



USA CAN

For use with Electric
Griddle EA-BDC10

TAKOYAKI PLATE OPERATING INSTRUCTIONS

Pour utilisation avec
la plaque chauffante
électrique EA-BDC10

PLAQUE À TAKOYAKI MODE D'EMPLOI

ホットプレート
EA-BDC10型用

たこ焼きプレート 取扱説明書

EA-YBC01

INDEX / INDEX / もくじ


IMPORTANT SAFEGUARDS	2	安全上のご注意	16
PARTS NAMES	3	各部のなまえ	17
HOW TO USE	3	使い方	17
RECIPES	5	お料理ノート	19
CLEANING AND MAINTENANCE	8	お手入れ	22
TROUBLESHOOTING GUIDE	8	故障かなと思ったとき	22
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	9		
NOMS DES PIÈCES	10		
UTILISATION	10		
RECETTES	12		
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15		
GUIDE DE DÉPANNAGE	15		


IMPORTANT SAFEGUARDS

Be sure to follow these instructions.


These WARNINGS and CAUTIONS are intended to prevent property damage or personal injury to you and others.

■ The degree of danger or damage by the misuse of this product is indicated as follows:

 **WARNINGS** Indicates risk of serious injury or death.



 **CAUTIONS** Indicates risk of injury, household or property damage if mishandled.



■ Prohibited or required actions are indicated as follows:

 Indicates a prohibited operation.

 Indicates a requirement or instruction that must be followed.

 **WARNINGS**  **Do not use for deep-fry cooking.**
Doing so may cause fire.

 **CAUTIONS**  **Do not touch hot surfaces (all parts except the Lid Knob, Main Body Guard, and Temperature Control Dial) during use or shortly after use.**
Touching hot surfaces may cause burns.

 **CAUTIONS**  **During preheating or cooking, move birds and small animals that may be sensitive to smoke or smells to other rooms, and open windows or turn on exhaust fans.**

Please allow the product to cool down before cleaning.
Touching hot areas may cause burns. (See pg.4 and 8 for cleaning and maintenance of the Takoyaki Plate.)

IMPORTANT

■ **Do not use the product for other than grilling foods.**

■ **Takoyaki Plate and its Nonstick Coating**

Please follow these instructions to ensure extended use of the Takoyaki Plate and for the protection of the nonstick coating:

- **Do not use metallic skewers but use bamboo skewers instead.**
- Do not scratch the Takoyaki Plate with sharp objects such as knives or forks.
- Do not cover the Lid while preheating, or preheat for an extended period of time. Do not place the Takoyaki Plate directly on the stovetop.
- Do not use abrasive cleansers, scouring powders, nylon brushes, metal brushes or eraser pads.
- Do not use detergents other than mild kitchen detergents such as chlorine based alkaline detergents or those containing acidic ingredients. Doing so may cause corrosion.
- **Do not leave the surface or bottom of the Takoyaki Plate soiled.**
Acid (vinegar) or salt contents (sauce, soy sauce or salt) may cause corrosion. Foods left on the surface may also cause uneven cooking. Be sure to keep the product clean.

REMARKS

The nonstick coating may wear out with use.

The nonstick coating may eventually discolor or peel off. This will not affect the cooking performance or sanitary properties, and is harmless to your health. If concerned with the peeling of the nonstick coating or deforming of the Takoyaki Plate, please replace the Takoyaki Plate by purchasing a new one.

● The illustrations used in these Operating Instructions may vary from the actual product you have purchased.

PARTS NAMES

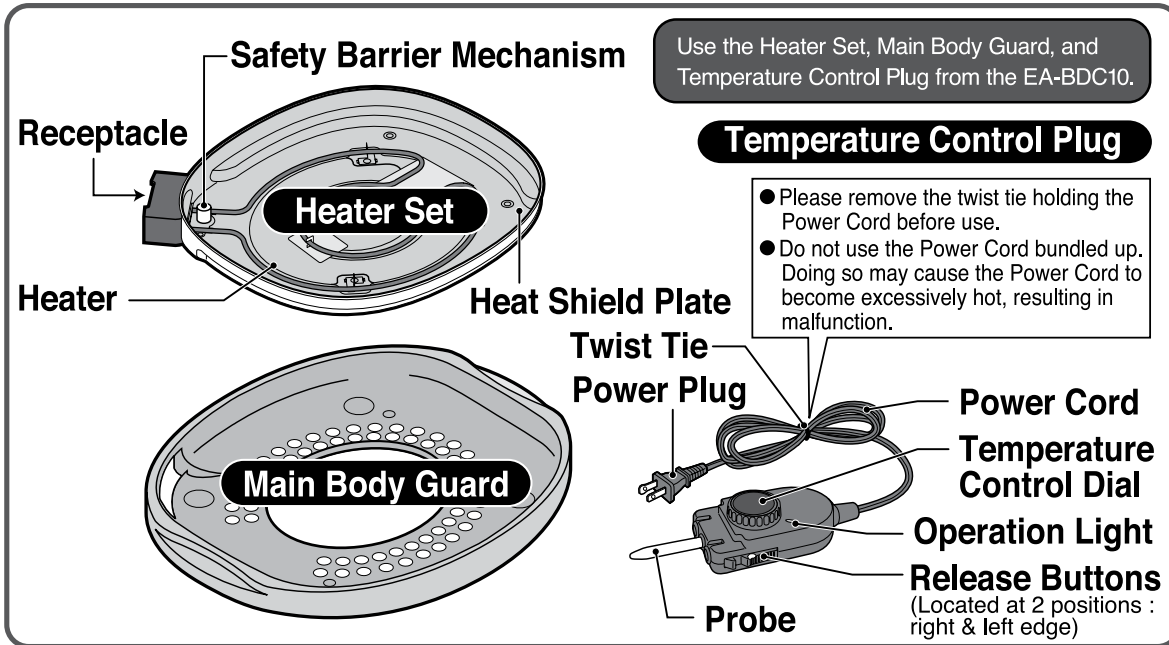
Included items



Takoyaki Plate

The only included item is the EA-YBC01 Takoyaki Plate.

- Do not bang or drop the Takoyaki Plate, or handle roughly.



HOW TO USE

● For details, see the Operating Instructions that comes with the EA-BDC10.

- This product is for grilling foods. Do not use for other than intended purposes.
- Wipe the Takoyaki Plate clean with a soft dry cloth before use.

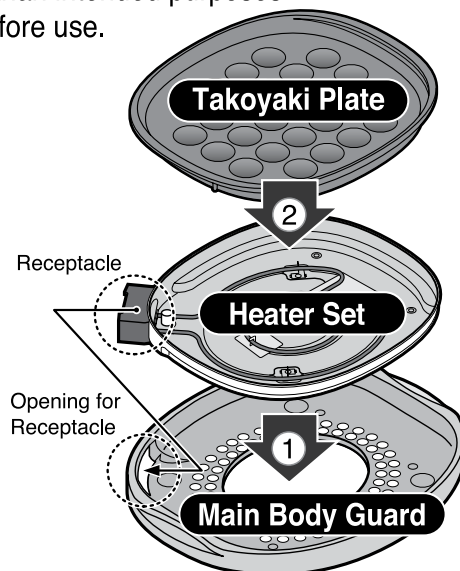
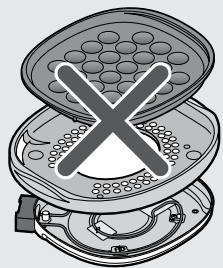
1 Preparation

① Place the Heater Set in the Main Body Guard.

