



***Gourmet Sizzler*[®] Plaque chauffante**

MODE D'EMPLOI

EA-DCC10

Respectez toujours les précautions de sécurité élémentaires lorsque vous utilisez des appareils électriques. Lisez attentivement toutes les instructions.

Veuillez conserver ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir facilement vous y reporter.

INDEX

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ...	11
NOMS DES PIÈCES	14
MODE D'EMPLOI	15
MÉCANISME DE SÉCURITÉ	15
RECETTES	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
PIÈCES DE RECHANGE	18
GUIDE DE DÉPANNAGE	19
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE SUIVANTES :

1. Veuillez lire toutes les instructions et les conserver pour utilisation ultérieure.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout fonctionnement dangereux ou choc électrique, ne plongez pas la fiche de contrôle de la température, le cordon d'alimentation, sa fiche ou l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer.
6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
7. N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon électrique endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit, débranchez-le et retournez-le au centre de service ou détaillant agréé le plus près pour le faire inspecter, réparer ou régler.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des accidents ou de blessure.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
11. Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une surface chauffée telle qu'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
12. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
13. Soyez toujours très prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
14. Il faut brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil avant de le brancher sur une prise de courant murale. Pour débrancher l'appareil, mettez d'abord la commande d'alimentation sur ARRÊT, puis retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant murale.
15. Pour utiliser l'appareil, branchez son cordon d'alimentation dans une prise de courant. Pour le débrancher, saisissez la fiche du cordon d'alimentation et retirez-la de la prise.
16. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
17. N'utilisez pas l'appareil en présence d'explosifs et/ou de vapeurs inflammables.
18. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation résidentielle, dans le pays où il a été acheté; il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
19. Pour réduire les risques d'incendie, ne faites la cuisson qu'avec la plaque et mettez les protecteurs bien en place.
20. Avant de faire la cuisson, assurez-vous que la plaque amovible, l'élément chauffant et le protecteur sont assemblés et fixés correctement, tel que décrit dans la section « MODE D'EMPLOI » du présent mode d'emploi. Utilisez exclusivement la fiche de contrôle de la température conçue pour le numéro de modèle EA-DCC10.
21. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture des aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement.

L'appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la fiche ne pénètre pas à fond dans la prise, n'essayez pas de la forcer ou de la modifier de quelque façon que ce soit. Insérez-la simplement dans l'autre sens. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien dûment habilité. Pour éviter la surcharge du circuit, ne branchez pas un autre appareil à haute tension sur le même circuit.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (cont.)

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS visent à prévenir les dommages à la propriété, ainsi qu'à protéger les personnes, y compris vous, contre les blessures.

■ Le degré de danger ou l'ampleur des dommages, en cas de mauvaise utilisation, est indiqué comme suit :



MISES EN GARDE

Indique un risque de blessure grave ou de décès.



AVERTISSEMENTS

Indique un risque de blessure ou de dommages à la résidence ou à la propriété en cas de mauvaise manipulation.

■ Les actions interdites ou requises sont indiquées comme suit :



Indique une opération interdite.



Indique une exigence ou une instruction impérative.



MISES EN GARDE



Ne pas modifier l'appareil. Confiez tout travail de démontage ou de réparation à un technicien en réparations.

Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au service à la clientèle de Zojirushi.



Ne pas brancher ou débrancher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Il y a risque de choc électrique ou de blessure.



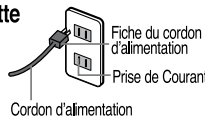
Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni l'exposer aux éclaboussures d'eau.

Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.



Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



Ne pas utiliser pour la friture. Il y a risque d'incendie.

Ne fixez pas les broches sur la fiche de contrôle de la température et évitez de souiller cette dernière.

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Empêchez les enfants de lécher la fiche de contrôle de la température. Accordez une attention particulière aux nourrissons. Il y a risque de choc électrique ou de blessure.

Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.

L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Gardez-le hors de portée des enfants en bas âge.

Il y a risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure. Prenez tout particulièrement garde aux brûlures et blessures au contact des bords de la plaque.

Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.

Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.



Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.

Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.

En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.

Une utilisation continue de l'appareil peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.

- Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.
- Le cordon d'alimentation est très endommagé ou déformé.
- Le passage du courant électrique est irrégulier quand on touche ou déplace le cordon d'alimentation.
- Il y a une odeur de brûlé.
- Vous ressentez un picotement ou un léger choc électrique.
- L'appareil ne fonctionne pas même si le cadran de contrôle de la température est sur MARCHÉ.
- Le voyant de fonctionnement ne s'éteint pas même si le cadran de contrôle de la température est en position ARRÊT.

Si l'un ou l'autre des phénomènes ci-dessus se produit, débranchez immédiatement l'appareil et contactez votre détaillant pour faire vérifier et/ou réparer l'appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil, pour s'assurer qu'elles ne jouent pas avec l'appareil.



AVERTISSEMENTS



Ne pas faire chauffer les aliments directement dans leur boîte de conserve ou leur bocal.

Il y a risque de brûlures ou de blessure si la boîte ou le bocal éclate.



Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des meubles.

La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs et les meubles.

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.



AVERTISSEMENTS



Ne pas utiliser l'appareil dans des emplacements dangereux, par exemple sur une surface instable, sur une nappe sensible à la chaleur, près d'une flamme vive ou de substances inflammables, ou sur une surface glissante. Il y a risque d'incendie.

N'utilisez pas d'autres fiches de contrôle de la température que celle fournie. N'utilisez pas la fiche de contrôle de la température pour d'autres appareils. Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.



Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.



Débranchez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



Pendant le préchauffage ou la cuisson, laissez dans une autre pièce les oiseaux et petits animaux sensibles à la fumée ou aux odeurs, et ouvrez les fenêtres ou activez les ventilateurs.

Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher l'appareil.

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Veillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Vous risquez de vous brûler si vous touchez les parties chaudes de l'appareil.

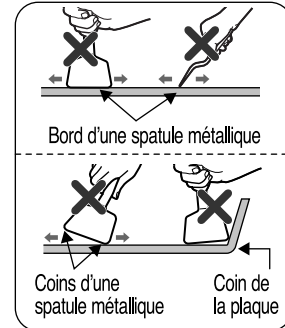
Si la fiche de contrôle de la température est abîmée, vous devez le faire remplacer par un cordon ou ensemble de cordon adéquat, disponibles chez le fabricant ou son agent de service à la clientèle.

IMPORTANT

■ Plaque et son revêtement antiadhésif

Afin d'assurer l'utilisation prolongée de la plaque et de protéger son revêtement antiadhésif, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne pas utiliser les spatules métalliques à bord tranchant disponibles en magasin.
- Ne pas racler avec le bord ou les coins d'une spatule. Ne pas gratter les coins de la plaque.
- Éviter de rayer la plaque avec des objets tranchants tels que couteaux et fourchettes.
- Ne pas fermer le couvercle pendant le préchauffage, et ne pas préchauffer pendant une période prolongée. Ne pas mettre la plaque directement sur le poêle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, poudres à récurer, brosses en nylon, brosses métalliques ou tampons effaceurs.
- Ne pas laisser la surface ou le dessous de la plaque tachée. Les ingrédients acides (vinaigre) et salés (sauce, sauce de soja et sel) peuvent causer de la corrosion. Les aliments laissés à la surface peuvent aussi causer une cuisson inégale. Pensez à garder l'appareil propre.
- N'utiliser que du savon à vaisselle doux ; ne pas utiliser les détergents alcalins à base de chlore ni les détergents acides. Cela risquerait de causer de la corrosion.

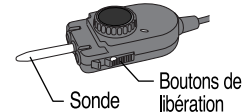


REMARQUES : Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.

Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé. Si la revêtement antiadhésif se détache, remplacez la plaque par une neuve.

