



Ensemble à raclette pour 4 personnes

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté l'ensemble à raclette **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.

- ::: 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 à proximité d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Toujours installer l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable. Ne pas 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 pas utiliser sur une nappe en plastique ou synthétique, ou sur une surface instable. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de 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 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.
- ::: Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir installé la plaque. Cela pourrait causer des blessures graves.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! L'appareil, la plaque ainsi que les poêlons de cuisson peuvent devenir chauds lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées qui restent froides au toucher lorsque l'appareil est allumé. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures graves.
- ::: Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les brûlures, les risques d'incendie, les blessures corporelles et les dommages matériels car cet appareil peut générer de la chaleur, de la vapeur et des éclaboussures de gras ou de jus de cuisson durant l'utilisation.
- ::: **ATTENTION** L'huile et le gras surchauffés peuvent s'enflammer ou causer des éclaboussures chaudes.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal (comme des fourchettes ou des couteaux) car ils pourraient endommager les surfaces antiadhésives. Utiliser uniquement les grattoirs fournis pour enlever la nourriture des poêlons antiadhésifs.
- ::: Les grattoirs en nylon sont résistants à des températures allant jusqu'à 200 °C / 400 °F.

- ... Toujours placer les poêlons chauds sur le plateau de rangement ou sur une surface résistante à la chaleur lorsque non utilisés.
- ... Ne pas déplacer l'appareil lorsque la plaque ou les poêlons de cuisson sont chauds ou contiennent des aliments chauds.
- ... Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le déplacer, d'installer ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
- ... Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.
- ... Ne pas utiliser l'appareil à 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 pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie externe.
- ... Pour réduire le risque d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ... Ne jamais laisser l'appareil sans supervision lorsqu'il est allumé. Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de la prise murale après chaque utilisation et lors du nettoyage.
- ... 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.
- ... Pour débrancher l'appareil, abaisser complètement la température et retirer la fiche de la prise de courant. Tirer la fiche seulement, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil.
- ... Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

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.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES :

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge électrique peut être utilisée 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

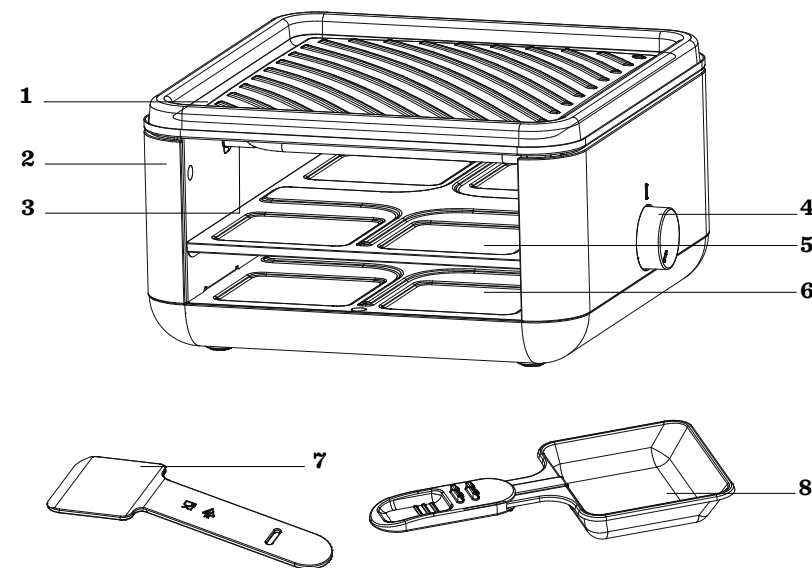
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 600 W

PIÈCES DE L'ENSEMBLE À RACLETTE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



- | | |
|---|--|
| 1. plaque de cuisson amovible avec revêtement antiadhésif | 5. plateau supérieur |
| 2. base de l'appareil | 6. plateau de refroidissement (non chauffant) |
| 3. élément chauffant | 7. grattoirs résistants à la chaleur (x4) |
| 4. bouton de réglage de la température | 8. poêlons antiadhésifs avec poignées qui restent froides (x4) |

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. S'assurer qu'il ne reste aucun emballage sur la plaque de cuisson, le plateau supérieur, les poêlons, les grattoirs ainsi qu'autour de l'élément chauffant.
- 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 la base de l'appareil et le plateau de refroidissement avec un chiffon doux humide et sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER la base de l'appareil, l'élément chauffant, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou autre liquide.
- 6- Laver soigneusement la plaque, les poêlons de cuisson ainsi que les grattoirs à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.