- Set the Heater Set Receptacle into the Opening for Receptacle in the Main Body Guard.

② Set up the Takoyaki Plate onto ①.

- Do not use the product without the Main Body Guard. Doing so may cause burns, injury or malfunction.
 - Do not use only the Heater Set.
 - Do not use only the Heater Set and Takoyaki Plate.
- Set up in the right order; otherwise it may cause burns, injury or malfunction.



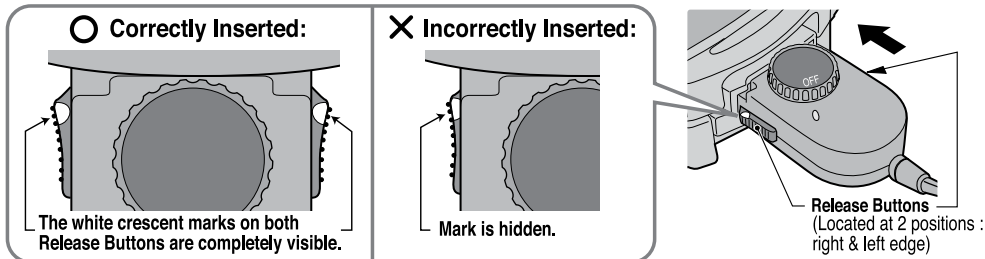
HOW TO USE (cont.)

2 Insert the Temperature Control Plug

- ① Firmly insert the Temperature Control Plug to the Receptacle.
- ② Plug in the Power Plug to an electrical outlet.

● Make sure OFF aligns with the Operation Light.

- Do not use other Temperature Control Plugs than the one from EA-BDC10. Do not use the Temperature Control Plug for other products.
- Insert the Temperature Control Plug completely until the white crescent marks on both Release Buttons are completely visible. The Takoyaki Plate may not heat up properly if the Temperature Control Plug is not inserted completely. Incorrectly inserting the Temperature Control Plug may also cause accidents or malfunctions due to abnormal heat generation.



- To remove the Temperature Control Plug, pinch both Release Buttons and pull the Plug away.

3 Preheat and Cook

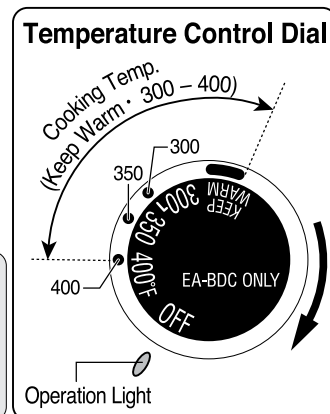
- ① Begin preheating by aligning the appropriate cooking temperature with the Operation Light. The Operation Light turns on and the Takoyaki Plate will begin to heat up.

Approximate time for preheating: 6 min (The approximate time for preheating will vary depending on recipes.)

- Do not cover the Lid while preheating.

- ② When preheating completes, begin cooking.

- To keep food warm, set the dial to KEEP WARM.
- The product may make a creaking sound, but this is normal and does not indicate a malfunction.
- The Operation Light will turn on and off during cooking. This indicates that the temperature is being controlled and is not a malfunction.
- There may be some smoke or odor the first time the product is used, which is normal.



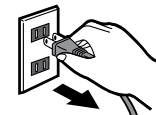
SAFETY MECHANISM

This product is equipped with the following safety features:

- The Temperature Control Plug cannot be inserted if the Takoyaki Plate is not properly set up.
- The Takoyaki Plate cannot be removed from the Heater Set while the Temperature Control Plug is inserted. Never force the Temperature Control Plug in or remove the Takoyaki Plate forcefully as doing so may cause malfunction.

4 After Use

- ① Turn the Temperature Control Dial to OFF (align with the Operation Light), then unplug the Power Plug from the electrical outlet.
- ② Wipe off burnt on foods with a soft paper or cloth while the Takoyaki Plate is warm. (Use chopsticks or a similar implement to avoid burns.)
- ③ Allow the Takoyaki Plate to cool (at least 40 minutes after use), then remove the Temperature Control Plug from the Heater Set and clean.



- The Takoyaki Plate, Heater Set (Heater, Heater Shield Plate, Receptacle) and the Temperature Control Plug's Probe will be hot for a while after use. Please take caution to prevent burns.
- Do not attempt to remove the Takoyaki Plate while the Temperature Control Plug is still inserted. Doing so may cause malfunction or damage.
- Do not hold the Heater Set by the Receptacle. Doing so may cause malfunction or damage.

RECIPES

NOTE

The measurements used in these Recipes:

- 1 cup = 8 oz. (240 mL)
- 1 Tbsp. = 0.5 oz. (15 mL)
- 1 tsp. = 0.2 oz. (5 mL)

- Take extra care while cooking as oil may splatter.
- Images are serving suggestions.

IMPORTANT Be sure to use bamboo skewers.

(Metallic skewers may damage the nonstick coating of the Takoyaki Plate.)

Takoyaki (Octopus Balls)

Cooking Temp.

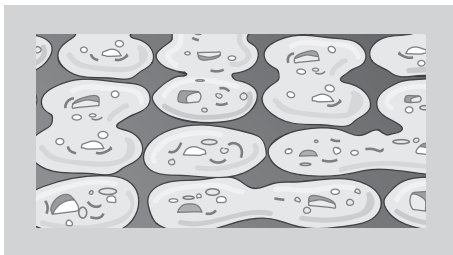
400

Ingredients (Makes 52: two batches of 26)

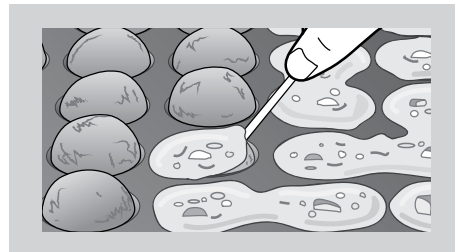
- 1 (about 7.2 oz./203g) boiled octopus tentacle
- A** 2 cups all purpose flour
- 1/2 tsp. baking powder
- 4 cups *Dashi* stock (or chicken stock)
- B** 2 large eggs
- 1/2 Tbsp. soy sauce
- 1/4 tsp. salt
- 2/3 cup fried tempura batter bits (or fried onion)
- C** 4 scallions, finely chopped
- 0.8 oz. (23g) red pickled ginger, minced
- Vegetable oil, as needed
- Takoyaki sauce (or Okonomiyaki sauce), to taste
- Dried green seaweed/bonito flakes, to taste

How to cook

- 1 Cut the boiled octopus tentacle into bite-sized pieces.
- 2 Blend **B** well and add to **A**. Mix any clumps to form the batter. Divide into two batches (two equal portions).
- 3 Turn the Temperature Control Dial to **400**. When preheating completes in about 6 minutes, lightly grease Takoyaki Plate with vegetable oil.
- 4 Pour all the batter from one of the batches in **2** into the holes. Add **1** and **C** (the batter should overflow slightly from the holes).



- 5 Once the edges of the balls are firm, flip them over with a bamboo skewer while tucking in the overflowed batter and cook on the opposite side.



- 6 Cook the rest of the batter in the same way.
- 7 Top with Takoyaki sauce, dried green seaweed, and dried bonito flakes to taste.

Watch our video on how to make takoyaki!



www.zojirushi.com/takoyaki



RECIPES (cont.)