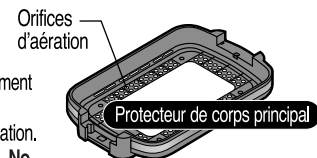
■ Fiche de contrôle de la température

- Utilisez exclusivement la fiche de contrôle de la température fournie.
- Après l'utilisation, retirez toujours de l'élément chauffant la fiche de contrôle de la température. ● Ne démontez jamais la fiche de contrôle de la température.
- Après l'utilisation, essuyez toute trace de graisse sur les boutons de libération.
- Enlevez toujours toute trace de poussière, de saleté ou d'aliment sur la sonde et sur la fiche du cordon d'alimentation.
- Protégez la fiche de contrôle de la température contre les chocs, les chutes, et manipulez-la avec précaution. Évitez tout mouvement de haut en bas lorsque vous branchez ou débranchez la fiche de contrôle de la température.



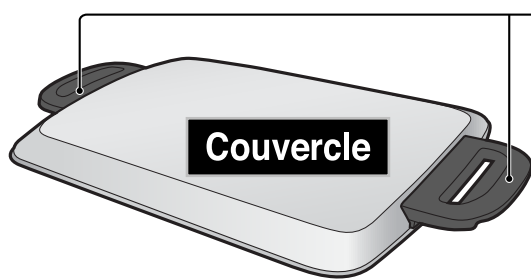
■ Utilisation et entretien

- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que la rôtisserie ou la cuisson à la vapeur des aliments.
- Manipulez l'appareil soigneusement ; autrement il y a risque de dysfonctionnement ou de panne.
- Ne pas utiliser la plaque en la mettant sur un brûleur à gaz ou sur l'élément chauffant d'un poêle électrique. Le revêtement antiadhésif risquerait de se détacher ou de se corroder, et la plaque risquerait de se déformer ou de se décolorer.
- Ne pas utiliser avec une plaque de protection thermique sale. Il y a risque de dysfonctionnement ou de déformation.
- Évitez les éclaboussures d'eau sur la plaque de protection thermique, et ne la trempez pas dans l'eau. Ne pas utiliser une brosse métallique pour la nettoyer. Si la surface rouille ou se décolor, elle risquera de ne pas bien bloquer la chaleur et d'entraîner un incendie ; il se peut aussi que le protecteur de corps principal se déforme ou que la surface de la table devienne chaude.
- Ne pas utiliser sur des objets qui, tels les journaux, risquent d'obstruer les orifices d'aération sous le protecteur de corps principal. Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles à la chaleur, telles que tapis, coussins, tatamis ou nappes. Il y a risque d'incendie, de déformation du protecteur de corps principal et de brûlure de la surface.
- Ne pas utiliser sur des surfaces de verre telles que les tables en verre. Le verre risquerait de casser sous l'effet de la chaleur.



NOMS DES PIÈCES

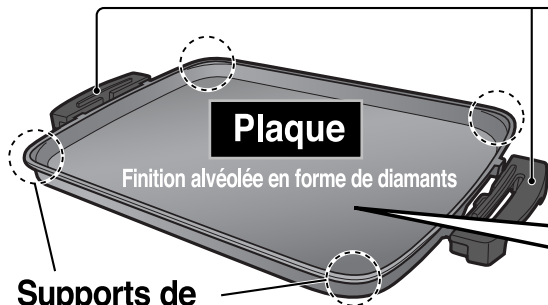
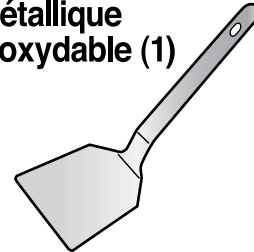
● Protégez la plaque contre les chocs et les chutes, et manipulez-la avec précaution.



Poignées de couvercle

ACCESSOIRE

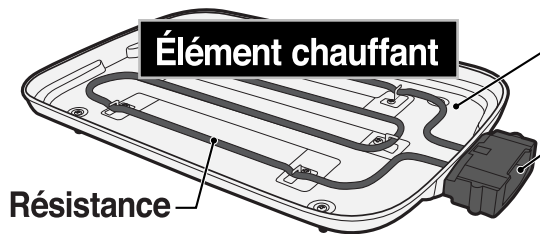
Spatule métallique inoxydable (1)



Poignées de plaque

Supports de couvercle
(situés en 4 positions)

Lorsque vous ferez cuire des pancakes, il y aura des marques de la finition alvéolée en forme de diamants sur la surface cuite.



