



Notice d'utilisation

Mini-four

User guide

Mini oven

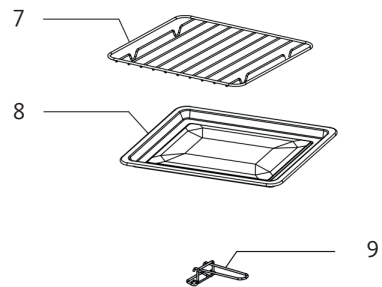
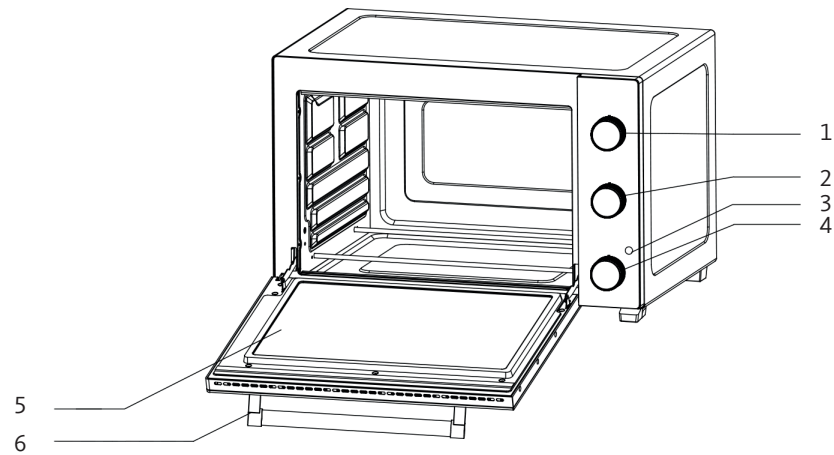
Bedienungsanleitung

Mini-Backofen

Gebbruiksaanwijzing

Mini-oven

MF21L1



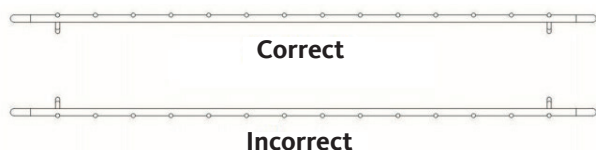
	FR	EN	DE	NL
①	Bouton du thermostat	Thermostat Knob	Temperaturregler	Thermostaatknop
②	Bouton de fonction	Function Knob	Funktionswahlknopf	Functieknop
③	Voyant	Indicator	Anzeige	Indicator
④	Bouton du minuteur	Timer Knob	Timer-Knopf	Timerknop
⑤	Porte vitrée	Glass Door	Glastür	Glazen deur
⑥	Poignée de la porte	Door Handle	Türgriff	Deurgreep
⑦	Grille	Grill Rack	Bratrost	Grillrek
⑧	Lèchefrite	Food Tray	Fettauffangschale	Voedsellade
⑨	Poignée de la lèchefrite	Food Tray Handle	Griff der Fettauffangschale	Voedselladegreep

PRÉSENTATION DU FOUR

ÉLÉMENTS :

- **Boutons :** Bouton de température, bouton de fonction et bouton du minuteur.
- **Grille :** Pour faire griller et cuire des aliments, pour la cuisson générale dans des cocottes et pour insérer la lèchefrite.

Remarque : La grille doit être positionnée avec les bosses vers le bas.



- **Lèchefrite :** Pour faire griller et rôtir différents aliments qui renferment de l'eau ou libéreront de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.
- **Poignée de la lèchefrite :** Permet de saisir la lèchefrite ou la grille en évitant toute brûlure.
- **Poignée de la porte :** Poignée isolée pour éviter toute brûlure.
- **Porte vitrée :** Verre trempé transparent vous permettant de surveiller la cuisson de façon pratique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Sortez tous les accessoires (grille, lèchefrite) de l'appareil.
- Essuyez le four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Branchez-le ensuite sur une prise électrique.
- Tournez le bouton de fonction sur
- Tournez le bouton du thermostat sur 230 °C.
- Tournez le bouton du minuteur sur 15 minutes afin de faire fonctionner le four à vide (sans aliments ni accessoires) pendant cette période.

