



USA CAN

*Gourmet Sizzler*<sup>®</sup> Plaque chauffante

MODE D'EMPLOI

# EA-BDC10

## INDEX

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ...	12
NOMS DES PIÈCES .....	15
UTILISATION .....	16
MÉCANISME DE SÉCURITÉ .....	16
RECETTES .....	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	20
PIÈCES DE RECHANGE .....	21
GUIDE DE DÉPANNAGE .....	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	21

# 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 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 lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces 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 ou une fiche 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 d'alimentation 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 que celle d'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 l'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 « UTILISATION » du présent mode d'emploi. Utilisez exclusivement la fiche de contrôle de la température conçue pour le numéro de modèle EA-BDC10.
21. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture des aliments.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

---



### CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION RÉSIDENNELLE

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement 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 de trébuchement. L'appareil a une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise de courant polarisée. Si la fiche ne pénètre pas à fond dans la prise de courant, n'essayez pas l'y insérer de force ou de la modifier de quelque façon que ce soit. Inversez simplement la fiche mâle pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien qualifié.

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 visent à prévenir les dommages à la propriété, ainsi qu'à protéger les personnes, y compris vous, contre les blessures.






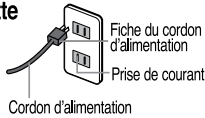
■ Le degré de danger ou l'ampleur des dommages, en cas de mauvaise utilisation, est indiqué comme suit :

 <b>MISES EN GARDE</b> Indique un risque de blessure grave ou de décès.	 <b>AVERTISSEMENTS</b> 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

 <p><b>Ne pas modifier l'appareil. Confiez tout travail de démontage ou de réparation à un technicien en réparations.</b> Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure. Veuillez adresser toute demande de réparation au magasin où vous avez acheté le produit ou au service à la clientèle de Zojirushi.</p>	 <p><b>Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.</b> 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><b>Ne pas brancher ou débrancher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.</b> Il y a risque de choc électrique ou de blessure.</p>	<p><b>Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.</b> 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><b>Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni l'exposer aux éclaboussures d'eau.</b> Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.</p>	<p><b>Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.</b> 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"> <li>• Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.</li> <li>• Le cordon d'alimentation est très endommagé ou déformé.</li> <li>• Le courant électrique devient instable quand on touche ou déplace le cordon d'alimentation.</li> <li>• Il y a une odeur de brûlé.</li> <li>• Vous ressentez un picotement ou un léger choc électrique.</li> <li>• Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas lorsque le cadran de contrôle de la température est sur un réglage autre que ARRÊT, même si le produit est complètement refroidi.</li> <li>• Le voyant de fonctionnement ne s'éteint pas même si le cadran de contrôle de la température est en position ARRÊT.</li> </ul>
 <p><b>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.</b> Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.</p>  <p><b>Ne pas utiliser pour la friture.</b> Il y a risque d'incendie.</p> <p><b>Ne fixez pas les broches sur la fiche de contrôle de la température et évitez de souiller cette dernière.</b> Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.</p> <p><b>Empêchez les enfants de lécher la fiche de contrôle de la température. Accordez une attention particulière aux nourrissons.</b> Il y a risque de choc électrique ou de blessure.</p> <p><b>Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.</b> L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.</p> <p><b>Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Gardez-le hors de portée des nourrissons.</b> 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><b>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.</b> Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.</p>	<p><b>Si l'un ou l'autre des phénomènes ci-dessus se produit, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le magasin où vous l'avez acheté pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.</b></p> <p><b>Ce produit n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou ne les instruisse au sujet de l'emploi de ce produit. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.</b></p>

## AVERTISSEMENTS

 <p><b>Ne pas faire chauffer les aliments directement dans leur boîte de conserve ou leur bocal.</b> Il y a risque de brûlures ou de blessure si la boîte ou le bocal éclate.</p>	 <p><b>Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des meubles.</b> La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs et les meubles.</p>
<p><b>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.</b> Il y a risque d'incendie.</p>	<p><b>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.</b> Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.</p>

● Les illustrations utilisées dans ce Mode d'emploi peuvent être différentes du produit que vous avez acheté.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## ⚠ AVERTISSEMENTS



**Ne pas toucher les surfaces chaudes (toutes les pièces autres que le bouton du couvercle, le protecteur de corps principal et le cadran de contrôle de la température) 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. (Voir p. 17 et 20 pour le nettoyage et l'entretien de la plaque.)