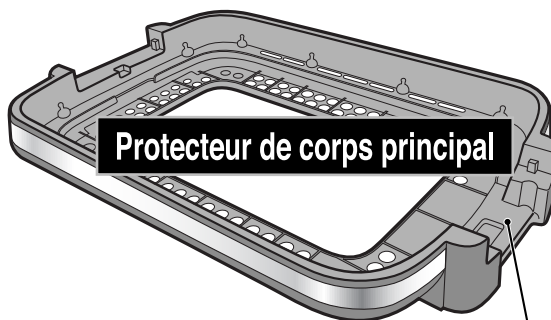
Plaque de protection thermique

Boîtier de la fiche

Résistance

Fiche de contrôle de la température

- Veuillez retirer la ligature qui fixe le cordon d'alimentation avant toute utilisation.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation attaché. Il risquerait de devenir très chaud, ce qui pourrait entraîner un dysfonctionnement.



Protecteur de corps principal

Support d'élément chauffant

Cordon d'alimentation

Ligature

Fiche du cordon d'alimentation

Sonde

Cadran de contrôle de la température

Boutons de libération

(en deux endroits : bord droit et gauche)

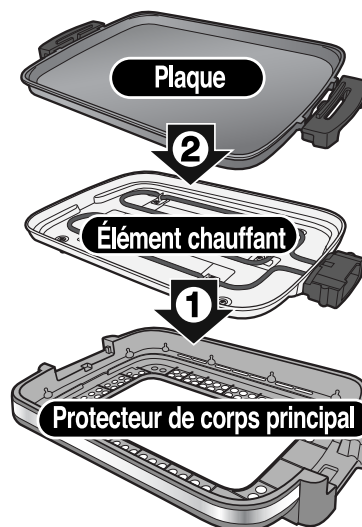
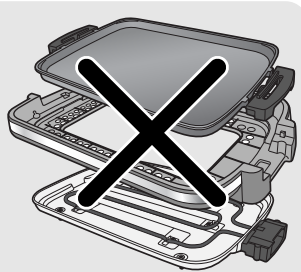
Voyant de fonctionnement

MODE D'EMPLOI

1 Préparation

- ① Mettez l'élément chauffant dans le protecteur de corps principal.
- ② Mettez en place la plaque.

- Mettez-les en place dans le bon ordre, autrement il y a risque de brûlures, de blessure ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil sans son protecteur de corps principal. Il y a risque de brûlures, de blessure ou de dysfonctionnement.

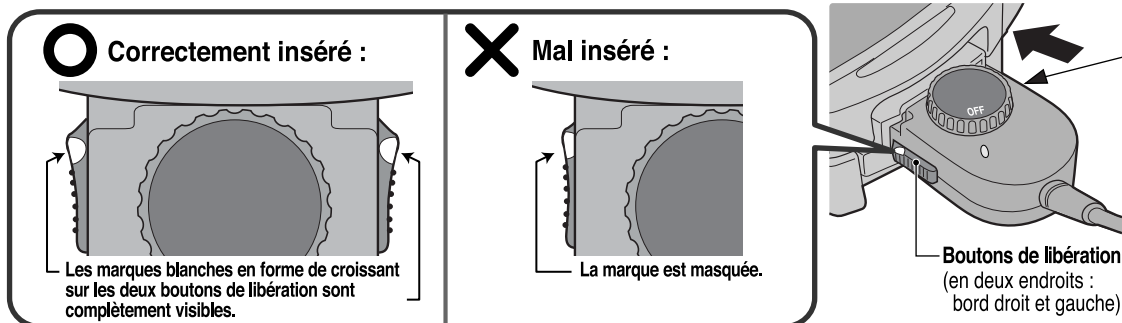


2 Insérez la fiche de contrôle de la température

- ① Insérez la fiche de contrôle de la température bien à fond dans l'élément chauffant.
- ② Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise électrique.

- Assurez-vous que la position ARRÊT est alignée avec le voyant de fonctionnement.

