

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions.



Nota Bene:

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
- Contrôlez que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport.
- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 20 cm de la prise électrique à laquelle il sera branché.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faites fonctionner le four à vide, fonction CONVECTION, pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux graisses de protection appliquées sur les résistances avant le transport. Aérer la pièce.
- Ne pas utiliser sur des surfaces pouvant être endommagées par la chaleur.
- Le four doit être installé à l'intérieur, dans une pièce sans courants d'air et loin des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.
- Lavez soigneusement tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle avant l'utilisation; le ramasse-miettes doit être lavé à la main.
- Le four est muni d'un système de réinitialisation du minuteur en cas de coupures de courant jusqu'à 5 secondes.



Attention

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.

- Ce four est destiné à la cuisson des aliments. Il ne doit jamais être utilisé pour un autre usage et ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que la porte est intacte et en bon état de marche.
La porte du four est en verre et par conséquent fragile. En cas d'ébrèchement, rayure ou égratignure, faire remplacer la porte.
Éviter de claquer la porte ou de la fermer brusquement pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil. Ne pas verser de liquides froids sur la vitre quand l'appareil est chaud.
- Positionner l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des en-

fants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - Son cordon d'alimentation est défectueux
 - L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement. Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, faites-le vérifier par le Centre de Service Après-vente le plus proche.
 - N'installez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
 - Ne jamais rien introduire dans les fentes d'aération présentes sur le haut et au dos de l'appareil. S'assurer qu'elles ne sont pas obstruées.
 - Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
 - Une fois la porte ouverte, n'y appuyez jamais des objets lourds, des casseroles ou récipients brûlants. Ne tirez pas la poignée vers le bas.
 - La responsabilité du fabricant ne sera pas engagée en cas d'usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi, et la garantie sera annulée.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Il n'est pas conçu pour travailler dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- L'appareil doit être installé dos au mur.
- Évitez de nettoyer la lèchefrite avec des objets métalliques pointus ou coupants.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant tout nettoyage.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour conserver les aliments.

Les accessoires pour la cuisson ne conviennent pas à la conservation des aliments surtout si acides. Éviter de laisser trop longtemps les ustensiles de cuisson en contact avec les substances acides comme le jus de citron ou le vinaigre. Les substances acides comme le jus de citron, les conserves de tomates, le vinaigre laissées trop longtemps en contact avec les accessoires pour la cuisson peuvent attaquer et abîmer le revêtement.

Risque de brûlures!

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de brûlures même graves.

- Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée. Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni la vitre. Le cas échéant, utiliser des gants.

- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées pouvant provoquer des brûlures.

- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le plan de travail sur lequel il est posé.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)
- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau.**

Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.

Danger!

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions par choc électrique qui peuvent être mortelles.

- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez que:**
 - **La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.**
 - **La prise de courant peut supporter 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre.**
- Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette mesure de prévention des accidents.**

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes du four. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie d'une mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du câble d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un centre service agréé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même. Contacter le centre d'assistance le plus proche.

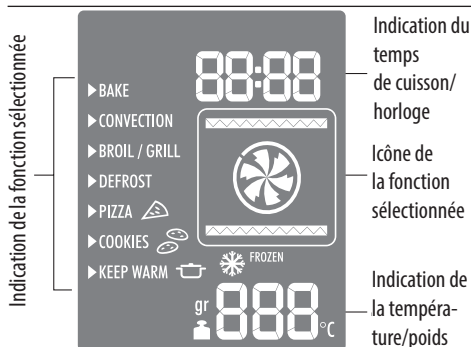


Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N° 1935/2004.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Résistance supérieure
- B Éclairage interne
- C Porte en verre
- D Grilles
- E Lèchefrite
- F Afficheur
- G Bouton minuterie ⌚
- H Bouton d'allumage START
- I Voyant rouge de fonctionnement
- L Bouton de contrôle de la température interne 🌡️
- M Manette de réglage température/poids 🌡️/📏
- N Bouton marche/veille ⏻
- O Bouton de sélection des fonctions FUNCTION
- P Résistance inférieure
- Q Plat à pizza
- R Ramasse-miettes
- S Résistance ventilation (cachée)

AFFICHEUR



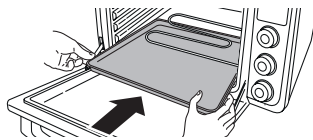
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance absorbée : 2000 W
Dimensions LxHxP : 490x445x300
Poids : 11,586 Kg

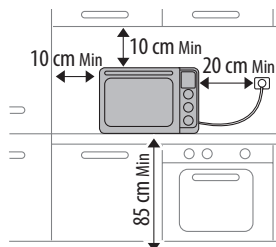
INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
- Contrôlez que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport.
- Installer l'appareil sur une surface horizontale et solide. Ôter tout objet se trouvant sur l'appareil. Ne pas utiliser sur des surfaces pouvant être endommagées par la chaleur.
- Lavez soigneusement tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle avant l'utilisation; le ramasse-miettes doit

être lavé à la main. Le ramasse-miettes doit être inséré à l'intérieur du four, dans la partie creuse, sous la résistance inférieure.



- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 20 cm de la prise électrique à laquelle il sera branché. Éloigner l'appareil de 10 cm du mur et de tout autre objet se trouvant sur le même plan de travail avant de le mettre en marche.



- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faites fonctionner le four à vide, fonction CONVECTION (cuisson ventilée), pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux graisses de protection appliquées sur les résistances avant le transport. Aérer la pièce.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Quand l'appareil est branché pour la première fois à la prise électrique ou après une coupure de courant, émet un signal sonore et l'afficheur affiche quatre tirets ("-- : --"). Si l'heure du jour n'a pas été programmée, l'afficheur s'éteint après 5 secondes et l'appareil se met en mode veille. Pour programmer l'horloge, procéder comme suit:

Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pendant au moins 3 secondes (fig. 2).

