



Mini machine à sandwich

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la mini machine à sandwich **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 le sandwich 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.

SI 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

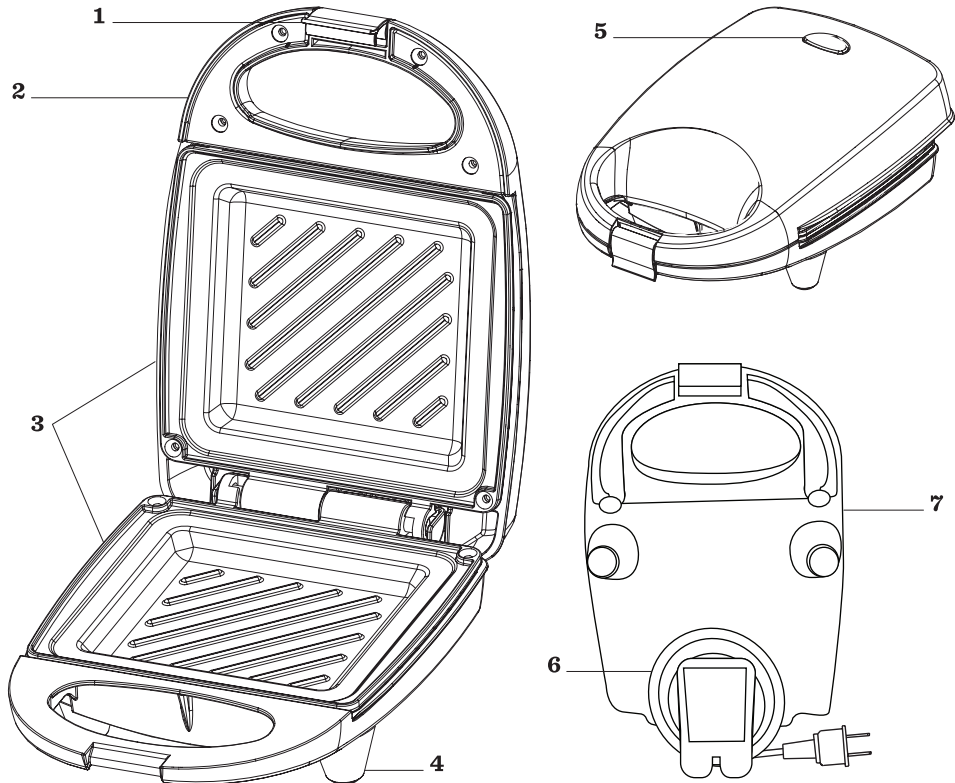
.....

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

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. dispositif de verrouillage
2. poignée isolante
3. doubles plaques chauffantes
4. pieds antidérapants
5. voyant lumineux de préchauffage (rouge)
6. rangement de cordon enroulé
7. rangement compact vertical



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.

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 MACHINE À SANDWICH

.....

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. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

- 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 le sandwich pendant le temps de préchauffage. Placer la garniture entre les tranches de pain. Consulter les recettes à la fin de ce manuel spécialement testées pour la mini machine à sandwich **RICARDO**.

NOTE : Ne pas trop remplir le sandwich car le contenu débordera sur le rebord de la machine.

- 4- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint. Ouvrir le couvercle et déposer le sandwich préalablement préparé sur la plaque du dessous.

NOTE : Pour de meilleurs résultats, badigeonner légèrement les plaques d'huile ou de beurre.

- 5- Fermer et verrouiller le couvercle pour faire cuire. De la vapeur s'échappera pendant la cuisson; toujours manipuler avec soin pour éviter les blessures.

NOTE : NE PAS forcer pour verrouiller le couvercle, cela pourrait endommager la machine.

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 de pain utilisé pour le sandwich et de son contenu. Surveiller la cuisson avec attention.

- 7- Lorsque la cuisson est terminée, retirer le sandwich de la machine. 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 plusieurs sandwiches sont préparés, baisser le couvercle entre les cuissons pour maintenir la chaleur.

- 8- Lorsque l'utilisation de l'appareil est terminée, débrancher et laisser refroidir.

NETTOYAGE

.....

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

- ::: Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.
- ::: 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 à plat ou en position verticale dans un endroit sec et propre. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil. 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 (Valable au Canada seulement)

.....

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.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-866-226-9222.

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



panini classique

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 5 minutes

PORTION 1

2 tranches de pain carré d'environ 10 cm (4 po)
(voir note)

Condiment (moutarde, pesto, tartina
d'artichaut, pesto de tomates séchées),
au choix et au goût

55 à 85 g (2 à 3 oz) de fromage en tranches ou râpé
(mozzarella, cheddar, provolone, gouda),
au choix

55 à 85 g (2 à 3 oz) de garniture (viande fumée : jambon,
pastrami, bacon; poulet ou porc effiloché;
légumes grillés : champignons, aubergines,
oignons, poivrons), au choix

15 ml (1 c. à soupe) de beurre, ramolli ou de
mayonnaise

1 Préchauffer la mini machine à sandwich 5 minutes.

2 Sur un plan de travail, tartiner un côté des tranches
de pain d'un condiment. Répartir la moitié du fromage
sur une des tranches de pain. Poursuivre avec une
garniture, puis terminer avec le reste du fromage.
Refermer le sandwich. Tartiner l'extérieur du sandwich
avec du beurre ou de la mayonnaise.

3 Déposer le sandwich dans la mini machine à sandwich.
Refermer l'appareil et griller le sandwich jusqu'à ce
que le fromage soit fondu et le pain grillé, soit environ
5 minutes. Couper le panini en deux.

[NOTE] Choisissez des tranches de pain d'au plus
10 cm (4 po) de largeur. Au besoin, retirez la croûte

Essayez d'autres variétés de pain, tel que baguette,
ciabatta, naan, pain kaiser ou à hamburger, en les coupant
au besoin pour obtenir à peu près la même dimension.

pain doré

PRÉPARATION 10 minutes

CUISON 15 minutes

PORTION 1 à 2

- 1 œuf
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 3 tranches de pain brioché carrées de 10 cm (4 po)
 et d'au moins 3 cm (1 ¼ po) d'épaisseur
- Sucre à glacer, au goût
- Sirop d'érable, au goût

- 1 Préchauffer la mini machine à sandwich 5 minutes.
- 2 Dans une assiette creuse, mélanger au fouet l'œuf, le lait et le sucre.
- 3 Tremper une tranche de pain à la fois dans la préparation d'œuf en la laissant s'imbiber quelques secondes de chaque côté. Déposer sur une assiette.
- 4 Déposer une tranche de pain imbibée dans la mini machine à sandwich. Refermer l'appareil et cuire le pain jusqu'à ce qu'il soit bien doré, soit de 5 à 6 minutes. Poursuivre avec les autres tranches de pain.
- 5 Servir le pain doré saupoudré de sucre à glacer ou arrosé d'un filet de sirop d'érable, si désiré. Délicieux avec des petits fruits frais.