Petit Gateau-Style Chocolate Cakes

Cooking Temp.

300



Ingredients

(Makes 26)

- A** 1/2 cup all purpose flour
- 1/2 tsp. baking powder
- B** 5.6 oz. (160g) chocolate bar
- 1/2 cup unsalted butter
- 1/3 cup milk
- C** 1 large egg, beaten
- 1 extra-large (4.4 oz./125g) chocolate bar, cut into 26 1/2-inch (1.5-cm) pieces
- Vegetable oil, as needed
- Powdered sugar/chocolate syrup, to taste

How to cook

- 1 Sift together **A**. Melt **B** over hot water.
 - 2 Add **C** to **B** and blend well.
 - 3 Add 1 to 2 and continue blending to form batter.
 - 4 Turn the Temperature Control Dial to **300**. When preheating completes in about 3 minutes, lightly grease Takoyaki Plate with vegetable oil.
 - 5 Fill the holes four-fifths of the way with batter using a spoon, etc.
 - 6 Add the chocolate bar cut into 1/2-inch (1.5-cm) pieces one piece at a time. Pour the remaining batter on top.
 - 7 Once the edges of the cakes are firm, flip them over with a bamboo skewer and cook until done.
- ◆ Once they have cooled down, top with powdered sugar and chocolate syrup to taste.

RECIPES (cont.)

Pancake Balls

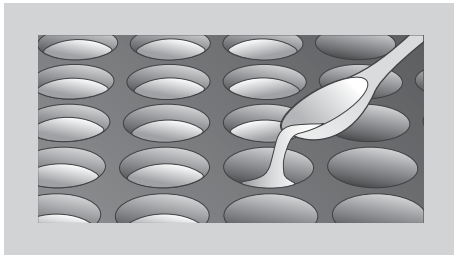
Cooking Temp.	300
---------------	-----

Ingredients (Makes 13)

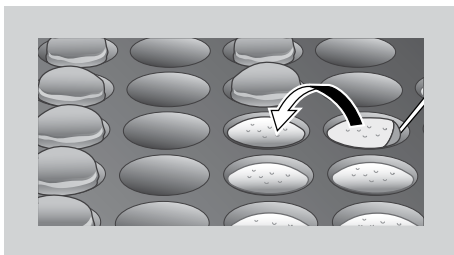
- A** 1/2 cup all purpose flour
- 1/2 tsp. baking powder
- 3 Tbsp. milk
- B** 1 large egg, beaten
- 3 Tbsp. sugar
- Vegetable oil, as needed

How to cook

- 1 Sift **A** together.
- 2 Mix **B** into 1 to make the batter.
- 3 Turn the Temperature Control Dial to **300**. When preheating completes in about 3 minutes, lightly grease Takoyaki Plate with vegetable oil.
- 4 Fill the holes halfway with batter using a spoon, etc.



- 5 Once the edges are firm, spear the batter on one side with a bamboo skewer and place it on top of the batter on the other side. Swivel the balls so the sides are also cooked.



Miniature "Chocolate Burger" Cakes

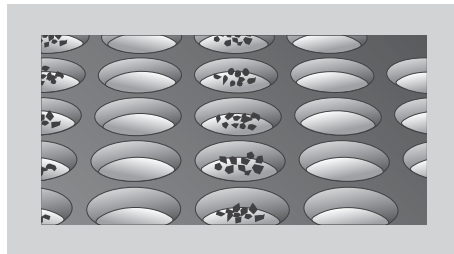
Cooking Temp.	300
---------------	-----

Ingredients (Makes 13)

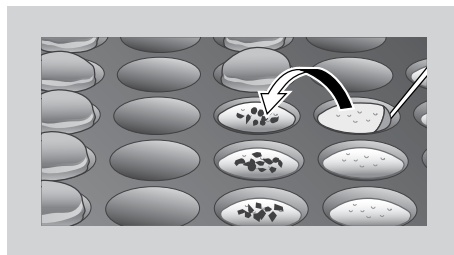
- A** 1/2 cup all purpose flour
- 1/2 tsp. baking powder
- 3 Tbsp. milk
- B** 1 large egg, beaten
- 2 Tbsp. sugar
- 1.4 oz. (40g) chocolate chips
- Vegetable oil, as needed

How to cook

- 1 Sift **A** together.
- 2 Mix **B** into 1 to make the batter.
- 3 Turn the Temperature Control Dial to **300**. When preheating completes in about 3 minutes, lightly grease Takoyaki Plate with vegetable oil.
- 4 Fill the holes halfway with batter using a spoon, etc. Place the chocolate chips on half (13) of them.
 - ◆ Place the chocolate chips toward the center of the batter as much as possible so they do not spill out.



- 5 Wait about 3–4 minutes until the edges are firm, then spear the batter on one side with a bamboo skewer and place it on top of the batter on the other side, with the chocolate chips sandwiched in the middle. Swivel the cakes so the sides are also cooked.



CLEANING AND MAINTENANCE

Be sure to clean thoroughly after every use. Leaving burnt foods on the Takoyaki Plate may cause scorching, and will become difficult to remove.

Clean the product after it has cooled down completely except the Takoyaki Plate.

- Do not use the following:
 - Detergents other than mild kitchen detergent, such as thinner, benzene and bleach. Doing so may cause discoloration, cracks, degradation or corrosion.
 - Polishing powder, nylon brushes, scrub brushes, anything made with metal, eraser pads, hard nylon sponges and abrasive cleaners. Doing so may cause corrosion.
- When using chemically treated cloths, do not rub too hard or leave them on the product for a long time as the surface of the product may become damaged by chemical reactions.
- Do not use a dishwasher or a dish-dryer. Doing so may cause deformation.
- Do not leave or use the Takoyaki Plate soiled. Make sure to clean the surface and the bottom, as well as the sides of the Takoyaki Plate. Leaving the Takoyaki Plate soiled will not only make it difficult to clean, but will also cause uneven heating. It may also cause malfunction or fire.
- Always clean thoroughly after using acid (vinegar) or salt contents (sauce, soy sauce or salt). Leaving them on the Takoyaki Plate may cause corrosion of the nonstick coating.

Cleaning and Maintenance of the Takoyaki Plate

- ① Wipe off burnt on foods with a soft paper or cloth while the Takoyaki Plate is warm.
(Use chopsticks or a similar implement to avoid burns.)
- ② Remove the Takoyaki Plate, pour warm water and mild kitchen detergent into the Takoyaki Plate and leave it for a while. Wash with a sponge.
- ③ Rinse and then wipe dry with a soft dry cloth.

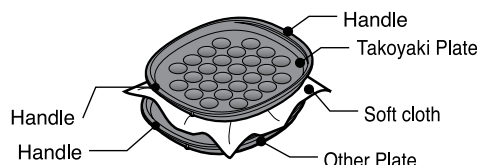
For stubborn scorched food, or if the Takoyaki Plate has cooled

- ① Pour just enough hot water to cover the surface of the Takoyaki Plate and turn on the product. When the water reaches a boil, rub off the scorched food with a soft utensil such as a silicone spatula.
- ② When the Takoyaki Plate cools, discard the water and wash with a mild kitchen detergent using a sponge.
- ③ Rinse and then wipe dry with a soft dry cloth.

Cautions for Storage

When storing the Takoyaki Plate with other Plates, insert a soft cloth or similar material between the Plates and line up the handles. (Not doing so may damage the Plates.)