- N'utilisez pas d'autres fiches de contrôle de la température que celle fournie. N'utilisez pas la fiche de contrôle de la température pour d'autres appareils.
- **Insérez complètement la fiche de contrôle de la température jusqu'à ce que les marques blanches en forme de croissant sur les deux boutons de libération soient complètement visibles.**
La plaque risque de ne pas chauffer correctement si la fiche de contrôle de la température n'est pas complètement insérée. L'insertion incorrecte de la fiche de contrôle de la température peut également entraîner des accidents ou des dysfonctionnements dus à une génération de chaleur anormale.



- Pour retirer la fiche de contrôle de la température, pincez les deux boutons de libération et tirez sur la fiche.

MÉCANISME DE SÉCURITÉ

Cet appareil est équipé des fonctions de sécurité suivantes :

- Il n'est pas possible d'insérer la fiche de contrôle de la température si la plaque n'est pas bien posée.
- Il n'est pas possible de retirer la plaque de l'élément chauffant pendant que la fiche de contrôle de la température est insérée.

Ne forcez jamais sur la fiche de contrôle de la température et ne retirez pas la plaque en exerçant de la force car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.

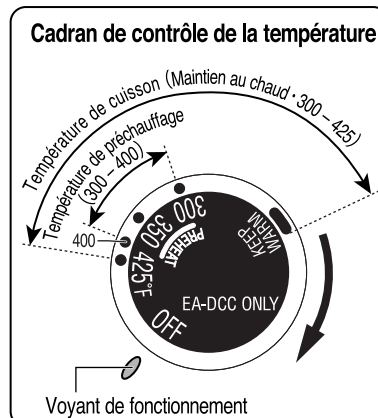
- Cet appareil est conçu pour la rôtisserie et la cuisson à la vapeur des aliments. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Avant l'utilisation, essuyez la plaque et le couvercle.

3 Préchauffage et cuisson

- ① Lancez le préchauffage en alignant la température de préchauffage appropriée sur le voyant de fonctionnement. Le voyant de fonctionnement s'allume et la plaque se met à chauffer.
 - Ne pas fermer le couvercle pendant le préchauffage.
 - Ne pas préchauffer à une température plus élevée que la température de préchauffage.

Durée approximative de préchauffage · · · 8 min

- ② Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 8 minutes, tournez le cadran de contrôle de la température jusqu'à la température de cuisson désirée pour lancer la cuisson.



ESTIMATION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cadran		Menu
Temp. de préchauffage	Temp. de cuisson	
400	425	Yakiniku, steak, nouilles frites, etc.
	400	Okonomiyaki, gyoza, etc.
350	350	Steak haché, pancakes, etc.
300	300	Crêpes, œufs poêlés minces, etc.
—	Maintien au chaud	Maintien au chaud

- La température indiquée est une estimation de la température de la surface de la plaque sans le couvercle.
- Le résultat de la cuisson peut varier suivant la taille, la température de la pièce et la tension. Reportez-vous au tableau pour obtenir le résultat désiré.

- Utilisez de l'eau chaude pour faire cuire les gyoza (raviolis japonais) à la vapeur.
- Pour garder les aliments au chaud, réglez le cadran sur Maintien au chaud.
- Le produit peut émettre un craquement, ce qui est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
- Le voyant de fonctionnement s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Cela indique que la température est contrôlée, et non qu'il y a un dysfonctionnement.
- De la fumée ou une odeur peut être émise à la première utilisation de l'appareil. Cela est normal.

CONSEILS D'UTILISATION DU COUVERCLE

La température de la surface de la plaque augmente de 86 à 104 °F (30 à 40 °C) lorsque le couvercle est utilisé. L'utilisation du couvercle contribue à accélérer la cuisson.

LORSQUE VOUS RETIREZ LE COUVERCLE...

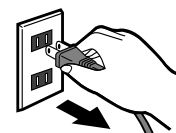
- Les poignées de couvercle deviennent chaudes pendant la cuisson. Prenez garde aux brûlures.
- Pour éviter les brûlures, prenez garde à la vapeur et à l'huile qui s'échappent par l'interstice entre la plaque et le couvercle.

