



Ensemble à fondue électrique

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté l'ensemble à fondue électrique **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 près d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre (du rebord d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou lorsque 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 1-833-751-4101.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- ::: Le caquelon peut devenir très chaud. Pour éviter les brûlures, toujours utiliser des mitaines pour le four en prenant soin de tenir le caquelon par les poignées.
- ::: Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les brûlures, les risques d'incendie, les blessures corporelles et les dommages matériels car cet appareil génère de la vapeur et de la chaleur durant son utilisation.
- ::: Ne pas déplacer l'appareil lorsque la plaque chauffante et le contenu du caquelon sont chauds.
- ::: Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie externe.
- ::: Ne pas utiliser sur des nappes 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.
- ::: Toujours installer l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal autres que les fourchettes à fondue incluses, ils pourraient endommager la surface du caquelon en acier inoxydable. Utiliser uniquement les fourchettes incluses ou des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois.
- ::: **ATTENTION** Les fourchettes à fondue sont pointues. Manipuler avec soin.
- ::: Ne jamais placer de nourriture directement sur la plaque chauffante, elle n'est pas conçue pour cet usage.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil avec de l'huile.
- ::: 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.

- ::: 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 dans tout autre liquide.
- ::: 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.
- ::: L'appareil ne devrait jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est allumé. Toujours s'assurer d'éteindre l'appareil et le débrancher de la prise de courant après chaque utilisation et lors du nettoyage.
- ::: Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil.
- ::: Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées.
- ::: Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**. Ne pas utiliser l'ensemble à fondue à l'extérieur, il n'a pas été conçu pour cet usage.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec le produit 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.
- ::: Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

NOTE SUR LA FICHE

Comme mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne peut s'insérer que dans une prise de courant à trois broches. Ne pas altérer la fiche. Ne jamais retirer le dispositif de sécurité de la fiche de mise à la terre. Une connexion inadéquate du conducteur de terre peut entraîner des risques de décharge électrique. Contacter un électricien qualifié en cas de doute quant à la bonne mise à la terre de la prise de courant.

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 capacité électrique du cordon d'alimentation doit être aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
- ::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.
- ::: Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation 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

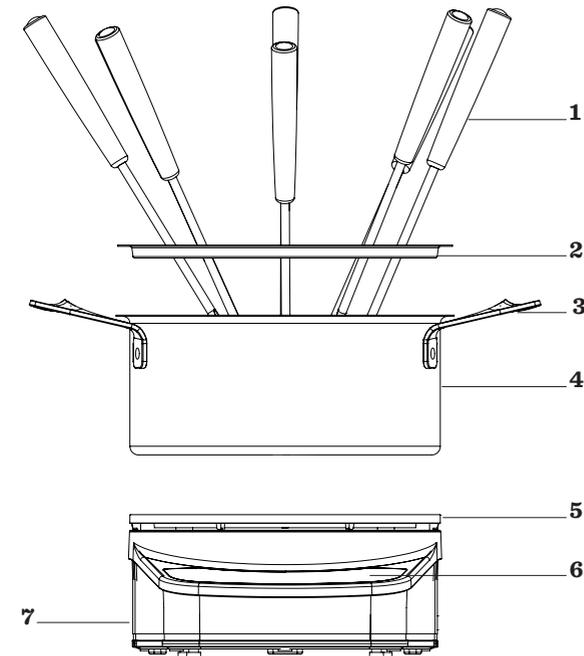
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 1200 W

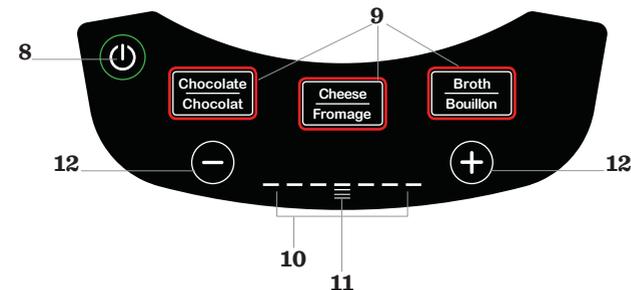
PIÈCES DE L'ENSEMBLE À FONDUE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. fourchettes à fondue
2. support à fourchettes en acier inoxydable
3. poignées rivetées en acier inoxydable
4. caquelon de 3 L en acier inoxydable
5. plaque chauffante
6. écran tactile avec voyants lumineux DEL
7. base de l'appareil

PANNEAU DE CONTRÔLE



8. bouton de mise en marche
9. boutons de fonction
10. échelle de température
11. température idéale
12. boutons d'ajustement de la température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et consignes de sécurité.
- 2- Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état. S'assurer qu'il ne reste aucun débris d'emballage sur le caquelon en acier inoxydable ou sur la plaque chauffante.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun risque pour les enfants.
- 4- Nettoyer la plaque chauffante avec un chiffon doux humide. NE JAMAIS IMMERGER LA PLAQUE CHAUFFANTE DANS L'EAU.
- 5- Laver tous les autres accessoires (le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes) à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher complètement.