L'heure commencera à clignoter (00:00).

Régler l'heure en tournant le bouton de la ⌚ minuterie (G) (13:00).

Appuyer sur le bouton d'allumage START (H).

Les minutes commencent à clignoter (13:00).

Régler les minutes en tournant le bouton de la ⌚ minuterie (G) (13:25).

Appuyer sur le bouton d'allumage START (H).


L'heure programmée (13:25) s'affiche.

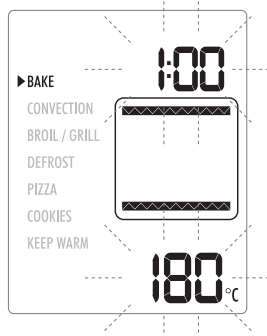
Pour modifier l'heure dans un deuxième temps, répéter la procédure susmentionnée. L'appareil doit être en mode veille pour pouvoir modifier l'heure.






FUNCTION BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)

Cette fonction est parfaite pour cuisiner les lasagnes, les cannellonis et les gâteaux en tout genre...

- Appuyer sur le bouton marche/veille  (N).
Le four s'éclaire.
Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes.
- La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).

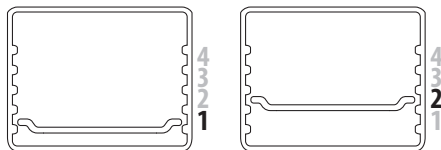



Les valeurs modifiables, le temps de cuisson et la température, clignotent. Si ces valeurs ne sont pas programmées, l'afficheur visualise 1:00 h et 180°C.

- Tourner la manette de réglage de la température/poids  /  (M) pour régler la température (d'un minimum de 80°C jusqu'à un maximum de 220°C).
- Tourner le bouton de la minuterie  (G) pour programmer le temps de cuisson (d'un minimum de 0:01 minute jusqu'à un maximum de 2:00 heures).
- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer la phase de préchauffage.

Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H), s'éclaire et l'afficheur visualise "PRE - HEAT".

- Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore est déclenché.
Le temps de cuisson programmé au préalable commence le compte à rebours.
- Ouvrir la porte du four et insérer les aliments à cuire sur la grille (D) ou sur la lèchefrite (E) dans la position 1 ou 2.



- Fermer la porte.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le message "END" s'affiche accompagné d'un signal sonore.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin de la cuisson à l'affichage du message "END", appuyer sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et extraire les aliments en utilisant des gants de cuisine.


Quand la fonction BAKE (cuisson traditionnelle) est activée, il est possible de changer de fonction avec CONVECTION (cuisson ventilée) ou avec BROIL/GRILL, sans interrompre la cuisson. Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. Le temps de cuisson et la température resteront ceux précédemment programmés. Pour la fonction BROIL/GRILL la température sera automatiquement programmée.

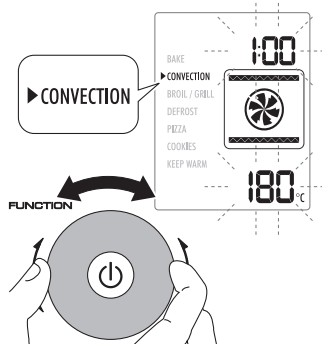
| ALIMENTS | POIDS | POSITION GRILLE / LÈCHEFRITE | TEMPÉRATURE | DURÉE (minutes) |
|----------------------|-----------|------------------------------|-------------|-----------------|
| cannellonis | 1000 g | grille en pos. 1 | 180 °C | 35/40 |
| poisson | 1000 g | lèchefrite en pos. 2 | 200 °C | 30/35 |
| tomates gratinées | 1000 g | lèchefrite en pos. 2 | 200 °C | 25/30 |
| génoise | 700 g | grille en pos. 1 | 170 °C | 25/30 |
| savarin | 750 g | grille en pos. 1 | 180 °C | 30/35 |
| tarte à la confiture | 1000 g | lèchefrite en pos. 2 | 180 °C | 30/35 |
| plum-cake | 900 g | grille en pos. 1 | 150 °C | 85/90 |
| muffin | 12 pièces | lèchefrite en pos. 2 | 170 °C | 20/25 |






FONCTION CONVECTION (CUISSON VENTILÉE)

Cette fonction est parfaite pour cuisiner les tourtes, le poulet, les patates douces feuilletées....

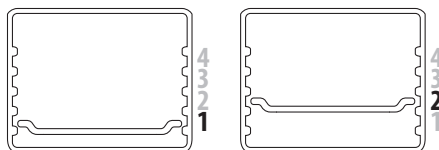
- Appuyer sur le bouton marche/veille  (N).
Le four s'éclaire.
Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes.
 - La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).
 - Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner le mode CONVECTION.
- Les valeurs modifiables, la température et le temps de cuisson, clignotent. Si ces valeurs ne sont pas programmées, l'afficheur visualise 1:00 h et 180°C.




- Tourner la manette de réglage de la température/poids  /  (M) pour régler la température (d'un minimum de 80°C jusqu'à un maximum de 220°C).
- Tourner le bouton de la minuterie  (G) pour programmer le temps de cuisson (d'un minimum de 0:01 minute

jusqu'à un maximum de 2:00 heures).

- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer la phase de préchauffage.
Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H), s'éclaire et l'afficheur visualise "PRE - HEAT".
- Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore est déclenché.
Le temps de cuisson programmé au préalable commence le compte à rebours.
- Ouvrir la porte du four et insérer les aliments à cuire sur la grille (D) ou sur la lèchefrite (E) dans la position 1 ou 2.



- Fermer la porte.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le message "END" s'affiche accompagné d'un signal sonore.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin de la cuisson à l'affichage du message "END", appuyer sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et extraire les aliments en utilisant des gants de cuisine.