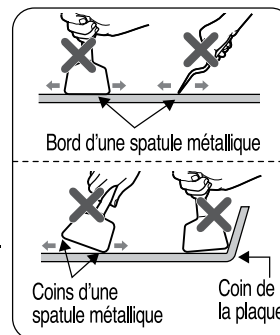
**Si la fiche de contrôle de la température est abîmée, vous devez le faire remplacer par un cordon ou ensemble de cordon adéquat, disponible chez le fabricant ou son agent de service à la clientèle.**

## 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 de spatules métalliques à bords tranchants.**
- 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 nettoyants abrasifs, poudres à récurer, brosses en nylon, brosses métalliques ou tampons effaceurs.
- 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.
- **Ne pas laisser la surface ou le dessous de la plaque taché.**  
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.

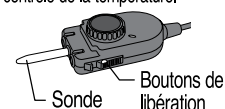


### REMARQUES : il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.

Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas la capacité de cuisson ou les propriétés sanitaires, et ne présente pas de risque pour votre santé. Si le détachement du revêtement antiadhésif ou la déformation de la plaque vous préoccupe, veuillez vous procurer une plaque neuve.

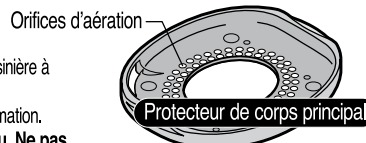
### ■ Fiche de contrôle de la température

- 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 placer le produit directement au-dessus d'une flamme (par exemple sur une cuisinière à gaz) ou sur une cuisinière à induction ou électrique. Cela peut causer un incendie, provoquer une panne ou endommager la bouilloire.
- **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 décolore, 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.



### ■ Cet appareil est conçu pour une utilisation résidentielle et pour les applications similaires énumérées ci-dessous :

- Zones de cuisine de personnel (les employés) dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- ※ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par plusieurs personnes non spécifiées pendant une période prolongée.

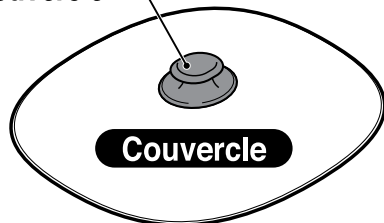
**Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les emplacements suivants :**

- Maisons de ferme.
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type gîte touristique.

**■ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif séparé de commande à distance.**

# NOMS DES PIÈCES

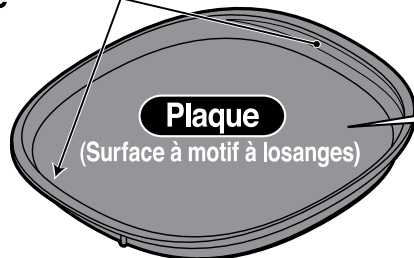
Bouton du couvercle



**Couvercle**

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

Supports de couvercle



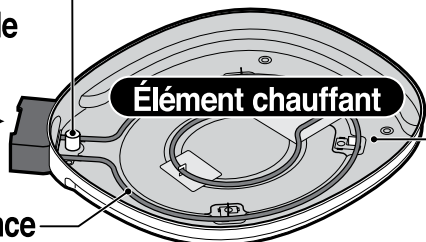
**Plaque**

(Surface à motif à losanges)

La surface à motifs losanges de la plaque peut laisser une empreinte sur les crêpes américaines.