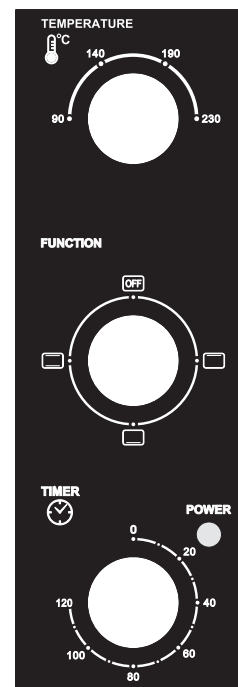
ATTENTION : Le four pourrait émettre une légère odeur et de la fumée lors de la première utilisation. Cela est un phénomène normal qui disparaîtra très rapidement. Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un endroit bien aéré.

UTILISATION DU FOUR

CONSEILS

- Pour faire cuire et griller des aliments, il est conseillé de préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée afin d'obtenir une cuisson parfaite.
- Placez la lèchefrite sous la grille pour éviter que des graisses ne coulent sur les résistances et la sole du four.
- Si les aliments à cuire sont gras ou huileux, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur la lèchefrite et utilisez l'autre pour recouvrir les aliments. Cela permettra d'éviter les éclaboussures d'huile et de graisse sur les parois du four lors de la cuisson.




FONCTIONS



	Arrêt de la cuisson
	Chaleur de voûte
	Chaleur de sole
	Chaleur de voûte et de sole

CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction entraîne l'activation automatique de la chaleur de voûte et de sole.

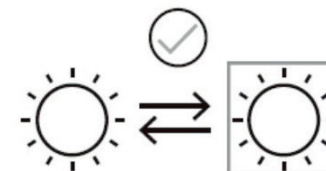
- Placez la grille en position basse.
- Tournez le bouton de fonction sur Chaleur de voûte , Chaleur de sole  ou Chaleur de voûte et de sole .
- Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton du minuteur.
- Attendez que le four atteigne la température réglée, puis placez les aliments dans le four.
- Si la cuisson se termine avant la fin de la durée réglée, tournez manuellement le bouton du minuteur jusqu'à « 0 ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débranchez-le de la prise murale.**
- La grille et la lèchefrite peuvent être nettoyées de façon ordinaire, à la main ou au lave-vaisselle.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. N'utilisez pas de substances abrasives, car elles pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que l'eau ou le détergent ne pénètrent pas dans le four via les orifices de ventilation situés à la surface.
- N'immergez jamais le four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Pour le nettoyage de l'intérieur du four, n'utilisez jamais de substances corrosives (détergents en spray) et ne grattez jamais les surfaces avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface pourrait être endommagée, **ce qui nuirait à sa durée de vie et causerait une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé de façon régulière et les résidus alimentaires doivent être retirés.**

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

Éclairage



L'ampoule peut être remplacée par l'utilisateur.

La source lumineuse incluse n'est pas destinée à être utilisée dans un autre cadre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tension : 220-240 V~
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance : 1300 W
- Capacité : 21 L
- Température : 90 °C – 230 °C

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉFAUTS DUS À UNE UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL ET DE DOMMAGES CAUSÉS PAR UN ENTRETIEN OU UNE RÉPARATION EFFECTUÉS PAR UN TIERS OU PAR L'INSTALLATION DE PIÈCES NON APPROUVÉES.

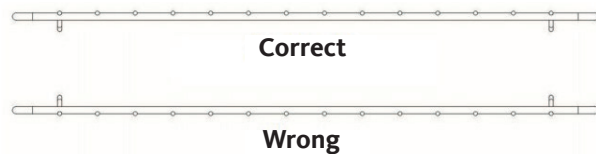
Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	0 min

GETTING TO KNOW YOUR OVEN

FEATURE:


- **Knob:** Temperature Knob, Function Knob and Timer Knob,
- **Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading food tray.

Note: Wire rack should be positioned with the indentations pointing down.



- **Food Tray:** For use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.
- **Food Tray Handle:** Allows you to pick up Food Tray and Grill Rack to avoid any scald.
- **Door Handle:** Cool handle to avoid any scald.
- **Glass Door:** Transparent tempered glass allows you to view the cooking process conveniently.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing materials from the appliance.
- Take all the accessories (rack, tray) out of the appliance.
- Wipe the oven and accessories with a damp cloth and then dry them.
- Fully unwind the power cord. Then plug it into an electrical outlet.
- Set the function selector to .
- Set the thermostat knob to 230 °C.
- Set the timer knob to 15 minutes in order to operate the oven empty (without food or accessory) during this period.