Quand la fonction CONVECTION (cuisson ventilée) est activée, il est possible de changer de fonction avec BAKE (cuisson traditionnelle) ou avec BROIL/GRILL, sans interrompre la cuisson. Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée.

Le temps de cuisson et la température resteront ceux précédemment programmés. Pour la fonction BROIL/GRILL la température sera automatiquement programmée.

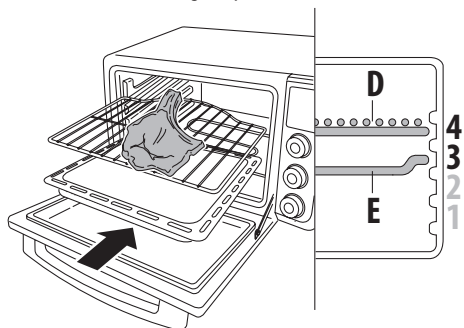
| ALIMENTS | POIDS | POSITION GRILLE / LÈCHEFRITE | TEMPÉRATURE | DURÉE (minutes) |
|---------------------------|----------|------------------------------|-------------|-----------------|
| pain | 500 g | lèchefrite en pos. 2 | 170 °C | 35/40 |
| tourte | 700 g | grille en pos. 1 | 180 °C | 30/35 |
| poulet entier | 2500 g | lèchefrite en pos. 1 | 180 °C | 90/100 |
| poulet en morceaux | 1500 g | lèchefrite en pos. 1 | 180 °C | 40/45 |
| brochettes | 1000 g | lèchefrite en pos. 2 | 170 °C | 55/60 |
| rôti | 1000 g | lèchefrite en pos. 1 | 180 °C | 75/80 |
| pommes de terre surgelées | 1000 g | lèchefrite en pos. 2 | 190 °C | 55/60 |
| pommes de terre fraîches | 1000 g | lèchefrite en pos. 2 | 190 °C | 50/55 |
| brioches surgelées | 6 pièces | lèchefrite en pos. 2 | 160 °C | 25/30 |




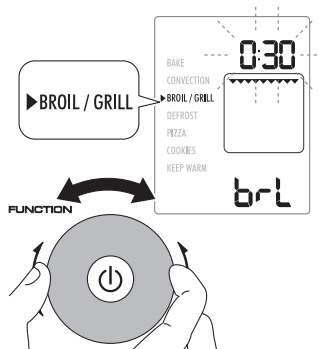
FUNCTION BROIL/GRILL (GRILLADE)



Cette fonction est parfaite pour cuisiner les côtelettes de viande, les saucisses et pour gratiner les plats...

- Le préchauffage n'est pas indispensable pour cette fonction.
- Positionner les aliments sur la grille (D) et insérer celle-ci à l'intérieur du four avec la lèchefrite (E).
La lèchefrite (E) et la grille (D) doivent être positionnées comme illustré en figure (position 3 et 4).



- Fermer la porte.
- Appuyer sur le bouton marche/veille  (N).
Le four s'éclaire.
Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes.
- La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).
- Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner le mode BROIL/GRILL; le message "BRL" s'affiche et la valeur modifiable correspondant au temps de cuisson clignote. Si cette valeur n'est pas programmée, l'afficheur visualise 0:30 minutes.



- Dans cette fonction, la température est automatiquement programmée.
- Tourner le bouton de la minuterie  (G) pour programmer le temps de cuisson (d'un minimum de 0:01 minute jusqu'à un maximum de 2:00 heures).
- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer la cuisson.
Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H), s'éclaire.
- Tourner les aliments à mi-cuisson.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le message "END" s'affiche accompagné d'un signal sonore.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin de la cuisson à l'affichage du message "END", appuyer sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et extraire les aliments en utilisant des gants de cuisine.

Quand la fonction BROIL/GRILL est activée, il est possible de changer de fonction avec BAKE (cuisson traditionnelle) ou avec CONVECTION (cuisson ventilée) sans interrompre la cuisson.

Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée.

Le temps de cuisson restera celui préalablement programmé, la température sera automatiquement programmée (180 °C).


| ALIMENTS | POIDS | POSITION GRILLE / LÈCHEFRITE | TEMPÉRATURE | DURÉE (minutes) |
|---------------------|----------|--|-------------|-----------------|
| côte | 3 pièces | grille en pos. 4 lèchefrite en pos. 3 | auto | 25/30 |
| saucisses | 400 g | grille en pos. 4 lèchefrite en pos. 3 | auto | 20/25 |
| côtelettes d'agneau | 4 pièces | grille en pos. 4 lèchefrite en pos. 3 | auto | 15/25 |

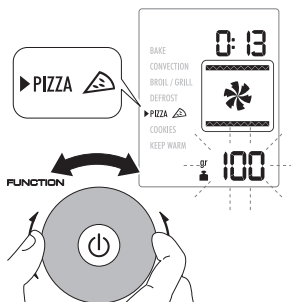
FONCTION PIZZA


Cette fonction est parfaite pour cuisiner les pizzas fraîches ou surgelées...

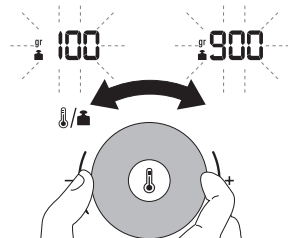
- C'est une fonction automatique qui englobe des programmes préréglés.
- Dans la fonction PIZZA le temps de cuisson et la température sont automatiquement programmés. IL EST tout de même possible d'ajouter quelques minutes à la fin de la cuisson, si nécessaire.
- Poser la pizza sur le plat à pizza (Q), mettre le tout sur la grille (D) et l'insérer à l'intérieur du four dans la position 1.




