

# RICARDO

FRITEUSE

*guide d'utilisation, d'entretien,  
recettes et conseils*



Merci d'avoir acheté la friteuse **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 de plusieurs enfants.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas utiliser cet appareil dans une position instable. Il pourrait basculer, provoquant des éclaboussures d'huile ou la chute d'aliments, et causer des brûlures aux mains ou aux membres.
- ::: 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.
- ::: Utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé. Ne jamais l'utiliser 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.
- ::: Ne rien placer sur l'appareil ou sur le filtre intégré au couvercle.
- ::: Toujours s'assurer que la friteuse est correctement assemblée avant de l'utiliser. Suivre les instructions fournies dans ce manuel.
- ::: Éviter de plier ou de déformer l'élément chauffant pour ne pas l'endommager.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser en tout temps la poignée du panier et les poignées isolantes situées sur les côtés de l'appareil.
- ::: **ATTENTION** Cet appareil produit de la chaleur et laisse échapper de la vapeur durant l'utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, de feux ou autres blessures à quiconque, ou causer des dommages à la propriété.
- ::: Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude. Laisser refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de retirer l'huile.
- ::: Toujours garder le couvercle fermé pendant la cuisson. Faire preuve de prudence, car l'huile peut éclabousser lors de l'ajout des aliments.
- ::: Attention à la vapeur chaude lors de l'ouverture du couvercle. Ouvrir avec précaution afin d'éviter toute brûlure.
- ::: 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.
- ::: Toujours verser la quantité d'huile requise avant de brancher l'appareil. Ne jamais mettre en marche la friteuse sans huile, au risque de l'endommager. Ne pas verser d'eau ni tout autre liquide dans la cuve à huile.

... S'assurer que la cuve contient au moins la quantité minimale d'huile, sans dépasser le niveau maximal indiqué. Les repères MIN et MAX à l'intérieur servent de référence. Ne jamais utiliser l'appareil sans huile ou avec une quantité insuffisante. Ne jamais ajouter d'huile dans une cuve déjà chaude.

| REPÈRES | HUILE          |
|---------|----------------|
| MIN     | 2.8 L / 3 QT   |
| MAX     | 3.5 L / 3.7 QT |

- ... S'assurer que la friteuse est complètement sèche avant d'y verser de l'huile.
- ... Pour un fonctionnement sécuritaire, ne pas introduire d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
- ... Utiliser uniquement des huiles adaptées à la friture. Ne pas utiliser d'huiles solides ou hydrogénées, de graisse végétale ni de saindoux. Ne pas utiliser de matières grasses solides comme le beurre, la margarine ou les graisses animales, car elles pourraient surchauffer et présenter un risque d'incendie.
- ... Ne pas surchauffer l'huile, car elle pourrait prendre feu. En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau.
- ... Ne pas placer le panier de cuisson chaud sur un comptoir, il pourrait tacher ou brûler le comptoir. Utiliser un sous-plat.
- ... Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.
- ... 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, le boîtier de commande et l'élément chauffant 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.
- ... Toujours fixer la prise magnétique à l'appareil en premier, puis brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120V AC. Pour débrancher, tourner le bouton de contrôle de la température à OFF, retirer la fiche de la prise murale, puis retirer la prise magnétique de l'appareil. Tirer directement sur la fiche, ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- ... Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ... Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.
- ... Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.

**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 :** Ce produit est muni d'une prise magnétique détachable à dégagement rapide. Pour accroître la sécurité et prévenir les blessures, la prise est conçue pour se détacher de l'élément chauffant en cas de trébuchement ou d'un tirage accidentel.

## NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement et de trébuchement, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une extension avec ce produit.

