

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit. LIRE TOUTES LES CONSIGNES.



## **Danger!**

Le défaut de se conformer pourrait provoquer une blessure par choc électrique mettant en danger la vie.

- Pour des raisons de sécurité contre les feux, chocs électriques, NE PAS IMMERGER L'APPAREIL, LE CÂBLE OU LA PRISE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE TOUT RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.



## **Important!**

Le non-respect peut être la cause de blessures ou d'un endommagement de l'appareil.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) qui possèdent des aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les jeunes enfants devraient être supervisés au moment de l'utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pendant son nettoyage. Permettre à l'appareil de refroidir avant de placer des pièces ou d'en retirer de l'appareil et avant le nettoyage de celui-ci.
- Ne jamais laisser l'appareil en Marche (ON) plus d'une heure dans un délai de deux heures.



## **Risque de brûlures!!**

Le non-respect de l'avertissement peut être la cause de brûlures ou d'échaudures.

- Ne toucher pas aux surfaces chaudes, utiliser les poignées.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Ne pas utiliser sur une surface qui pourra être endommagée par la chaleur. Si le grill est utilisé sur le comptoir fait en matériau de surface solide (par ex., Silestone®, Corian®, etc.), suivre attentivement les indications du fabricant et/ou fournisseur de comptoir.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique.
- Si la fiche chauffe excessivement, veuillez communiquer avec un électricien qualifié.
- Ne pas utiliser de détergent abrasif/agressif/acide, éponges métalliques ou de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une surface de cuisson stable.
- Lors de l'utilisation, l'appareil doit rester loin de liquides ou de matériaux inflammables.



## **Veillez remarquer :**

Ce symbole indique les recommandations et informations importantes pour l'utilisateur.

- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service autorisé pour inspection, réparation ou ajustement au besoin.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil lorsque vous avez

terminé de l'utiliser.

- Ne pas utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
- Pour le débrancher, tournez la commande sur OFF (ARRÊT), puis débranchez la fiche de la prise.

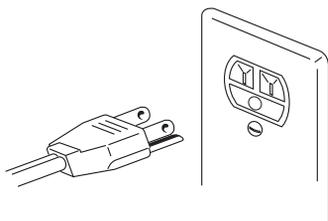
# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est pour un usage domestique uniquement**

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

Utilisez uniquement une prise à trois broches, 120 volts, de courant de 60 Hz

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



#### ATTENTION : S'ASSURER QUE LA FICHE EST RELIÉE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre : en cas de court-circuit, la connexion à la terre réduit le risque de choc électrique, permettant ainsi le courant électrique à être dispersé.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation avec fil mise à la terre.

La fiche doit être raccordée à une prise de courant qui a été correctement installée et mise à la terre.

**AVERTISSEMENT : UNE MAUVAISE UTILISATION DU FIL DE TERRE PEUT ENTRAÎNER LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.**

Si vous n'êtes pas sûr si la prise est correctement mise à la terre, contactez un électricien qualifié.

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
- b) Des cordons de rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si une prudence est utilisée avec leur utilisation.
- c) Si une rallonge est utilisée :
  - 1) La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de

l'appareil.

- 2) L'extension doit être mise à la terre de cordon à 3 fils, comme le cordon d'alimentation de l'appareil.
- 3) Le cordon doit être placé de manière à qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par les enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- 4) L'extension doit être en bon état de fonctionnement.

## DESCRIPTION

1. **Base et couvercle** : structure en acier inoxydable massif avec couverture à réglage automatique.
2. **Poignée** : poignée forte en métal moulé pour ajuster le couvercle/plaque supérieur selon l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déclenchement de plateau** : Appuyez sur pour sortir et enlever le plateau.
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage de plaques de grille**
5. **Levier de libération de la charnière** : permet à l'appareil d'être pleinement ouvert à cuire dans la position à plat.
6. **Bouton de réglage de la hauteur** : pour verrouiller la plaque/le couvercle supérieure à la hauteur désirée, adaptée à la préparation des aliments qui ne doivent pas être pressés.
7. **Lumière ALLUMÉE.**
8. **Touche Marche/Arrêt.**
9. **Touche de minuterie ▼** : pour ajuster le temps de cuisson (décroissant).
10. **Bouton Heure ▲** : pour ajuster le temps de cuisson (croissant).
11. **Touche de plaque inférieure pour la « saisie ».**
12. **Cadran du thermostat de plateau inférieur** : pour ajuster la température de 140°F à 450°F, ou éteignez la plaque inférieure.
13. **Touche de plaque inférieure pour la « saisie ».**
14. **Cadran du thermostat de plaque supérieure** : pour ajuster la température de 140°F à 450°F, ou éteignez la plaque.
15. **Plaques amovibles** : antiadhésif, lavable au lave-vaisselle, facile à nettoyer. LE NOMBRE ET LE TYPE DE PLAQUES PEUVENT VARIER SELON LE MODÈLE.
- 15a. **Plaques rainurées** : parfait pour griller les steaks, les hamburgers, le poulet et les légumes.
- 15b. **Plaques lisses** : pour préparer des crêpes parfaites, des œufs, du bacon et des fruits de mer.
- 15c. **Plaque de gaufre supérieure (CGH1030D seulement)**
- 15d. **Plaque de gaufre inférieure (CGH1030D)**

**seulement)** : pour préparer des gaufres parfaites.

- 16. **Bac à graisse** : intégré à l'appareil et amovible pour un nettoyage facile.
- 17. **Outil de nettoyage** : aide à nettoyer les plaques après utilisation.

## POUR LA TOUTE PREMIÈRE FOIS

Retirer l'emballage et les étiquettes de la plaque.