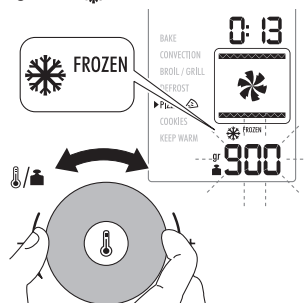
- Fermer la porte.
- Appuyer sur le bouton marche/veille  (N). Le four s'éclaire. Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes. La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).
- Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner le mode PIZZA. La valeur modifiable correspondant au poids de la pizza clignote.





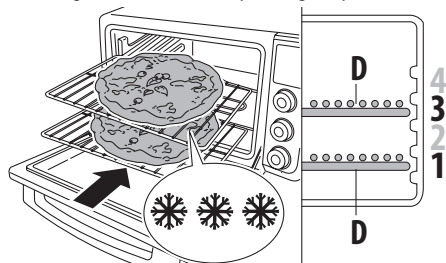
- Tourner la manette de réglage de la température/poids  (M) pour régler le poids de la pizza (d'un minimum de 100 g jusqu'à un maximum de 900 g)




et pour sélectionner aussi le type de pizza à cuire: "fraîche" ou "surgelée" ( FROZEN).



- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H), s'éclaire.
- Pendant la cuisson de la pizza "fraîche", un signal sonore se déclenche et autorise l'ouverture de la porte du four pour ajouter la mozzarella sur la pizza. Cette fonction n'est pas valable pendant la cuisson d'une pizza "surgelée" ( FROZEN).
- Fermer la porte et attendre la fin de la cuisson.
- Deux pizzas "surgelées" ( FROZEN) peuvent être cuites simultanément, en les positionnant directement sur les deux grilles (D) comme indiqué en figure (position 1 et 3).



À mi-cuisson, inverser la position des deux grilles.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, le message "00:00" clignote sur l'afficheur accompagné d'un signal sonore. Il est possible d'ajouter une durée maximale de 10 minutes, si nécessaire. Si aucun temps n'est programmé dans les 5 minutes qui suivent, le four se remet automatiquement à zéro. En cas de temps de cuisson supplémentaire, le message "END" s'affiche une fois écoulé.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et extraire la ou les pizzas en utilisant des gants de cuisine.



FUNCTION COOKIES (BISCUITS)

Cette fonction est parfaite pour cuire de délicieux biscuits...

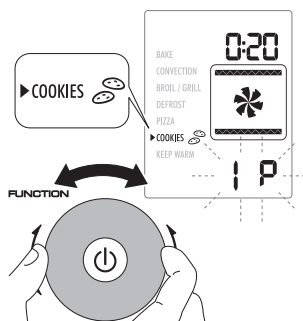
- C'est une fonction automatique qui englobe des programmes pré-réglés.
- Dans la fonction le temps de cuisson et la température sont automatiquement programmés.

Il est tout de même possible de modifier le temps de cuisson, en tournant le bouton de la minuterie (G).

- Appuyer sur le bouton marche/veille (N). Le four s'éclaire. Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes.

La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).

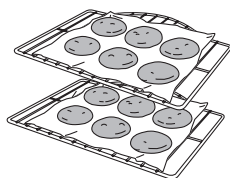
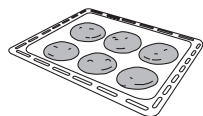
- Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner le mode COOKIES; le message "1P" clignote sur l'afficheur.



- Tourner la manette de réglage de la température/poids (M) pour sélectionner la quantité de biscuits à cuire: "1P" pour cuire les biscuits positionnés sur un seul niveau ou "2P" pour cuire sur deux niveaux simultanément.

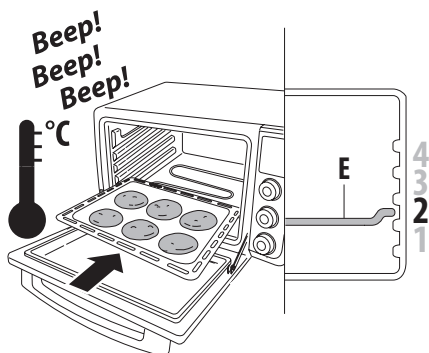
1 P

2 P

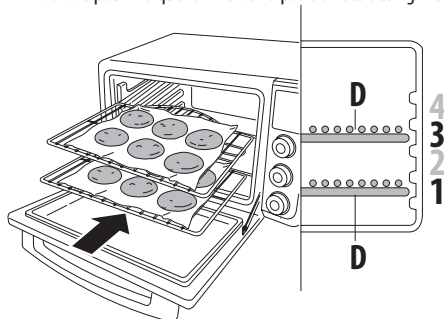


- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer la phase de préchauffage. Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H) s'éclaire et le message "PRE-HEAT" s'affiche.
- Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore est déclenché. Le temps de cuisson programmé et le voyant rouge (I) clignotent.
- Ouvrir la porte du four, positionner les biscuits sur la lèchefrite

(E) (pour cuire les biscuits sur un seul niveau) et insérer le tout à l'intérieur du four dans la position 2.



- Il est possible de cuire les biscuits sur deux niveaux simultanément, en positionnant les biscuits directement sur les deux grilles (D) (sur du papier de cuisson) et insérer le tout à l'intérieur du four dans les positions 1 et 3. À mi-cuisson environ, le voyant rouge fonctionne (I) clignote accompagné d'un signal sonore pour indiquer d'inverser la position des deux grilles.

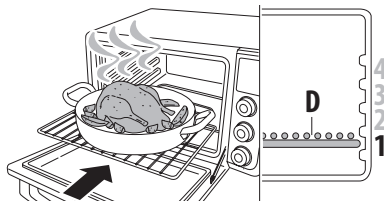


- Fermer la porte.
- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour continuer la cuisson.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le message "00:00" s'affiche accompagné d'un signal sonore. Il est possible d'ajouter une durée maximale de 10 minutes, si nécessaire. Si aucun temps n'est programmé dans les 5 minutes qui suivent, le four se remet automatiquement à zéro. En cas de temps de cuisson supplémentaire, le message "END" s'affiche une fois écoulé.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton marche/veille (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et extraire la lèchefrite (E) ou les deux grilles (D) en utilisant des gants de cuisine.



