



GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

MODE D'EMPLOI

EB-DLC10

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.....	12
NOMS DES PIÈCES.....	15
PIÈCES DE RECHANGE.....	15
MODE D'EMPLOI.....	16
MÉCANISME DE SÉCURITÉ.....	17
RECETTES	
Bifteck, Sauce au Raifort.....	18
Kèbabs de Marinès Aigre Doux.....	18
Crevettes Épicées Grillées.....	18
Pavès de Saumon, Sauce aux Fruits.....	19
Bruschetta.....	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	21

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter un fonctionnement dangereux ou un choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, des parties de ce cordon, sa fiche ou l'appareil (sauf son plateau d'égouttage) 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. Assurez-vous que l'appareil est sur ARRÊT lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore 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. Ne vous servez pas d'un appareil qui pour une raison ou une autre fonctionne mal. Emportez l'appareil chez le réparateur ou le vendeur le plus proche en vue d'un contrôle ou d'une réparation.
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.
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 placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
12. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
13. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
14. Branchez le cordon dans une prise domestique. Veuillez d'abord relier le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher la fiche dans une prise murale. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRÊT puis retirez la fiche de la prise murale.
15. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
16. N'utilisez pas l'appareil en présence d'explosifs et/ou de vapeurs inflammables.
17. Pour réduire le risque d'incendie et de lésion corporelle, n'utilisez l'appareil qu'après avoir bien mis en place le plateau d'égouttage.

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 prise ne s'adapte pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien spécialisé. Ne cherchez en aucun cas à modifier la prise.

Pour éviter la surcharge du circuit, ne branchez pas un autre appareil à haute tension sur le même circuit.


- Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de vous protéger, ainsi que les autres personnes présentes, contre les blessures, et d'éviter les dommages à la propriété. Veuillez les respecter rigoureusement, pour assurer un fonctionnement sécuritaire.

 **MISES EN GARDE** Indique un risque de blessure grave.※1

 **AVERTISSEMENTS** Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation. ※2 ※3

※1 Les blessures graves comprennent la perte de la vue, les brûlures (à température très élevée ou légèrement élevée), les chocs électriques, les fractures osseuses, les réactions toxiques et autres blessures assez graves pour exiger des soins médicaux ou.

※2 Les blessures consistent en lésions corporelles, brûlures ou chocs électriques pas assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.










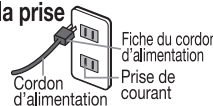



 Le symbole \triangle indique une mise en garde ou un avertissement. La nature en est spécifiée dans le triangle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

 **INTERDIT** Le symbole \otimes indique une opération interdite. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

 **DIRECTIVES** Le symbole ● indique une exigence ou une directive à suivre. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

※3 Les dommages à la propriété consistent en dommages matériels affectant une résidence, des meubles, des animaux domestiques ou des animaux.





MISES EN GARDE

<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Il y a risque de choc électrique ou de blessure.</p>	<p> 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.</p>
<p> Évitez de plonger le produit dans de l'eau ou d'éclabousser le boîtier de la fiche. Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.</p>	<p> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 MARCHE. • Le voyant de fonctionnement ne s'éteint pas même si le cadran de contrôle de la température est en position ARRÊT. <p>Si l'un ou l'autre des phénomènes ci-dessus se produit, débranchez immédiatement l'appareil et contactez votre détaillant ou le service à la clientèle de Zojirushi pour faire vérifier et/ou réparer l'appareil.</p>
<p> 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.</p> <p> <small>Fiche du cordon d'alimentation Prise de courant Cordon d'alimentation</small></p>	
<p> 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.</p>	
<p> Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Gardez-le hors de porte des jeunes enfants. 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.</p>	
<p> 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.</p>	

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (cont.)

⚠ AVERTISSEMENTS

 <p>Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Veillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Vous risquez de vous brûler si vous touchez les parties chaudes de l'appareil.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

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.