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

UTILISATION DE L'ENSEMBLE À FONDUE

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 fondue.

- 1- Installer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- 2- La fondue (bouillon, fromage ou chocolat) doit d'abord être préparée sur la cuisinière en utilisant le caquelon en acier inoxydable inclus. Ne pas trop remplir le caquelon pour éviter des déversements ou des dommages à l'appareil (**quantité de liquide maximale de 1.5 L**).
- 3- Une fois la préparation à fondue prête, en utilisant des mitaines pour le four, placer le caquelon sur la plaque chauffante. S'assurer que le caquelon est bien à plat sur la plaque chauffante.
- 4- En utilisant des mitaines pour le four, mettre en place le support à fourchettes sur le dessus du caquelon. S'assurer qu'il est placé correctement.
- 5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120V et toucher le bouton de mise en marche pour mettre l'appareil en fonction. Un signal sonore se fera entendre et tous les boutons de fonction clignoteront en rouge.



- 6- Choisir le type de fondue en touchant le bouton approprié. Une fois le type de fondue choisi, la plaque chauffante commencera à chauffer et les barres sur l'échelle de température commenceront à clignoter. Ne pas toucher aucun autre bouton, simplement laisser la plaque chauffer.



Les barres clignotantes sur l'échelle de température indiquent qu'un ajustement de température de la plaque chauffante est en train de se produire. Chacune des barres représente un échelon de température à atteindre et elles cesseront de clignoter graduellement (pour devenir de couleur pleine), lorsque la température est atteinte. Cela pourrait prendre quelques minutes afin que la plaque chauffante atteigne la température idéale (le milieu de l'échelle de température). Une fois la température idéale atteinte, la plaque chauffante la maintiendra de façon constante.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE

S'il est nécessaire d'augmenter la température, toucher simplement le bouton **+** pour augmenter la chaleur d'un échelon à la fois. Un signal sonore se fera entendre et la barre sur l'échelle de température clignotera pour indiquer que la chaleur de la plaque chauffante augmente. Une fois l'échelon supérieur de température atteint, la barre cessera de clignoter.



Pour réduire la température, toucher simplement le bouton **-** pour diminuer la chaleur d'un échelon à la fois. Un signal sonore se fera entendre et la barre sur l'échelle de température clignotera pour indiquer que la chaleur de la plaque chauffante diminue. Quand l'échelon inférieur de température est atteint, la barre clignotante disparaîtra.



En tout temps, il est possible de revenir à la température idéale en appuyant sur le bouton de fonction sélectionné. Un signal sonore se fera entendre et la température de la plaque chauffante s'ajustera pour atteindre la température idéale. Cela pourrait prendre quelques minutes.

- 7- Soigneusement fixer un aliment sur la fourchette à fondue et le tremper dans le caquelon à fondue. Au besoin, déposer la fourchette dans une cavité du support à fourchettes.
- 8- Une fois l'aliment cuit, le transférer dans une assiette et recommencer.
- 9- Une fois le repas terminé, toucher le bouton de mise en marche pour éteindre l'appareil.
- 10- Débrancher l'appareil et ne pas le déplacer avant qu'il soit complètement refroidi.

NOTES

⋮ Il se peut que les barres clignotent lors de l'utilisation, ceci est normal et indique un ajustement de la température de la plaque chauffante.

⋮ Après avoir sélectionné le type de fondue, les deux autres boutons de fonction sont automatiquement verrouillés et ne peuvent plus être sélectionnés. Si par inadvertance, le type de fondue sélectionné est incorrect, appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Appuyer de nouveau sur le bouton d'alimentation afin de mettre en marche l'appareil et sélectionner la nouvelle fonction de fondue souhaitée.

::: Avant de changer à un autre type de fondue (par exemple, de la fondue chinoise à la fondue au chocolat), éteindre l'appareil et attendre quelques minutes jusqu'à ce que la plaque chauffante refroidisse complètement.

::: Le caquelon est compatible avec toutes les surfaces de cuisson, y compris à induction.

CONSEILS PRATIQUES

::: Il est recommandé de couper les aliments en petites portions avant le repas pour bien apprécier l'expérience d'une fondue.

::: Offrir une fourchette à fondue supplémentaire par personne contribuera à rendre l'expérience encore plus agréable.

::: Servir le repas avec les accompagnements et les sauces à fondue.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

::: S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.

::: **NE PAS IMMERGER** la plaque chauffante ni la base de l'appareil dans l'eau. Nettoyer la plaque chauffante avec un chiffon doux humide et sécher complètement.

::: Tous les autres accessoires (le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes) vont au lave-vaisselle.