KEEP WARM (MAINTIEN EN TEMPÉRATURE)

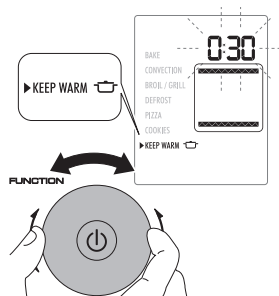
- Positionner les aliments déjà cuits sur la grille (D) ou sur la lèche-frite (E) et insérer à l'intérieur du four dans la position 1.



- Fermer la porte.
- Appuyer sur le bouton marche/veille (N). Le four s'éclaire. Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes.

La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).

- Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner le mode KEEP WARM. La valeur modifiable correspondant au temps de maintien en température clignote.



- Tourner le bouton de la minuterie (G) pour programmer le temps de maintien en température (d'un minimum de 0:01 minute jusqu'à un maximum de 6:00 heures). • Dans cette fonction, la température est automatiquement programmée.
- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer le maintien en température des aliments. Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H), s'éclaire.
- Une fois le temps de maintien en température écoulé, le message "END" s'affiche accompagné d'un signal sonore.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin du temps de maintien en température quand le message "END" s'affiche, appuyer sur le bouton marche/veille (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et extraire les aliments en utilisant des gants de cuisine.

Slow cooker

La fonction KEEP WARM, grâce à la basse température, peut être aussi utilisée comme "slow cooker" (longue cuisson à basse température). Le temps de cuisson de cette fonction peut être programmé jusqu'à 6 heures.

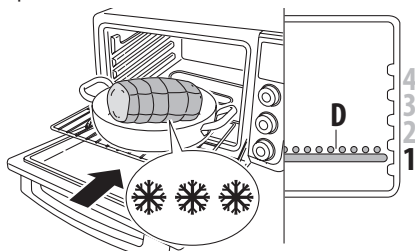


FUNCTION DEFROST (DÉCONGÉLATION)

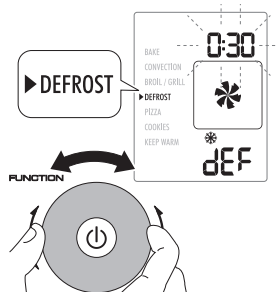
Cette fonction est parfaite pour faciliter la décongélation des aliments...

Le four doit être complètement froid pour pouvoir utiliser cette fonction.

- Positionner les aliments à décongeler sur la grille (D) ou sur la lèche-frite (E) et l'insérer à l'intérieur du four dans la position 1.



- Fermer la porte.
- Appuyer sur le bouton marche/veille (N). Le four s'éclaire. Quand le four est éclairé et qu'aucun bouton n'est tourné ou actionné, celui-ci s'éteint et se met en veille après 2 minutes.
- La fonction sélectionnée automatiquement qui apparaît sur l'afficheur est BAKE (Cuisson traditionnelle).
- Tourner le bouton de sélection des fonctions FUNCTION (O) pour sélectionner le mode DEFROST; le message "DEF" s'affiche et la valeur modifiable correspondant au temps de cuisson clignote. Si cette valeur n'est pas programmée, l'afficheur visualise 0:30.



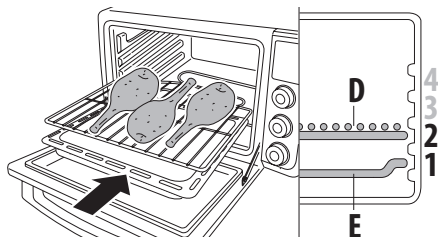
- Tourner le bouton de la minuterie (G) pour programmer le temps de décongélation (d'un minimum de 0:01 minute jusqu'à un maximum de 2:00 heures).

- Appuyer sur le bouton d'allumage START (H) pour lancer la phase de décongélation.
Le voyant rouge de fonctionnement (I), qui se trouve autour du bouton d'allumage START (H), s'éclaire.
- Une fois le temps de décongélation écoulé, le message "END" s'affiche accompagné d'un signal sonore.
- Pour réinitialiser le four, pendant le fonctionnement ou à la fin de la décongélation à l'affichage du message "END", appuyer sur le bouton marche/veille (N) pendant 2 secondes.
- Ouvrir la porte du four et retirez les aliments.

CONSEILS POUR UNE CUISINE SAINE

Pour cuisiner des plats très gras, avec les fonctions BAKE et CONVECTION, nous conseillons de positionner les aliments directement sur la grille insérée dans la position 2 et sur la lèchefrite dans la position 1.

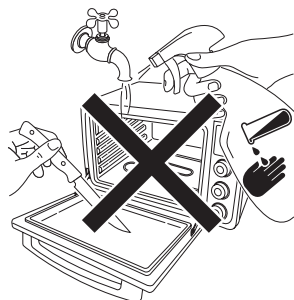
De cette façon la graisse coulera sur la lèchefrite.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

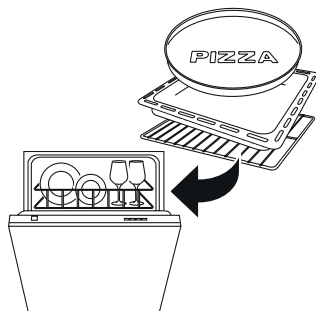
Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne jamais laisser la graisse s'accumuler à l'intérieur de l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher la fiche et laisser refroidir le four.
- Nettoyer la porte, les parois internes et l'extérieur du four avec une solution d'eau et de savon neutre et bien sécher.
- Évitez les détergents abrasifs, acides ou agressifs, les liquides inflammables, les pailles en fer ou les ustensiles métalliques pointus pour le nettoyage. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le passer sous l'eau du robinet.

