

R



Cuiseur à œufs

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le cuiseur à œufs **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, 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 un 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 le contenu 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 la machine 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.

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 avec 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 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.

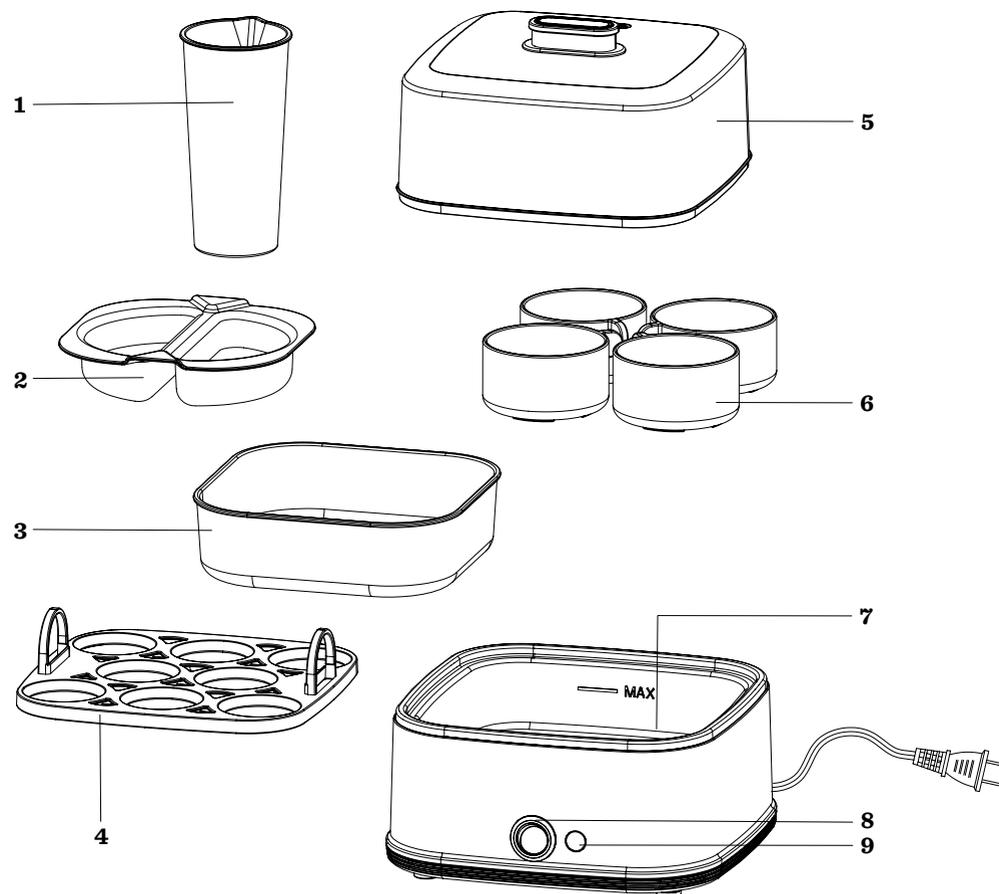
DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 500 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

- | | |
|--|---|
| 1. verre à mesurer | 6. tasses en silicone pour bouchées aux œufs |
| 2. plateau pour œufs pochés | 7. surface avec revêtement antiadhésif |
| 3. plateau pour omelette | 8. bouton on/off |
| 4. plateau de cuisson à la vapeur | 9. voyant lumineux rouge |
| 5. couvercle avec évent à vapeur | |



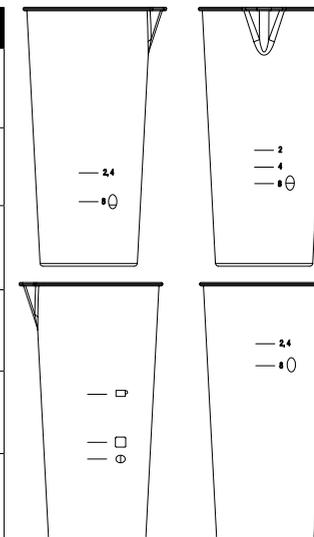
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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 l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- 6- Laver le couvercle, le verre à mesurer et les accessoires; plateau de cuisson à la vapeur, tasses en silicone pour bouchées aux œufs, plateau pour œufs pochés et plateau pour omelette dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.