IMPORTANT

■ La 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 :

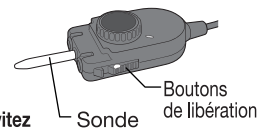
- Ne pas utiliser de spatule métallique. Cela risquerait d'abîmer la surface.
- Éviter de rayer la plaque avec des objets tranchants tels que couteaux et fourchettes.
- Ne pas préchauffer la plaque pendant une période prolongée. Ne pas utiliser la plaque en la mettant directement sur le poêle.
- Ne pas utiliser de diluant, benzène, nettoyant abrasif ou brosse (en nylon ou en métal), produit à blanchir au chlore ou tout autre produit pouvant abîmer la surface de l'appareil. Cela peut déformer, décolorer ou rayer l'appareil.
- Nettoyez toujours soigneusement le dessus et le dessous de la plaque après l'utilisation. Les éléments acides (comme le vinaigre) ou salés (comme la sauce, la sauce soja ou le sel) peuvent causer de la corrosion sur l'appareil ou affecter son fonctionnement.
- 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. → Voir p. 15

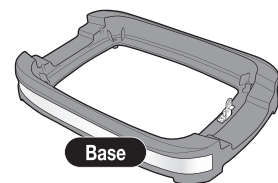
■ Fiche de contrôle de la température

- Utilisez exclusivement la fiche de contrôle de la température fournie.
- Retirez systématiquement la fiche de contrôle de la température de la plaque après utilisation.
- Ne démontez jamais la fiche de contrôle de la température.
- Essuyez toujours toute trace de poussière, saleté ou nourriture sur la sonde et le boîtier de la fiche.
- **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.**
- Après l'utilisation, essuyez toute trace de graisse sur les boutons de libérations.



■ Utilisation et entretien

- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que la cuisson d'aliments à l'intérieur.
- 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 le plateau d'égouttage s'il est sale.**
- **Ne pas poser l'appareil sur des objets tels qu'un journal, car cela risquerait de boucher les orifices d'aération sous la base. Ne pas le poser sur des surfaces sensibles à la chaleur telles que tapis, coussins ou nappes. Cela peut causer un incendie, déformer la base ou brûler la surface sur laquelle l'appareil est utilisé.**
- Ne pas utiliser sur une surface vitrée telle qu'une table en verre. Le verre risquerait de se briser sous l'effet de la chaleur.

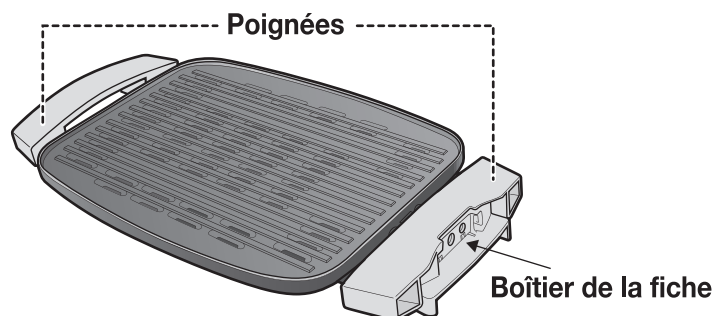


NOMS DES PIÈCES

Plaque

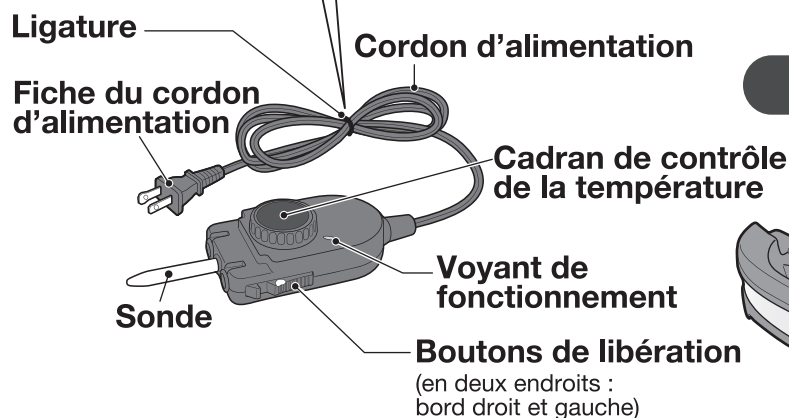
● Protégez la plaque contre les chocs et les chutes, et manipulez-la avec précaution.

● N'utilisez pas d'ustensiles en métal. Cela pourrait endommager la plaque.