## 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.

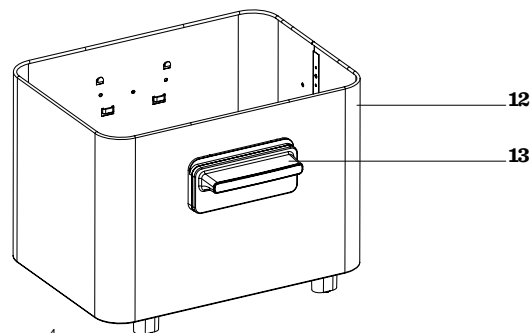
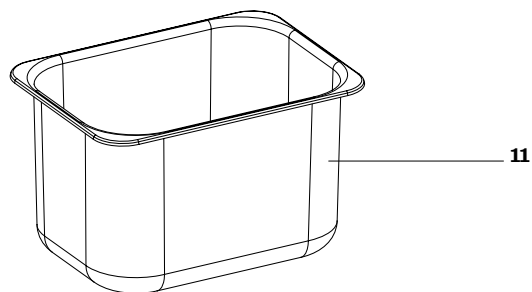
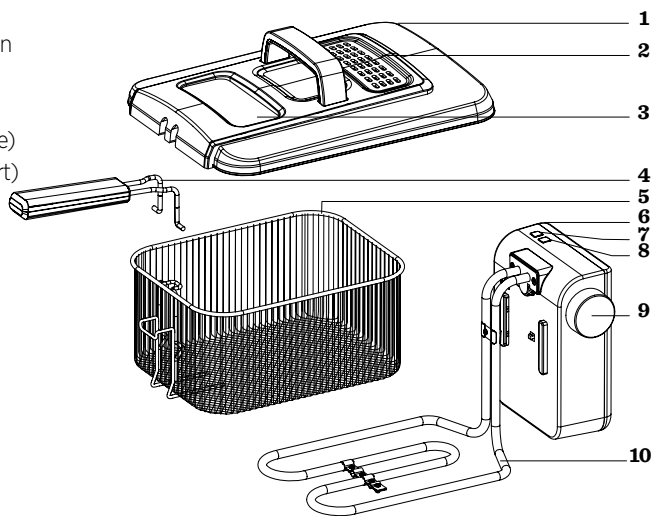
## DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 1800 W

## IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. couvercle
2. filtre intégré
3. fenêtre de visualisation
4. poignée du panier de cuisson
5. panier de cuisson
6. boîtier de commande
7. voyant d'alimentation (rouge)
8. voyant de préchauffage (vert)
9. bouton de contrôle latéral
10. élément chauffant
11. cuve
12. corps de la friteuse
13. poignées latérales



## 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 le couvercle, le panier de cuisson et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher complètement.

**NOTE :** Seulement le panier de cuisson et la cuve vont au lave-vaisselle.

6- Nettoyer le boîtier de commande, l'élément chauffant et la base de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. **NE JAMAIS IMMERGER** le boîtier de commande, l'élément chauffant, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

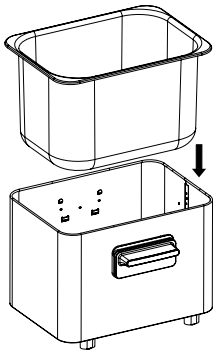
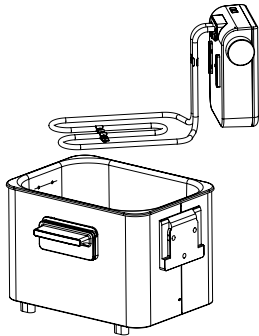
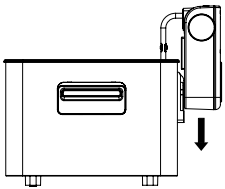
**NOTE :** Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

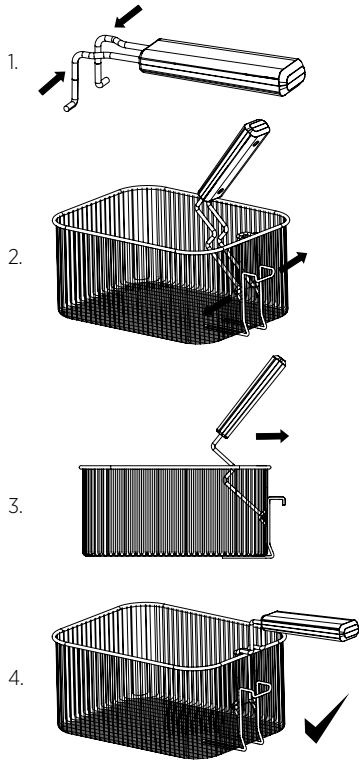
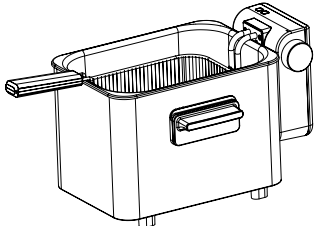
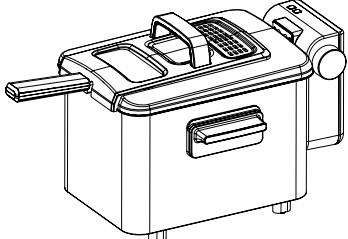
7- Avant la première utilisation, installer les poignées latérales sur la base de l'appareil :