REMARQUE

- Ne pas fermer le couvercle pendant le préchauffage.
- Mettez bien en place le couvercle sur les supports de couvercle de la plaque. Si le couvercle repose contre le protecteur de corps principal, il y a risque de dysfonctionnement, de déformation et de brûlures.

4 Après utilisation

- ① Positionnez le cadran de contrôle de la température sur ARRÊT (en l'alignant sur le voyant de fonctionnement), puis débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur.
- ② Frottez les aliments brûlés avec un papier doux ou un chiffon tant que la plaque est chaude.
- ③ Laissez refroidir la plaque (pendant au moins 30 minutes après l'utilisation), puis retirez de l'élément chauffant la fiche de contrôle de la température et nettoyez.



- Le couvercle, la plaque, l'élément chauffant (résistance, plaque de protection thermique et boîtier de la fiche) et la sonde de la fiche de contrôle de la température seront chauds pendant un moment après l'utilisation. Prenez garde aux brûlures.
- N'essayez pas de retirer la plaque tant que la fiche de contrôle de la température est insérée. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une détérioration.
- Ne tenez pas l'élément chauffant par le boîtier de la fiche. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une détérioration.

RECETTES

REMARQUE

Mesures utilisées dans ces recettes :

1 tasse = 8 oz (240 ml)

1 c. à soupe = 0,5 oz (15 ml)

1 c. à thé = 0,2 oz (5 ml)

● **Soyez très prudent lorsque vous cuisinez car des projections d'huile pourraient se produire.**

※Présentation suggérée

Côtelettes de porc

Temp. de préchauf.	400
Temp. de cuisson	425 - 400 - 300

Ingrédients (donne 4 portions)

4 côtelettes de porc désossées de ½ pouce d'épaisseur
½ c. à thé de sel pour assaisonner la viande
½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner la viande
2-½ c. à soupe d'huile d'olive
2 échalotes tranchées finement
4 oz (113 g) de champignons crimini équeutés et tranchés finement
½ de tasse de persil italien haché
½ tasse de vin blanc
1-½ de crème extra-grasse
Une pincée de poivre noir fraîchement moulu pour la sauce
2 c. à soupe de câpres égouttées et hachées

Méthode de cuisson

- 1 Tapotez les côtelettes de porc avec un essuie-tout pour enlever toute l'humidité. Assaisonnez les côtelettes de porc de chaque côté avec le sel et le poivre noir.
- 2 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **400**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 8 minutes, mettez alors le cadran de contrôle de la température sur **425**. Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et poêlez les côtelettes de porc jusqu'à ce qu'elles soient brunes des deux côtés, à raison d'environ 5 minutes de chaque côté. Transférez les côtelettes de porc poêlées sur une assiette réchauffée pour les garder au chaud.



- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **400**. Ajoutez le reste d'huile, les échalotes et champignons tranchés sur la plaque, et faites frire jusqu'à ce que les champignons brunissent – environ 2 minutes. Ajoutez le persil haché et le vin blanc, et laissez cuire jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement évaporé – environ 1 minute.
- 4 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Ajoutez la crème extra-grasse et mélangez bien.
- 5 Remettez sur la plaque les côtelettes de porc cuites à l'étape 2, et plongez-les dans la sauce. Mettez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que les côtelettes de porc soient prêtes – environ 4 à 5 minutes.
- 6 Une fois les côtelettes de porc prêtes, ajoutez à la sauce le poivre noir et les câpres hachées, et brassez pour bien mélanger.
- 7 Mettez les côtelettes de porc sur des assiettes chaudes et recouvrez de sauce à l'aide d'une cuiller.