- When carrying the Plates, be sure not to drop it.



TROUBLESHOOTING GUIDE

Please check the following points before calling for service.

Problems	Cause	Remedy
Temperature Control Plug (Probe) will not plug in.	Are the Heater Set and the Takoyaki Plate properly set up?	Please set them correctly.
The Takoyaki Plate does not heat up.	Is the Temperature Control Plug inserted correctly?	Insert the Power Plug securely.
		Insert the Temperature Control Plug completely until the white marks on the Release Buttons (located at 2 positions) are fully visible. (See pg.4)
The food does not cook well.	Insufficient preheating.	Start cooking after preheating completes. (See pg.4)
Food is scorched.	Is the Takoyaki Plate properly cleaned and maintained?	Perform Cleaning and Maintenance. (See pg.8)
The Takoyaki Plate cannot be removed.	Is the Temperature Control Plug still inserted?	Remove the Temperature Control Plug.
The Temperature Control Plug becomes hot.	The Temperature Control Plug may become hot during cooking. This is not a malfunction.	

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Vous devez suivre ces instructions.

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



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.



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.

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.11 et 15 pour le nettoyage et l'entretien de la plaque à takoyaki.)

IMPORTANT

■ **Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que la rôtisserie des aliments.**

■ **Plaque à takoyaki et son revêtement antiadhésif**

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

- **Ne pas utiliser des brochettes métalliques, mais plutôt des brochettes en bambou.**
- Éviter de rayer la plaque à takoyaki 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 à takoyaki 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 à takoyaki 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 à takoyaki vous préoccupe, veuillez vous procurer une plaque neuve.

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

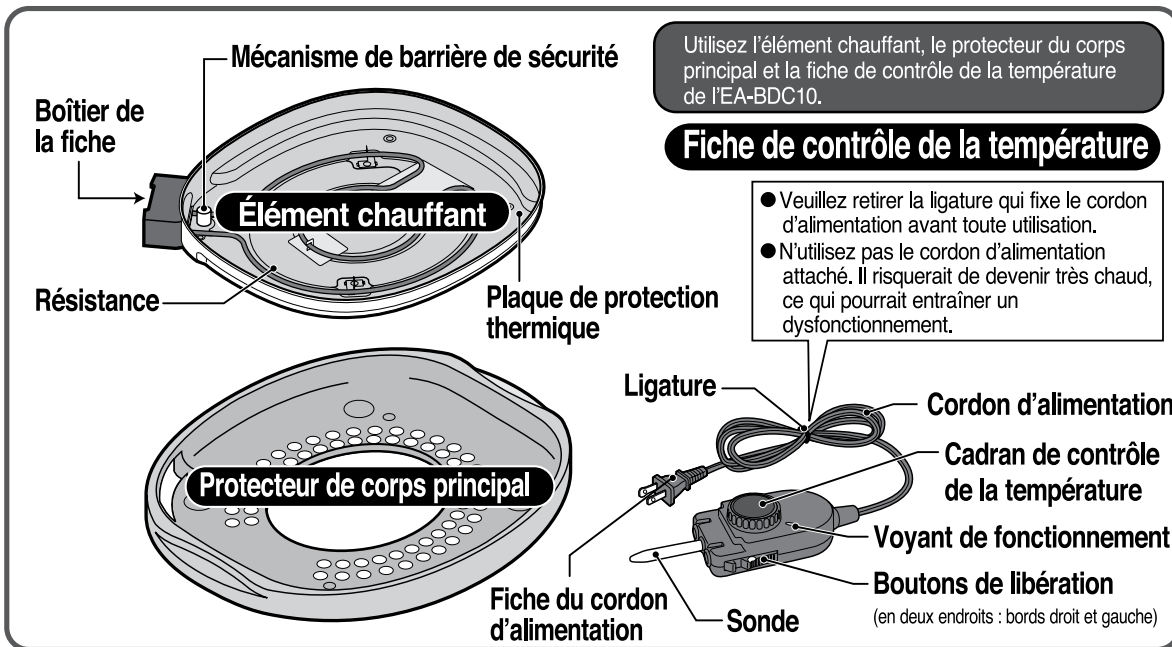
NOMS DES PIÈCES

Éléments compris



Le seul élément compris est la plaque à takoyaki EA-YBC01.

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



UTILISATION

- Pour plus de détails, voir le Mode d'emploi qui accompagne l'EA-BDC10.

- Cet appareil est conçu pour la rôtisserie des aliments. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Avant l'utilisation, essuyez la plaque à takoyaki avec un chiffon doux et sec.

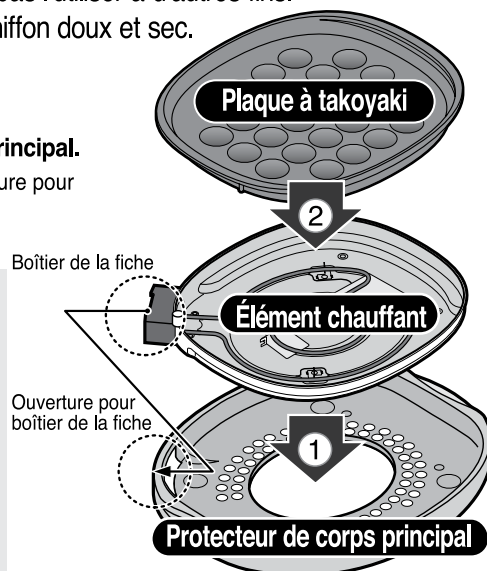
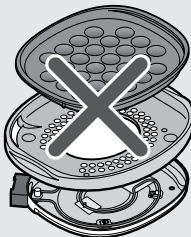
1 Préparation

- 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 à takoyaki 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 à takoyaki.
- 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

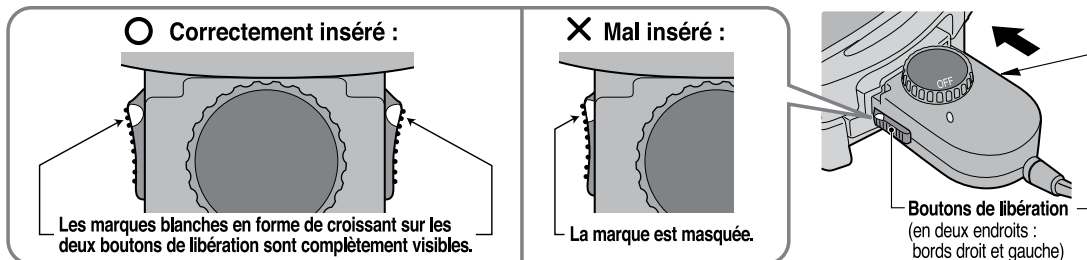
● Assurez-vous que la position ARRÊT est alignée avec le voyant de fonctionnement.

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

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 de l'EA-BDC10. 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 à takoyaki 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.

3 Préchauffer et faire cuire

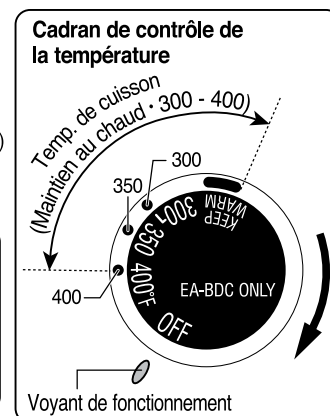
① Lancez le préchauffage en alignant la température de cuisson adéquate sur le voyant de fonctionnement. Le voyant de fonctionnement s'allume et la plaque à takoyaki se met à chauffer.

