûrs
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 12 tortillas de maïs souples d'environ 15 cm (6 po) de diamètre

salsa à la mangue

1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réserver.

crevettes

- 2** Préchauffer l'appareil 5 minutes.
- 3** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Laisser macérer 10 minutes.
- 4** Ouvrir le couvercle de l'appareil et huiler légèrement les surfaces de cuisson. Y déposer 6 crevettes à la fois. Refermer le couvercle. Cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Réserver.

purée d'avocats

- 5** Dans un bol, écraser les avocats avec le jus de lime à la fourchette. Saler et poivrer.
- 6** Tartiner la purée d'avocats sur les tortillas. Y répartir les crevettes. Garnir de la salsa à la mangue.