|  |                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Il y a deux languettes à l'intérieur de chaque poignée.</p>                                                 |
|  | <p>Aligner les languettes de la poignée avec les fentes prévues à cet effet sur l'un des côtés de la base.</p> |
|  | <p>Pousser la poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans les fentes.</p>                         |

Installer la deuxième poignée de l'autre côté en suivant les mêmes étapes.

## ASSEMBLAGE

|                                                                                     |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Insérer la cuve amovible dans la base de l'appareil.</p>                                      |
|    | <p>Aligner le boîtier de commande et l'élément chauffant avec les guides situés sur la base.</p> |
|  | <p>Faire glisser doucement le boîtier jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.</p>              |

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Attacher la poignée au panier de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincer les branches de la poignée l'une contre l'autre.</li> <li>2. Insérer les extrémités des branches dans les 2 boucles métalliques situées à l'intérieur du panier.</li> <li>3. Tirer la poignée vers l'arrière pour la verrouiller en place.</li> </ol> <p><b>NOTE :</b> les branches de la poignée doivent être placées autour de la boucle située en haut du panier, et non à l'intérieur de celle-ci.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Le panier de cuisson est prêt à être utilisé.</li> </ol> |
|   | <p>Placer le panier de cuisson à l'intérieur de la cuve.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <p>Fermer le couvercle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## UTILISATION DE LA FRITEUSE

**ATTENTION** Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

- 1- Placer la friteuse sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Ouvrir le couvercle et retirer le panier de cuisson de la cuve.
- 3- Remplir la cuve d'huile.

**AVERTISSEMENT** : Ne jamais remplir la cuve en dessous du repère MIN ni au-dessus du repère MAX indiqués à l'intérieur de celle-ci.

- 4- Fermer le couvercle.
- 5- Brancher la prise magnétique à l'arrière du boîtier de commande, puis brancher l'autre extrémité dans une prise électrique standard de 120 volts. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera.

**NOTE** : S'assurer que le bouton de contrôle de la température est réglé sur la position OFF.

**ATTENTION** : Ne pas brancher l'appareil si la cuve est vide.

- 6- Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la température désirée. Le voyant vert de préchauffage s'allumera.
- 7- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, le voyant vert s'éteindra.
- 8- Ouvrir le couvercle et utiliser la poignée isolante du panier de cuisson pour abaisser lentement le panier dans l'huile chaude, en prenant soin d'éviter les éclaboussures ou un bouillonnement excessif.
- 9- Faire frire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ou entièrement cuits. Surveiller la cuisson à travers la fenêtre située sur le couvercle.

**NOTE** :

- ::: Le voyant vert de préchauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que l'appareil maintient la température de cuisson.
- ::: La "zone froide" située sous l'élément chauffant permet de prolonger la durée de vie de l'huile en empêchant les particules d'aliments de brûler au fond de la cuve.
- 10- Une fois la cuisson terminée, retirer le couvercle, soulever le panier et l'accrocher sur le rebord de la friteuse pour laisser l'excédent d'huile s'égoutter.
- 11- Tourner le bouton de température sur OFF. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, puis débrancher la prise magnétique de l'appareil.