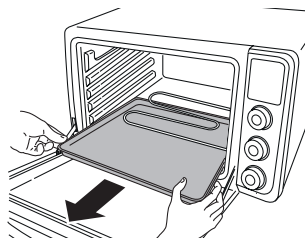


Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes d'aération sur la partie supérieure du four.

- Les accessoires peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle à l'exception du ramasse-miettes qui doit être lavé à la main et bien séché.

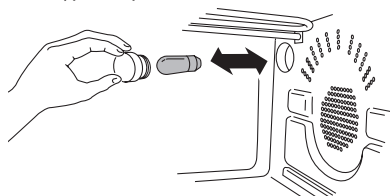


- Extraire le ramasse-miettes (R) du four.



Le laver à la main. Si la saleté persiste, rincer le plateau avec de l'eau et du savon et, si nécessaire, nettoyer délicatement avec une éponge, sans le rayer.

- Quand le four est en marche, l'éclairage interne (B) du four est toujours éclairé.
Pour changer l'ampoule, procéder de la façon suivante: débrancher la fiche de la prise, dévisser le couvercle en verre et remplacer l'ampoule avec une autre identique (résistant aux hautes températures) puis revisser le couvercle en verre. (type d'ampoule: E14, 15W, 300 °C).








ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers, mais le remettre à un centre de collecte et de recyclage agréé.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

| MESSAGES D'ERREUR SUR L'AFFICHEUR | DESCRIPTION | POSSIBLE PROBLÈME | SOLUTION |
|-----------------------------------|--|--|---|
| E0:11 Err | Mauvais fonctionnement de la sonde de température | Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température. | Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes et enlever la fiche de la prise électrique. La sonde de température pourrait être endommagée. Contacter le SAV Dè Longhi et communiquer le numéro de l'erreur. |
| E0:12 Err | Mauvais fonctionnement de la sonde de température | Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température. | Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes et enlever la fiche de la prise électrique. La sonde de température pourrait être endommagée. Contacter le SAV Dè Longhi et communiquer le numéro de l'erreur. |
| E0:21 Err | Température programmée non atteinte: Le four n'a pas atteint la température programmée dans le délai prévu. | Le contrôle électronique a détecté un temps de fonctionnement excessif pour atteindre la température programmée à l'intérieur du four. | Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes et enlever la fiche de la prise électrique. Contrôler avant tout que la porte du four est bien fermée pendant le fonctionnement. Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement, le four ne peut atteindre la température programmée. En revanche, si la porte était bien fermée, ce sont les résistances qui peuvent être endommagées. Contacter le SAV Dè Longhi et communiquer le numéro de l'erreur. |
| E0:22 Err | Surchauffe: Le four a atteint une température trop élevée. | Le contrôle électronique a détecté une température beaucoup trop élevée à l'intérieur du four. | Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes et enlever la fiche de la prise électrique. Le contrôle électronique du four peut être endommagé. Contacter le SAV Dè Longhi et communiquer le numéro de l'erreur. |
| E0:27 Err | La fonction chauffage n'est pas prévue: La sonde de température a détecté une augmentation de température même si les résistances étaient éteintes. | Le contrôle électronique a détecté un chauffage inattendu à l'intérieur du four avec les résistances éteintes. | Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser le contrôle en appuyant sur le bouton marche/veille  (N) pendant 2 secondes et enlever la fiche de la prise électrique. Cette erreur peut survenir si la fonction DEFROST a été lancée quand le four était encore chaud. S'assurer que le four a bien refroidi avant de lancer la fonction DEFROST. Si la fonction DEFROST n'a pas été utilisée au préalable, c'est le contrôle électronique qui risque d'être endommagé. Contacter le SAV Dè Longhi et communiquer le numéro de l'erreur. |

| POSSIBLE PROBLÈME | SOLUTION |
|---|--|
| Le four ne s'éclaire | <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler que la fiche est bien insérée dans la prise électrique. - Insérer la fiche dans une autre prise. - Vérifier que l'interrupteur du circuit électrique fonctionne correctement. Si ces solutions n'ont pas résolu le problème, le four est en panne. Contacter le SAV Dè Longhi . |
| La lumière de l'afficheur est éteinte. | Le contrôle électronique du four s'est mis en mode veille après une période d'inutilisation, si l'heure du jour n'a pas été programmée. Quand l'heure du jour est programmée, la lumière de l'afficheur est toujours éclairée. |
| L'heure du jour a disparue | L'heure du jour programmée a disparue à cause d'une coupure de courant d'une durée de plus de 5 secondes. Le contrôle électronique a été réinitialisé. Programmer à nouveau l'heure du jour. |
| L'ampoule du four ne s'éclaire pas quand le four est en marche. | <ul style="list-style-type: none"> - L'ampoule du four est brûlée. Remplacer. - L'ampoule du four est mal vissée. Vérifier que l'ampoule est bien vissée. Si ces solutions n'ont pas résolu le problème, le contrôle électronique de commande est en panne. Contacter le SAV Dè Longhi . |
| La pizza n'est pas cuite uniformément. | Certaines pizzas très grandes ou faites avec des pâtes ou des ingrédients particuliers peuvent avoir des problèmes de cuisson. Nous conseillons de tourner la pizza pendant la cuisson pour un résultat optimal. |
| De la vapeur sort des fentes d'aération du four. | Ceci est normal. Le four est pourvu de trous d'aération pour expulser l'excès d'humidité créée par les aliments qui en sont riches. |
| Il y a des gouttes d'eau sur la vitre interne de la porte. | Ceci est normal. La condensation produite par les aliments particulièrement riches en humidité coule sur la vitre interne et est récupérée par une petite goutte située au bas de la porte interne. |

