



MARQUE: KALORIK
REFERENCE: THG DGR 1000
CODIC: 4242319



NOTICE
↓



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Rotisserie / Vertical Grill
Rôtisserie / Grill Vertical
Gyrosgrill / Verticale Grill

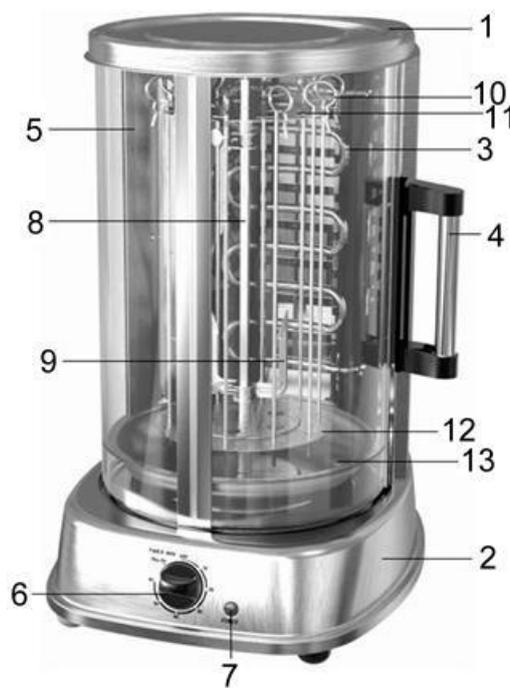
CE
I/B Version
160222

TKG DGR 1000
230V~ 50Hz 1500W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/24



GB

1. Top housing
2. Base station
3. Heating element
4. Door handle
5. Glass door
6. Timer
7. Pilot light
8. Rotisserie spit
9. End fork
10. Kebab skewers (7 pieces)
11. Upper support (for kebab)
12. Bottom support (for kebab)
13. Grease draining tray

F

1. Partie supérieure
2. Station de base
3. Élément chauffant
4. Poignée de la porte
5. Porte en verre
6. Minuterie
7. Témoin lumineux de contrôle
8. Broche à rôtir
9. Fourchette
10. Brochettes pour kebab (7 pièces)
11. Support supérieur pour kebab
12. Support inférieur pour kebab
13. Plateau collecteur de graisse

NL

1. Bovenkant
2. Basis
3. Verwarmingselement
4. Handgreep van de deur
5. Glazen deur
6. Tijdschakelaar
7. Controlelampje
8. Spit
9. Vork
10. Spiesjes (7 stuks)
11. Bovenste steunplaatje
12. Onderste steunplaatje
13. Vetopvangschaal



(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- L'appareil doit obligatoirement être débranché lors des opérations de nettoyage et de maintenance.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.



- ❑ Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Afin d'éviter tous dommages liés aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes:
 - placez la surface arrière au plus près du mur
 - laissez au moins 10 cm de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
- ❑ En règle générale, durant l'utilisation, veillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (pas une table vernie ou une nappe) et suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne placez pas de grandes quantités de nourriture ou d'ustensiles métalliques autres que ceux qui sont recommandés par le fabricant dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ne placez pas non plus les matières suivantes dans votre grill: papier, carton ou plastique...
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact semi-direct avec la nourriture.
- ❑ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ❑ La température des surfaces accessibles et notamment celle de la porte peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. Prenez également garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.



- ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- ❑ Lors de l'utilisation en dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci.
- ❑ Déconnectez immédiatement l'appareil si une fêlure devait apparaître sur la porte et faites-le vérifier par un service qualifié compétent(*).
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est de minimum 16 ampères. Une rallonge de moins de 16 ampères risquerait de surchauffer et d'être endommagée.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et les accessoires, puis lavez les accessoires et essuyez-les.
- Il est normal que quelques fumées ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois. C'est pourquoi il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide pendant quelques minutes avant la première utilisation. Mettez la



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



minuterie sur 15 minutes et laisser l'appareil chauffer avec la porte fermée. Lorsque la minuterie s'arrête, une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.