Pancakes de blé entier aux bleuets

Temp. de préchauf.	350
Temp. de cuisson	300

Ingrédients (donne 12 pancakes)

(A) 1 tasse (120 g) de farine à pâtisserie de blé entier
1 tasse (130 g) de farine tout-usage
3 c. à soupe de sucre
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de levure chimique
½ c. à thé de bicarbonate de soude
(B) 1-¼ tasse de lait
2 gros œufs légèrement battus
1 c. à soupe de beurre non salé fondu
2 c. à thé d'huile végétale
4 oz (113 g) de bleuets frais ou congelés

Garniture :
Sirop d'érable au goût
Beurre au goût
Bleuets frais au goût

Méthode de cuisson

- 1 Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients de (A) à l'aide d'un fouet.
- 2 Ajoutez (B) et fouettez doucement jusqu'à ce que les ingrédients soient tout juste mélangés (ne mélangez pas trop).
- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **350**. La plaque est préchauffée pendant environ 8 minutes.




- 4 Une fois le préchauffage terminé, tournez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Étendez ½ c. à thé d'huile végétale sur la plaque. Pour chaque pancake, versez sur la plaque environ ¼ de tasse de la pâte obtenue à l'étape 2. (Cela donne 3 pancakes à la fois.)
- 5 Garnissez chaque pancake d'environ 1 c. à soupe de bleuets.
- 6 Laissez cuire jusqu'à ce que les bords soient durs et que des bulles se forment à la surface – environ 2 minutes. Retournez les pancakes et laissez-les cuire complètement (de 3 à 4 minutes).
- 7 Mettez les pancakes sur des assiettes et servez-les avec vos garnitures préférées.
- 8 Pour faire cuire les 9 autres pancakes, suivez chaque fois les étapes 4 à 7 après avoir préchauffé la plaque pendant 5 minutes à **350**.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pensez à bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Laisser des aliments sur la plaque peut provoquer leur brûlures ce qui rend leur élimination difficile.

Nettoyez l'appareil une fois qu'il a complètement refroidi, sauf pour la plaque.

Plaque de protection thermique (Élément chauffant)	<ol style="list-style-type: none"> ① Pour nettoyer, passez un chiffon doux imbibé de détergent pour cuisine léger. ② Passez un chiffon bien essoré. ③ Séchez à l'aide d'un chiffon sec. <ul style="list-style-type: none"> ● Évitez d'éclabousser ou de plonger dans l'eau. Ne pas nettoyer à l'aide d'une brosse métallique. Si la surface rouille ou se décolore, cela risquera d'affecter la protection thermique, entraînant la déformation du protecteur de corps principal, ou la surface de la table risquera de chauffer. 	AVERTISSEMENT <ul style="list-style-type: none"> ● Ne lavez jamais l'élément chauffant et la fiche de contrôle de la température. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement. ● N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, poudres à récurer, brosses en nylon, brosses en acier ou tampons effaceurs. Vous risqueriez de provoquer une déformation, une décoloration ou des éraflures. ● N'utilisez pas de détergents autres que les détergents pour cuisine légers tels que les détergents alcalins à base de chlore ou acides. Vous risqueriez de provoquer une corrosion. ● N'utilisez pas de lave-vaisselle ou de sèche-vaisselle. Vous risqueriez de provoquer une décoloration. ● Pensez à retirer l'élément chauffant avant de laver le protecteur de corps principal. Autrement vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement. ● Évitez de laisser la plaque sale ou de l'utiliser lorsqu'elle est sale. Pensez à nettoyer la surface et le dessous, ainsi que les côtés de la plaque. Si la plaque est laissée sale, non seulement sera-t-elle plus difficile à nettoyer par la suite, mais cela provoquera aussi un chauffage inégal. Cela comporte aussi un risque de dysfonctionnement ou d'incendie. ● Pensez à toujours bien nettoyer l'appareil après avoir utilisé de l'acide (vinaigre) ou des ingrédients salés (sauce, sauce de soja ou sel). Le dépôt de ces matières peut provoquer une corrosion de la surface antiadhésive.
Protecteur de corps principal Couvercle Spatule métallique inoxydable	<ol style="list-style-type: none"> ① Pour nettoyer, utilisez une éponge et un savon à vaisselle doux dilué. ② Rincez puis essuyez avec un chiffon doux et sec. <ul style="list-style-type: none"> ● Enlevez les aliments brûlés avec une éponge, après avoir laissé tremper dans l'eau tiède. ● L'eau peut s'accumuler à l'intérieur du protecteur de corps principal. Le cas échéant, mettez le support d'élément chauffant la tête en bas et agitez pour faire sortir l'eau. 	
Fiche de contrôle de la température Résistance Boîtier de la fiche (Élément chauffant)	<p>Passez un chiffon doux et sec.</p>	
Plaque	<ol style="list-style-type: none"> ① Enlevez les aliments brûlés à l'aide de papier doux ou d'un chiffon doux pendant que la plaque est encore tiède. ② Retirez la plaque et lavez-la avec une éponge dans une solution de détergent pour cuisine léger diluée dans l'eau tiède. ③ Rincez puis essuyez avec un chiffon doux et sec. <div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">POUR LES ALIMENTS BRÛLÉS TENACES, OU SI LA PLAQUE A REFROIDI</div> <ol style="list-style-type: none"> ① Versez juste assez d'eau chaude pour recouvrir la surface de la plaque, et allumez l'appareil. Lorsque l'eau se met à bouillir, détachez les aliments brûlés en frottant avec un ustensile non rigide tel qu'une spatule en silicone. ② Une fois la plaque refroidie, jetez l'eau et lavez avec une éponge imbibée d'un détergent pour cuisine léger. ③ Rincez puis essuyez avec un chiffon doux et sec. <ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez pas le côté rugueux de l'éponge. ● Après avoir nettoyé la plaque, essuyez-la bien avec un chiffon sec, mettez en place le protecteur de corps principal et l'élément chauffant, puis allumez l'appareil pour faire sécher complètement. Évitez de surchauffer la plaque. L'appareil deviendra chaud. Prenez garde aux brûlures. 	