RECETTES

PIZZA FRAÎCHE

| Ingrédients: | Quantité: |
|--|------------------|
| eau | 200 g |
| levure de boulanger frais | 7 g |
| farine blanche W330 (ou farine type 0 manitoba) | 210 g |
| semoule de blé dur | 50 g |
| huile d'olive vierge extra | 15 g |
| sel de cuisine | 6 g |
| mozzarella | 100 g |
| tomates | |
| sel | à discrétion |
| origan | à discrétion |

1. Préparer la pâte à pizza; dans un robot, diluer la levure dans l'eau, verser les farines et pétrir 7 à 8 minutes en décollant la pâte du crochet à l'aide d'une spatule.
2. Ajouter petit à petit le sel puis ajouter un filet d'huile. Quand l'huile a complètement été absorbée, poser la pâte sur une planche à pâtisserie et former une boule.
3. Mettre la pâte dans un récipient légèrement huilé, couvrir avec un film alimentaire ou avec un linge propre et laisser lever dans un endroit tiède et loin des courants d'air.
4. Attendre que la pâte double de volume (environ 1 heure et demie) et étaler la pâte à pizza. Passer la pâte sur la planche à pâtisserie légèrement farinée et l'étaler à la main; huiler l'assiette à pizza fournie, étaler la pâte dessus et farcir avec le coulis de tomates, une pincée de sel et l'origan.
5. Mettre l'assiette à pizza à l'intérieur du four sur la grille insérée dans la glissière 1. Sélectionner la fonction PIZZA, programmer 800 g et appuyer sur le bouton d'allumage START (H).
6. 6 minutes avant la fin le four émet un signal sonore; ajouter ensuite la mozzarella coupée en dés et continuer la cuisson.
7. Servir, à la fin de la cuisson.

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

| Ingrédients: | Quantité: |
|-------------------------|------------------|
| lasagnes fraîches | 10 feuilles |
| béchamel | 1 l |
| sauce bolognaise | 500 g |
| parmesan (Grana Padano) | 100 g |

1. Tout d'abord, préparer la sauce bolognaise et la béchamel.

2. Préparer les lasagnes: prendre un plat rectangulaire 30x20 cm. Verser la sauce béchamel sur le plat sur toute la surface, disposer les lasagnes et verser à nouveau une couche de sauce béchamel.
3. Verser la sauce bolognaise et le fromage râpé sur toute la surface du plat. Créer ensuite une autre couche de lasagnes jusqu'à finir les ingrédients: terminer avec une couche de sauce bolognaise et saupoudrer de parmesan (Grana Padano).
4. Sélectionner la fonction BAKE, programmer la température à 180°C et la cuisson à 40 minutes; appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage; une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Mettre le plat sur la grille insérée dans la glissière 1 et cuire le temps programmé.
5. À la fin de la cuisson et laisser refroidir avant de servir.

PAUPIETTES DE POULET FARCIES AU FROMAGE ET AUX ÉPINARDS

| Ingrédients: | Quantité: |
|--|------------------|
| blanc de poulet | 4 |
| 2 tranches de fromage épinards précuits | 200 g |
| huile d'olive vierge extra | à discrétion |
| sel et poivre | à discrétion |
| feuilles de sauge romarin | à discrétion |

1. Attendrir chaque tranche de poulet avec un attendrisseur; saler, poivrer et saupoudrer avec le hachis de romarin et sauge. Poser les épinards et les tranches de fromage sur chaque tranche.
2. Enrouler les tranches et les fermer avec des cure-dents ou avec de la ficelle.
3. Disposer les paupiettes sur la lèchefrite (sur du papier de cuisson).
4. Sélectionner la fonction CONVECTION, programmer la température à 180°C et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage.
5. Une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Insérer la lèchefrite dans la glissière 2 et cuire le temps programmé.
6. Couper en tranches et servir.

JARRET RÔTI ACCOMPAGÉ DE POMMES DE TERRE AU SÉSAME ET CRÈME D'OIGNONS AU GINGEMBRE

| Ingrédients: | Quantité: |
|---|--------------------|
| jarret de porc (2 entiers, coupés à moitié dans le sens de la longueur) | 1.4 kg |
| pomme de terre rouge bio | 500 g |
| mélange de céleri, carotte et oignon | à discrétion |
| 2 gousses d'ail | |
| moutarde de Dijon | 1 cuillère à soupe |
| clous de girofle | 6 |
| sauge, romarin | à discrétion |
| huile d'olive vierge extra | 3 g |
| oignon | 150 g |
| gingembre frais | 30 g |
| sel et poivre | à discrétion |

1. Laisser mariner une journée (de préférence) les jarrets avec la moutarde, 2 cuillères l'huile, les clous de girofle en poudre, l'ail, les herbes aromatiques, un verre de vin blanc sec du sel et du poivre.
2. Couper en dés les carottes, le céleri et les oignons pour l'ajouter à la viande et disposer le tout sur la lèche-frite.
3. Insérer la lèche-frite dans la glissière 1, fermer la porte et programmer le four sur la fonction KEEP WARM pendant 4 heures.
4. Pendant ce temps, laver les pommes de terre avec du bicarbonate et les couper en dés de 3x3 cm.
5. Blanchir les pommes de terre dans l'eau salée pour obtenir une cuisson al dente, les égoutter et assaisonner avec du sel, du poivre, de l'huile et des graines de sésame.
6. Couper les oignons en petits morceaux et les cuire dans 500 g d'eau jusqu'à les rendre crémeux puis ajouter le gingembre râpé et la farine de riz et mixer le tout. Saler à discrétion. La sauce devra être crémeuse, si tel n'est pas le cas, laisser réduire sur le feu.
7. Enlever les jarrets du four, réserver les légumes et les jus de cuisson. Disposer les pommes de terre sur la lèche-frite.
8. Mixer et émulsionner avec un peu d'huile le fond de cuisson préalablement réservé.
9. Sélectionner la fonction CONVECTION, programmer la température à 220°C et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage.
10. Une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Insérer la lèche-frite dans la glissière 2 et cuire le temps programmé.
11. Une fois les jarrets dorés, sortir du four et servir avec les deux sauces préparées.