**NOTE** : Fermer le couvercle et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.

## CONSEILS PRATIQUES

- ::: Choisir des huiles ayant un point de fumée élevé, comme l'huile de canola, d'arachide, végétale ou de tournesol. Éviter le beurre, l'huile d'olive ou les huiles non raffinées.
- ::: Ne jamais utiliser plusieurs types d'huile en même temps, car cela pourrait entraîner un débordement.
- ::: Ne pas utiliser d'huile de friture solide. Utiliser uniquement des huiles liquides.
- ::: Toujours maintenir le niveau d'huile entre les repères MIN et MAX. Un excès ou un manque d'huile peut nuire à la performance et à la sécurité.
- ::: Éponger les aliments avec du papier absorbant pour réduire les éclaboussures et obtenir des résultats plus croustillants.
- ::: Ne pas surcharger le panier de cuisson — ne jamais le remplir à plus des deux tiers. Une surcharge peut provoquer un bouillonnement excessif et un débordement de l'huile.
- ::: Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus gros.
- ::: Éviter les morceaux d'aliments trop épais.
- ::: Pour de meilleurs résultats, faire frire les aliments en petites quantités et s'assurer que les morceaux sont de taille uniforme.
- ::: Lors de la cuisson d'aliments congelés, ne pas les décongeler. Placer les aliments directement dans l'huile préchauffée. S'il y a des cristaux de glace visibles sur les aliments, les déposer sur un papier absorbant et les éponger avant de les frire.
- ::: En raison de leur température très basse, les aliments congelés font inévitablement baisser la température de l'huile. Pour de meilleurs résultats, éviter de surcharger le panier.
- ::: La température de l'huile est essentielle pour une friture réussie. Toujours préchauffer l'huile à la température recommandée pour assurer une cuisson sécuritaire, croustillante et uniforme.

## NETTOYAGE

**IMPORTANT** : Débrancher l'appareil et détacher la prise magnétique du boîtier de commande. Laisser l'huile et toutes les pièces refroidir complètement avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil. Noter que l'huile conserve sa chaleur longtemps après l'utilisation. Ne jamais tenter de déplacer ou de transporter la friteuse lorsqu'elle est chaude.

- ::: NE JAMAIS IMMERSE le boîtier de commande, l'élément chauffant, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Retirer l'huile refroidie de la cuve après chaque utilisation. Filtrer l'huile à l'aide d'un filtre à café ou de papier essuie-tout placé dans une passoire pour en retirer les particules alimentaires. Conserver l'huile filtrée dans un contenant propre et hermétiquement fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Remplacer l'huile régulièrement – surtout si elle devient foncée ou dégage une odeur inhabituelle. Dans tous les cas, l'huile doit être changée après un maximum

de 8 utilisations. Ne pas jeter l'huile usée dans l'évier. La jeter dans un contenant scellé avec les déchets ménagers, conformément à la réglementation municipale.

... Après chaque utilisation, laver le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.

**NOTE** : Le couvercle est doté d'un filtre métallique permanent qui ne requiert aucun remplacement.

... Laver le panier de cuisson et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.

... Nettoyer le boîtier de commande, l'élément chauffant et la base de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

**NOTE** : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

## RANGEMENT

Réassembler la friteuse et s'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne rien placer sur la friteuse.

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

La friteuse **RICARDO** est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité importants conçus pour assurer une utilisation sûre et fiable :

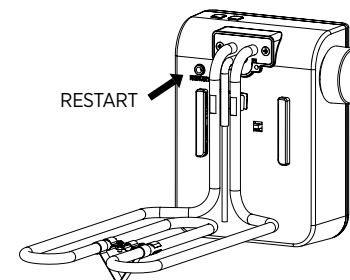
... Prise magnétique de sécurité : Le produit est muni d'une prise magnétique détachable à dégagement rapide. Pour accroître la sécurité et prévenir les blessures, la prise est conçue pour se détacher du boîtier de commande en cas de trébuchement ou d'un tirage accidentel.

... Verrouillage de sécurité : Le boîtier de commande et l'élément chauffant doivent être correctement installés sur la base de l'appareil pour que la friteuse fonctionne. Si le montage est incorrect, l'appareil ne s'allumera pas. Consulter la section ASSEMBLAGE de ce manuel.