Mécanisme de barrière de sécurité

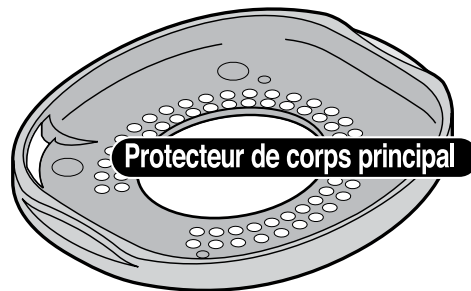
Boîtier de la fiche



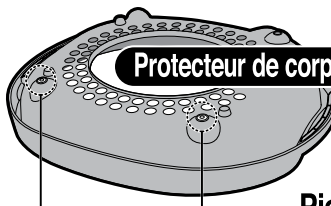
**Élément chauffant**

Plaque de protection thermique

Résistance



**Protecteur de corps principal**



**Protecteur de corps principal (dessous)**

**Pieds en caoutchouc**

(en deux endroits)

● Ne pas retirer les pieds en caoutchouc.

## Fiche de contrôle de la température

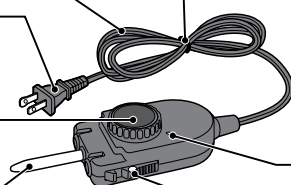
Cordon d'alimentation

Fiche du cordon d'alimentation

Cadran de contrôle de la température

Sonde

Ligature



**Voyant de fonctionnement**

**Boutons de libération**

(en deux endroits : bords droit et gauche)

● 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.

# UTILISATION

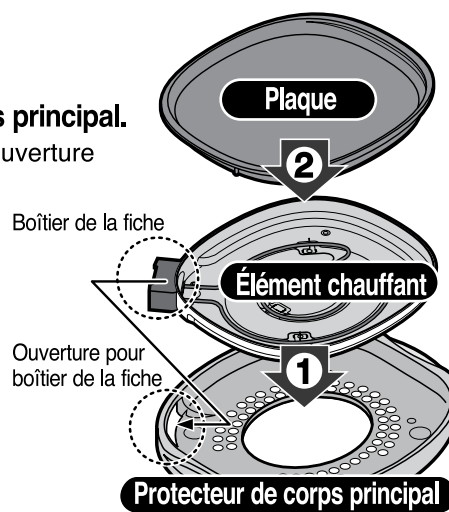
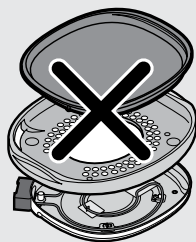
## 1 Préparation

### ① Mettez l'élément chauffant dans le protecteur de corps principal.

- Mettez le boîtier de la fiche de l'élément chauffant dans l'ouverture pour boîtier du protecteur de corps principal.

### ② Mettez la plaque sur ①.

- Ne pas utiliser le produit sans le protecteur de corps principal. Cela peut entraîner des brûlures, une blessure ou un dysfonctionnement.
  - Ne pas utiliser uniquement l'élément chauffant.
  - Ne pas utiliser uniquement l'élément chauffant et la plaque.
- Mettez-les en place dans le bon ordre, autrement il y a risque de brûlures, de blessure ou de dysfonctionnement.



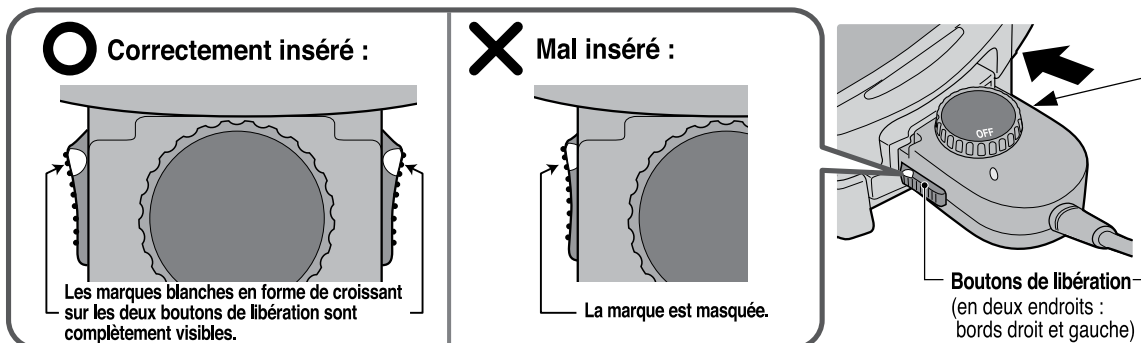
## 2 Insérez la fiche de contrôle de la température