Avant de jeter l'emballage, assurez-vous que vous avez supprimé toutes les pièces de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver la boîte et l'emballage pour réutiliser à l'avenir.

**i** **Veillez remarquer** : Avant utilisation, nettoyez la base, le couvercle et les cadrons avec un chiffon humide pour enlever la poussière accumulée pendant le transport. Nettoyer à fond les plaques de cuisson, le plateau à graisse et l'outil de nettoyage. Les plaques, le plateau à graisse et la spatule sont lavables au lave-vaisselle.

**i** **Veillez remarquer** : La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Cela est normal et commun à tous les appareils avec des surfaces antiadhésives.

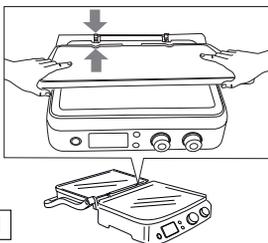
L'appareil est livré avec un outil de nettoyage pour nettoyer les plaques lorsque l'appareil est complètement refroidi après utilisation (après au moins 30 minutes).

L'outil de nettoyage permet d'enlever l'huile et les résidus alimentaires pendant quelques secondes lors de la cuisson. Si vous utilisez l'outil pendant une longue période sur les plaques qui sont encore chaudes, le plastique peut fondre.

**i** **Veillez noter** : les plaques amovibles (rainurées et lisses) sont parfaitement interchangeables sur l'appareil.

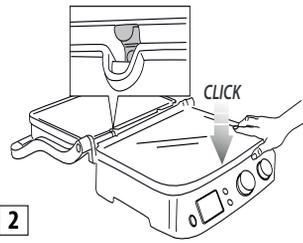
## Insérer les plaques de cuisson

- Placez l'appareil dans la position à plat (voir figure 1). Insérer une plaque à la fois.



- Chaque plaque peut être insérée dans le logement bas

ou haut (voir figure 2).



## Pour retirer les plaques

Placez l'appareil dans la position à plat.

Identifier les boutons de déverrouillage de la plaque (3) sur le côté droit. Appuyez sur le bouton de manière décisive pour éjecter la plaque de la base. Maintenir la plaque avec les deux mains, faites glisser le long des supports métalliques et retirez-la de la base. Appuyez sur l'autre bouton de déverrouillage pour enlever la deuxième plaque, suivant les mêmes opérations.

**⚠** **Risque de brûlures!!** Retirer ou changer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est refroidi.

## Positionnement du plateau à graisse

Pendant la cuisson, le plateau à graisse doit être inséré dans son logement à l'arrière de l'appareil. La graisse provenant de l'alimentation est drainée vers le trou dans la plaque et s'accumule dans le plateau.

**i** **Veillez remarquer** : Pendant la cuisson, vérifiez le plateau à graisse fréquemment.

Après la cuisson, éliminez la graisse recueillie de manière appropriée.

Le plateau à graisse est résistant au lave-vaisselle.

**⚠** **Important!** Faites attention lors de la cuisson.

Pour ouvrir l'appareil, maintenez la poignée qui reste froide. Les pièces en aluminium moulé sous pression deviennent très chaudes, éviter de les toucher pendant et immédiatement après la cuisson.

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

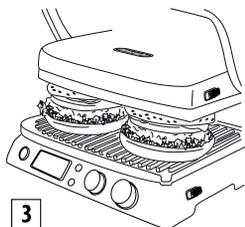
Faire cuire uniquement avec le plateau à graisse en place. Vider le plateau uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi. Faites attention lorsque vous retirez le plateau à graisse afin d'éviter de déverser des liquides.

## POSITIONS DE CUISSON

### Mode grille de contact (Position fermée)

- La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure. Ceci est la position de départ et aussi une des positions de cuisson lorsque l'appareil est utilisé comme grille de contact. Le couvercle s'ajuste automatiquement à l'épaisseur de l'aliment sur la plaque. L'alimentation sera ainsi cuite uniformément sur les deux côtés.

La grille de contact est idéale pour cuire les hamburgers, la viande désossée et les fines tranches de viande, les légumes et les sandwiches. La fonction « contact » est parfaite pour préparer les aliments rapidement et sainement. Lorsque vous utilisez la grille de contact, l'alimentation se cuit rapidement, car il est en contact à la fois avec les plaques des deux côtés (voir figure 3).



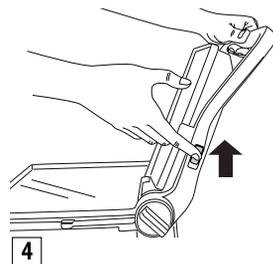
La graisse de l'aliment est évacuée et collectée par les rainures de la plaque et le trou à l'arrière et est recueillie dans le plateau à graisse.

L'appareil est équipé d'une poignée spéciale et la charnière permettant à la plaque supérieure à être ajustée en fonction de l'épaisseur de l'aliment. Si vous souhaitez faire cuire un certain nombre de différents types d'aliments simultanément en utilisant la grille de contact, les divers aliments devraient avoir la même épaisseur pour permettre au couvercle d'être fermé de façon égale.

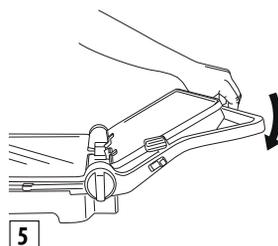
### Mode Barbecue (Position Plat)

- La plaque supérieure est égale avec la plaque inférieure. Les plaques inférieures et supérieures sont toutes deux au même niveau, formant une grande surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec soit la plaque rainurée ou la plaque lisse.