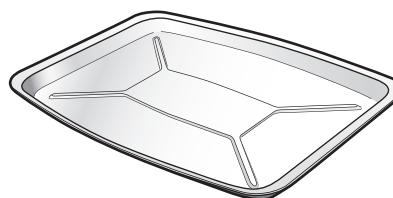


Fiche de contrôle de la température

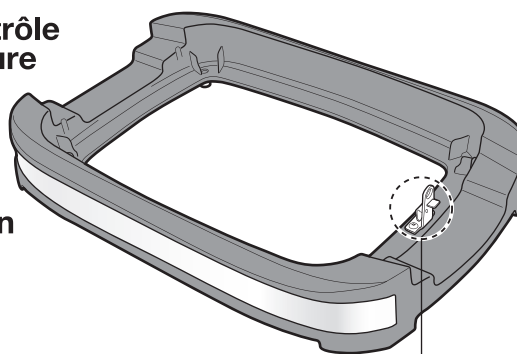
- Veuillez retirer la ligature qui fixe le cordon d'alimentation avant toute utilisation.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation attaché. Il risquerait de devenir très chaud, ce qui pourrait entraîner un dysfonctionnement.



Plateau d'égouttage



Base



PIÈCES DE RECHANGE

- Pour obtenir des performances optimales, remplacez les pièces endommagées.
- 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

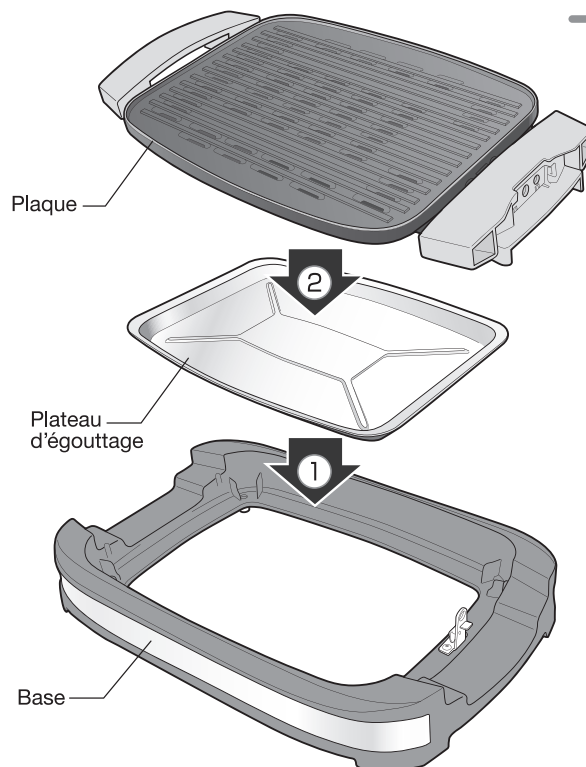
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Noms des pièces	Référence
Plaque	BX138801G-00
Fiche de contrôle de la température	BX138804A-00

MODE D'EMPLOI

1 Préparation

- ① Placez le plateau d'égouttage dans la base.
- ② Mettez en place la plaque sur la base.
 - N'utilisez pas le produit sans le plateau d'égouttage. Cela pourrait brûler la table ou la surface, ou encore provoquer des brûlures.
 - Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la plaque sont positionnés à l'horizontale.
 - La plaque ne s'adapte à la base que dans un sens. Veillez à la positionner correctement.
 - N'insérez pas la fiche de contrôle de la température dans la plaque avant de placer celle-ci dans la base. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement.



2 Insérez la fiche de contrôle de la température

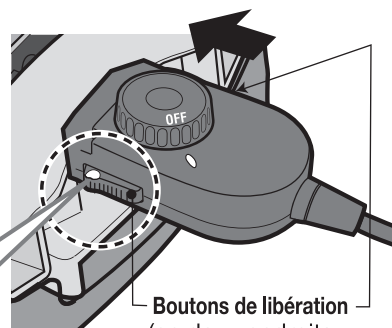
- ① Insérez fermement la fiche de contrôle de la température dans la plaque.
- ② Ensuite, branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise électrique.

◆ 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 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.