PIÈCES DE RECHANGE

- Des pièces de rechange peuvent être disponibles (des frais s'appliquent). Ne remplacez les pièces endommagées que par des pièces neuves.
- Lorsque vous remplacez des pièces, notez préalablement le numéro de modèle et le nom de la pièce. Ensuite, contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou le service à la clientèle de Zojirushi.

Service à la clientèle de Zojirushi
1-800-733-6270 www.zojirushi.com

Noms des pièces	Référence
Plaque	BG197810GC-00
Spatule métallique inoxydable	717011-00
Fiche de contrôle de la température	BX145801A-00

GUIDE DE DÉPANNAGE

Veillez vérifier les points suivants avant d'appeler le service à la clientèle.

Problèmes	Cause	Solution
Impossible de brancher la fiche de contrôle de la température (sonde).	● L'élément chauffant et la plaque sont-ils bien installés ?	Installez-les correctement.
La plaque ne chauffe plus.	● La fiche du cordon d'alimentation est-elle débranchée ?	Insérez correctement la fiche du cordon d'alimentation.
	● La fiche de contrôle de la température est-elle correctement connectée ?	Insérez la fiche de contrôle de la température bien à fond, jusqu'à ce que les marques blanches des boutons de libération (situés en 2 positions) soient entièrement visibles. (Voir p. 15)
Les aliments cuisent mal.	● Préchauffage insuffisant.	Démarrez la cuisson une fois le préchauffage terminé. (Voir p. 16)
Les aliments brûlent.	● La plaque est-elle correctement nettoyée et entretenue ?	Exécutez l'entretien de l'appareil et nettoyez-le. (Voir p. 18)
Impossible de retirer la plaque.	● La fiche de contrôle de la température est-elle encore connectée ?	Retirez la fiche de contrôle de la température.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° de modèle	EA-DCC10	
Valeur nominale	120 V CA 60 Hz	
Consommation électrique	1 350 W	
Longueur du cordon d'alimentation	6' 6" (2,0 m)	
Dimensions externes	(approx. en pouces)	23-5/8 (L) × 15 (H) × 4-3/8 (P)
	(approx. en cm)	60 (L) × 38 (H) × 11 (P)
Poids	approx. 12 livres (5,5 kg)	
Contrôle de la température	Maintien au chaud jusqu'à 425 °F (220 °C)	



www.zojirushi.com

EA-DCC ©(B)(A)