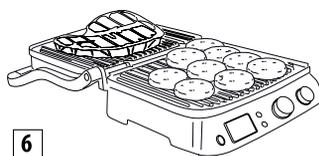
Pour placer l'appareil dans cette position, vous devez d'abord identifier le levier de dégagement de charnière sur la droite. Tenez la poignée avec la main gauche et avec la main droite, faites glisser le levier de dégagement vers le haut (voir figure 4).



Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à l'envers dans la position plat (voir figure 5).



Soulevant légèrement la poignée avant de tirer sur le levier de dégagement permet d'alléger la pression sur la charnière et facilite l'opération. L'appareil peut être utilisé comme une grille/barbecue pour préparer des hamburgers, des steaks, du poulet et du poisson. Le mode grille/barbecue est le plus polyvalent. Les plaques sont en position ouverte, permettant le doublement de la surface de cuisson (voir figure 6).



Vous pouvez préparer un certain nombre de différents aliments sur les plaques séparées sans mélanger les saveurs, ou faire cuire plus du même aliment. La position grille/barbecue peut être utilisée pour des coupes de viande pour la grille avec d'épaisseurs différentes, chacune avec le niveau de cuisson préféré. Dans cette position, vous devez tourner l'alimentation pendant la cuisson.

- L'appareil peut également être utilisé comme une plancha pour préparer des crêpes, des œufs, du fromage, des beignets, du bacon et des saucisses pour

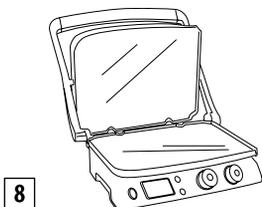
le petit déjeuner (voir figure 7).



La grande surface de cuisson permet un certain nombre d'aliments différents à se préparer simultanément, ou faire cuire plus du même aliment.

### Position ouverte (barbecue)

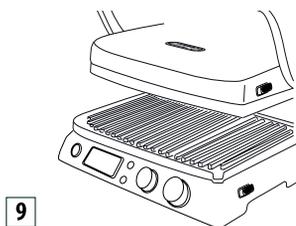
- Pour une petite quantité d'aliments, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue en utilisant uniquement la plaque inférieure. Dans ce cas, ouvrez l'appareil à 90°, comme le montre la figure 8.



- La plaque supérieure est ouverte à 90° par rapport à la base. Pour placer le couvercle dans cette position, il suffit de le soulever par la poignée. Réglez le cadran du thermostat de la plaque supérieure à la position OFF (ARRÊT), et le cadran du thermostat de la plaque inférieure à la température souhaitée.

### Mode grille griller

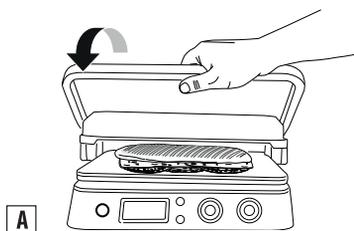
Cette position (voir figure 9) est adaptée pour les grillades sans contact d'aliment épais nécessitant d'être grillé lentement et uniformément.



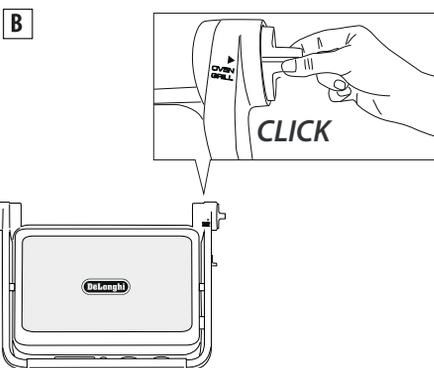
Il est idéal pour la préparation de légumes avec haute teneur en eau, de sorte que l'eau puisse s'évaporer. Vous pouvez également utiliser cette position de plaque chaude pour préparer des sandwichs mous et les aliments qui

doivent être pas pressés.

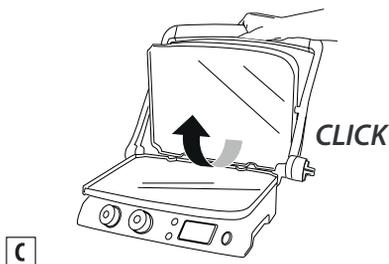
- Placez les aliments sur la plaque inférieure.
- Mettre la plaque supérieure près de la nourriture, en tenant la poignée (fig A.).



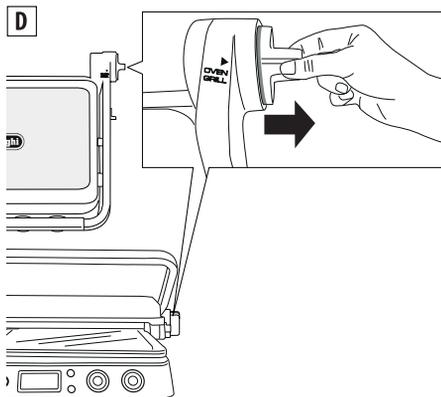
- Tournez le bouton de réglage de la hauteur (6) à **OVEN GRILL** (fig. B).



- La plaque supérieure est verrouillée en position. Il y a 4 positions de réglage de hauteur.
- Plus de levage de la plaque supérieure libérera automatiquement le système de régulation (fig C.).



- Une fois que la hauteur est définie, d'autres ajustements sont possibles en tirant le bouton pour le déclencher et en réglant une nouvelle position (fig. D).



## UTILISATION

### VISUALISATION DE LA CONVERSION °F/°C

La température réglée sur les deux plaques peut être affichée en °F ou °C. L'appareil a un réglage par défaut en °F. Pour modifier l'affichage en °C, de mode d'attente (écran éteint), pressez les boutons (9 et 10) et maintenez appuyé pendant 5 secondes. L'appareil affiche maintenant °C. Pour revenir à l'affichage en °F, il suffit de répéter l'opération.