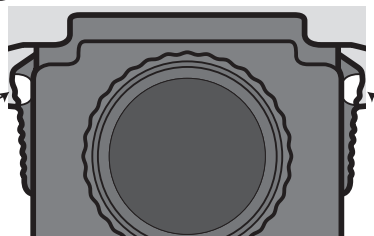
● Assurez-vous que la position ARRÊT est alignée avec le voyant de fonctionnement.



Boutons de libération (en deux endroits : bord droit et gauche)

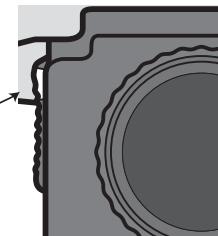
● Pour retirer la fiche de contrôle de la température, pincez les deux boutons de libération et tirez sur la fiche.

○ Correctement inséré :



Les marques blanches en forme de croissant sur les deux boutons de libération sont complètement visibles.

✗ Mal inséré :



La marque est masquée.

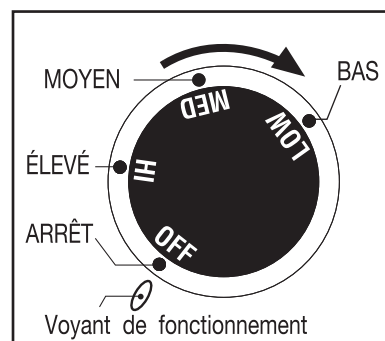
- Cet appareil est conçu seulement pour faire griller des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que ce qui est prévu.
- Nettoyez la plaque en l'essuyant avant de l'utiliser.

3 Préchauffage et cuisson

- ① Pour commencer le préchauffage, tournez le cadran de contrôle de la température de sorte que **ÉLEVÉ** soit aligné avec le voyant de fonctionnement. Le voyant de fonctionnement s'allume et la plaque commence à chauffer.

Durée approximative de préchauffage Approx. 6 min

- ② Le voyant de fonctionnement s'éteint lorsque le préchauffage est terminé. Actionnez le cadran de contrôle de la température pour que le niveau de chaleur souhaité soit aligné avec le voyant de fonctionnement, et que la cuisson commence.



Températures de cuisson suggérées

ÉLEVÉ	Préchauffage, cuisson
MOYEN	Lorsque des aliments brûlent, réglez le cadran de ÉLEVÉ à MOYEN .
BAS	Maintien au chaud

- Pour maintenir les aliments chauds, positionnez le cadran sur **BAS**.
- 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.

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 la plaque refroidir (au moins 30 minutes après utilisation), puis retirez la fiche de contrôle de la température de la plaque et nettoyez-la.

- La plaque (et le boîtier de la fiche), le plateau d'égouttage et la sonde présente sur la fiche de contrôle de la température restent chauds pendant un moment après utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler.
- 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.

MÉCANISME DE SÉCURITÉ

Cet appareil est équipé des fonctions de sécurité suivantes :

- La fiche de contrôle de la température ne peut pas être insérée si le plateau d'égouttage et la plaque ne sont pas correctement positionnés.
- La plaque ne peut pas être retirée de la base tant 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.

■ Bifteck, Sauce au Raifort

Réglage de chaleur ÉLEVÉ

Ingrédients (pour 2)

2 biftecks de surlonge
[épaisseur d'environ 1-inch (2,5 cm), environ 1 lb. (450 g)]
Sel et poivre à volonté

[Sauce au raifort]

2 c. à soupe de brandy
4 c. à soupe de bouillon de bœuf
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe de raifort préparé
1/2 c. à thé de sucre
Sel à volonté

Préparation

1. Saupoudrez le sel et poivre sur les deux côtés de la viande et appuyez sur celle-ci
2. Posez les biftecks de surlonge sur la plaque préchauffée et cuisez-les à votre convenance.
3. Pour faire la sauce au raifort, faites bouillir le brandy dans une casserole et ajoutez tous les autres ingrédients. Mélangez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.
4. Servez les biftecks avec la sauce au raifort.