... Protection contre la surcharge du thermostat : La friteuse est équipée d'une coupure de sécurité automatique. Si la température dépasse la limite recommandée, l'appareil s'éteint automatiquement.

... Protection contre le chauffage à sec : Si l'appareil est mis en marche sans huile ou si le niveau d'huile descend sous le repère MIN à l'intérieur de la cuve, le limiteur de température s'active pour éviter la surchauffe.

En cas de coupure de l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir. Retirer le boîtier de commande et l'élément chauffant. À l'aide d'un cure-dent ou d'un objet long et fin, appuyez doucement sur le bouton RESTART situé à l'avant du boîtier de commande pour rétablir le fonctionnement. Ensuite, réinstaller le boîtier de commande et l'élément chauffant sur la base de l'appareil.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLÈME                               | CAUSE POSSIBLE                                             | SOLUTION                                                                                                                 |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.          | 1- La prise magnétique n'est pas correctement branchée.    | 1- Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation au connecteur situé à l'arrière du boîtier de commande.      |
|                                        | 2- Le cordon d'alimentation n'est pas branché.             | 2- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120V AC.                                                   |
|                                        | 3- La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.    | 3- Laisser refroidir complètement l'appareil, puis appuyer sur le bouton RESTART situé à l'avant du boîtier de commande. |
| L'élément chauffant ne fonctionne pas. | 1- Le boîtier de commande n'est pas correctement installé. | 1- S'assurer que le boîtier de commande est bien en place. Suivre les instructions d'assemblage du manuel.               |
|                                        | 2- Le limiteur de température s'est déclenché.             | 2- Laisser refroidir complètement l'appareil, puis appuyer sur le bouton RESTART situé à l'avant du boîtier de commande. |

| PROBLÈME                                  | CAUSE POSSIBLE                                            | SOLUTION                                                                                  |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'huile ne chauffe pas correctement.      | 1- Le thermostat n'est pas réglé correctement.            | 1- Régler le bouton de contrôle de la température.                                        |
|                                           | 2- Le couvercle n'est pas fermé pendant le chauffage.     | 2- Fermer le couvercle lors du préchauffage.                                              |
|                                           | 3- L'appareil est surchargé.                              | 3- Éviter de trop remplir le panier de cuisson.                                           |
| Fumée excessive pendant la cuisson.       | 1- L'huile est vieille ou surchauffée.                    | 1- Remplacer l'huile.                                                                     |
|                                           | 2- Les aliments sont trop humides.                        | 2- Éponger les aliments avec du papier absorbant avant de les mettre dans l'huile chaude. |
|                                           | 3- Le niveau d'huile est trop élevé.                      | 3- Réduire la quantité d'huile en dessous du niveau MAX.                                  |
| Les aliments sont trop gras.              | 1- La température de l'huile est trop basse.              | 1- Augmenter la température.                                                              |
|                                           | 2- Les aliments sont laissés trop longtemps dans l'huile. | 2- Éviter de trop frire les aliments.                                                     |
| Les aliments ne sont pas croustillants.   | 1- L'huile n'est pas assez chaude.                        | 1- Laisser l'huile préchauffer complètement avant de frire.                               |
|                                           | 2- La friteuse est surchargée.                            | 2- Faire frire en plus petites quantités.                                                 |
| L'appareil dégage une odeur étrange.      | L'huile est vieille ou contaminée.                        | Changer l'huile et nettoyer la cuve.                                                      |
| Éclaboussures d'huile pendant la cuisson. | 1- Les aliments contiennent trop d'humidité.              | 1- Éponger les aliments avec du papier absorbant avant la cuisson.                        |
|                                           | 2- Le niveau d'huile est trop élevé.                      | 2- Réduire la quantité d'huile en dessous du niveau MAX.                                  |
|                                           | 3- Différents types d'huile ont été mélangés.             | 3- Réduire la quantité d'huile en dessous du niveau MAX.                                  |

