



Mini plaque de cuisson

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la mini plaque de cuisson **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.

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

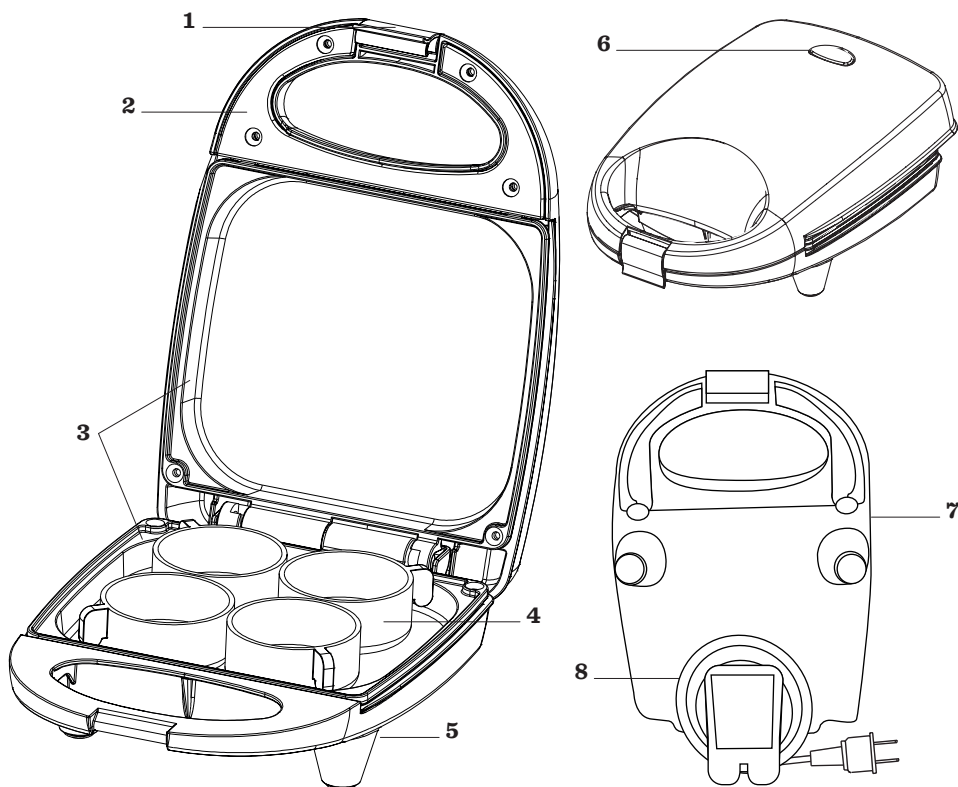
.....

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. quatre tasses en silicone
5. pieds antidérapants
6. voyant lumineux de préchauffage (rouge)
7. rangement compact vertical
8. rangement de cordon enroulé



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 les 4 tasses en silicone 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.

UTILISATION DE LA MINI PLAQUE DE CUISSON

.....

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- Pour de meilleurs résultats, badigeonner légèrement les plaques ou les tasses en silicone, selon la recette, d'huile ou de beurre.
- 3- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 V AC. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pendant le préchauffage. Garder le couvercle fermé pendant le préchauffage.
- 4- La mini plaque de cuisson peut être utilisée pour préparer des bouchées aux œufs, des sandwiches, des pancakes, des biscuits et bien plus encore. Préparer la recette de votre choix pendant le temps de préchauffage. Consulter les recettes à la fin de ce manuel spécialement testées pour la mini plaque de cuisson **RICARDO**.
- 5- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint. Ouvrir le couvercle et verser le contenu sur la plaque inférieure. Lors de l'utilisation des tasses en silicone, les remplir aux trois quarts avec le mélange d'œufs. Placer les tasses en silicone remplies dans la machine sur la plaque inférieure.

NOTE : Ne pas trop remplir car le contenu pourrait déborder.

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

NOTE : NE PAS verrouiller le couvercle pendant la cuisson.

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.

- 7- Lorsque la cuisson est terminée, retirer le contenu de la machine avec un ustensile.
NE JAMAIS utiliser d'ustensiles métalliques tels que fourchettes ou couteaux avec cet appareil, car ils rayeraient la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson en nylon, en bois ou en silicone.
- 8- Répéter les étapes 1 à 7 pour continuer la cuisson. Baisser le couvercle entre les cuissons pour maintenir la chaleur.
- 9- Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et laisser refroidir.

NETTOYAGE

.....

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

- ::: Utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer les plaques. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.
- ::: Nettoyer les 4 tasses en silicone 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 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

.....