Gyros

Le gyros est une préparation composée de tranches de viande, cuites à la broche tournante. L'effet spécial de cuisson est généré par l'alternance de cuisson à environ 120°C et de refroidissement. Ceci crée un écoulement de jus de viande continu qu'on peut comparer au fait d'arroser la viande qu'on rôtit. Les fibres de la viande ne durcissent pas et le jus de viande s'aromatise grâce aux épices et aux herbes. Cette méthode de cuisson est très saine. La broche tourne devant un ensemble d'éléments chauffants avec un réflecteur en forme de demi-lune en acier inoxydable pour une utilisation optimale de l'énergie. Comme suite à un usage fréquent des dépôts de graisse peuvent brûler sur le réflecteur, nous vous conseillons de couvrir le réflecteur de papier aluminium. Cependant, assurez-vous que le papier aluminium n'entre pas en contact avec les résistances. Vous pouvez changer le papier aluminium en fonction de la fréquence d'utilisation, ce qui vous permet de maintenir votre réflecteur propre. Le grill vertical vous permet de cuire un ensemble de tranches de viande, des brochettes, des saucisses, de la volaille et du poisson avec peu d'accessoires. Les plats sont faciles à préparer, et doivent juste être embrochés puis retirés par morceaux ou complètement. Pour l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de respecter quelques consignes, bien souvent évidentes.

L'appareil peut aussi être utilisé pour des aliments congelés!

FONCTIONNEMENT

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez nettoyer le plateau collecteur de graisse, la broche à rôtir, les fourchettes et les accessoires à kebabs (cf. "Nettoyage et entretien").
- Placez le plateau collecteur de graisse.
- Attachez les aliments à l'aide de la broche principale et insérez la broche dans l'ouverture prévue à cet effet.
- Branchez l'appareil.
- Fermez la porte. L'appareil ne peut se mettre en marche si la porte n'est pas fermée et si le témoin lumineux n'est pas éteint.
- Mettez la minuterie sur le temps nécessaire à la cuisson. Le témoin lumineux s'allume, vous indiquant que l'appareil chauffe. Lorsque la minuterie s'arrête, une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le témoin lumineux s'éteint.
- Si vous voulez arrêter la cuisson avant le temps choisi, mettez la minuterie sur OFF.
- Ouvrez doucement la porte en utilisant un gant de cuisine de préférence.
- Enlevez les aliments en utilisant des ustensiles adéquats.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

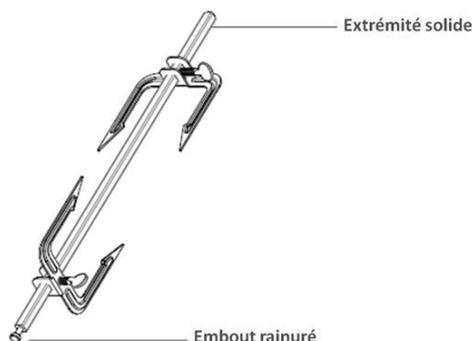
ATTENTION: L'APPAREIL NE SE METTRA A CHAUFFER QU'UNE FOIS QUE VOUS AUREZ REGLE LA MINUTERIE

Utilisation du grill en rôtisserie

- Placez une fourchette de rôtisserie sur l'extrémité de la broche avec les dents face au centre et serrez la vis.
- Faites glisser la pointe de la broche à travers le centre des aliments à cuire.
- Placez l'autre fourchette de l'autre côté de la broche avec les dents face au centre.
- Ajustez les aliments pour qu'ils soient centrés sur la broche. Vérifiez que les fourchettes soient sécurisées sur les aliments et sur la broche et serrez les vis.
- Pour cuire de la volaille, pensez à sécuriser les cuisses et les ailes près du corps de l'animal avec de la ficelle pour obtenir un rôti compact et garantir un mouvement lent de la broche.



- Assaisonnez ou badigeonnez le rôti.
- **IMPORTANT:** Placez le plateau collecteur de graisse rond dans le fond de l'appareil pour récupérer les gouttes de gras.
- Placez l'extrémité solide de la broche de rôtisserie dans le mandrin d'entraînement au centre du plateau collecteur de graisse.
- Placez l'embout rainuré sur le support de broche situé en haut à l'intérieur.



- Fermez la porte en verre et le témoin interne s'éteint automatiquement.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Lorsque le rôti est prêt, tournez la minuterie sur OFF puis débranchez l'appareil. **ATTENTION:** Les côtés et le haut de l'appareil sont chauds, pour éviter de vous brûler, portez des gants de protection pour retirer les aliments et les accessoires. Vous pouvez également utiliser des pinces pour sortir le rôti ou la volaille.
- Enlevez le système de rôtisserie en soulevant et en tirant l'ensemble vers vous. Tirez la partie inférieure de la broche hors du plateau collecteur de graisse et placez-la horizontalement.
- Placez le rôti sur une planche à découper et laissez reposer la viande 10 à 15 minutes, afin que les jus se répartissent de manière homogène et rendent la viande plus fondante et goûteuse.
- Desserrez les vis des fourchettes de la broche et retirez-la du rôti. Retirez délicatement les fourchettes et découpez la viande.