### ① Insérez fermement la fiche de contrôle de la température dans le boîtier de la fiche.

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

### ② Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant.

- 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 le couvercle et la plaque avec un chiffon doux et sec.

## 3 Préchauffer et faire cuire

- 1 Lancez le préchauffage en alignant la température de cuisson adéquate 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.

Durée approximative de préchauffage · · · 5 min

- 2 Une fois le préchauffage terminé, lancez la cuisson.

### TEMPÉRATURE DE CUISSON SUGGÉRÉE

Cadran	Menu
Temp. de cuisson	
400	Yakiniku, raviolis japonais (gyoza), etc.
350	Bacon, hamburgers, etc.
300	Œufs poêlés, yakisoba, Crêpes américaines, 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.

### CONSEILS D'UTILISATION DU COUVERCLE

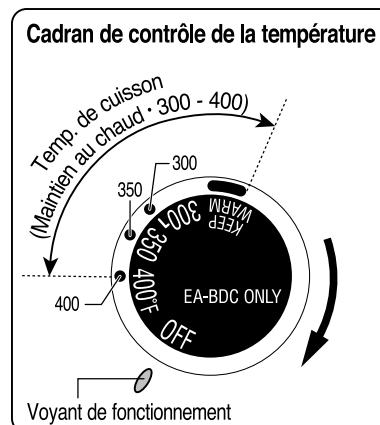
La température de la surface de la plaque augmente de 86 à 104 °F (30 à 40 °C) lorsque le couvercle est utilisé. L'utilisation du couvercle contribue à accélérer la cuisson.

### LORSQUE VOUS RETIREZ LE COUVERCLE

- Le bouton du couvercle devient chaud 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

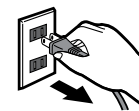
- Ne pas fermer le couvercle pendant le préchauffage.
- Mettez bien en place le couvercle sur les supports de couvercle de la plaque. Si le couvercle repose contre le protecteur de corps principal, il y a risque de dysfonctionnement, de déformation et de brûlures.



- 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.

## 4 Après l'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 de courant.
- 2 Frottez les aliments brûlés avec un papier ou chiffon doux tant que la plaque est chaude. (Utilisez des baguettes ou ustensiles similaires pour éviter les brûlures.)
- 3 Laissez refroidir la plaque (pendant au moins 40 minutes après l'utilisation), puis retirez de l'élément chauffant la fiche de contrôle de la température et nettoyez.



- Le couvercle, le bouton du couvercle, la plaque, l'élément chauffant (résistance, plaque de protection thermique, boîtier de la fiche) et la sonde de la fiche de contrôle de la température restent chauds pendant un certain temps 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

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

※ Les images sont des suggestions de présentation.

## Okonomiyaki (savoureuses crêpes japonaises)

Temp. de cuisson 400

### Ingrédients (4 portions)

1 tasse de farine tout usage  
1/2 c. à thé de sel  
1 tasse de bouillon *dashi* (ou de bouillon de poulet)  
4 c. à soupe de *nagaimo* (igname de Chine) râpé  
1/4 de chou taille moyenne (10 oz/285 g), coupé en gros morceaux  
4 oignons verts finement coupés en morceaux  
1 gros œuf battu  
1 tasse de pâte à beignet pour tempura (ou pâte à frire/oignon frit)  
6 oz (174 g) de porc coupé en fines tranches (ou bacon)  
Huile végétale, au besoin  
Sauce okonomiyaki, au goût  
Mayonnaise, au goût  
Algues vertes séchées ou flocons de bonite, au goût