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

UTILISATION DE L'ENSEMBLE À RACLETTE

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'ensemble à raclette.

- 1- Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- 2- Placer la plaque de cuisson sur la base de l'appareil, au-dessus des éléments chauffants, avec le côté rainuré vers le haut. S'assurer que la plaque est entièrement insérée à l'intérieur du cadre argenté au-dessus de l'appareil.
- 3- Enduire légèrement d'huile de cuisson toute la surface antiadhésive de la plaque ainsi que l'intérieur des poêlons. Essuyer l'excédent. Répéter au besoin pour une surface antiadhésive plus durable.
- 4- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120V, le voyant lumineux au-dessus du contrôle de température commencera à clignoter.
- 5- Appuyer sur le bouton de réglage de la température pour allumer l'appareil, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température souhaitée entre MIN et MAX. Le voyant lumineux au-dessus du bouton cesse alors de clignoter et demeurera allumé, indiquant que l'appareil est en fonction et que la plaque a commencé à chauffer. Il est recommandé de préchauffer la plaque pendant environ 10 minutes.
- 6- Utiliser la plaque de cuisson antiadhésive pour griller de petites lanières de viandes, de poulet, des saucisses, des crevettes et des légumes. Retourner les aliments de temps à autre pour une cuisson uniforme.

- 7- Placer du fromage et/ou des légumes dans les poêlons à raclette et les déposer sur le plateau supérieur (en-dessous de l'élément chauffant). Faire griller au goût en les vérifiant de temps à autre. Prendre soin de toujours garder les poignées vers l'extérieur, loin de l'élément chauffant. Lorsque non utilisés, ranger les poêlons chauds sur le plateau de refroidissement inférieur. IMPORTANT: ne jamais laisser les poêlons sur le plateau supérieur s'ils sont vides.
- 8- Une fois la cuisson terminée, abaisser complètement la température en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis appuyer sur le bouton de réglage pour éteindre l'appareil. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer. Retirer les poêlons de la base avant de déplacer l'appareil afin d'éviter qu'ils tombent et s'endommagent.

IMPORTANT :

- ⋮ Ne jamais verser d'eau froide sur la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude. De soudains écarts de température pourraient l'endommager ou entraîner des risques de brûlures. Laisser la plaque refroidir complètement. Utiliser des mitaines pour le four pour retirer la plaque.
- ⋮ Pour accroître la performance du revêtement antiadhésif, il est recommandé d'enduire la plaque d'huile de cuisson avant chaque utilisation.
- ⋮ La température peut être ajustée en tout temps. Ne pas dépasser la température de cuisson nécessaire des aliments puisque la cuisson à haute température peut entraîner une décoloration ou une réduction de la durée de vie des surfaces antiadhésives.
- ⋮ Ne pas utiliser d'ustensiles en métal et/ou pointus et ne pas couper les aliments directement sur la plaque de cuisson ainsi que dans les poêlons, cela pourrait endommager les surfaces antiadhésives. Utiliser seulement des ustensiles en bois, en silicone ou les grattoirs fournis pour éviter les égratignures.
- ⋮ En cours d'utilisation, il est recommandé de retirer soigneusement le gras accumulé sur la plaque de cuisson avec du papier absorbant de façon à prévenir les éclaboussures chaudes.

CONSEILS PRATIQUES

- ⋮ Il est recommandé de couper les aliments en fines tranches avant le repas pour bien apprécier l'expérience d'une raclette.
- ⋮ Pour un repas principal, il est suggéré de prévoir environ 200 grammes de fromage par personne.
- ⋮ Servir le repas avec les accompagnements et les sauces de votre choix.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et s'assurer qu'il est complètement refroidi avant de le manipuler ou de le nettoyer.

- ⋮ Retirer la plaque de cuisson et les poêlons à raclette de l'appareil.
- ⋮ NE PAS IMMERGER la base de l'appareil, l'élément chauffant, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Au besoin, essuyer la base de l'appareil, le plateau supérieur et le plateau de refroidissement avec un chiffon doux humide et sécher complètement.

::: Laver soigneusement la plaque rainurée, les poêlons et les grattoirs en nylon à l'eau chaude savonneuse ou les placer au lave-vaisselle.