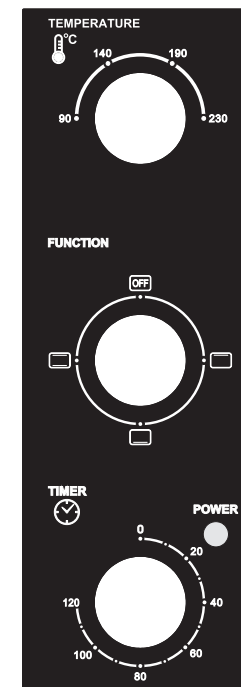
ATTENTION: The oven may emit a slight odor and some smoke when it is used for the first time. This is normal and will stop very quickly. Make sure that the appliance operates in a well ventilated place.





USING YOUR OVEN

TIPS

- For baking and grilling, it is advisable to always preheat the oven to the desired cooking temperature in order to achieve perfect cooking.
- Place the drip tray under the baking rack to avoid fat from dripping onto the heating elements and the bottom of the oven.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two sheets of aluminum foil. Place one on the drip tray and cover the food with the other sheet. This helps prevent oil and grease splashing on the oven walls during cooking.




FUNCTIONS



	Stop oven cooking
	Upper heating
	Lower heating
	Dual heating

TRADITIONAL COOKING

This function automatically initiates upper & lower heating.

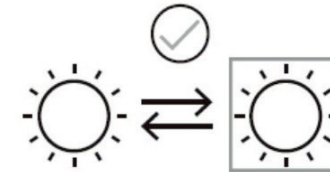
- Place grill rack in lower position.
- Set function selector at upper heating , lower heating  or dual heating .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking time with timer button.
- Wait until oven reaches temperature set, and then put food in.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

MAINTENANCE AND CLEANING

- **Allow your oven to cool completely before cleaning. Unplug from wall socket.**
- Grill rack and food tray can be cleaned in the normal way either by hand or in dishwasher.
- Always use a damp sponge to clean external surfaces. Do not use abrasive substances, because they might damage the coating. Take care no water or detergent leaks into oven through air holes located on its surface.
- Never immerse oven in water or any other liquid.
- When cleaning inside, never use corrosive substances (spray detergents) and never scrape surfaces with sharp or pointed objects.
- If appliance is not kept in a good state of cleanliness, its surface may be damaged, **which would negatively affect its life and lead to a dangerous situation. Oven should be cleaned regularly and any food residue should be removed.**

REPLACING THE LIGHT

Lighting



The bulb is replaceable by the user.

The included light source is not intended for use in other applications.

TECHNICAL SPECIFICATION

- Voltage: 220-240 V~
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 1300 W
- Capacity: 21 L
- Temperature: 90 °C – 230 °C

WE DECLINE ANY LIABILITY FOR DEFECTS DUE TO IMPROPER USE OF THE APPLIANCE AND DAMAGE CAUSED BY SERVICE OR REPAIR MADE BY A THIRD PARTY OR DUE TO INSTALLATION OF UNAUTHORIZED PARTS.

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0 W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	0 min

BESCHREIBUNG IHRES BACKOFENS

FUNKTION:

- **Drehknöpfe:** Temperaturregler, Funktionswahlknopf und Timer-Knopf,
- **Bratrost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinem Garen in Auflaufformen und zum Platzieren der Fettauffangschale.

Hinweis Der Bratrost sollte mit den Einkerbungen nach unten positioniert werden.



- **Fettauffangschale:** Zur Verwendung beim Grillen und Braten verschiedener Lebensmittel, die Wasser enthalten oder beim Kochen Flüssigkeit oder Öl freisetzen.
- **Griff der Fettauffangschale** Zum Herausnehmen der Schale und des Bratrostes, ohne sich zu verbrühen.
- **Türgriff:** Cool-Touch-Griff zur Vermeidung von Verbrennungen.
- **Glastür:** Durch das transparente Hartglas können Sie den Garvorgang bequem überwachen.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (Rost, Schale) aus dem Gerät.
- Wischen Sie den Backofen und das Zubehör mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Teile anschließend ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab. Schließen Sie es dann an eine Steckdose an.
- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C.
- Stellen Sie den Timer-Knopf auf 15 Minuten, um den Backofen während dieser Zeit leer (ohne Lebensmittel oder Zubehör) laufen zu lassen.

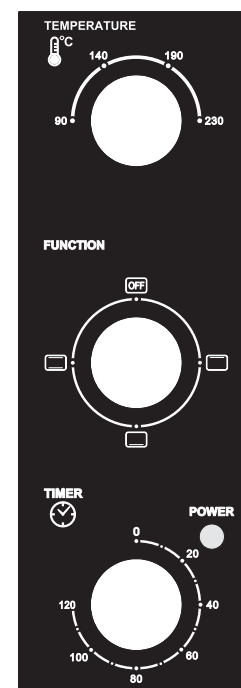
ACHTUNG: Bei der ersten Verwendung kann der Backofen einen leichten Geruch und etwas Rauch abgeben. Dies ist normal und hört sehr schnell auf. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort betrieben wird.