### Méthode de cuisson

- 1 Fouettez légèrement la farine et le sel ensemble dans un bol.
- 2 Ajoutez le bouillon *dashi* et l'igname de Chine en fouettant.  
※ En remplacement de l'igname de Chine, ajoutez 1/2 c. à thé de poudre à pâte en fouettant, puis ajoutez 1/4 de tasse de lait.
- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **400**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 5 minutes, graissez légèrement la plaque avec de l'huile végétale.
- 4 Ajoutez les morceaux de chou, d'oignon vert, d'œuf et de pâte à beignet pour tempura à la pâte de **2**.



- 5 Mélangez bien la pâte de **4**. Étendez 1/4 de la pâte sur la plaque pour former une crêpe américaine ronde d'environ 5/8 pouce (1,5 cm) d'épaisseur (faites cuire deux crêpes américaines à la fois).
  - 6 Posez le porc sur le dessus et faites cuire d'un côté pendant quelques minutes. Retournez et faites cuire de l'autre côté pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que le porc soit bien cuit.
  - 7 Retournez de nouveau et faites cuire pendant quelques minutes.
  - 8 Une fois la crêpe bien cuite, étendez la sauce okonomiyaki sur le dessus et arrosez d'un filet de mayonnaise.
- ◆ Saupoudrez d'algues vertes séchées et de flocons de bonite, au goût.

## Spaghetti Vongole Rosso

Temp. de cuisson 400

### Ingrédients (4 portions)

1,1 lb (500 g) de palourdes du Pacifique ou de petites palourdes  
2/3 de paquet (2/3 lb ou 303 g) de spaghetti  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail finement tranchée  
3 oz (90 ml) de vin blanc  
1 boîte (14,5 oz/411 g) de tomates en dés  
1/2 c. à thé de sel  
1 pincée de poivre  
Persil italien, au goût

### Méthode de cuisson

- 1 Préparez une saumure de 3% et versez-en juste assez pour recouvrir les palourdes. Laissez tremper les palourdes au moins 3 heures pour enlever tout le sable (couvrez et mettez dans un emplacement sombre, en vous assurant que l'eau ne refroidit pas trop).
- 2 Faites bouillir le spaghetti un peu moins longtemps que la durée indiquée sur l'emballage. Égouttez dans une passoire et recouvrez d'environ 2 c. à soupe d'huile d'olive (non indiquée dans la liste d'ingrédients) pour empêcher de coller. Conservez l'eau de cuisson.
- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **400**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 5 minutes, ajoutez l'huile d'olive et l'ail. Faites sauter jusqu'à l'obtention d'un arôme.
- 4 Égouttez les palourdes et ajoutez aux ingrédients de l'étape **3**. Faites sauter brièvement. Ajoutez le vin et l'eau de cuisson des pâtes conservée (2 à 3 c. à soupe). **Recouvrez avec le couvercle** et cuisez à la vapeur pendant 5 à 6 minutes (jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent).  
◆ Avertissement : l'huile, l'eau et/ou les palourdes peuvent faire des éclaboussures.
- 5 Ajoutez les tomates en boîte avec leur jus et brassez. Lorsque le liquide se met à bouillonner, ajoutez le spaghetti de l'étape **2**.
- 6 Une fois le spaghetti légèrement refroidi, salez et poivrez. Servez dans une assiette et garnissez de persil.





**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)

## Côtelettes de porc

**Temp. de cuisson** 400 - 300**Ingrédients** (donne 4 portions)

4 côtelettes de porc désossées de 1/2 pouce d'épaisseur  
 1/2 c. à thé de sel  
 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu  
 4 c. à soupe d'huile d'olive  
 2 grosses échalotes (2,9 oz/81 g) finement tranchées  
 4 oz (113 g) de champignons équeutés et finement tranchés  
 1/3 de tasse de persil italien haché  
 1/2 tasse de vin blanc  
 1-1/2 de crème épaisse  
 1 pincée de poivre noir moulu pour sauce  
 1 c. à soupe de câpres égouttées et coupées en