■ Kébab de Marinés Aigre Doux

Réglage de chaleur ÉLEVÉ

Ingrédients (pour 4)

1/2 lb. (230 g) bœuf
1 gros poivron rouge
1 gros poivron vert
1/4 d'un petit ananas pelé
8 brochettes
1 c. à thé de maïzena

[Marinade]

1 tasse de jus d'ananas
1/2 tasse de jus d'orange
2 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe de cassonade
1 c. à thé de ail haché

Préparation

1. Préparez la marinade en mélangeant les ingrédients.
2. Coupez le bœuf en cubes de 3/4-inch (2 cm²) et mettez les morceaux dans un bol profond en verre ou en émail. Versez la moitié de la préparation sur le bœuf et faites-le mariner au réfrigérateur pendant une heure.
3. Embrochez le bœuf mariné en alternant avec les poivrons vert et rouge, ainsi que l'ananas coupé en cubes de 3/4-inch (2 cm²). Préparez ainsi 8 brochettes.
4. Pour faire la sauce aigre douce, ajoutez de la maïzena au reste de la marinade, puis faites bouillir la sauce et mélangez-la jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.
5. Posez les brochettes sur la plaque préchauffée et cuisez-les complètement, en les retournant régulièrement.
6. Servez avec la sauce aigre douce.

■ Crevettes Épicées Grillées

Réglage de chaleur ÉLEVÉ

Ingrédients (de 2 à 4 personnes)

8 petites crevettes

[Marinade]

2 c. à soupe de sauce de soja
1 c. à thé d'huile de sésame
1 c. à soupe de mélange pour assaisonnement cajun
1 c. à soupe de jus de citron vert frais
1 c. à thé de gingembre frais haché
1 c. à thé de moutarde

Préparation

1. Décortiquez des crevettes et déveinez-les.
2. Faites mariner les crevettes dans la préparation entre 5 et 10 minutes.
3. Posez les crevettes sur la plaque préchauffée et cuisez-les bien des deux côtés.
4. Servez les crevettes sur des assiettes.

REMARQUEMesures utilisées
dans ces recettes :

1 tasse = env. 8 oz. (240 ml)

1 c. à soupe = 0.5 oz. (15 ml)

1 c. à thé = 0.2 oz. (5 ml)

■ Pavés de Saumon, Sauce aux FruitsRéglage de chaleur | **ÉLEVÉ****Ingrédients (pour 4)**

4 pavés de saumon
[épaisseur d'environ 1/2-inch (1,5 cm), environ 1/4 lb. (110 g)]
Sel et poivre à volonté

[Marinade]

2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de thym frais haché

[Sauce aux fruits]

1/2 petite papaye pelée
1/4 d'un petit ananas pelé
Persil haché à volonté
2 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de sucre
Sel à volonté

Préparation

1. Saupoudrez le sel et poivre sur le saumon.
2. Versez la préparation sur le saumon et faites-le mariner au réfrigérateur pendant une heure.
3. Mettez les pavés de saumon sur la plaque préchauffée et faites-les bien cuire, en badigeonnant régulièrement les pavés avec la marinade.
4. Pour faire la sauce aux fruits, coupez la papaye et l'ananas en cubes et mixez-les avec les ingrédients restants.
5. Servez le saumon avec la sauce aux fruits.

■ BruschettaRéglage de chaleur | **ÉLEVÉ****Ingrédients (4 à 8 portions pour apéritif)**

2 grandes tomates rouges bien mûres [(environ 1lb.(450 g)] et
1/3 de tasse de basilic frais haché grossièrement
1 c. à soupe d'oignon pelé et haché (facultatif)
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Gousse d'ail pelée et hachée
1 c. à thé de vinaigre balsamique ou de vin rouge
Sel et poivre à volonté
8 tranches de baguette française croustillante coupée
en diagonale, d'une épaisseur d'environ 3/4-inch (2 cm)
Sel à l'ail à volonté

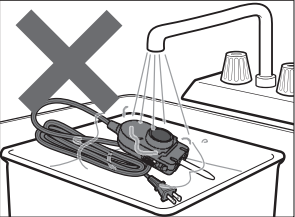
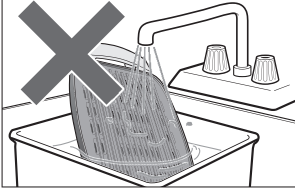
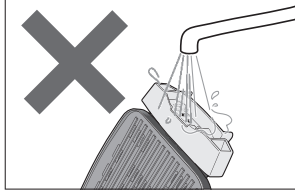
Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients à l'exception du pain et du sel à l'ail dans un bol en verre ou en émail et laissez reposer environ 30 minutes à température ambiante.
2. Mettez le pain sur la plaque préchauffée et faites-le griller des deux côtés.
3. Saupoudrez le sel d'ail sur un côté du pain grillé.
4. Disposez le pain sur des assiettes et recouvrez-le d'une bonne quantité de la sauce faite à l'étape 1.

