



# Installation et branchement

## Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de fermeture de la porte ou défaut de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes endommagé.

## Instructions pour la mise à la terre

**IMPORTANT : POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.** Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

## Précaution concernant la tension d'alimentation

Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

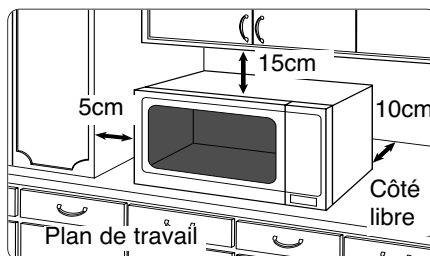
## Mise en place du four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastéré dans une colonne ou un placard.

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

### Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :

- a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- b. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.



4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées en haut et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande distinct.

Français

**Attention : Surfaces brûlantes**



Fr-1





# Installation et branchement

## Avertissement

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux facultés mentales, physiques ou sensorielles altérées, ni par des personnes inexpérimentées ou ignorantes à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées par une personne responsable de leur sécurité.

## Consignes de sécurité

### Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation des résistances ni au préchauffage du Panacrunch..
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Fr-2





# Consignes de sécurité

## Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essayez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode GRIL 1 pendant 10 minutes. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le boîtier et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, les parois du four sont brûlantes.  
**N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.**
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

## Fonctionnement du ventilateur

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur s'enclenche afin de refroidir les composants électriques. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur peut continuer à fonctionner quelques instants. **Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant ce temps de refroidissement.**

## Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

## Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

## Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement en sens inverse.  
C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

## Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

## Plateau noir

1. Le plateau noir s'utilise en mode Gril, Chaleur tournante et Combiné.  
N'utilisez pas le plateau noir en mode Micro-ondes uniquement.
2. Le plateau noir doit être placé sur le plateau tournant en verre ou le trépied métallique.

## Trépied métallique

1. Le trépied est conçu pour optimiser la circulation d'air chaud autour des aliments et les rapprocher du gril.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied en mode MICRO-ONDES uniquement.

**Panacrunch** - Voir page Fr-19





## Informations importantes

### 1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture, ainsi que du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

**N.B. : Évitez toute sur cuisson. Les aliments peuvent se dessécher, brûler et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.**

### 2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, même prendre feu. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenez la porte fermée, pressez la touche Arrêt et débranchez le four.

### 3) Œufs

- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

### 4) Aliments avec peau

- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le FOUR A MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

### 5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande conventionnel si vous utilisez les modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

### 6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement

soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

- a) Évitez d'utiliser des récipients à bords droits et goulots étroits.
- b) Ne surchauffez pas les liquides.
- c) Mélangez le liquide avant le réchauffage ainsi qu'à mi-cuisson.
- d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

### 7) Papier/Plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

### 8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Évitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes. En effet, ils peuvent provoquer des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

### 9) Biberons et aliments pour bébés

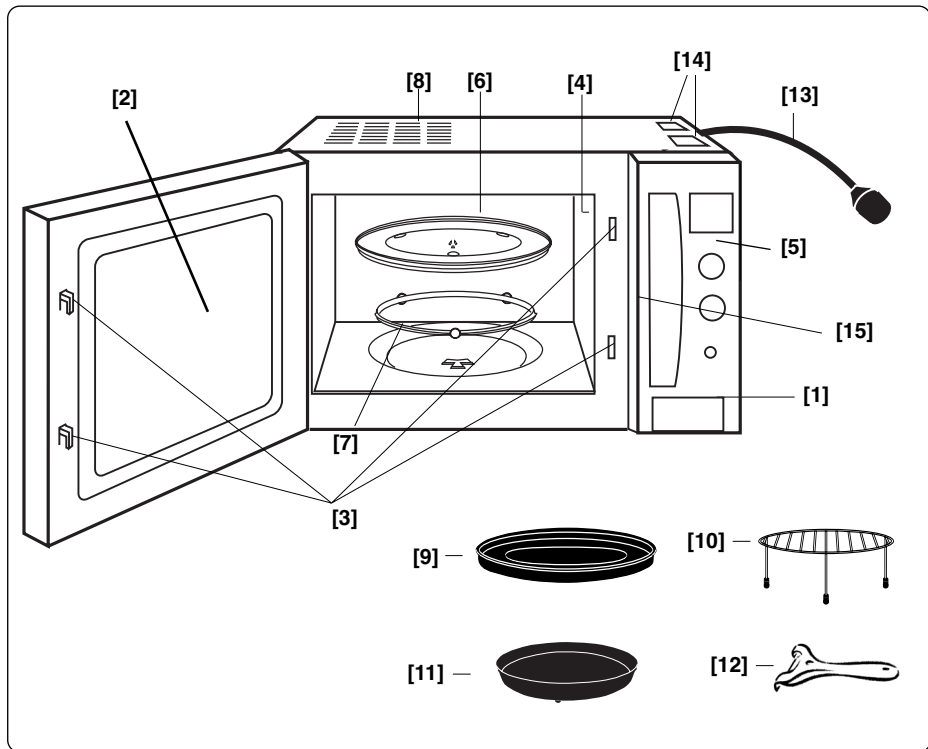
- Enlevez toujours la partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Fr-4