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

ACCESSOIRE	UTILISATION SUGGÉRÉE
Plateau de cuisson à la vapeur	À utiliser pour la cuisson des œufs mollets, à point, durs et comme support pour le plateau à œufs pochés, plateau pour omelette et tasses en silicone pour bouchées aux œufs.
Plateau pour omelette	Pour préparer des omelettes. Graisser généreusement le plateau avant d'ajouter le mélange d'œufs.
Plateau pour œufs pochés	Pour préparer des œufs pochés. Graisser généreusement le plateau et casser un œuf dans chaque cavité.
Tasses en silicone	Pour préparer des bouchées aux œufs. Graisser généreusement les tasses avant d'ajouter le mélange d'œufs.
Verre à mesurer	Accessoire essentiel pour le mode vapeur . Il permet de mesurer l'eau nécessaire pour les différents types de cuisson (œufs durs, à point, mollets, pochés, omelettes, bouchées aux œufs). Les chiffres sur le verre indiquent le nombre d'œufs à cuire pour chaque utilisation (2, 4, 8).

ICÔNE SUR VERRE À MESURER	TYPE DE CUISSON
	Œufs mollets
	Œufs à point
	Œufs durs
	Œufs pochés
	Omelette
	Bouchées aux œufs



UTILISATION DU CUISEUR À ŒUFS

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

UTILISATION DU MODE VAPEUR

Utiliser le **mode vapeur** pour cuire des œufs mollets, à point ou durs, des œufs pochés, des omelettes et des bouchées aux œufs. Toujours placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

ŒUFS CUITS EN COUILLE

- 1- Verser la quantité d'eau recommandée directement dans la surface de cuisson antiadhésive en utilisant le verre à mesurer et placer le plateau de cuisson à la vapeur au-dessus.
 - Pour cuire 8 œufs durs, remplir la tasse jusqu'à la ligne 8 sous l'icône œufs durs .
 - Pour cuire 3 œufs mollets, remplir la tasse jusqu'à la ligne 2,4 sous l'icône œufs mollets .
- 2- Utiliser l'aiguille sous la tasse de mesure pour percer un trou dans l'extrémité étroite de chaque œuf.
- 3- Placer les œufs dans le plateau de cuisson à la vapeur, l'extrémité large des œufs vers le bas.
- 4- Couvrir avec le couvercle et sélectionner le **mode vapeur**. Le voyant lumineux rouge s'allumera.
- 5- Une fois la cuisson terminée, le voyant lumineux s'éteint.
- 6- Éteindre l'appareil et placer les œufs dans un bain d'eau froide pour faciliter l'écaillage.

OMELETTE

- 1- Préparer le mélange d'œufs.
- 2- Graisser généreusement le plateau à omelette et y verser le mélange.
- 3- Verser la quantité d'eau recommandée dans la surface de cuisson antiadhésive en utilisant la ligne correspondant aux omelettes sur le verre à mesurer .
- 4- Placer le plateau de cuisson à la vapeur sur la surface de cuisson antiadhésive puis placer le plateau à omelette dessus.
- 5- Couvrir avec le couvercle et sélectionner le **mode vapeur**. Le voyant lumineux rouge s'allumera.
- 6- Une fois la cuisson terminée, le voyant lumineux s'éteint. Retirer délicatement le plateau pour omelette avec des mitaines ou des ustensiles en silicone.
- 7- Démouler et servir.

BOUCHÉES AUX ŒUFS

- 1- Préparer le mélange d'œufs.
- 2- Graisser généreusement les tasses en silicone et répartir le mélange d'œufs en les remplissant aux trois quarts.
- 3- Verser la quantité d'eau recommandée dans la surface de cuisson antiadhésive en utilisant la ligne correspondant aux bouchées aux œufs sur le verre à mesurer .
- 4- Placer le plateau de cuisson à la vapeur sur la surface de cuisson antiadhésive puis placer les tasses en silicone dessus.
- 5- Couvrir avec le couvercle et sélectionner le **mode vapeur**. Le voyant lumineux rouge s'allumera.
- 6- Une fois la cuisson terminée, le voyant lumineux s'éteint. Retirer délicatement les bouchées aux œufs avec des mitaines ou des ustensiles en silicone.
- 7- Démouler et servir.

ŒUFS POCHÉS

- 1- Graisser généreusement le plateau pour œufs pochés.
- 2- Casser un œuf dans chaque cavité du plateau.
- 3- Verser la quantité d'eau recommandée dans la surface de cuisson antiadhésive en utilisant la ligne correspondant aux œufs pochés sur le verre à mesurer .
- 4- Placer le plateau de cuisson à la vapeur sur la surface de cuisson antiadhésive puis placer le plateau pour œufs pochés dessus.
- 5- Couvrir avec le couvercle et sélectionner le **mode vapeur**. Le voyant lumineux rouge s'allumera.
- 6- Une fois la cuisson terminée, le voyant lumineux s'éteint. Démouler délicatement les œufs pochés avec une spatule en silicone ou en bois et servir.