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

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

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches 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 (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**.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-833-751-4101.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle

::: par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-833-751-4101



fondue chinoise au curcuma

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 20 minutes

PORTIONS 6

- 2 oignons, hachés grossièrement
- 2 gousses d'ail
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de curcuma moulu
- 10 ml (2 c. à thé) de coriandre moulue
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce Tabasco
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame grillé

- 1** Au robot culinaire, hacher finement les oignons, l'ail et le gingembre avec les épices.
- 2** Sur la cuisinière, dans le caquelon à fondue à feu moyen-élevé, attendrir la purée d'oignon dans l'huile 1 minute. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Saler généreusement.
- 3** Placer la plaque chauffante au centre de la table. Mettre l'appareil en marche, sélectionner la fonction Bouillon, puis y déposer le caquelon. Servir avec les accompagnements et les sauces à fondue.

bouillon de bœuf à l'anis et au soya

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 10 minutes

RENDEMENT 1,5 litre (6 tasses)

- 1 poireau, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1,5 litre (6 tasses) de bouillon de bœuf
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
- 6 anis étoilés

- 1** Sur la cuisinière, dans le caquelon à fondue à feu moyen-élevé, attendrir le poireau dans l'huile. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes. Poivrer.
- 2** Placer la plaque chauffante au centre de la table. Mettre l'appareil en marche, sélectionner la fonction Bouillon, puis y déposer le caquelon. Servir avec les accompagnements et les sauces à fondue.





sauce au cari

PRÉPARATION 5 minutes
RENDEMENT 125 ml (1/2 tasse)

60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
60 ml (1/4 tasse) de yogourt nature 10 %
5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
1 ml (1/4 c. à thé) de curcuma moulu

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

sauce asiatique

PRÉPARATION 5 minutes
RENDEMENT 125 ml (1/2 tasse)

160 ml (1/4 tasse) de mirin
60 ml (1/4 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 rosée

PRÉPARATION 5 minutes
CUISSON 10 minutes
RENDEMENT 125 ml (1/2 tasse)

1 oignon, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
60 ml (1/4 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 (1/4 tasse) de mayonnaise

- 1 Dans une 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. Laisser tiédir.
- 2 Incorporer la mayonnaise à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

fondue au fromage Suisse

PRÉPARATION 15 minutes
CUISSON 10 minutes
PORTIONS 4

Fondue

2 petites gousses d'ail, légèrement écrasées
400 g (14 oz) de fromage gruyère affiné en grotte, râpé
100 g (3,5 oz) de fromage Emmentaler suisse, râpé
100 g (3,5 oz) de fromage vacherin suisse, râpé
20 ml (4 c. à thé) de fécule de maïs
Poivre noir fraîchement moulu au goût
Muscade fraîchement râpée au goût
310 ml (1 1/4 tasse) de riesling (ou autre vin blanc sec)
20 ml (4 c. à thé) de kirsch (facultatif)

- 1 Frotter l'intérieur du caquelon à fondue avec une gousse d'ail. Hacher les deux gousses et les déposer dans le caquelon.
- 2 Ajouter le fromage, la fécule, le poivre et la muscade. Bien mélanger.
- 3 Ajouter le vin et chauffer sur la cuisinière à feu moyen en remuant sans arrêt à la cuillère de bois jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la préparation soit homogène. Laisser mijoter très doucement 30 secondes, ajouter le kirsch. Rectifier l'assaisonnement. Placer la plaque chauffante au centre de la table. Mettre l'appareil en marche, sélectionner la fonction Fromage, puis y déposer le caquelon. Servir immédiatement avec les accompagnements.





fondue au chocolat

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 10 minutes

PORTIONS 4 à 6

310 ml (1 1/4 tasse) de crème 35 %
450 g (1 lb) de chocolat noir ou au lait,
haché grossièrement (ou un mélange des deux)

- 1** Sur la cuisinière, dans le caquelon à fondue, porter la crème à ébullition. Surveiller, elle peut déborder rapidement.
- 2** Retirer le caquelon du feu et ajouter le chocolat. Laisser fondre 2 minutes sans remuer. À l'aide d'un fouet, mélanger doucement jusqu'à ce que la texture soit lisse.
- 3** Placer la plaque chauffante au centre de la table. Mettre l'appareil en marche, sélectionner la fonction Chocolat, puis y déposer le caquelon. Servir avec les accompagnements.

| NOTE | Si la fondue est trop épaisse, ajoutez-y 60 ml (1/4 tasse) de crème 35%.

garnitures pour fondues à base de bouillon

Crevettes crues, décortiquées

Bœuf à fondue

Filet de porc paré, coupé en cubes

Poitrine de poulet, coupée en lanières

Bouquets de brocoli

Bouquets de chou-fleur de couleur

Chou nappa coupé grossièrement en diagonale

Poivron rouge, épépiné et coupé en cubes

Mini bok-choy

Shiitakes, sans la queue

garnitures pour fondue au fromage

Miche de pain ou pain baguette, coupé en cubes

Morceaux de pommes vertes

Raisins frais

Cubes de jambon

Tranches de saucisses cuites ou de saucisson

Brocoli

Chou-fleur

Tomates cerises

garnitures pour fondue au chocolat

Fruits frais, coupés en morceaux (ananas, pomme, clémentine, fraise, banane, cantaloup, etc)

Guimauves

Cubes de gâteau à la vanille