**Méthode de cuisson**

- 1 Asséchez les côtelettes de porc en les tapotant dans des essuie-tout pour enlever toute l'humidité. Salez et poivrez les côtelettes de porc des deux côtés.
- 2 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **400**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 5 minutes, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive et saisissez les côtelettes de porc jusqu'à ce qu'elles soient brunes des deux côtés — environ 5 minutes de chaque côté. Transférez les côtelettes de porc saisies dans une assiette réchauffée pour les garder au chaud.
- 3 Ajoutez l'huile restante, les échalotes et les champignons sur la plaque et faites sauter jusqu'à ce que les champignons brunissent — environ 2 minutes. Ajoutez le persil et le vin blanc et faites cuire jusqu'à ce que le liquide soit presque tout évaporé — environ 1 à 2 minutes.
- 4 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Ajoutez de la crème épaisse et mélangez bien.
- 5 Remettez les côtelettes de porc de l'étape **2** sur la plaque et submergez-les dans la sauce de l'étape **4**. Mettez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que les côtelettes de porc soient prêtes — environ 4 à 5 minutes.
- 6 Assaisonnez de poivre noir pour sauce, ajoutez les câpres et mélangez le tout.
- 7 Mettez les côtelettes de porc sur des assiettes chaudes et étendez la sauce à la cuiller.

## Crêpes

**Temp. de cuisson** 300**Ingrédients** (Donne 8 crêpes)

3/4 de tasse de farine tout usage  
 2 gros œufs battus  
 1-1/2 c. à soupe de beurre fondu  
 1-1/2 tasse de lait  
 Huile végétale, au besoin  
 (A) Eau, au goût  
 Confiture de framboises, au goût  
 Sucre en poudre, au goût

**Méthode de cuisson**

- 1 Ajoutez les œufs et la farine dans un bol et mélangez.
  - 2 Ajoutez le beurre fondu à **1**, puis ajoutez le lait petit à petit et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange fluide. Laissez reposer environ 30 minutes.
  - 3 Dans un bol séparé, mélangez les ingrédients pour **(A)**.
  - 4 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 5 minutes, graissez légèrement la plaque avec de l'huile végétale.
  - 5 Avec une louche, versez la pâte de **2** sur la plaque et étendez-la sur un diamètre d'environ 8 pouces (20 cm). Faites cuire des deux côtés.
  - 6 Faites cuire le reste de la pâte de la même manière.
  - 7 Une fois les crêpes prêtes, mettez **3** sur le dessus et pliez en quatre. Saupoudrez de sucre en poudre.
- ◆ Garnissez les crêpes de morceaux de fruit, de noix et de crème fouettée, de fruits de mer agrémentés d'une sauce blanche, ou de salade au thon pour faire varier la saveur.
  - ◆ La surface à motifs à losanges de la plaque peut laisser une empreinte sur les crêpes.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pensez à bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Des aliments brûlés laissés sur la plaque risquent d'y coller et d'être difficiles à enlever.

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

- Ne lavez jamais l'élément chauffant et la fiche de contrôle de la température. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement.
- N'utilisez pas ce qui suit :
  - Détergents autres qu'un savon à vaisselle doux, tels que diluent, benzène ou eau de javel. Cela peut causer de la décoloration, des fissures, de la dégradation ou de la corrosion.
  - Poudre à polir, brosses en nylon, brosses à récurer, tout objet de métal, tampons effaceurs, éponges en nylon rigide et nettoyants abrasifs. Cela peut causer de la corrosion.
- Lorsque vous utilisez des chiffons traités chimiquement, ne frottez pas trop fort ou ne les laissez pas longtemps sur le produit, car la surface du produit pourrait être abîmée par les réactions chimiques.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut causer de la déformation.
- Pensez à retirer l'élément chauffant avant de laver le protecteur de corps principal. Autrement vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement.
- Ne laissez pas ou n'utilisez pas la plaque 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.
- Nettoyez toujours soigneusement après avoir utilisé un contenu acide (du vinaigre) ou salé (sauce, sauce soya ou sel). Le laisser sur la plaque pour causer la corrosion du revêtement antiadhésif.
- Ne laissez pas ou n'utilisez pas le couvercle taché. Pensez à en nettoyer l'extérieur et l'intérieur. Autrement le couvercle risque de se décolorer.