NOTE : Un léger brunissement peut apparaître sur la surface de cuisson antiadhésive après utilisation. Ceci est normal et peut être nettoyé facilement avec un chiffon doux et humide, une fois l'appareil refroidi.

UTILISATION DU MODE SAUTÉ

Le **mode sauté** transforme le cuiseur à œufs en poêle antiadhésive pour cuire des œufs au plat ou brouillés.

ŒUFS AU PLAT

- 1- Sélectionner le **mode sauté** et attendre 30 secondes pour le préchauffage. Le voyant lumineux s'allumera.
- 2- Ajouter une petite quantité d'huile ou de beurre sur la surface de cuisson antiadhésive.
- 3- Casser 1 ou 2 œufs dans la surface de cuisson.
- 4- Cuire jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- 5- Éteindre le cuiseur manuellement et servir.

ŒUFS BROUILLÉS

- 1- Sélectionner le **mode sauté** et attendre 30 secondes pour le préchauffage. Le voyant lumineux s'allumera.
- 2- Ajouter une petite quantité d'huile ou de beurre sur la surface de cuisson antiadhésive.
- 3- Verser le mélange d'œufs dans la surface de cuisson puis remuer continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- 4- Éteindre le cuiseur manuellement et servir.

Une fois l'appareil refroidi, nettoyer la surface de cuisson antiadhésive avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

NETTOYAGE

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

⋮ Utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface de cuisson antiadhésive. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

⋮ Nettoyer les accessoires, le couvercle et le verre à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.

⋮ 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 tout l'appareil est propre et sec 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 peuvent survenir après utilisation, mais 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

::: par téléphone : 1-866-226-9222

bouchées aux oeufs

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 10 minutes

PORTIONS 4 bouchées

2 œufs
25 g (¼ de tasse) de fromage cheddar râpé
60 ml (¼ de tasse) de lait

garniture (facultatif)

jambon cuit haché, au goût
herbes ciselées (ciboulette, basilic et persil), au goût



1 Mesurer l'eau dans le verre à mesurer pour les bouchées d'œuf (environ 80 ml).

2 Verser l'eau dans la surface avec revêtement antiadhésif du cuiseur à œufs.

3 Mettre le plateau de cuisson à la vapeur et déposer les 4 tasses en silicone.

4 Dans un bol, mélanger au fouet l'œuf, le fromage et le lait. Saler et poivrer. Répartir le mélange d'œufs dans les tasses de silicone. Ajouter une garniture.

5 Mettre le couvercle. Sélectionner le mode « vapeur ». Lorsque la lumière s'éteint, retirer le couvercle. Retirer les tasses en silicone.

6 Laisser reposer 1 ou 2 minutes et démouler délicatement.

| NOTE | Délicieuses chaudes, tièdes au froides. Accompagner d'une salade verte, si désiré, ou servir simplement en collation.

œufs bénédictine

PRÉPARATION 40 minutes

CUISSON 30 minutes

PORTIONS 4

sauce hollandaise

45 ml (3 c. à soupe) d'eau

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

3 jaunes d'œufs

180 ml (¾ tasse) de beurre non salé, fondu

œufs pochés

45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale

8 œufs

garniture

8 tranches de bacon de dos ou de jambon fumé

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

5 ml (1 c. à thé) de sirop d'érable

4 muffins anglais, coupés en deux

4 tranches de bacon cuit et croustillant, émincées finement

15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette ciselée

sauce hollandaise

1 Dans la partie supérieure d'un bain-marie, hors du feu, fouetter l'eau, le vinaigre de vin blanc et les jaunes d'œufs. Placer le bain-marie au-dessus de l'eau frémissante et fouetter jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et mousseuse. Ne pas trop cuire le mélange pour ne pas faire coaguler les jaunes d'œufs.

2 Retirer le bol du bain-marie. Hors du feu, incorporer le beurre en filet en fouettant constamment. Saler et poivrer. Couvrir directement la surface de la sauce de pellicule plastique. Réserver au chaud.



œufs pochés

3 Mesurer l'eau dans le verre à mesurer pour les œufs pochés (environ 40 ml).

4 Verser l'eau dans la surface avec revêtement antiadhésif du cuiseur à œufs.

5 À l'aide d'un pinceau, huiler généreusement les deux cavités du plateau pour œufs pochés.