::: Cet appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

ATTENTION

::: Ne jamais verser d'eau froide sur la plaque rainurée ou les poêlons encore chauds. Un choc thermique pourrait entraîner une déformation du métal, rendant la surface de cuisson inégale.

::: Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer (ou tout autre objet susceptible de rayer la surface) pour nettoyer la plaque et les poêlons. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger 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.



Le grattoir s'attache à la poignée du poêlon pour un rangement facile.

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 à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil ainsi que de la plaque et les poêlons sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

La brillance du revêtement antiadhésif pourrait ternir et se décolorer dû à l'action de certains détergents. Cette garantie ne couvre pas ce type d'usure puisque la performance n'est pas affectée.

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

garnitures pour un repas raclette :

fromage

fromage à raclette

emmenthal

gruyère

cheddar

légumes

bouquets de brocoli

bouquets de chou-fleur

asperges

poivron, coupé en lanières

oignons, coupés en quartiers

pommes de terre grelots, coupées en 2

champignons, coupés en 2

Courgette, coupée en tranches

viandes et fruits de mer

bœuf, coupé en lanières

filet de porc, coupé en lanières

poitrine de poulet, coupée en lanières

saucisses, cuites et coupées en tranches

crevettes, décortiquées

accompagnements

saucés (voir les recettes)

cornichons

tranches de pain baguette

sauces pour viandes ou légumes grillés :

sauce aux herbes et au citron

PRÉPARATION 5 minutes
RENDEMENT 180 ml (¾ tasse)

60 ml (¼ tasse) de pesto
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
30 ml (2 c. à soupe) de persil ciselé
30 ml (2 c. à soupe) de coriandre ciselée
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette ciselée
30 ml (2 c. à soupe) d'amandes, grillées et hachées
1 citron, le zeste râpé finement

Dans un bol, mélanger au fouet tous les ingrédients.
Poivrer. Servir à la température ambiante.

sauce asiatique

PRÉPARATION 5 minutes
RENDEMENT 125 ml (½ tasse)

60 ml (¼ tasse) de mirin
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de riz
15 ml (1 c. à soupe) de coriandre ciselée
5 ml (1 c. à thé) de sambal oelek
1 oignon vert, émincé

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
Servir à la température ambiante.

sauce aux arachides

PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 5 minutes
RENDEMENT 180 ml (¾ tasse)

125 ml (½ tasse) d'eau
60 ml (¼ tasse) de beurre d'arachide
60 ml (¼ tasse) de sauce hoisin
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
2,5 ml (½ c. à thé) de flocons de piment broyé
1 gousse d'ail, hachée

Dans une petite casserole, porter à ébullition
tous les ingrédients en fouettant constamment.
Transvider dans un bol et laisser refroidir. Servir à la
température ambiante.

sauce rosée

PRÉPARATION 5 minutes
CUISSON 10 minutes
RENDEMENT 125 ml (½ tasse)

1 oignon, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
60 ml (¼ tasse) de pâte de tomates
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
15 ml (1 c. à soupe) de sucre
60 ml (¼ tasse) de mayonnaise

1 Dans une petite casserole à feu moyen-élevé,
attendrir l'oignon dans l'huile. Saler et poivrer.
Ajouter la pâte de tomates, le vinaigre et le sucre.
Poursuivre la cuisson 3 minutes en remuant
fréquemment. Transvider dans un bol et
laisser refroidir.

2 Incorporer la mayonnaise à l'aide d'un fouet.
Rectifier l'assaisonnement. Réfrigérer jusqu'au
moment de servir.

sauce au cari

PRÉPARATION 5 minutes

RENDEMENT 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse)

- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de mayonnaise
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de yogourt grec ou de crème sure
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
- 1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de curcuma moulu

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients au fouet.
Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

mayonnaise à l'américaine

PRÉPARATION 10 minutes

RENDEMENT 250 ml (1 tasse)

- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 10 ml (2 c. à thé) d'harissa
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
- 5 ml (1 c. à thé) de pâte de tomates
- 1 jaune d'œuf
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) d'huile végétale

Dans un bol, mélanger au fouet la moutarde, l'harissa, le vinaigre, la pâte de tomate et le jaune d'œuf.
Ajouter l'huile en filet, en fouettant continuellement, jusqu'à ce que la texture soit lisse et crémeuse.
Saler et poivrer. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.