### Fonctionnement

Lorsque l'appareil a été préparé correctement et vous êtes prêt à cuire, vous pouvez définir une température de 140 °F à 450 °F (60 °C à 230 °C) pour chaque plaque de grille (supérieure et inférieure) indépendamment (en utilisant les cadrans de thermostat 12 et 14).

Appuyez sur le bouton marche/arrêt et la lumière ON s'allume.

L'appareil prend quelques minutes pour chauffer en fonction de la température de consigne. Lorsque le thermostat atteint la température requise, l'appareil émet un signal sonore, et est prêt à utiliser. L'afficheur indique « *READY (PRÊT)* ».

La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson, en fonction du type d'aliment préparé.

### Fonction minuterie

Quand « *READY (PRÊT)* » s'affiche, sélectionnez la position de cuisson (voir la section « Position de cuisson »), puis placez les aliments sur les plaques. Le temps de cuisson peut être sélectionné en appuyant sur les boutons de la minuterie (9 et 10); dans ce cas, à la fin du temps de cuisson, l'appareil se désactive automatiquement (l'écran affiche « *END (FIN)* »). Appuyez sur le bouton marche/arrêt (8) et l'appareil se met en marche à nouveau. Lorsque les aliments sont cuits, si

vous n'avez pas sélectionné un temps de cuisson, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt ou tourner les cadrans du thermostat (12 et 14) à la position d'arrêt.

**i** **Veillez remarquer:** si aucun temps n'est sélectionné, l'appareil s'arrête automatiquement après 90 minutes de fonctionnement.

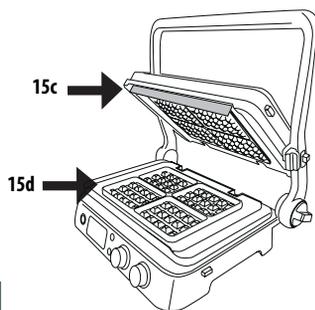
### Fonction sear (saisir)

Cette fonction chauffe les plaques supérieures et/ou inférieures à une température plus élevée pendant quelques minutes. Il est idéal pour saisir rapidement les aliments au début de la cuisson (idéal pour des steaks épais). Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis préchauffer les plaques en appuyant sur les boutons sear (saisir) (11 et 13). Pendant le préchauffage, l'affichage indique « *SEAR (SAISIR)* » en mode clignotant. Lorsque le thermostat atteint la température requise, l'appareil émet un signal sonore, et est prêt à utiliser et affiche « *SEAR* » (saisir) fix. Placez les aliments sur les plaques immédiatement. Le cycle se termine en quelques minutes, et « *SEAR* » disparaît de l'écran.

**i** **Veillez remarquer:** cette fonction peut être utilisée qu'une seule fois dans toutes les 30 minutes. Après le cycle, si vous appuyez sur la fonction sear (saisir) dans les 30 minutes, « *SEAR* » clignote sur l'écran, puis s'éteint. La commande refuse le fonctionnement.

### Mode gaufre (uniquement sur certains modèles)

- Insérez les plaques de gaufres (15c/15d) comme montrées en fig.1. Veillez noter que dans ce cas les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être telle que montrée à la figure 10.



10

- Une fois que la plaque inférieure est insérée dans l'appareil, **000** apparaît sur l'écran. Tournez les cadrans du thermostat au réglage gaufre  et appuyez sur le bouton marche/arrêt.

- L'appareil démarre la phase de préchauffage; lorsque le thermostat atteint la température requise, l'appareil émet un signal sonore, et est prêt à utiliser. L'afficheur indique « READY (PRÊT) ».
- Graissez légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser une tasse de dosage pour chaque zone de gaufre.**
- Étalez la pâte légèrement et fermez l'appareil.
- Faire cuire selon le temps indiqué dans les recettes. Si vous réglez la minuterie, trois bips retentissent à la fin du cycle de cuisson, la minuterie disparaît et « END (FIN) » apparaît sur l'afficheur; l'appareil s'éteint automatiquement. Si vous ne sélectionnez pas un temps, à la fin du dernier gaufre, appuyez sur le bouton « start/stop (marche arrêt) » pour éteindre l'appareil.
- Pour faire cuire des gaufres supplémentaires, il suffit d'ajouter la pâte à la plaque de gaufre inférieure et suivez les étapes ci-dessus.

 **Important!** ne pas utiliser des outils en métal lorsque vous retirez la gaufre des plaques de gaufres, car ils peuvent rayer la surface antiadhésive.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### Instructions d'entretien

- Ne jamais utiliser des outils de nettoyage métalliques qui risquent de rayer les plaques antiadhésives. Utilisez des outils en bois ou en plastique résistants à la chaleur.
- Ne jamais laisser des outils en plastique en contact avec les plaques de cuisson, y compris l'outil de nettoyage fourni.
- Entre la cuisson d'un aliment à l'autre, éliminez les résidus alimentaires à travers le trou d'évacuation de graisse et recueillez-les dans le plateau à graisse, puis nettoyez avec du papier de cuisine et passez à l'opération suivant de cuisson.
- Avant de nettoyer l'appareil, veuillez toujours laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

### Nettoyage et entretien

 **Veuillez remarquer :** Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi.

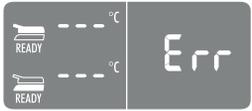
À la fin de la cuisson, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes. Utilisez l'outil spécial fourni pour éliminer les résidus alimentaires sur les plaques. L'outil peut être lavé à la main ou dans le lave-vaisselle. Videz le plateau à graisse. Le plateau à graisse peut être lavé à la main ou dans le lave-vaisselle.