## Schéma descriptif



Français

### 1. Touche d'ouverture de la porte

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche. L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

### 2. Fenêtre du four

### 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte

### 4. Ouverture d'aération du four

### 5. Panneau de commandes

### 6. Plateau tournant en verre

### 7. Anneau à roulettes

### 8. Ouvertures d'aération externes du four

### 9. Plateau noir

### 10. Trépied métallique

### 11. Panacrunch

### 12. Poignée du Panacrunch

### 13. Câble électrique

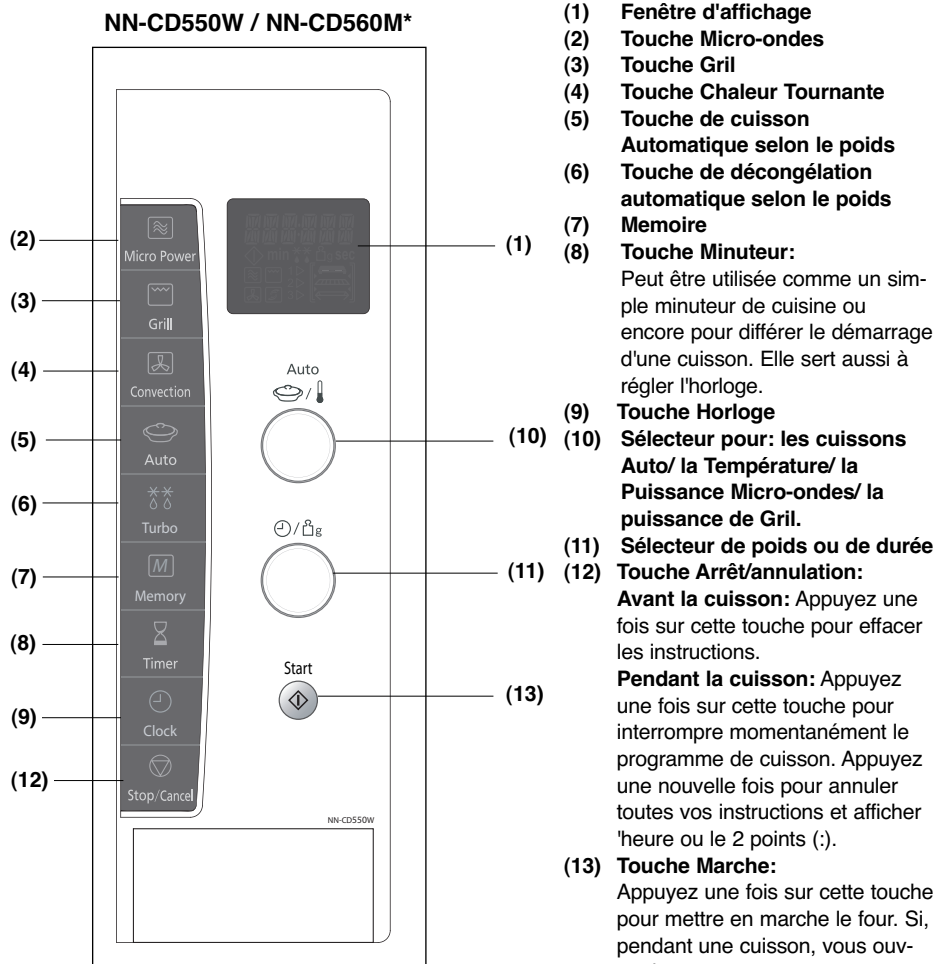
### 14. Sticker d'avertissement (surfaces chaudes)

### 15. Etiquette d'identification

Fr-5



# Panneau de commandes



\* :Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré ci-dessus. Les fonctions et les mots affichés sont néanmoins identiques.

## N.B.:

Le four annule automatiquement une cuisson ou une opération programmée mais non démarrée au bout de 6 minutes. La fenêtre affiche de nouveau l'heure ou le 2 points (:).

- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touche Micro-ondes
- (3) Touche Gril
- (4) Touche Chaleur Tournante
- (5) Touche de cuisson Automatique selon le poids
- (6) Touche de décongélation automatique selon le poids
- (7) Memoire
- (8) Touche Minuteur:  
Peut être utilisée comme un simple minuteur de cuisine ou encore pour différer le démarrage d'une cuisson. Elle sert aussi à régler l'horloge.
- (9) Touche Horloge
- (10) (10) Sélecteur pour: les cuissons Auto/ la Température/ la Puissance Micro-ondes/ la puissance de Gril.
- (11) (11) Sélecteur de poids ou de durée
- (12) Touche Arrêt/annulation:  
**Avant la cuisson:** Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.  
**Pendant la cuisson:** Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure ou le 2 points (:).
- (13) Touche Marche:  
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si, pendant une cuisson, vous ouvrez la porte ou vous pressez une seule fois la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau presser la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

## Bip sonore:

Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux bips sonores sont émis entre chaque étape de programmation et cinq lorsque la cuisson est terminée.

Fr-6



# Accessoires

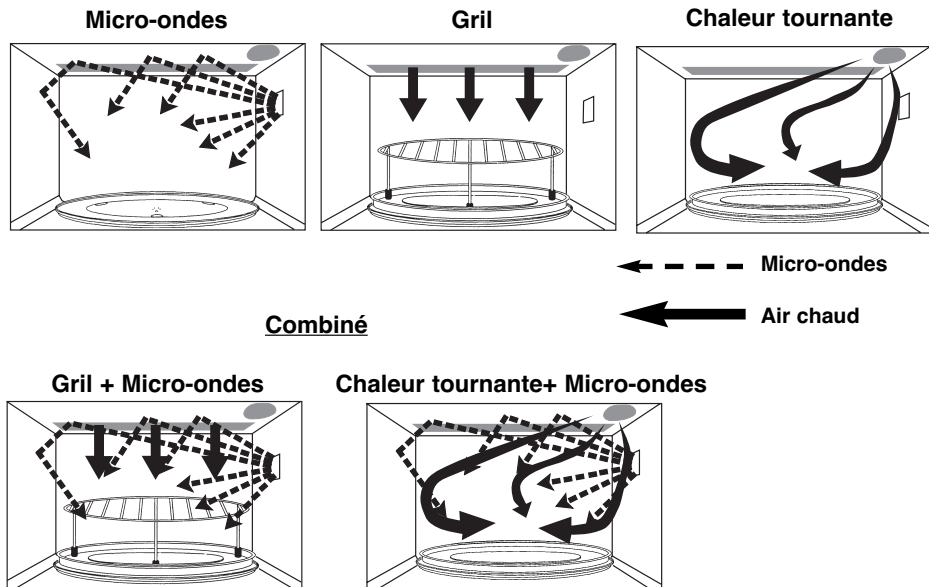
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau de verre	Plateau noir	Trépied métallique	Panacrunch
<b>Micro-ondes</b>	OUI	NON	NON	NON
<b>Gril</b>	OUI	OUI	OUI	OUI
<b>Chaleur tournante</b>	OUI	OUI	OUI	OUI
<b>Combiné</b>	OUI	OUI	OUI	OUI

# Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires. Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du récipient utilisé. Consultez le livre de cuisine pour de plus amples informations.

Français



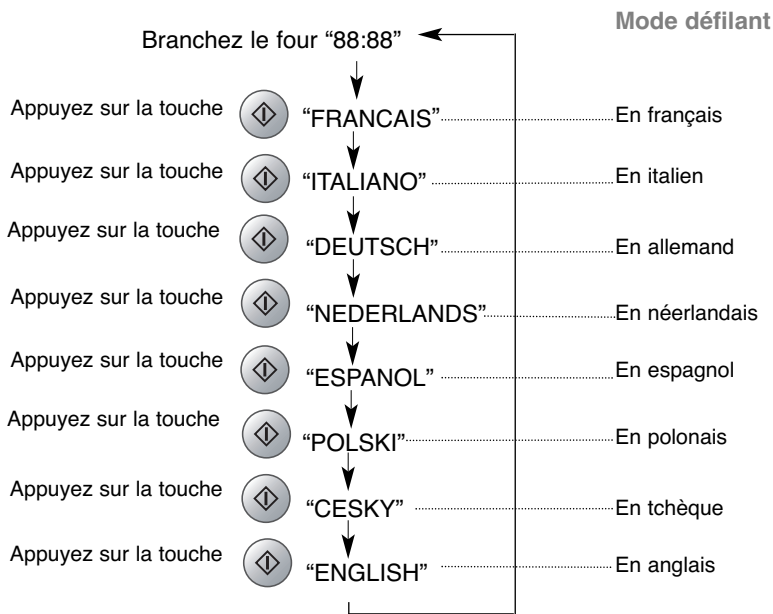
Fr-7





# Commandes et mode d'emploi

## Mode défilant:



Ce modèle a une fonction unique. Il est équipé d'un mode défilant qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs. Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Minuteur/Départ différé », le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Minuteur/Départ différé.