Durée approximative de préchauffage... 6 min (Le temps approximatif de préchauffage varie suivant la recette.)

● Ne pas fermer le couvercle pendant le préchauffage.

② Une fois le préchauffage terminé, lancez la cuisson.

- 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.



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 à takoyaki n'est pas bien posée.
- Il n'est pas possible de retirer la plaque à takoyaki 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 à takoyaki en exerçant de la force car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.

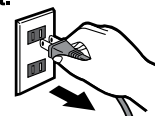
4 Après l'utilisation

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 à takoyaki est chaude. (Utilisez des baguettes ou ustensiles similaires pour éviter les brûlures.)

③ Laissez refroidir la plaque à takoyaki (pendant au moins 40 minutes après l'utilisation), puis retirez de l'élément chauffant la fiche de contrôle de la température et nettoyez.

- La plaque à takoyaki, 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 à takoyaki 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.
- Les images sont des suggestions de présentation.

IMPORTANT Pensez à utiliser des brochettes en bambou.

(Les brochettes métalliques peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la plaque à takoyaki.)

Takoyaki (boulettes de poulpe)

Temp. de cuisson 400

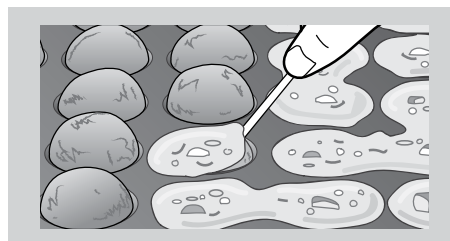
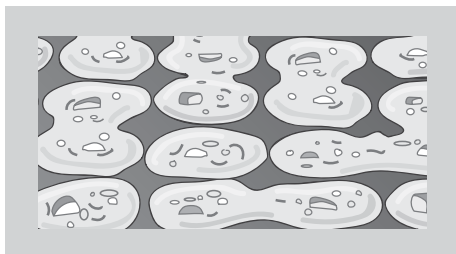
Ingrédients (Donne 52 boulettes : deux services de 26)

- 1 (environ 7,2 oz/203 g) tentacule de poulpe bouilli
 - A 2 tasses de farine tout usage
 - A 1/2 c. à thé de poudre à pâte
 - 4 tasses de bouillon *dashi* (ou de bouillon de poulet)
 - B 2 gros œufs
 - B 1/2 c. à soupe de sauce soya
 - B 1/4 c. à thé de sel
 - C 2/3 de tasse de pâte à beignet pour tempura (ou oignon frit)
 - C 4 oignons verts finement coupés en morceaux
 - 0,8 oz (23 g) de gingembre rouge mariné et finement haché
- Huile végétale, au besoin
Sauce takoyaki (ou sauce okonomiyaki), au goût
Algues vertes séchées ou flocons de bonite, au goût



Méthode de cuisson

- 1 Coupez le tentacule de poulpe bouilli en morceaux d'une bouchée.
- 2 Mélangez bien B et ajoutez à A. Mélangez tous les grumeaux pour former la pâte. Divisez en deux services (deux portions égales).
- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur 400. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 6 minutes, graissez légèrement la plaque à takoyaki avec de l'huile végétale.
- 4 Versez toute la pâte d'un des services de 2 dans les trous. Ajoutez 1 et C (la pâte doit déborder légèrement des trous).
- 5 Une fois les bords des boulettes durcis, faites cuire le côté opposé en retournant les boulettes avec une brochette de bambou tout en faisant entrer la pâte débordée dans les trous.
- 6 Faites cuire le reste de la pâte de la même manière.
- 7 Garnissez de sauce takoyaki, d'algues vertes séchées et de flocons de bonite séchée, au goût.



Visionnez notre vidéo sur la préparation des takoyaki !



www.zojirushi.com/takoyaki



Petits gâteaux au chocolat

Temp. de cuisson	300
------------------	-----


Ingrédients

(Donne 26 petits gâteaux)

- A** 1/2 de tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- B** 5,6 oz (160 g) de barre de chocolat
- 1/2 tasse de beurre non salé
- C** 1/3 de tasse de lait
- 1 gros œuf battu
- 1 grosse barre de chocolat (4,4 oz/125 g) coupée en 26 morceaux de 1/2 pouce (1,5 cm)
- Huile végétale, au besoin
- Sucre en poudre/sirop de chocolat, au goût

Méthode de cuisson

- 1 Tamisez ensemble **A**. Faites fondre **B** au bain-marie.
 - 2 Ajoutez **C** à **B** et mélangez bien.
 - 3 Ajoutez 1 à 2 et continuez de mélanger pour former la pâte.
 - 4 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 3 minutes, graissez légèrement la plaque à takoyaki avec de l'huile végétale.
 - 5 Remplissez les trous au 4/5 avec la pâte à l'aide d'une cuiller.
 - 6 Ajoutez la barre de chocolat coupée en morceaux de 1/2 pouce (1,5 cm), un morceau à la fois. Versez la pâte restante sur le dessus.
 - 7 Une fois les bords des gâteaux durcis, retournez-les avec une brochette de bambou et faites-les cuire parfaitement.
- ◆ Une fois refroidis, recouvrez-les de sucre en poudre et de sirop de chocolat, au goût.

RECETTES (suite)

Gâteaux en boules

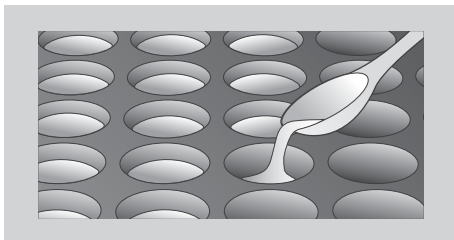
Temp. de cuisson 300

Ingrédients (Donne 13 boules)

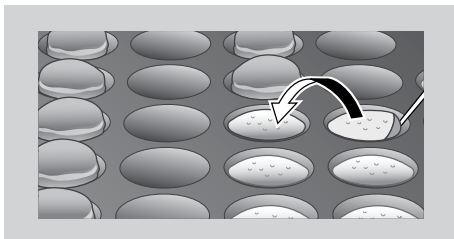
- A** 1/2 de tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 3 c. à soupe de lait
- B** 1 gros œuf battu
- 3 c. à soupe de sucre
- Huile végétale, au besoin

Méthode de cuisson

- 1 Tamisez ensemble **A**.
- 2 Mélangez **B** dans 1 pour faire la pâte.
- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 3 minutes, graissez légèrement la plaque à takoyaki avec de l'huile végétale.
- 4 Remplissez les trous de moitié avec la pâte à l'aide d'une cuiller.



- 5 Une fois les bords durcis, percez la pâte d'un côté avec une brochette de bambou, et mettez cette pâte sur celle d'à côté. Faites pivoter les boules pour que les côtés cuisent aussi.