6 Casser 1 œuf dans chaque cavité du plateau pour œufs pochés.

7 Mettre le plateau de cuisson à la vapeur et déposer le plateau pour œufs pochés.

8 Mettre le couvercle. Sélectionner le mode « vapeur ».

9 Lorsque la lumière s'éteint, retirer le couvercle. Retirer le plateau pour œufs pochés.

10 À l'aide d'un couteau à tartiner et d'une cuillère, démouler délicatement les œufs et les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant. Cuire le reste des œufs, en répétant toutes les étapes.

garniture

11 Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, chauffer le bacon de dos (ou le jambon fumé) dans le beurre et le sirop d'érable 1 minute ou jusqu'à ce qu'il soit chaud. Réserver.

12 Griller les muffins anglais au grille-pain.

13 Tartiner un peu de sauce hollandaise sur les muffins anglais. Garnir de bacon de dos. Déposer un œuf sur chaque demi-muffin anglais. Napper de sauce. Parsemer de bacon et de ciboulette.

œufs farcis (mimosa)

PRÉPARATION 25 minutes

CUISSON 15 minutes

PORTIONS 16

8 œufs
75 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de mayonnaise
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette ciselée
 paprika doux, au goût
 micro-pousses ou fines tranches de radis,
 pour le service



- 1** Mesurer l'eau dans le verre à mesurer pour 8 œufs durs (environ 100 ml).
- 2** Verser l'eau dans la surface avec revêtement antiadhésif du cuiseur à œufs.
- 3** Mettre le plateau de cuisson à la vapeur et déposer les œufs debout dans chaque cavité.
- 4** Mettre le couvercle. Sélectionner le mode « vapeur ».
- 5** Lorsque la lumière s'éteint, retirer le couvercle. Retirer les œufs et les plonger dans un bol d'eau très froide pour arrêter la cuisson.
- 6** Écaler les œufs sous l'eau froide courante et les éponger. Composter les coquilles.
- 7** Sur un plan de travail, couper les œufs en deux sur la longueur. Retirer les jaunes et les mettre dans un bol. Réserver les blancs dans une grande assiette de service, face coupée vers le haut.
- 8** Piler les jaunes d'œufs finement à l'aide d'une fourchette. Incorporer la mayonnaise. Saler. Ajouter la ciboulette et mélanger délicatement.
- 9** À l'aide de deux petites cuillères, farcir l'intérieur des blancs d'œufs du mélange. Saupoudrer de paprika et garnir de micro-pousses ou de tranches de radis.

omelette

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 7 minutes

PORTIONS 1

2 œufs
25 g ($\frac{1}{4}$ de tasse) de fromage cheddar râpé
60 ml ($\frac{1}{4}$ de tasse) de lait

garniture (facultatif)

jambon cuit haché, au goût
 herbes ciselées (ciboulette, basilic et persil),
 au goût



- 1** Mesurer l'eau dans le verre à mesurer pour l'omelette (environ 50 ml).
- 2** Verser l'eau dans la surface avec revêtement antiadhésif du cuiseur à œufs.
- 3** Mettre le plateau de cuisson à la vapeur et déposer le plateau pour omelette.
- 4** Dans un bol, mélanger au fouet les œufs, le fromage et le lait. Saler et poivrer. Répartir le mélange d'œuf dans le plateau à omelette. Ajouter une garniture.
- 5** Mettre le couvercle. Sélectionner le mode « vapeur ».
- 6** Lorsque la lumière s'éteint, retirer le couvercle. Retirer le plateau pour omelette.
- 7** Laisser reposer 1 ou 2 minutes et démouler délicatement.

| NOTE | Parfait pour composer un savoureux sandwich déjeuner. Accompagner d'une salade verte ou de pommes de terre rôties, si désiré.

œuf brouillé

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 5 minutes

PORTIONS 1

3 œufs

15 ml (1 c. à soupe) de beurre



1 Dans un bol, mélanger les œufs au fouet jusqu'à ce qu'ils soient homogènes, sans les faire mousser. Saler et poivrer.

2 Sélectionner le mode « sauté » du cuiseur à œufs.

3 Lorsque l'appareil est chaud (environ 30 secondes), fondre le beurre. Verser les œufs dans la surface avec revêtement antiadhésif du cuiseur à œufs et remuer lentement à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère de bois en raclant bien le fond et la paroi de l'appareil.

4 Lorsque les œufs commencent à coaguler, augmenter la vitesse de brassage jusqu'à ce qu'ils soient crémeux et encore baveux (cuits à environ 80 %, puisqu'ils continuent de cuire.) Les œufs devraient être coagulés et former de petits grumeaux bien humides. Rectifier l'assaisonnement. Transvider dans une assiette et servir aussitôt.