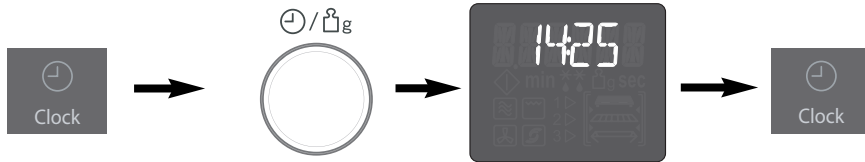




# Commandes et mode d'emploi

## Réglage de l'heure:

### Exemple: pour régler l'heure sur 14h25



- **Pressez la touche Horloge.**  
Les deux points (:) commencent à clignoter.
- **Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.**  
L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux points (:) clignent.
- **Pressez la touche Horloge.**  
Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

## Remarques:

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de panne de secteur.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

Français

## Verrouillage de sécurité enfant :

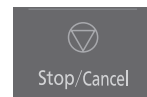
Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez régler le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.

Pour l'activer:



x 3

Pour le désactiver:



x 3

- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**  
L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée).  
Le symbole \* est affiché.
- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**  
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

**NOTE:** Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

Fr-9



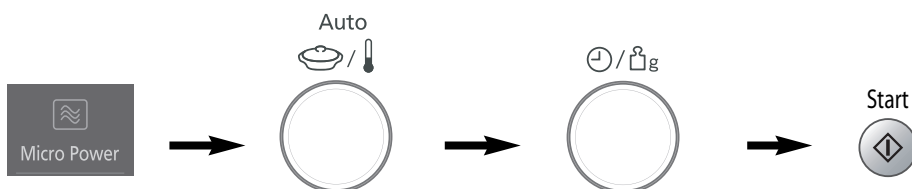
# Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative correspondant à chaque niveau.

Accessoire utilisé:



Niveau de puissance	Watts
MAX	1000 W
MIN (DECONGELATION)	270 W
MOYEN	600 W
DOUX	440 W
MIJOTAGE	250 W
MAINTIEN AU CHAUD	100 W



- Choisir le mode Micro-ondes.
- A l'aide du sélecteur choisir la puissance. Celle-ci s'affiche dans la fenêtre.
- A l'aide du sélecteur de durée, choisir le temps de cuisson (jusqu'à 30 min pour la puissance MAX et jusqu'à 90 min pour les autres).
- Pressez Marche.

## Remarques:

1. Vous pouvez programmer l'enchaînement de 2 ou 3 cuissons en répétant les trois premières étapes ci-dessus avant de presser Marche.  
Par ex. Ragoût - MAX (Fort) 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition puis 250 W (Mijotage) pendant 60 minutes pour cuire et enfin 100 W (Maintien) pendant 10 minutes pour que les arômes se diffusent tout en maintenant le plat chaud.
2. Vous pouvez aussi programmer un temps de repos après une première cuisson ou décongélation (avant de presser Marche).
3. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Il vous suffit pour cela de tourner le sélecteur de durée. (par pas d'1 minute avec un maximum de 10 minutes et seulement dans le cas d'une cuisson en 1 seule étape).
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche Micro-ondes ; pendant l'affichage de la puissance, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto/Température.

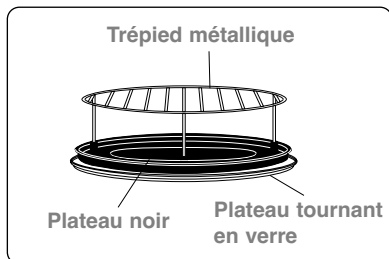
**Attention: le four fonctionne automatiquement sur la puissance Max (1000 W) si une durée est sélectionnée sans choix de puissance préalable.**

Fr-10

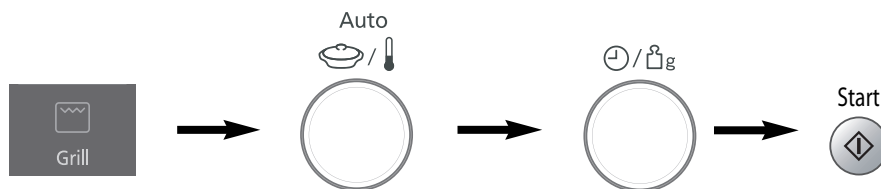
# Cuisson au gril

Vous disposez de 3 puissances de gril.