Mini-burgers au chocolat

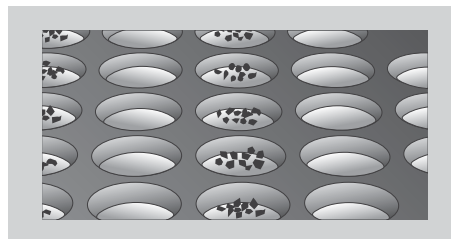
Temp. de cuisson 300

Ingrédients (Donne 13 mini-burgers)

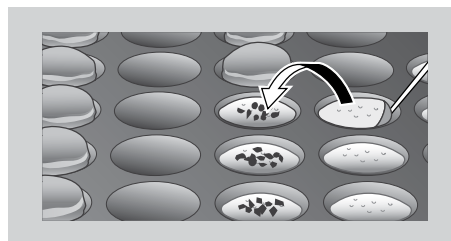
- A** 1/2 de tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 3 c. à soupe de lait
- B** 1 gros œuf battu
- 2 c. à soupe de sucre
- 1,4 oz (40 g) de brisures de chocolat
- Huile végétale, au besoin

Méthode de cuisson

- 1 Tamisez ensemble **A**.
- 2 Mélangez **B** dans 1 pour faire la pâte.
- 3 Mettez le cadran de contrôle de la température sur **300**. Une fois le préchauffage terminé, au bout d'environ 3 minutes, graissez légèrement la plaque à takoyaki avec de l'huile végétale.
- 4 Remplissez les trous de moitié avec la pâte à l'aide d'une cuiller. Mettez les brisures de chocolat sur la moitié (13) d'entre eux.
 - ◆ Placez les brisures de chocolat le plus possible au centre de la pâte, pour ne pas qu'elles se répandent.



- 5 Attendez environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les bords soient durcis, puis percez la pâte d'un côté avec une brochette de bambou et mettez cette pâte sur celle d'à côté, de sorte que les brisures de chocolat se trouvent entre les deux pâtes. Faites pivoter les mini-burgers pour que les côtés cuisent aussi.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

- 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 recurer, tout objet de métal, tampons effaceurs, éponges en nylon rigide et nettoyeurs 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.
- Ne laissez pas ou n'utilisez pas la plaque à takoyaki sale. Pensez à nettoyer la surface et le dessous, ainsi que les côtés de la plaque à takoyaki. Si la plaque à takoyaki 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 à takoyaki peut causer la corrosion du revêtement antiadhésif.

Nettoyage et entretien de la plaque à takoyaki

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

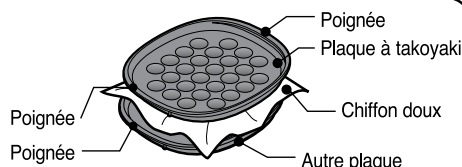
Pour les aliments brûlés tenaces, ou si la plaque à takoyaki a refroidi

- ① Versez juste assez d'eau chaude pour couvrir la surface de la plaque à takoyaki, 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 à takoyaki 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.

Précautions à prendre pour le rangement

Lorsque vous rangez la plaque à takoyaki avec d'autres plaques, insérez un chiffon doux ou matériau similaire entre les plaques, et alignez les poignées. (Autrement vous risquez d'endommager les plaques.)

- Lorsque vous transportez les plaques, veillez à ne pas les échapper.



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 à takoyaki sont-ils bien installés ?	Installez-les correctement.
La plaque à takoyaki 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. 11)
Les aliments cuisent mal.	Préchauffage insuffisant.	Démarrez la cuisson une fois le préchauffage terminé. (Voir p. 11)
Les aliments brûlent.	La plaque à takoyaki est-elle correctement nettoyée et entretenue ?	Exécutez l'entretien de l'appareil et nettoyez-le. (Voir p. 15)
Impossible de retirer la plaque à takoyaki.	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.	

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

指示 実行しなければならない「指示」内容です。

警告 **禁止** あげもの料理はしない 火災の原因になります。

禁止 使用中や使用後しばらくは高温部（ふたつまみ・本体ガード・温度調節ダイヤル以外）に触れない やけどの恐れがあります。

注意 **指示** 予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

指示 お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
(プレートのお手入れについては、P.18、P.22参照)

お願い

■焼きもの料理以外の用途には使用しない

■プレートのフッ素被膜について（傷めないため、長持ちさせるために）

- 金属製の串は使用せずに竹串を使用する
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- ふたをした状態での空焼きや、長時間の空焼きはしない。また、プレートを直火にかけない。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉やナイロンたわし・金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- 台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない
- プレートの表面や側面および裏面に調理物や汚れが残ったまま放置しない
酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。
また、付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。

お知らせ

プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。
人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、プレートが変形したときは購入できます。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

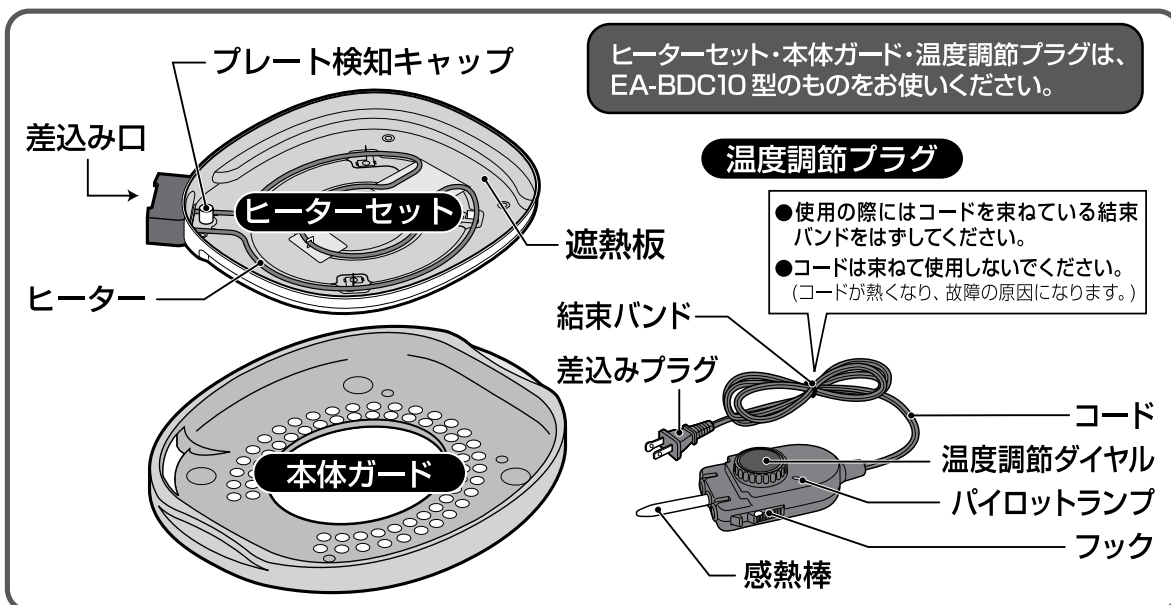
各部のなまえ

入っているもの



本製品 (EA-YBC01 型) は、
たこ焼きプレートのみです。

- プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。



使い方

- 詳しくはEA-BDC10型の取扱説明書をご覧ください。

- この製品は焼きものの料理をするための調理器具です。他の用途にはお使いにならないでください。
- お使いになる前に、たこ焼きプレートを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