Appuyez sur les boutons de libération de plaque (3) pour enlever les plaques de l'appareil. Avant de les toucher, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.

Les plaques de cuisson sont résistantes au lave-vaisselle, bien que le lavage fréquent dans un lave-vaisselle pourrait réduire les propriétés du revêtement. Il est donc recommandé de nettoyer l'extérieur de la plaque de cuisson avec une éponge souple ou un chiffon humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre.

Ne pas utiliser d'outils métalliques pour nettoyer les plaques.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur sur l'affichage.	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	<p>Aucune élévation de la température sur une plaque de cuisson.</p>	<p>La commande électronique détecte qu'une plaque de cuisson ne peut pas atteindre la température de consigne.</p> <p>La plaque de cuisson n'est pas placée correctement sur l'appareil.</p> <p>L'élément chauffant à l'intérieur de la plaque de cuisson peut être endommagé.</p> <p>La connexion de l'élément chauffant peut être endommagée.</p> <p>La commande électronique peut être endommagée.</p>	<p>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.</p> <p>Vérifiez que la plaque de cuisson est placée correctement dans le boîtier de l'appareil.</p> <p>Si la solution ci-dessus ne résout pas le problème, l'appareil avait probablement un dysfonctionnement.</p> <p>Veillez contacter le service à la clientèle De'Longhi pour signaler le type d'erreur.</p>
	<p>Temporisation de l'alimentation de l'élément chauffant.</p>	<p>La commande électronique a détecté un temps ON (Mise en marche) excessif de l'élément chauffant.</p>	<p>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.</p> <p>Évitez de placer sur les plaques de cuisson alimentaires de surdimensionnement ou aliments surgelés, qui peuvent nécessiter du travail excessif pour l'élément chauffant.</p> <p>La commande affiche le message d'erreur pendant 5 secondes, puis l'appareil s'arrête.</p> <p>Laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer le nouveau cycle de cuisson.</p>

	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>La commande électronique a détecté un dysfonctionnement sur la sonde de température.</p>	<p>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Veuillez contacter le service à la clientèle De'Longhi pour signaler le type d'erreur.</p>
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>La commande électronique a détecté un dysfonctionnement sur la sonde de température.</p>	<p>Notez le numéro d'erreur. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Veuillez contacter le service à la clientèle De'Longhi pour signaler le type d'erreur.</p>
		<p>L'appareil ne démarre pas.</p>	<p>Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché à une prise murale.  Branchez la fiche d'alimentation sur une autre prise de courant.  Vérifier le disjoncteur.  Si la solution ci-dessus ne résout pas le problème, l'appareil avait probablement un dysfonctionnement. Veuillez contacter le service à la clientèle de De'Longhi.</p>

		<p>L'appareil ne s'allume pas en appuyant sur le bouton START/STOP (démarrage/arrêt).</p>	<p>Les deux boutons de température sont placés en position 0, et l'affichage supérieur et inférieur montre OFF (arrêt). Tournez le cadran du thermostat à la température souhaitée, puis appuyez sur le bouton START/STOP (démarrage/arrêt).</p>
		<p>Lorsque nous appuyons sur les boutons SEAR (saisir), l'affichage montre SEAR en mode clignotant, puis SEAR s'éteint.</p>	<p>La fonction Sear (Saisir) est disponible une fois toutes les 30 minutes pendant l'étape de cuisson. Si vous tentez d'effectuer un second Sear (Saisir) avant que 30 minutes s'écoulent, le contrôle refuse l'opération. Attendez au moins 30 minutes avant de démarrer un deuxième cycle Sear (Saisir).</p>

## TABLEAU DE CUISSON

VIANDE BOEUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	NIVEAU CUISSON	MODALITÉ	PLAQUES	°F/°C	SAISIR	MIN.	POINTS
Steak	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	√	2 - 3	bien huiler l'alimentation
Steak	0,5 - 1	4	Bien cuit	BBQ	RAINURÉES	450/230		5 - 6	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	√	4 - 5	bien huiler l'alimentation
Filet	3-4	4	Moyen	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	√	7 - 8	bien huiler l'alimentation
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	√	10 - 11	bien huiler l'alimentation
CÔTE	2-3	2	Moyen	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		4 - 5	bien huiler l'alimentation
CÔTE	2-3	2	Bien cuit	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		7 - 8	bien huiler l'alimentation
CÔTE	2-3	4	Moyen	BBQ	RAINURÉES	450/230		10 - 12	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
CÔTE	2-3	4	Bien cuit	BBQ	RAINURÉES	450/230		14 - 16	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
Hamburger	2-3	6	Bien cuit	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	√	8 - 10	bien huiler l'alimentation
Brochette		6	Bien cuit	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		13 - 15	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson

<b>VIANDE OVINE</b>	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	NIVEAU CUISSON	MODALITÉ	PLAQUES	°F/°C	MIN.	POINTS
Côtelettes	1,5-3	6	Moyen	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	10 - 12	bien huiler l'alimentation, tourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelettes	1,5-3	6	Bien cuit	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	12 - 14	

<b>PORC</b>	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODALITÉ	PLAQUES	°F/°C	SAISIR	MIN.	POINTS
Steak	1-2	4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	√	7 - 9	bien huiler l'alimentation
Steak	1-2	8	BBQ	RAINURÉES	450/230		14 - 16	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		9 - 11	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	BBQ	RAINURÉES	450/230		11 - 13	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
Côtes de porc		6-8	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200		20 - 25	tourner 2 à 3 fois
Poitrine de porc		4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		1 - 2	
Saucisses		8	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200		16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		14 - 16	bien huiler l'alimentation, tourner 1 à 2 fois
Wurstel		6	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		8 - 10	