## 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 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

## poulet frit (le meilleur)

**PRÉPARATION** 30 minutes  
**CUISSON** 45 minutes  
**MACÉRATION** 12 h  
**RENDEMENT** 6

### marinade

500 ml (2 tasses) de lait de beurre  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de poudre d'oignon  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de poudre d'ail  
 5 ml (1 c. à thé) de piment de Cayenne  
 2,5 ml (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque  
 8 pilons de poulet avec os et peau  
 8 hauts de cuisses avec os et peau

### panure

450 g (3 tasses) de farine tout usage non blanchie  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de paprika fumé doux  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de piment de Cayenne  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de poudre d'ail  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de poudre d'oignon  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de moutarde en poudre  
 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel

### mayonnaise épicée

250 ml (1 tasse) de mayonnaise  
 15 ml (1 c. à soupe) de sambal oelek  
 5 ml (1 c. à thé) de miel

### marinade

**1** Dans un bol, mélanger le lait de beurre, le sel et les épices. Ajouter le poulet et bien l'enrober. Couvrir et réfrigérer 12 heures.

### panure

**2** Dans un grand bol, mélanger la farine, les épices et le sel.

**3** Préchauffer l'huile de la friteuse à 325 °F (165 °C). Tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant.

**4** Retirer le poulet de la marinade sans trop l'assécher. Enrober le poulet dans le mélange de farine. Tremper une seconde fois dans la marinade et l'enrober de nouveau dans le mélange de farine. Secouer pour en retirer l'excédent. Réserver sur une plaque de cuisson.

**5** Frire quatre à cinq morceaux à la fois 15 minutes. Attention aux éclaboussures. Si vous utilisez un thermomètre, il doit indiquer 180 °F (82 °C) lorsque celui-ci est inséré au centre d'un morceau sans touches l'os. Égoutter sur la plaque. Poursuivre la cuisson avec le reste du poulet.

### mayonnaise épicée

**6** Entre-temps, dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Servir avec le poulet frit.



## frites maison (les meilleures)

**PRÉPARATION** 20 minutes  
**CUISSON** 20 minutes  
**RENDEMENT** 4

**5 à 6** grosses pommes de terre blanches, pelées ou non  
**6** huile végétale, pour la friture  
 tranches de bacon



**1** À l'aide d'un couteau ou d'un coupe-frites, couper les pommes de terre en bâtonnets d'environ 1 cm (½ po) d'épaisseur pour de grosses frites ou de ½ cm (¼ po) pour des frites plus minces.

**2** Dans un grand bol d'eau froide, tremper les pommes de terre 30 minutes ou jusqu'à 24 heures au réfrigérateur. Égoutter et bien éponger avec un linge propre.

**3** Préchauffer l'huile de la friteuse à 300°F (150 °C). Tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant.

**4** Placer les tranches de bacon dans la friteuse, à l'extérieur du panier. Blanchir la moitié des pommes de terre à la fois dans l'huile 8 minutes. Attention aux éclaboussures. Égoutter sur la plaque. Laisser tiédir et réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce les pommes de terre soient froides. Retirer les tranches de bacon et réserver pour un autre usage.

**5** Augmenter la température de la friteuse à 350 °F (180 °C). Tapisser une autre plaque de cuisson de papier absorbant. Préchauffer le four à 200°F (95 °C).

**6** Frire la moitié des pommes de terre blanchies dans l'huile de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Attention aux éclaboussures. Égoutter sur l'autre plaque. Saler. Réserver les frites au four le temps de cuire le reste des pommes de terre.

## Fish and chips traditionnel

**PRÉPARATION** 25 minutes

**CUISON** 25 minutes

**RENDEMENT** 4

- 6 pommes de terre moyennes, coupées en 8 quartiers chacune
- 375 ml (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
- 250 ml (1 tasse) de bière blonde
- 675 g (1 ½ lb) de filets d'aiglefin, coupés en deux sur la longueur au besoin (ou morue ou turbot)
- sel et poivre
- huile pour la friture



**1** Préchauffer l'huile de la friteuse à 350 °F (180 °C). Déposer une grille sur une plaque. Préchauffer le four à 200 °F (100 °C) pour réserver les frites au four pendant la cuisson du poisson.

**2** Plonger les pommes de terre dans l'eau tiède pour enlever l'amidon. Égoutter et assécher les pommes de terre dans un linge propre.