Utilisation du grill en kebab

- Pour assembler le système pour le kebab, suivez les étapes ci-dessous:



- Placez le plateau collecteur de graisse rond dans le fond du grill pour récupérer les gouttes de graisse.



- Placez l'extrémité solide de la broche de rôtisserie dans le mandrin d'entraînement au centre du plateau collecteur de graisse.
- Placez l'embout rainuré sur le support de la broche situé en haut à l'intérieur du grill.
- Fermez la porte en verre et le témoin interne s'éteint automatiquement.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Lorsque le temps est écoulé, tournez la minuterie sur OFF puis débranchez l'appareil.

MINUTERIE

Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson désiré jusqu'à 60 minutes. Si vous voulez sélectionner une durée de cuisson de moins de 5 minutes, tournez la minuterie à plus de 5 minutes et revenez ensuite vers le temps désiré.

Conseils d'utilisation

Les quantités que vous trouverez dans le livre de recettes sont approximatives, elles peuvent varier en fonction des aliments et des goûts de chacun. Les temps de cuisson sont basés sur des aliments complètement dégelés et sur les quantités suggérées.

Conseils de préparation des aliments

- Versez un peu d'huile sur la viande, les saucisses et le poisson avant de les cuire.
- Perforez les cuisses du poulet pour éviter les éclaboussures de graisse.
- Remplissez les brochettes de chachlik un maximum. Pour obtenir une cuisson uniforme, il est nécessaire de tourner les brochettes à la main de temps en temps.
- Vous pouvez reverser le jus de viande écoulé sur la viande à l'aide d'une cuillère.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et laissez-le totalement refroidir.

Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

- Le plateau collecteur de graisse, la broche à rôtir, les fourchettes et les accessoires à kebabs peuvent se nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et bien les sécher avant de les remettre en place. Ces parties passent aussi au lave-vaisselle sauf les vis des fourchettes qui doivent être lavées à la main.
- Les parois à l'intérieur du grill reçoivent des particules alimentaires et des éclaboussures qui se nettoient facilement. Éliminez les grosses projections avec une éponge en nylon ou polyester, passée sous l'eau chaude. Séchez soigneusement avec du papier absorbant ou un torchon sec.
- N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ni d'humidité qui pénètre dans l'appareil.
- Assurez-vous de ne pas verser d'eau sur la porte tant que celle-ci est encore chaude.
- La poignée de la porte est amovible, ce qui vous permet de l'enlever et de nettoyer complètement la porte. Avant d'utiliser l'appareil, montez la poignée en suivant les instructions sur l'image jointe.
- Nettoyez la porte en verre avec un chiffon ou une éponge trempée dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.





Nettoyage extérieur

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou du papier absorbant.
- N'utilisez pas de paille de fer, d'éponge métallique ou de substances abrasives.

Ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

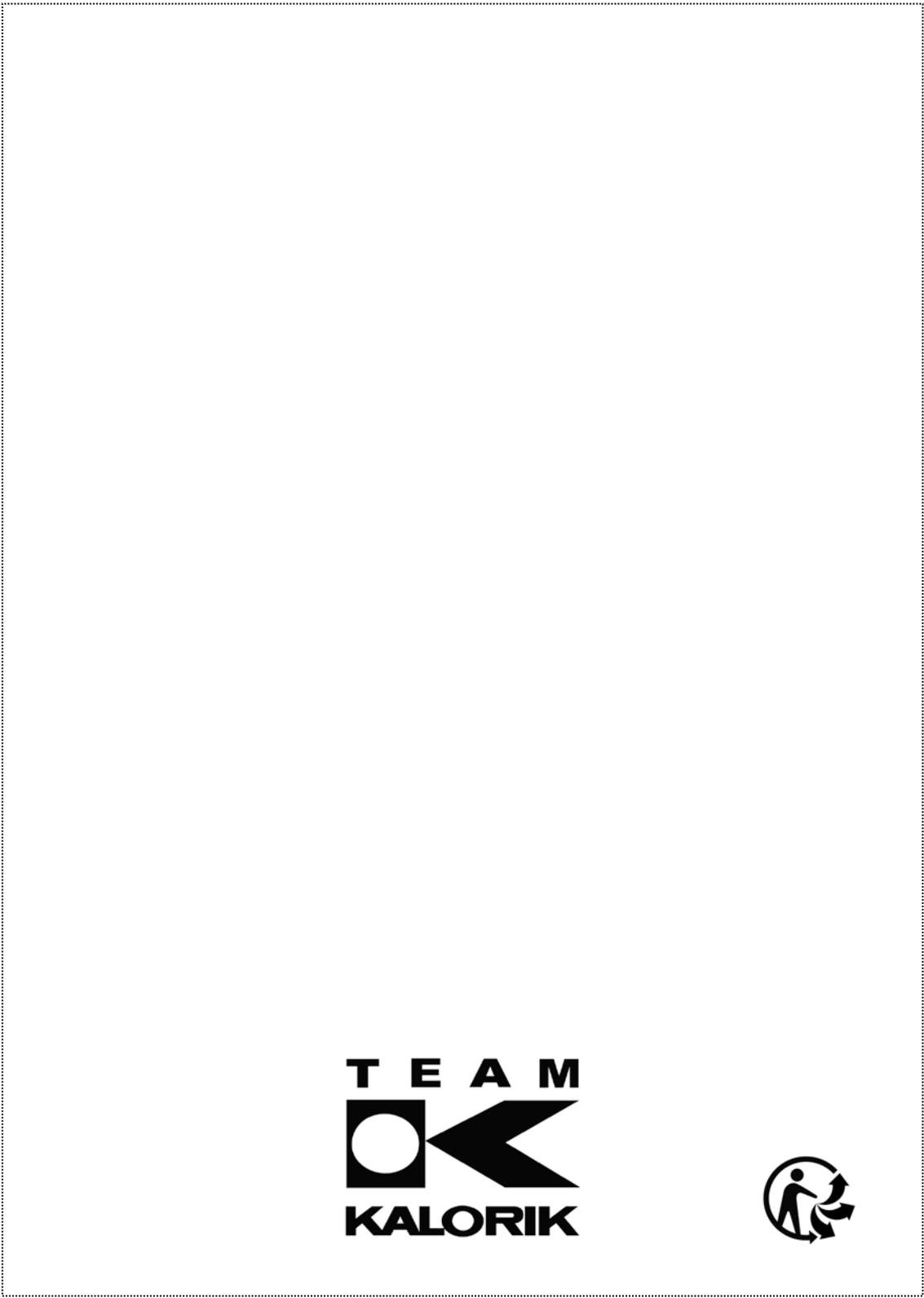
Nous, Team Kalorik SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Notre produit n'est pas équipé d'un mode veille, car il s'éteint complètement immédiatement après avoir fini sa fonction principale et par conséquent ne consomme pas d'énergie électrique!

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Back cover page (last page)

Assembly page 24/24



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Recipe booklet
Livret de recettes
Receptenboekje



I/B Version
160222

TKG DGR 1000
230V ~ 50Hz 1500W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/8



FR RECETTES

Le grill vertical est un appareil avec lequel vous pouvez préparer les plats les plus divers. Qui plus est, vous n'êtes pas lié à la saison de grill, le DGR 1000 vous permet de gâter vos invités tout au long de l'année.

Qu'est-ce que la grillade verticale a de particulier?

Par la position verticale des aliments, la graisse coule dans le plateau collecteur de graisse pendant la cuisson, ce qui veut dire qu'elle est éliminée des aliments et donc pas consommée. Lors d'une rotation les aliments sont aussi chauffés et refroidis. Ce processus se répète maintes fois pendant le temps de cuisson. Cela crée un "flot" de jus de viande qui coule vers le bas le long de la viande et lui donne un arôme particulier.

Le DGR 1000 vous permet de préparer de nombreux plats.

1. Kebab ou gyros

Le grill vertical est plus connu sous la forme de grill pour kebab ou gyros. Pour obtenir du kebab ou du gyros, des tranches de viande sont d'abord empilées puis grillées. Dès que la couche extérieure de la viande est dorée, coupez-la à l'aide d'un couteau (de préférence un couteau électrique).