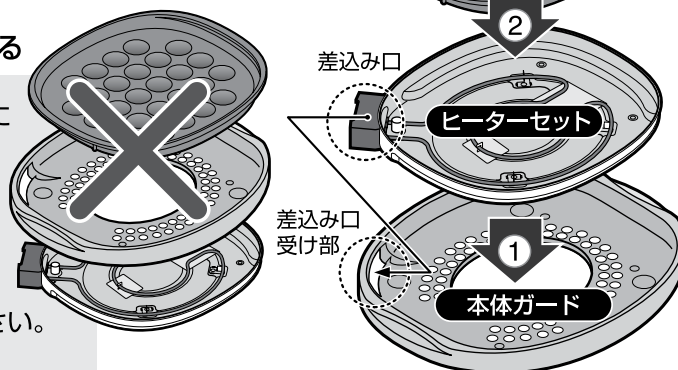
1 準備する

① ヒーターセットを本体ガードに取りつける

- ヒーターセットの差込み口を本体ガードの差込み口受け部に取りつけてください。

② たこ焼きプレートを①に取りつける

- ヒーターセットは、必ず本体ガードに取りつけて使用してください。
(火災・やけど・故障の原因)
 - ヒーターセットのみで使用しない
 - ヒーターセットとプレートのみで使用しない
- 取り付けの順序は正しく行ってください。
(火災・やけど・故障の原因)



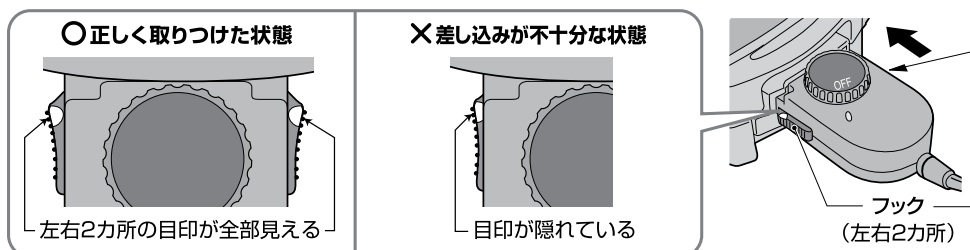
使い方 つづき

2 温度調節プラグを差し込む

- ① 温度調節プラグの感熱棒を奥まで確実に差し込む
- ② 差し込みプラグをコンセントに差し込む

●「OFF」目盛がパイロットランプに合っていることを確認してください。

- 温度調節プラグはEA-BDC10型専用です。他の製品に使用したり、他の器具のものを使用したりしないでください。
- 温度調節プラグは、フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように奥まで確実に差し込んでください。差し込みが不十分な場合、プレートがあたたまらないことがあります。また、温度調節プラグの異常発熱による事故や故障の原因になります。



- 温度調節プラグをはずすときは、左右2カ所のフックを押さえたまま引き抜いてください。

3 予熱・調理する

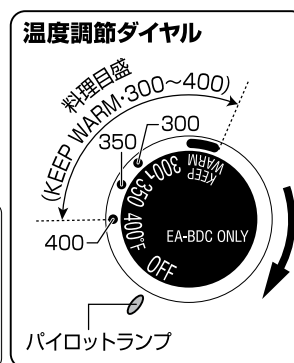
- ① 温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて料理目盛をパイロットランプに合わせて予熱をする (パイロットランプが点灯し、通電開始)

予熱時間の目安・・・約6分 (料理により、予熱時間がかわる場合があります。)

- ふたをして予熱をしないでください。

- ② 予熱時間終了後、調理を始める

- 保温をするときは、料理目盛を「KEEP WARM」に合わせてください。
- 使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。
- 予熱・調理中にパイロットランプがついたり消えたりしますが、温度調節をしているため故障ではありません。
- 初めて使用するとき煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。



安全機構について

この製品は、次のようなしくみになっています。

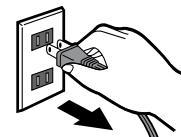
- プレートを確実に取りつけないと、温度調節プラグは差し込めません。
- 温度調節プラグを差し込んだままでは、プレートははずせません。

無理に温度調節プラグを差し込んだり、プレートをはずしたりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

4 使用後

- ①「OFF」目盛をパイロットランプに合わせたあと (パイロットランプ消灯)、差し込みプラグをコンセントから抜く
- ② プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る (やけどの恐れがあるため、はしなどを使用してください。)
- ③ プレートが十分に冷めてから(使用後約40分)温度調節プラグをヒーターセットから抜き、お手入れをする

- 使用直後はプレート・ヒーターセット (ヒーター・遮熱板・差し込み口)・感熱棒などが熱くなっているので注意してください。(やけどの恐れ)
- 温度調節プラグを差し込んだままプレートを持ち上げないでください。(故障・破損の原因)
- ヒーターセットは差し込み口部だけを持ってはささないでください。(故障・破損の原因)



お料理ノート

ご注意

このお料理ノートで
使用している計量単位

- 1カップ = 8oz (240mL)
- 大さじ1 = 0.5oz (15mL)
- 小さじ1 = 0.2oz (5mL)

- 調理中は油が飛び散ることがありますので十分に注意してください。
- 写真は盛りつけ例です。

お願い 必ず竹串を使用してください。(金属製の串はプレート内のフッ素被膜を傷める原因になります。)

たこ焼き

料理目盛 400

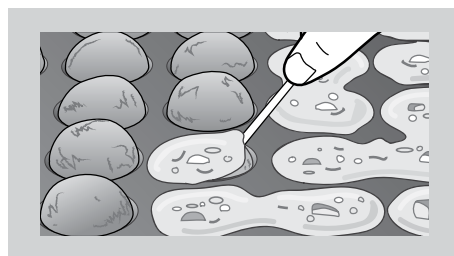
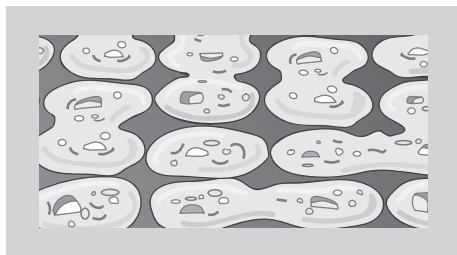
材料 (52個分:26個×2回分)

- ゆでだこの足 1本(約7.2oz/203g)
- A** 中力粉(All Purpose Flour) 2カップ
- ベーキングパウダー 小さじ1/2
- B** だし汁(または鶏がらスープ) 4カップ
- 卵 1寸2個
- しょうゆ 大さじ1/2
- 塩 小さじ1/4
- 天かす(またはフライドオニオン) 2/3カップ
- C** 青ねぎ(小口切り) 4本
- 紅しょうが(みじん切り) 0.8oz(23g)
- サラダ油 適量
- たこ焼きソース(またはお好み焼きソース) 適量
- 青のり・かつお節 適量



作り方

- 1 ゆでだこの足は食べやすい大きさに切る
- 2 **A**によく混ぜた**B**を加え、ダマにならないように混ぜ合わせ、生地を作り、2回分(半量ずつ)に分ける
- 3 温度調節ダイヤルを **400** に合わせ、予熱をする。約6分後プレートが熱くなれば、サラダ油を薄くひく
- 4 穴に**2**の1回分の生地を全て流し入れ、**1**と**C**を入れる(軽く穴から生地があふれます。)
- 5 周りが固まってきたら、あふれた生地を入れ込みながら、竹串でひっくり返して焼く



- 6 残りの生地も同様に焼く
- 7 お好みでたこ焼きソース・青のり・かつお節をかける

たこ焼きの作り方のビデオはこちら!



www.zojirushi.com/takoyaki



フォンダンショコラ風チョコケーキ

料理目盛 300



材 料 (26個分)