<b>VIANDE DE POULET ET DE LA DINDE</b>	<b>ÉPAISSEUR (cm)</b>	<b>Nbre PIÈCES</b>	<b>MODALITÉ</b>	<b>PLAQUES</b>	<b>°F/°C</b>	<b>SAISIR</b>	<b>MIN.</b>	<b>POINTS</b>
Poitrine	<1	4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	✓	3 - 4	bien huiler l'alimentation
Cuisse		3	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200		20 - 25	tourner 1 à 2 fois pendant la cuisson
Ailes		6	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200		14 - 16	tourner 1 à 2 fois pendant la cuisson
Hamburger	1,5-2	4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	✓	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	BBQ	RAINURÉES	450/230	✓	14 - 16	tourner à mi-cuisson
Brochette		6	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		11 - 13	tourner 1 à 2 fois pendant la cuisson
Wurstel		6	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230		6 - 8	
Poulet au diable		1	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200		40 - 45	tourner 1 à 2 fois pendant la cuisson

<b>PANIFICATION</b>	<b>Nbre PIÈCES</b>	<b>MODALITÉ</b>	<b>PLAQUES</b>	<b>°F/°C</b>	<b>MIN.</b>	<b>POINTS</b>
Pain grillé/sandwich	2	GRILLER	PLAT	450/230	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	2 - 3	
Pain tranché	4	BBQ	PLAT	450/230	4 - 5	tourner à mi-cuisson

<b>LÉGUME</b>	<b>Nbre PIÈCES</b>	<b>MODALITÉ</b>	<b>PLAQUES</b>	<b>°F/°C</b>	<b>MIN.</b>	<b>POINTS</b>
Aubergines en tranches	1	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	4 - 6	bien huiler l'alimentation
Zucchini en tranches	2	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	6 - 8	bien huiler l'alimentation
Piments en quartiers	2	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	450/230	8 - 10	bien huiler l'alimentation
Tomates en tranches	1	BBQ	PLAT	450/230	5 - 7	bien huiler l'alimentation, tourner à mi-cuisson
Oignon en tranches	2	GRILLE DE CONTACT	PLAT	450/230	5 - 7	bien huiler l'alimentation, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	MODALITÉ	PLAQUES	°F/°C	MIN.	POINTS
Entier	250gr	1	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200	8 - 10	bien huiler l'alimentation
Filet	500gr	1	GRILLER	PLAT	450/230	25 - 30	Huiler l'alimentation, placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans la toucher
Tranches	450gr	4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200	8 - 10	bien huiler l'alimentation
Brochette	500gr	6	BBQ	RAINURÉES	450/230	10 - 12	bien huiler l'alimentation; tourner 2 à 3 fois
Calmar	400gr	1-2	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200	10 - 12	bien huiler l'alimentation
Crevettes	400gr	10-12	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200	4 - 6	bien huiler l'alimentation

DESSERT	Nbre PIÈCES	MODALITÉ	PLAQUES	°F/°C	MIN.	POINTS
Crêpes	4	BBQ	PLAT	400/200	4 - 5	beurrer les assiettes, tourner à mi-cuisson
Gauffre	4	GRILLE DE CONTACT	GAUFFRE		4 - 5	beurrer les assiettes
Ananas tranchés	4	GRILLE DE CONTACT	RAINURÉES	400/200	5-6	beurrer les assiettes

## RECETTES

### MELON D'EAU GRILLÉ ET SALADE DE QUESO

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 minutes

GRILLER : 6 minutes

TEMPS DE CUISSON : 16 minutes

#### INGRÉDIENTS :

- 1/4 de tasse d'huile d'olive
- 1 échalote française, hachée
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de menthe fraîche hachée
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 (4 livres) melon d'eau sans pépins, couper en 8 pointes
- 8 tranches (1/4-po d'épaisseur) de friture de fromage blanc, comme le queso ou l'halloumi
- 1 (5-ounce) récipient roquette

#### PRÉPARATION :

Fouetter ensemble l'huile d'olive, l'échalote, le jus de citron, la menthe et le sel dans un petit bol; mettre de côté. Insérer les plaques de cuisson. Mettre la température sur la plaque inférieure à 220 °C/430 °F et préchauffer le gril. Placez les tranches de fromage et melon d'eau côte à côte sur la grille et le gril, et tournez une fois, jusqu'à ce que chaud et ils apparaissent des marques de gril, environ 3 minutes de chaque côté.

Répartir la roquette, melon d'eau et le fromage dans 4 assiettes. Arroser uniformément avec la vinaigrette et servir tout de suite.

### TOAST GRILLÉ DE FRANÇAIS AVEC DES BAIES

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 minutes

CUISINER : 6 minutes

TEMPS DE CUISSON : 16 minutes

#### INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de fruits assortis, tels que des fraises, framboises ou bleuets
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 4 gros œufs
- 3/4 tasse crème fraîche (half-and-half)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/4 1/4 cuillère à thé de noix de muscade
- Pincée de sel

- 8 tranches de pain Challah en tranches de pain sandwich ferme, 3/4 pouce d'épaisseur

#### PRÉPARATION :

Combiner les fruits et le sirop dans un bol moyen; mettre de côté. Batre les œufs dans un plat peu profond jusqu'à ce que bien mélangé. Ajouter la crème fraîche (half-and-half), le sucre, la vanille, la noix de muscade et le sel jusqu'à consistance homogène. En lots, ajoutez les tranches de pain au mélange œufs et tourner pour bien enrober; laisser reposer jusqu'à ce que bien imbibé, environ 1 minute. Pulvériser les plaques de cuisson avec l'antiadhésif. Insérez les plaques rainurées en position ouverte. Mettre la température sur la plaque inférieure du gril à 220 °C/430 °F et préchauffer le gril. Faire griller le pain jusqu'à doré et faire griller les marques sur le fond, environ 2 minutes. Inverser et faire griller pendant environ 2 minutes de plus jusqu'à ce que le pain français soit cuit. Servir avec les baies par-dessus.