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 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 d'omelette

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 8 minutes

RENDEMENT 4 bouchées

omelette

1 œuf

30 ml (2 c. à soupe) de fromage cheddar râpé

30 ml (2 c. à soupe) de lait

garniture (facultatif)

Jambon cuit haché, au goût

Herbes ciselées (ciboulette, basilic et persil), au goût

1 Préchauffer la mini plaque de cuisson 5 minutes. Huiler l'intérieur des quatre tasses en silicone.

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

3 Déposer les tasses dans la mini plaque de cuisson. Refermer l'appareil. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les bouchées d'omelette soient légèrement dorées. Délicieuses chaudes, tièdes au froides. Accompagner d'une salade verte, si désiré, ou servir simplement en collation.

| NOTE | Si vous désirez faire simplement des bouchées d'œufs, mélanger légèrement au fouet 2 œufs, salez et poivrez. Procédez de la même façon pour la cuisson.



panini jambon-fromage

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 5 minutes

PORTION 1

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

Condiment (moutarde, pesto,
tartinade d'artichauts, pesto
de tomates séchées), 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 tranches de jambon
(ou autre viande cuite, au goût)

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

1 Préchauffer la mini plaque de cuisson
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 le jambon, puis terminer
avec le reste du fromage. Refermer le sandwich.
Tartiner l'extérieur du sandwich du beurre
ou de la mayonnaise.

3 Déposer le sandwich dans la mini plaque
de cuisson. Refermer l'appareil. Griller le sandwich
jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que
le pain soit grillé, soit de 5 à 6 minutes. Couper
le panini en deux.

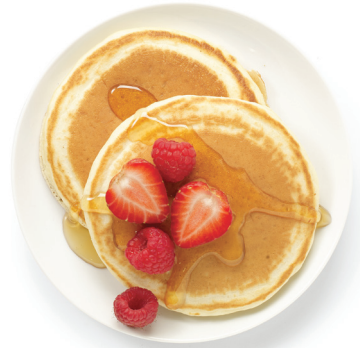
pancakes

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 6 minutes par pancake

RENDEMENT 6, environ

150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
 1 œuf
 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
 2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
 180 ml (¾ tasse) de lait
 Beurre ramolli, pour la cuisson



- 1 Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
- 2 Dans un autre bol, fouetter l'œuf avec le sucre et la vanille 5 minutes au batteur électrique. À basse vitesse, ajouter la moitié du lait. Incorporer les ingrédients secs, puis le reste du lait. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Laisser reposer la pâte 5 minutes. La pâte à pancake se conserve 1 jour dans un contenant hermétique au réfrigérateur.
- 3 Préchauffer la mini plaque de cuisson 5 minutes.
- 4 Lorsque l'appareil est chaud, badigeonner la plaque de beurre avec un pinceau. Verser environ 60 ml (1/4 tasse) de pâte au centre de la plaque. Refermer l'appareil. Cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit cuit et doré. Réserver au chaud. Répéter avec le reste de la pâte. Délicieux avec du sirop d'érable ou une tartinade au chocolat



biscuits aux brisures de chocolat

PRÉPARATION 15 minutes

RÉFRIGÉRATION 30 minutes

CUISON 8 minutes par biscuit

RENDEMENT 8 biscuits

*** SE CONGÈLENT ***

115 g	(¾ tasse) de farine tout usage non blanchie
1 ml	(¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
1	pincée de sel
85 g	(6 c. à soupe) de beurre non salé, fondu et tempéré
105 g	(½ tasse) de cassonade
30 ml	(2 c. à soupe) de sucre
1	jaune d'œuf
100 g	(3 ½ oz) de chocolat au lait, haché

1 Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel.

2 Dans un autre bol, mélanger à la cuillère de bois le beurre, la cassonade et le sucre. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter les ingrédients secs et le chocolat.

3 À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 45 ml (3 c. à soupe), répartir huit boules de pâte sur une plaque tapissée d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Presser légèrement les boules pour obtenir des disques d'environ 2 cm (¾ po) d'épaisseur. Réfrigérer 30 minutes ou congeler (voir note).

4 Préchauffer la mini plaque 5 minutes.

5 Lorsque l'appareil est chaud, déposer un disque de biscuit au centre de la plaque. Refermer l'appareil. Cuire 8 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit soit cuit mais encore mou au centre. À l'aide d'une spatule, retirer le biscuit et laisser tiédir sur une assiette 5 minutes avant de le déguster. Répéter avec le reste des disques de pâte, si désiré.

| NOTE | Une fois les biscuits congelés, placez-les dans un contenant hermétique. Ils se conservent 3 mois. Vous pourrez les cuire sans les décongeler avec le même temps de cuisson.