DORADES RECETTE MÉDITERRANÉENNE

| Ingrédients: | Quantité: |
|--------------------|--------------|
| 2 | dorades |
| tomates cerises | 200 g |
| olives caillietier | 100 g |
| 1 gousse d'ail | |
| thym | à discrétion |
| sel | à discrétion |
| poivre | à discrétion |
| huile d'olive | à discrétion |

1. Enlever tout d'abord les écailles des dorades; nettoyer et éviscérer. Saler et poivrer l'intérieur du ventre, ajouter une gousse d'ail et branches de thym.
2. Verser l'huile dans le plat et disposer les deux dorades.
3. Couper les tomates en deux et les disposer dans le plat avec les olives puis saler le tout.
4. Sélectionner la fonction BAKE, programmer la température à 200°C et le temps de cuisson à 35 minutes. Appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage.
5. Une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Insérer la lèche-frite dans la glissière 2 et cuire le temps programmé.
6. Servir.

TARTE À LA CONFITURE

| Ingrédients: | Quantité: |
|--------------|-----------------------------|
| farine | 250 g |
| sucré | 110 g |
| beurre | 125 g |
| œufs | (1 entier et 1 jaune d'œuf) |
| sel | 1 pincée |
| confiture | 200 g |

1. Mélanger tous les ingrédients dans un robot (à l'exception de la confiture); réserver environ 1/3 de la pâte pour la décoration.
2. Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et fonder un moule à tarte préalablement beurré et fariné.
3. Ajouter la confiture et décorer avec des bandes obtenues avec le reste de la pâte.
4. Sélectionner la fonction BAKE, programmer la température à 180°C et le temps de cuisson à 35 minutes. Appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage.
5. Une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Mettre le moule à tarte sur la grille insérée dans la glissière 1 et cuire le temps programmé.

GÉNOISE

| Ingrédients: | Quantité: |
|--------------------------|-----------|
| œufs | 6 |
| sucré | 190 g |
| farine 00 | 150 g |
| fécule de pomme de terre | 75 g |
| sucré vanillé | 2 g |

1. Battre les œufs avec le sucre dans un récipient jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Ajouter ensuite la farine, la fécule et le sucre vanillé tamisés et mélanger au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Beurrer et fariner un moule à tarte de 26 cm de diamètre et verser le mélange au centre et bien le répartir.
3. Sélectionner la fonction BAKE, programmer la température à 170°C et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage.
4. Une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Mettre le moule à tarte sur la grille insérée dans la glissière 1 et cuire le temps programmé.

PLUM-CAKE

| Ingrédients: | Quantité: |
|--------------|--------------------------------|
| beurre | 250 g |
| sucré | 250 g |
| œufs | (3 entiers et 2 jaunes d'œufs) |
| farine | 250 g |
| Raisin sec | 80 g |
| rhum | 1 petit verre |
| sel | 1 pincée |

1. Travailler le beurre (sorti du réfrigérateur au moins 2 heures avant) avec le sucre jusqu'à le faire devenir blanc.
2. Ajouter, un à un, les œufs, la farine et une pincée de sel. Ajouter ensuite le rhum et le raisin sec (après les avoir fait tremper 30 minutes dans l'eau tiède).
Le raisin (après l'avoir essoré) doit être passé dans la farine pour éviter qu'il ne se dépose au fond du moule pendant la cuisson.
3. Verser le mélange dans un moule rectangulaire préalablement beurré et fariné.
4. Sélectionner la fonction BAKE, programmer la température à 150°C et le temps de cuisson à 90 minutes. Appuyer sur le bouton d'allumage START (H). Le four commence le pré-chauffage.
5. Une fois la température atteinte l'afficheur indique le temps de cuisson. Mettre le moule à plum-cake sur la grille insérée dans la glissière 1 et cuire le temps programmé.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

| Ingrédients: | Quantité: |
|--------------------------|--------------|
| noisettes pelées | 110 g + 50 g |
| sucré de canne intégral | 50 g |
| lait de soja | 50 ml |
| farine d'épeautre | 25 g |
| cacao en poudre | 5 g |
| amidon de maïs | 10 g |
| copeaux de chocolat noir | 15 g |

1. Mixer dans un mixeur les noisettes avec le sucre jusqu'à obtenir une poudre assez fine.
2. Dans un récipient, tamiser la farine avec l'amidon, le cacao puis ajouter le mélange de noisettes et le chocolat. Ajouter ensuite le lait de soja et battre énergiquement la pâte jusqu'à obtenir une pâte lisse assez humide.
3. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 heure pour faire raffermir la pâte de manière à pouvoir la travailler en suite à la main.
4. Travailler la pâte comme pour les gnocchis: faire des bouddins puis des boules de pâte (qui seront ensuite écrasées et disposées sur les deux grilles recouvertes de papier de cuisson). Écraser ensuite avec une fourchette les boules et saupoudrer de noisettes hachées.
Sélectionner la fonction COOKIES et programmer 2P.
Appuyer sur le bouton d'allumage START (H).
5. Une fois atteint la température, le four se met en mode veille et le temps de cuisson clignote sur l'afficheur: insérer les deux grilles dans les glissières 1 et 3, programmer 20 minutes et appuyer sur le bouton d'allumage START (H).
6. À mi-cuisson, quand le four émet un signal sonore et le temps de cuisson clignote sur l'afficheur, inverser les deux grilles et appuyer sur le bouton d'allumage START (H).
7. Servir les biscuits.