- A** 中力粉(All Purpose Flour) 1/2カップ
- ベーキングパウダー 小さじ1/2
- B** 板チョコレート 5.6oz(160g)
- 無塩バター 1/2カップ
- C** 牛乳 1/3カップ
- 卵(溶く) L寸1個
- 板チョコレート XL1枚(4.4oz/125g)
[1/2inch(1.5cm)大×26個に切る]
- サラダ油 適量
- 粉糖・チョコレートシロップ 適量

つくり方

- ① **A**は合わせてふるい、**B**は湯せんで溶かす
 - ② **B**に**C**を加えてよく混ぜ合わせる
 - ③ ②に①の粉を加え、さらに混ぜ合わせ、生地を作る
 - ④ 温度調節ダイヤルを**300**に合わせ、予熱をする。
約3分後、サラダ油を薄くひく
 - ⑤ スプーンなどで穴の8分目まで生地を入れる
 - ⑥ 1/2inch(1.5cm)大に切った板チョコレートを1個ずつのせ、残りの生地を上からかける
 - ⑦ 周りが固まってきたら竹串でひっくり返して焼き上げる
- ◆ あら熱が取れたら、お好みで粉糖やチョコレートシロップをかけてください。

お料理ノート っづき

パンケーキボール

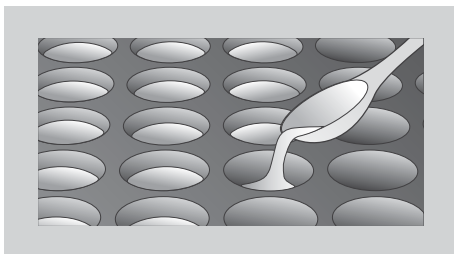
材料 (13個分)

料理目盛 300

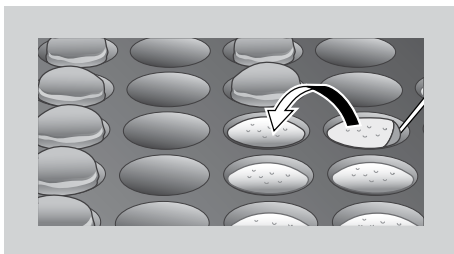
- A** 中力粉(All Purpose Flour) …… 1/2カップ
ベーキングパウダー …… 小さじ1/2
牛乳 …… 大さじ3
B 卵(溶く) …… L寸1個
砂糖 …… 大さじ3
サラダ油 …… 適量

つくり方

- ① **A** は合わせてふるう
- ② ① に **B** を加えてよく混ぜ合わせ、生地を作る
- ③ 温度調節ダイヤルを **300** に合わせ、予熱をする。
約3分後、サラダ油を薄くひく
- ④ スプーンなどで穴の5分目まで生地を入れる



- ⑤ 周りが固まってきたら片側の生地を竹串で刺し、反対側の生地に被せたあと、回転させて側面も焼く



チョコバーガー風プチケーキ

材料 (13個分)

料理目盛 300

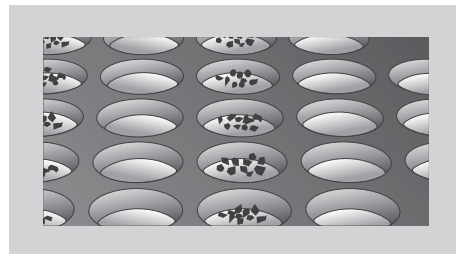
- A** 中力粉(All Purpose Flour) …… 1/2カップ
ベーキングパウダー …… 小さじ1/2
牛乳 …… 大さじ3
B 卵(溶く) …… L寸1個
砂糖 …… 大さじ2
チョコチップ …… 1.4oz(40g)
サラダ油 …… 適量

つくり方

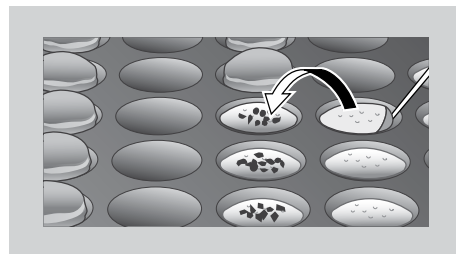
- ① **A** は合わせてふるう
- ② ① に **B** を加えてよく混ぜ合わせ、生地を作る
- ③ 温度調節ダイヤルを **300** に合わせ、予熱をする。
約3分後、サラダ油を薄くひく

- ④ スプーンなどで穴の5分目まで生地を入れ、半分の13個にチョコチップをのせる

◆チョコチップがはみ出さないように、できるだけ生地を中心にのせるようにしてください。



- ⑤ 約3~4分後、周りが固まってきたら片側の生地を竹串で刺し、チョコチップをのせた生地に被せてはさんだあと、回転させて側面も焼く



お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

●お手入れは製品が十分に冷めてから行ってください。

- 次のものは、使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など（変色・割れ・劣化・腐食の原因）
 - みがき粉、ナイロンたわし、ブラシ、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など（表面が傷つく原因）
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。（変色の原因）
- プレートの表面や側面および裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。
また、そのまま使用しないでください。
（付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きムラができて風味を損ないます。
また、本体の故障や火災の原因になります。）
- 酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などを使用した場合は、必ずプレートをきれいにお手入れしてください。（フッ素被膜の腐食の原因になります。）

たこ焼きプレートのお手入れ方法

- ①プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る（やけどの恐れがあるため、はしなどを使用してください。）
- ②プレートをヒーターセットからはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少し浸けてからスポンジで洗う
- ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

たこ焼きプレートの汚れやこびりつきがひどい、またはプレートが冷めてしまったとき

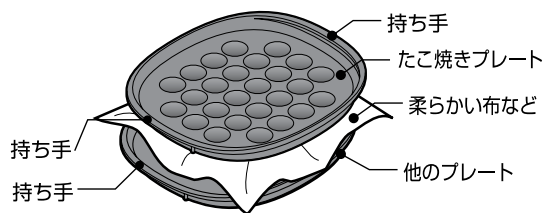
- ①プレートに湯を入れ(表面全体がかぶる程度)通電し、沸とうしたら樹脂製のヘラなど、先端の柔らかいもので汚れをこすり取る
- ②プレートを冷ましてから水を捨て、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
- ③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

収納についてのお願い

たこ焼きプレートと他のプレートを重ねて収納するときは、間に柔らかい布などはさみ、持ち手を合わせてください。

（プレート表面に傷がつくことがあります。）

- 持ち運びの際、プレートが落ちないように注意してください。



故障かなと思ったとき 修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
温度調節プラグ(感熱棒)が差し込めない	ヒーターセット・プレートが正しく取り付けられていますか?	正しく取りつけてください。
プレートがあたたまらない(通電しない)	温度調節プラグが確実に差し込まれていますか?	差し込みプラグを確実に差し込んでください。 温度調節プラグは、フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように奥まで確実に差し込んでください。(→P.18)
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは?	十分に予熱をしてから調理を始めてください。(→P.18)
調理物がひどく焦げる	プレートが汚れていませんか?	お手入れしてください。(→P.22)
プレートがヒーターセットからはずれない	温度調節プラグを差し込んだままにしていませんか?	温度調節プラグをはずしてください。
温度調節プラグが熱くなる	調理中は温度調節プラグが熱くなる場合がありますが、異常ではありません。	

Memo Please use as notations.

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing, intended for taking notes or using as notations. The area is enclosed in a light gray border and contains 25 horizontal dashed lines.



www.zojirushi.com

EA-YBC ©(B)(A)