### BANANES GRILLÉES ET SAUCE RHUM AU BEURRE

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 minutes

GRILLER : 4 minutes

TEMPS DE CUISSON : 14 minutes

#### INGRÉDIENTS :

- Sauce au rhum avec beurre
- 6 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 tasse de cassonade dorée tassée
- 1/2 cuillère à thé de noix de cannelle
- 1/4 1/4 cuillère à thé de noix de muscade
- 3 cuillères à soupe de rhum léger
- 3/4 cuillères à soupe de crème fraîche (half-and-half)
- 4 bananes mûres fermes
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- Crème glacée à la vanille pour le service

#### PRÉPARATION :

Pour faire la sauce au rhum avec beurre, faire chauffer le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen jusqu'à ce que fondu. Ajoutez la cassonade, la cannelle et la muscade et faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition, environ 3 minutes. Incorporez le rhum et la crème fraîche (half-and-half) et faire cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'il y a des bulles dans le mélange et laisser épaissir, environ 3 minutes de plus. Retirer du feu; garder au chaud. Couper chaque banane non pelée

transversalement en deux, puis en moitié dans sa longueur. Pulvériser les plaques avec antiadhésif et insérez dans la position de la grille ouverte. Mettre la température sur la plaque inférieure à 220 °C/430 °F et préchauffer le grill. Ajoutez les bananes, faire griller le pain jusqu'à doré et faire griller les marques sur le fond, environ 2 minutes. Inverser et faire griller 1 minute plus jusqu'à ce que les bananes soient chauffées à travers, mais pas trop molles. Divisez les bananes entre 4 plats de dessert. Recouvrir de la crème glacée et la sauce. Servez chaud.

### **FAJITAS AU POULET GRILLÉ**

*POUR 4 PERSONNES*

*PRÉPARATION : 15 minutes*

*CUISINER : 15 minutes*

*TEMPS DE CUISSON : 30 minutes*

#### **INGRÉDIENTS :**

- 4 escalopes de poulet
- 1 cuillère à café d'assaisonnement de sud-ouest
- 3 poivrons colorés, émincés
- 1 oignon, tranché finement
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tortillas de farine (8 pouces)
- Coriandre pour la garniture

#### **PRÉPARATION :**

En mode grill ouvert, placez la plaque rainurée sur le côté de la plaque inférieure et la plaque lisse comme la plaque supérieure. Mettre la température sur les deux plaques du grill à 220 °C/430 °F et préchauffer le grill. Saupoudrer le poulet avec 1/2 cuillère à café d'assaisonnement. Placez le poulet sur le côté de la plaque de grille et faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit à travers et bien marqué, environ 4 minutes de chaque côté. Transférer sur une planche à découper. Laisser refroidir, puis couper en lanières de 1/2 po. Mélanger les poivrons, l'oignon, l'huile et 1/2 cuillère à café d'assaisonnement dans un grand bol, bien enrober. Placez les poivrons et l'oignon sur le côté de la plaque de cuisson et faire cuire, inverser fréquemment, jusqu'à ce que les poivrons et les oignons soient tendres et bien marquées, pendant une dizaine de minutes. Transférer à un bol. Placer les tortillas sur les plaques et les faire cuire, inverser une seule fois, jusqu'à ce que chaud, environ 30 secondes. Garnir chaque tortilla uniformément avec le mélange de poulet et le poivron. Garnir avec la coriandre.

### **SANDWICHS AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE FONTINA AVEC ROQUETTE ET OIGNON**

*POUR 4 PERSONNES*

*PRÉPARATION : 10 minutes*

*CUISINER : 8 minutes*

*TEMPS DE CUISSON : 18 minutes*

#### **INGRÉDIENTS :**

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 4 gros champignons casquettes portobello, tiges enlevées
- 1/4 de tasse de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de romarin frais
- 8 tranches de pain de paysan
- 8 tranches de fromage fontina italien
- 2 tasses de roquette jeune
- grosse tomate, coupée en 8 tranches
- 1 petit oignon, tranché finement
- 1/2 cuillère à soupe de beurre fondu

#### **PRÉPARATION :**

Insérez les plaques en mode « grille ouverte ». Mettre la température sur la plaque inférieure du grill à 200°C/400°F et préchauffer le grill. Fouetter ensemble l'huile d'olive, le vinaigre et le sel dans un petit bol. Badigeonner les deux côtés des champignons avec le mélange d'huile. Placer les champignons sur le grill et faire cuire, en inversant fréquemment, jusqu'à ce que les champignons soient tendres, environ 5 minutes. Transférer sur une planche à découper. Laisser tiédir, puis émincer en large tranche les champignons. Mélanger la mayonnaise et le romarin dans un petit bol. Badigeonner les côtés de la partie inférieure du pain avec le mélange de mayonnaise; faire une couche avec les champignons, Fontina, roquette, tomates et l'oignon. Garnir le pain restant. Badigeonner le dessus de chaque sandwich avec un peu du beurre fondu. Placer les sandwichs sur le grill et fermer la plaque supérieure en mode contact. Inverser une fois et faire cuire jusqu'à ce que le pain soit bien balisé et le fromage soit fondu, environ 5 minutes par côté. Servir immédiatement.