## Élément chauffant

**Plaque de protection thermique · Mécanisme de barrière de sécurité**

- ① Utilisez un chiffon et un savon à vaisselle doux pour nettoyer.
  - ② Passez un chiffon bien essoré.
  - ③ Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- **Pensez à bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Des aliments brûlés laissés sur la plaque de protection thermique risquent d'y coller et d'être difficiles à enlever.**
  - **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.**

**Résistance · Boîtier de la fiche**

Passez un chiffon doux et sec.

## Protecteur de corps principal · Couvercle

- ① Pour nettoyer, utilisez une éponge et un savon à vaisselle doux dilué.
  - ② Rincez puis essuyez avec un chiffon doux et sec.
- **Enlevez les aliments brûlés avec une éponge, après avoir laissé tremper dans l'eau tiède.**

## Fiche de contrôle de la température

Passez un chiffon doux et sec.

## Plaque

- ① Frottez les aliments brûlés avec un papier ou chiffon doux pendant que la plaque est chaude.  
(Utilisez des baguettes ou ustensiles similaires pour éviter les brûlures.)
- ② Retirez la plaque, versez de l'eau tiède et un savon à vaisselle doux dans la plaque, et laissez reposer un moment. Lavez avec une éponge.
- ③ Rincez puis essuyez avec un chiffon doux et sec.

### POUR LES ALIMENTS BRÛLÉS TENACES, OU SI LA PLAQUE A REFROIDI

- ① Versez juste assez d'eau chaude pour couvrir la surface de la plaque, et allumez le produit. Lorsque l'eau se met à bouillir, enlevez les aliments brûlés en frottant avec un ustensile doux tel qu'une spatule en silicone.
- ② Une fois la plaque refroidie, jetez l'eau et lavez avec une éponge imbibée d'un détergent doux pour cuisine.
- ③ Rincez puis essuyez avec un chiffon doux et sec.

# 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	Numéros des pièces
Plaque	BX160005G-01
Fiche de contrôle de la température	BX160820A-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 de contrôle de la température est-elle bien insérée ?	Insérez correctement la fiche du cordon d'alimentation.
		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 endroits) soient entièrement visibles. (Voir p. 16)
Les aliments cuisent mal.	Préchauffage insuffisant.	Démarrez la cuisson une fois le préchauffage terminé. (Voir p. 17)
Les aliments brûlent.	La plaque est-elle correctement nettoyée et entretenue ?	Exécutez l'entretien de l'appareil et nettoyez-le. (Voir p. 20)
Impossible de retirer la plaque.	La fiche de contrôle de la température est-elle toujours insérée ?	Retirez la fiche de contrôle de la température.
La fiche de contrôle de la température devient chaude.	Il se peut que la fiche de contrôle de la température devienne chaude pendant la cuisson. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.	

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° de modèle	EA-BDC10	
Capacité nominale	120 V CA 60 Hz	
Consommation électrique	1 300 W	
Longueur du cordon d'alimentation	6' 6" (2,0 m)	
Dimensions externes	(approx. en pouces)	19-3/8 (L) × 15-3/8 (P) × 5-5/8 (H)
	(approx. en cm)	49 (L) × 39 (P) × 14 (H)
Poids	approx. 9 lb (3,7 kg)	
Contrôle de la température	Maintien au chaud jusqu'à 400 °F (205 °C)	

- Ce produit ne convient pas à l'utilisation dans les pays ou régions où la tension ou fréquence d'alimentation est différente.



[www.zojirushi.com](http://www.zojirushi.com)

EA-BDC ©(B)(A)