VERWENDUNG IHRES BACKOFENS

TIPPS

- Zum Backen und Braten empfiehlt es sich, den Backofen immer auf die gewünschte Gartemperatur vorzuheizen, um ein perfektes Gargergebnis zu erzielen.
- Um zu verhindern, dass Fett auf die Heizelemente und den Backofenboden tropft, stellen Sie die Fettauffangschale unter den Bratrost.
- Wenn das Gargut öl- oder fetthaltig ist, können Sie zwei Blätter Aluminiumfolie verwenden. Legen Sie eines auf die Auffangschale und decken Sie die Speisen mit dem anderen Blatt ab. Dadurch wird verhindert, dass während des Garens Öl und Fett an die Ofenwände spritzen.




FUNKTIONEN



	Garvorgang stoppen
	Oberhitze
	Unterhitze
	Ober- und Unterhitze

HERKÖMMLICHES GAREN

Diese Funktion aktiviert automatisch Ober- und Unterhitze ein.

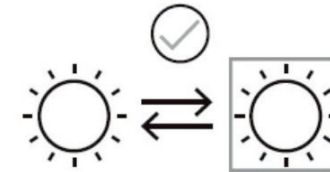
- Schieben Sie den Bratrost in die untere Position.
- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf Oberhitze , Unterhitze  oder Ober- und Unterhitze .
- Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Knopf ein.
- Warten Sie, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, und stellen Sie dann die Zutaten hinein.
- Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein, drehen Sie den Timer-Knopf manuell auf „0“.

WARTUNG UND REINIGUNG

- **Lassen Sie Ihren Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.**
- Bratrost und Fettauffangschale können wie gewohnt per Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Beschichtung beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel durch die Lüftungsöffnungen an der Ofenoberfläche in den Ofen gelangt.
- Tauchen Sie den Backofen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des Garraums niemals ätzende Reinigungsmittel (Sprühreiniger), und kratzen Sie die Oberflächen niemals mit scharfen oder spitzen Gegenständen ab.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, **was seine Lebensdauer beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen kann. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und Speiseablagerungen entfernt werden.**

AUSTAUSCH DER LEUCHTE

Beleuchtung



Die Glühlampe kann von den Benutzer:innen ausgetauscht werden. Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für den Einsatz in anderen Anwendungen vorgesehen.

TECHNISCHE DATEN

- Spannung: 220-240 V~
- Frequenz: 50/60 Hz
- Leistung: 1300 W
- Kapazität: 21 l
- Temperatur: 90 °C – 230 °C

WIR ÜBERNEHMEN KEINERLEI HAFTUNG FÜR MÄNGEL AUFGRUND UNSACHGEMÄSSER VERWENDUNG DES GERÄTS UND FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH WARTUNGS- ODER REPARATURARBEITEN DURCH DRITTE ODER DURCH DEN EINBAU NICHT ZUGELASSENER TEILE ENTSTEHEN.

Produktinformationen über den Stromverbrauch und die maximale Dauer bis zum Erreichen des Stromsparmmodus	
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	0 W
Die maximale Zeit, die benötigt wird, um automatisch den entsprechenden Stromsparmmodus oder -zustand zu erreichen	0 min

UW OVEN LEREN KENNEN

FUNCTIE:


- **Knop:** Temperatuurknop, functieknop en timerknop,
- **Grillrek:** Voor het roosteren, bakken en algemeen koken in ovenschalen en het gebruik van de voedsellade.

Opmerking: Het rooster moet worden geplaatst met de inkepingen naar beneden gericht.



- **Voedsellade:** Voor gebruik bij het grillen en roosteren van verschillende soorten voedsel dat water bevat of waarbij tijdens het koken water of olie vrijkomt.
- **Voedselladegreep:** Hiermee kunt u de voedsellade en het grillrek oppakken om brandwonden te voorkomen.
- **Deurgreep:** Koele greep om brandwonden te voorkomen.
- **Glazen deur:** Met transparant gehard glas kunt u het kookproces gemakkelijk volgen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat.
- Haal alle accessoires (rek, lade) uit het apparaat.
- Veeg de oven en accessoires af met een vochtige doek en droog ze vervolgens af.
- Wikkel het snoer volledig af. Steek hem vervolgens in een stopcontact.
- Stel de functiekiezer in op .
- Draai de thermostaatknop naar 230 °C.
- Stel de timerknop in op 15 minuten om de oven gedurende deze periode leeg te laten werken (zonder voedsel of accessoires).