## **HAMBURGERS MÉDITERRANÉENS AVEC AÏOLI AU CITRON-AIL**

*POUR 4 PERSONNES*

*PRÉPARATION : 10 minutes*

*CUISINER : 15 minutes*

*TEMPS DE CUISSON : 25 minutes*

### **INGRÉDIENTS :**

- 1 livre de bœuf haché
- 1 échalote finement hachée
- 1/4 tasse de fromage feta émietté
- 1/4 tasse d'olives Kalamata dénoyautées
- 2 cuillère à soupe d'aneth fraîches hachées
- 1/2 de tasse de mayonnaise
- zeste râpé de 1 citron, et 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 gousse d'ail, hachée
- 4 pains hamburger, divisés
- 1 tasse de roquette jeune
- 1 petit oignon, tranché finement

### **PRÉPARATION :**

Insérez les plaques et utiliser en mode contact. Mettre la température sur la plaque inférieure à 220 °C/430 °F et préchauffer le gril. Mélanger le bœuf, échalote, fromage, olive et aneth dans un grand bol. Façonner en 4 hamburgers. Pulvériser les plaques du gril avec l'antiadhésif. Ajouter les hamburgers et cuire en mode contact, jusqu'à ce que cuit, environ 10 minutes, selon la taille de burger. Entre temps, mélanger la mayonnaise, le zeste de citron, le jus de citron et l'ail dans un petit bol. Étendre le mélange de mayonnaise sur les petits pains. Placer un hamburger dans chaque moitié de petit pain; garnir uniformément avec roquette et oignon. Couvrir avec des plateaux de pain et servir immédiatement.

## **GAUFRES CLASSIQUES**

*FAIT : 8 gaufres*

*PRÉPARATION : 10 min*

*TEMPS DE CUISSON : 10 min*

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tasses de farine à tout usage
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café de poudre à pâte
- 2 cuillères à café de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 1/2 tasse de lait chaud
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### **PRÉPARATION :**

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre; mettre de côté. Dans un bol séparé, battre les œufs. Mélanger le lait, le beurre et la vanille. Versez le mélange de farine dans le mélange de lait; battre jusqu'à consistance homogène. Préchauffez le gaufrier.

Lorsque l'écran affiche le message READY (prêt), enduire le gaufrier avec du beurre fondu ou un aérosol de cuisson antiadhésif et verser une tasse de dosage pour chaque zone de gaufre avec l'aide d'une cuillère, si nécessaire. Remuer à l'aide d'une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à doré et croustillant (5 min). Répétez jusqu'à ce que tout le mélange est utilisé. Servir immédiatement.

## **GAUFRE DE BRUXELLES**

*FAIT : 10-12 gaufres*

*PRÉPARATION : 15 min*

*TEMPS DE CUISSON : 15 min*

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tasses de farine à gâteau
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de poudre à pâte
- 2 cuillères à café de sucre blanc
- 4 œufs
- 2 tasses de lait chaud
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### **PRÉPARATION :**

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre; mettre de côté. Dans un bol séparé, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajoutez l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux œufs et fouetter pour mélanger. Combiner le mélange œuf-lait avec le mélange de farine et fouettez le

tout jusqu'à une consistance homogène. Ne pas sur fouetter. Dans un troisième bol, battre les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à la formation de pics mous, environ 1 à 2 minutes. Doucement à l'aide de la spatule en caoutchouc, incorporez les blancs d'œufs à la pâte à gaufre. Ne pas sur fouetter. Préchauffez le gaufrier. Lorsque l'écran affiche le message READY (prêt), enduire le gaufrier avec du beurre fondu ou un aérosol de cuisson antiadhésif et verser une tasse de dosage pour chaque zone de gaufre avec l'aide d'une cuillère, si nécessaire. Remuer à l'aide d'une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à doré et croustillant (5 min). Répétez jusqu'à ce que tout le mélange est utilisé. Servir immédiatement.

## **GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE**

*FAIT : 8 à 10 gaufres*

*PRÉPARATION : 10 min*

*TEMPS DE CUISSON : 15 min*

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tasses de farine ordinaire
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillères à café de poudre à pâte
- 3/4 tasse de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 1/2 tasse de lait chaud
- 3 oz de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 oz de chocolat noir
- 1/4 de tasse de poudre à cacao
- 2 cuillères à café de cannelle

### **PRÉPARATION :**

Placez le chocolat et le beurre dans un bol allant au micro-onde et battre à puissance maximale pendant 30 secondes. Remuer et continuer jusqu'à ce que le chocolat et le beurre se fondent et le mélange soit lisse, mettre de côté pour refroidir légèrement. Fouettez les œufs, le lait et la vanille ensemble dans un grand bol et remuez le mélange de chocolat lorsque tout refroidi jusqu'à une consistance lisse. Tamisez la farine, le sucre, la poudre de cacao, la cannelle, la poudre à pâte et le sel ensemble dans un grand bol. Versez le mélange de farine au mélange d'œufs et fouettez jusqu'à ce que tout soit lisse avec quelques grumeaux. Préchauffez le gaufrier. Lorsque l'écran affiche le message READY (prêt), enduire le gaufrier avec du beurre fondu ou un aérosol de cuisson antiadhésif et verser une tasse de dosage pour chaque zone de gaufre avec l'aide d'une cuillère, si nécessaire. Remuer à l'aide d'une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à doré et croustillant (5 min). Répétez jusqu'à ce que tout le mélange est utilisé. Servir immédiatement.