**3** Frire les pommes de terre environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées. Égoutter les frites et les déposer sur la grille. Laisser tiédir.

**4** Dans un bol, mélanger 250 ml (1 tasse) de farine, la fécule, le sel et la poudre à pâte. Ajouter la bière graduellement en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Réserver.

**5** Remettre les pommes de terre dans la friteuse et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer de la friteuse et égoutter sur la plaque. Saler et réserver au chaud.

**6** Saler et poivrer les morceaux de poisson et les plonger dans le reste de la farine. Secouer pour en retirer l'excédent. Plonger ensuite chaque morceau dans la pâte à frire et bien les enrober. Égoutter et frire, quelques secondes à la fois, en secouant le panier de la friteuse pour éviter qu'ils ne collent au fond. Cuire environ 5 minutes. Retirer le poisson et laisser égoutter sur une grille.

## crevettes tempura

**PRÉPARATION** 25 minutes

**CUISON** 15 minutes

**RENDEMENT** 4 à 6



- 180 g (1 ½ tasse) de farine à pâtisserie (voir note)
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 250 ml (1 tasse) d'eau glacée
- 2,5 ml (½ c. à thé) de vinaigre de riz
- 454 g (1 lb) de grosses crevettes surgelées 16-20 décortiquées avec la queue, décongelées et éponnées
- 90 g (3 tasses) de céréales de riz (de type Rice Krispies®)
- paprika, au goût
- sel, au goût
- huile de canola, pour la friture

**1** Préchauffer l'huile de la friteuse à 350 °F (180 °C). Déposer une grille sur une plaque ou la tapisser de papier absorbant. Préchauffer le four à 200 °F (100 °C) pour réserver les crevettes au chaud au fur et à mesure de la cuisson.

**2** Dans un bol, mélanger 120 g (1 tasse) de la farine, le sel et le bicarbonate. Ajouter l'eau et le vinaigre graduellement en fouettant jusqu'à ce que la pâte soit tout juste homogène.

**3** Dans une grande assiette creuse, répartir le reste de la farine (60 g / ½ tasse). Dans une autre assiette creuse, répartir les céréales de riz.

**4** Enrober les crevettes de farine et les secouer pour en retirer l'excédent. Tremper les crevettes dans la pâte, une à la fois, en les tenant par le bout de la queue. Les enrober aussitôt de céréales de riz. Les plonger dans la friteuse en remuant légèrement le panier afin qu'elles n'y collent pas. Cuire 5 crevettes à la fois, de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur la plaque.

**5** Saupoudrer les crevettes de paprika et de sel.

**[ NOTE ]** On utilise la farine à pâtisserie, car elle contient moins de gluten, ce qui donne une pâte à tempura plus croustillante.

## beignets au citron et à la ricotta

**PRÉPARATION** 25 minutes

**CUISSON** 18 minutes

**RENDMENT** 45

**SE CONGÈLE**

**150 g** (1 tasse) de farine tout usage non blanchie  
**graisse végétale ou huile de canola, pour la friture**  
**375 ml** (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie  
**10 ml** (2 c. à thé) de poudre à pâte  
**3** œufs  
**1** citron, le zeste seulement  
**125 ml** (½ tasse) de sucre  
**225 g** (½ lb) de fromage ricotta  
**sucre à glacer**



**1** Préchauffer l'huile de la friteuse à 375 °F (190 °C). Tapisser une plaque à biscuits de papier absorbant.

**2** Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver.

**3** Dans un autre bol, fouetter au batteur électrique les oeufs, le zeste de citron et le sucre environ 1 minute ou jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter la ricotta et bien mélanger. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les ingrédients secs jusqu'à ce que la pâte soit tout juste humectée.

**4** À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 15 ml (1 c. à soupe), former 8 boules de pâte à la fois et les déposer délicatement dans l'huile chaude. Attention aux éclaboussures. Cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les beignets

**5** Au moment de servir, saupoudrer généreusement de sucre à glacer.

**| NOTE |** Les beignets se mangent à la température de la pièce et idéalement le jour même.