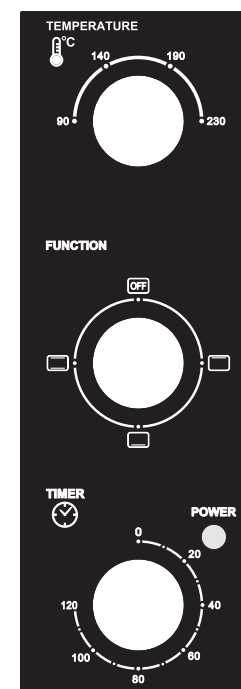
LET OP: De oven kan bij het eerste gebruik een lichte geur en wat rook afgeven. Dit is normaal en stopt heel snel. Zorg ervoor dat het apparaat op een goed geventileerde plaats wordt gebruikt.

UW OVEN GEBRUIKEN

TIPS

- Voor bakken en grillen is het aan te raden om de oven altijd voor te verwarmen op de gewenste kooktemperatuur om een perfecte bereiding te bereiken.
- Plaats de lekbak onder het bakrooster om te voorkomen dat er vet op de verwarmingselementen en de bodem van de oven druppelt.
- Als het te bereiden voedsel oliehoudend of vettig is, kunt u twee vellen aluminiumfolie gebruiken. Plaats er een op de lekbak en dek het voedsel af met het andere vel. Dit helpt voorkomen dat olie en vet op de wanden van de oven spatten tijdens het koken.




FUNCTIES



	Stop het koken in de oven
	Bovenverwarming
	Onderverwarming
	Dubbele verwarming

TRADITIONEEL KOKEN

Deze functie start automatisch de boven- en onderverwarming.

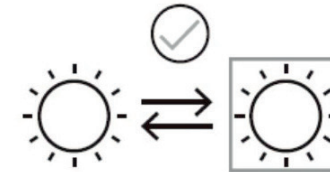
- Plaats het grillrek in de onderste positie.
- Stel de functiekiezer in op de bovenverwarming , onderverwarming  of dubbele verwarming .
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met de timerknop.
- Wacht tot de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en steek er dan het voedsel in.
- Als het koken klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, zet u de timerknop handmatig op '0'.

ONDERHOUD EN SCHOONMAAK

- **Laat uw oven volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact.**
- Het grillrek en de voedsellade kunnen op de normale manier met de hand of in de vaatwasser worden schoongemaakt.
- Gebruik altijd een vochtige spons om externe oppervlakken schoon te maken. Gebruik geen schurende stoffen, omdat deze de coating kunnen beschadigen. Zorg ervoor dat er geen water of wasmiddel via de luchtgaten op het oppervlak in de oven lekt.
- Dompel de oven niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik bij het schoonmaken van de binnenkant nooit corrosieve stoffen (sputmiddelen) en schraap oppervlakken nooit met scherpe of puntige voorwerpen.
- Als het apparaat niet in goede staat van netheid wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, **wat de levensduur negatief zou beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie zou leiden. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en etensresten moeten worden verwijderd.**

DE LAMP VERVANGEN

Verlichting



De lamp kan door de gebruiker worden vervangen.

De meegeleverde lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen.

TECHNISCHE SPECIFICATIE

- Spanning: 220-240 V~
- Frequentie: 50/60 Hz
- Vermogen: 1300 W
- Inhoud: 21 L
- Temperatuur: 90 °C – 230 °C

WIJ WIJZEN ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DEFECTEN ALS GEVOLG VAN ONJUIST GEBRUIK VAN HET APPARAAT EN SCHADE VEROORZAAKT DOOR SERVICE OF REPARATIE DOOR EEN DERDE PARTIJ OF ALS GEVOLG VAN DE INSTALLATIE VAN NIET-GEAUTORISEERDE ONDERDELEN.

Productinformatie over energieverbruik en maximale tijd om de toepasselijke laagvermogenmodus te bereiken	
Energieverbruik in uit-stand	0 W
Maximale tijd om automatisch de toepasselijke laagvermogenmodus te bereiken	0 min

**ATTENTION :**

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

WARNING:

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

ACHTUNG:

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

ATTENTIE:

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

Fabriqué en R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in der VR China /
Gefabriceerd in VRC.
Art. 8011756
Réf. MF21L1