Vous pouvez préparer du kebab/gyros à base de plusieurs sortes de viande (du porc, du dindonneau, du veau, de l'agneau ou du bœuf). Utilisez entre 0,9 et 1,5 kg de viande.

Coupez la viande en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Veillez à ce qu'elles ne dépassent pas la largeur du plateau tournant de la broche.

Avant de mettre la viande sur la broche, épicez-la selon votre goût.

Pour insérer la viande sur la broche, utilisez une grande tasse. Mettez la partie inférieure de la broche dans la tasse et enfiler les tranches de viande sur la broche. Positionnez les tranches de façon à ce qu'elles forment une sorte de quille. Terminez par une tomate ou un oignon. Vous pouvez aussi mettre de l'oignon ou de l'ail entre les tranches de viande.

Mettez l'appareil en marche et attendez jusqu'à ce que la viande soit cuite, c'est à dire jusqu'à ce qu'il y ait une croûte dorée. Veillez à ce que la broche puisse toujours tourner librement et que la viande ne touche pas les éléments chauffants.

La croûte se coupe uniformément de haut en bas.

Remplissez du pain à pita chaud avec de la salade finement coupée, la viande, du chou blanc, des tranches de tomates, de la sauce tsatsiki, des oignons ou accompagnez la viande de frites avec de la sauce tsatsiki ou de la sauce à l'ail, sans oublier une salade fraîche.

Temps de cuisson: 35-60 minutes, selon le type de viande que vous utilisez.

2. Poulet grillé

Nettoyez un poulet (d'environ 1,6 kg) et retirez les abats. Epicez selon votre goût. Vous pouvez aussi badigeonner le poulet d'un mélange d'huile et d'épices. Ensuite, embrochez-le. Mettez la plaque supérieure et fixez le poulet à l'aide des brochettes pour chachlik afin de former une sorte de panier autour du poulet.

Etant donné que les ailes ont tendance à s'écarter pendant la cuisson, attachez-les à l'aide d'une aiguille à larder.

Quand la peau du poulet est dorée, vous pouvez retirer le poulet avec la broche et retirer les brochettes et la plaque supérieure. Retirez ensuite la broche et coupez le poulet en morceaux.

Accompagnez avec du pain (toutes sortes), des frites ou des pommes de terre rissolées, sans oublier une salade fraîche.



3. Brochettes / chachlik

Utilisez les broches pour chachlik, la broche principale et la plaque supérieure.

3.1 Brochette de dindonneau et ananas

Coupez un filet de dindonneau en morceaux de 2 x 2 cm et embrochez-les en alternant avec des tomates cerises et des morceaux d'ananas.

3.2 Brochette de thon

Coupez un steak de thon, des courgettes et des poivrons verts en morceaux et embrochez-les. Badigeonnez les brochettes d'huile, salez et poivrez.

3.3 Brochette de crevettes

Epluchez les crevettes et retirez les têtes. Faites mariner les crevettes pendant environ ½ heure dans une sauce composée de miel, de jus de citron et de sauce soja. Embrochez les crevettes en alternant avec des tomates cerises et des ananas.

3.4 Saucisses enrobées

Glissez un morceau de fromage (par exemple de l'Emmenthal) le long d'une brochette et glissez ensuite une saucisse à cuire à l'eau bouillante (faites une entaille dans la peau) ou une saucisse viennoise. Le fromage fond pendant la cuisson et recouvre la saucisse quasiment entièrement.

3.5 Bananes cuites

Embrochez des bananes épluchées et faites-les griller. Badigeonnez-les ensuite de miel ou de sauce au chocolat.

Important:

Les brochettes doivent être tournées à la main pendant la cuisson de façon à ce que toutes les faces des brochettes soient grillées uniformément. Pour cela, manipulez uniquement les poignées en plastique, et ce lorsque la brochette est le plus loin possible des éléments chauffants.

Encore un conseil pour les sauces:

Tsatsiki:

Epluchez un concombre, coupez-le dans la longueur et enlevez les pépins à l'aide d'une cuillère. Râpez ensuite le concombre. Hachez un oignon, de l'ail et de la menthe après l'avoir nettoyée. Mélangez le tout avec du yaourt et salez et poivrez selon votre goût.

Sauce banane-curry:

Ecrasez une banane et mélangez avec de la mayonnaise ou du yaourt à l'aide d'un mixer plongeant. Assaisonnez abondamment avec du curry.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Back cover page (last page)