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.

<p>Base</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Mettez du détergent léger sur un chiffon doux et frottez la surface. ② Retirez le détergent en essuyant avec un chiffon bien essoré. ③ Séchez à l'aide d'un chiffon sec. <ul style="list-style-type: none"> ● Ne faites pas tremper l'appareil. De l'eau pourrait stagner à l'intérieur de la double paroi. 	<p style="text-align: center;">AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ne nettoyez jamais la fiche de contrôle de la température à l'eau. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement.  <ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de poudres décapantes ou de brosses en nylon ou en acier. 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. ● Ne laissez pas la plaque sale et ne l'utilisez pas dans cet état. Veillez à nettoyer le dessous ainsi que les côtés des grilles. Une plaque mal lavée est plus difficile à nettoyer et elle entraîne une répartition inégale de la chaleur. Elle peut également provoquer un dysfonctionnement ou un incendie. ● N'utilisez pas de lave-vaisselle ou de sèche-vaisselle. Vous risqueriez de provoquer une décoloration. ● 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. ● Évitez de laisser tremper la plaque.  <ul style="list-style-type: none"> ● Évitez de laisser l'eau en contact avec le boîtier de la fiche. 
<p>Plateau d'égouttage</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Utilisez un détergent léger et une éponge douce pour le nettoyage. ② Séchez à l'aide d'un chiffon sec après rinçage. <ul style="list-style-type: none"> ● Faites tremper le plateau d'égouttage dans de l'eau chaude si des aliments sont collés, puis lavez-le à l'aide d'une éponge douce. 	
<p>Fiche de contrôle de la température</p>	<p>Essuyez-la avec un chiffon sec et doux.</p>	
<p>Plaque</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Frottez les aliments brûlés avec un papier doux ou un chiffon tant que la plaque est chaude. ② Retirez la plaque de la base, puis lavez-la avec une éponge douce imbibé d'eau chaude et de détergent pour cuisine léger. ③ Retirez le détergent avec une éponge propre et bien essorée, puis séchez en essuyant avec un chiffon doux. ④ Essuyez le boîtier de la fiche un chiffon sec et doux. <ul style="list-style-type: none"> ● N'essuyez pas le boîtier de la fiche avec une éponge essorée. ● N'utilisez pas le côté rugueux de l'éponge. ● Après le nettoyage de la plaque, essuyez soigneusement avec un chiffon sec, réinstallez la base et mettez l'appareil sous tension pour lui permettre de sécher complètement. Veillez à ne pas surchauffer la plaque. 	

GUIDE DE DÉPANNAGE

Veuillez 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).	● Le plateau d'égouttage et la plaque sont-ils correctement 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 complètement la fiche de contrôle de la température jusqu'à ce que les marques blanches sur les boutons de libération soient complètement visibles. (Voir p.16)
Les aliments cuisent mal.	● Préchauffage insuffisant.	Démarrez la cuisson une fois le préchauffage terminé. (Voir p. 17 "Durée approximative de préchauffage")
Les aliments brûlent.	● La plaque est-elle correctement nettoyée et entretenue ?	Exécutez l'entretien de l'appareil et nettoyez-le. (Voir p. 20)
La plaque ne peut pas être retirée de la base.	● La fiche de contrôle de la température est-elle encore branchée ?	Retirez la fiche de contrôle de la température.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle N°		EB-DLC10
Valeur nominale		120 V CA 60 Hz
Consommation électrique		1 500 W
Longueur du cordon d'alimentation		5'2" (1,6 m)
Dimensions externes	(approx. en pouces)	20-3/4 x 14-1/8 x 3-5/8
	(approx. en cm)	52,5 x 35,5 x 9
Poids		10 livres (4,5 kg)
Contrôle de la température		176-410 °F (80-210 °C)



www.zojirushi.com

EB-DLC ©®