## Accessoires utilisés :



Niveau de puissance	Watts
1 FORT	1300 W
2 MOYEN	950 W
3 DOUX	700 W



Français

- **Pressez la touche du mode Gril.**
- **A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance de Gril désirée, elle s'affiche dans la fenêtre. La puissance Fort (Gril 1) est pré-sélectionnée. Tournez le sélecteur 1 fois vers la gauche pour le Gril 2 et encore une fois vers la gauche pour le Gril 3.**
- **Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (max. 90 minutes).**
- **Pressez Marche.**

## Remarques :

1. Le Gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
2. Le Gril ne se préchauffe pas.
3. Vous pouvez prolonger la durée de cuisson en cours de cuisson en tournant simplement le sélecteur de durée. (max. 10 min)
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance de Gril en cours de cuisson. Il vous suffit de presser la touche de Gril, et, pendant l'affichage de la puissance, modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

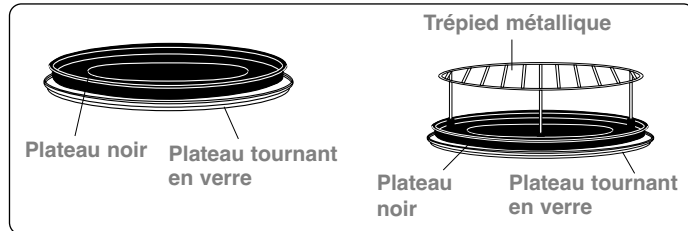
Fr-11



## Cuisson en chaleur tournante

Cette fonction offre un choix de températures de chaleur tournante de 100 à 220°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus utilisées pour la cuisson, les températures commencent à partir de 150°C jusqu'à 220°C en tournant le Sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et reviennent à 100° C en tournant le Sélecteur en sens inverse.

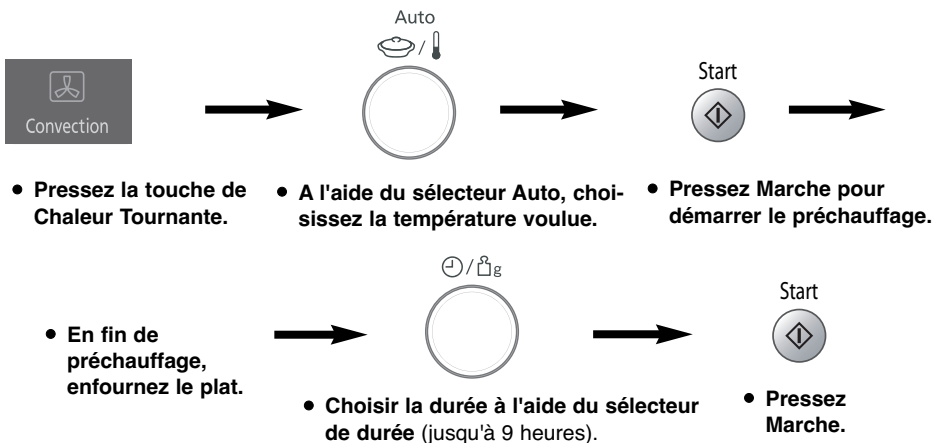
Accessoires utilisés :



### Remarques sur le préchauffage

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 bips sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'heure s'affiche de nouveau.
2. Si vous voulez cuire sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de température et pressez Marche.

### Cuisson en Chaleur Tournante :



### Remarques:

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute).
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche Micro-ondes ; pendant l'affichage de la puissance, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

## Fr-12





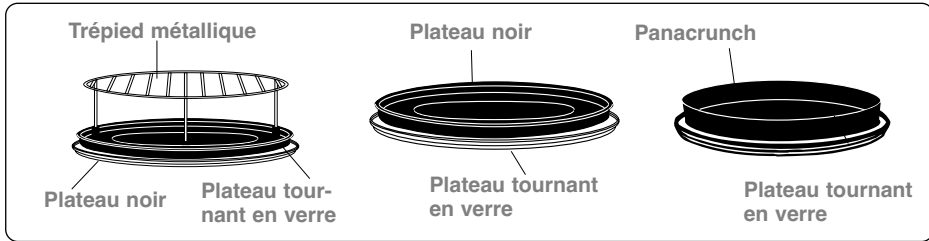
# Cuisson combinée

Le mode Cuisson combinée offre 2 types de combinaisons possibles :

- 1) Gril 1, 2 ou 3 + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
- 2) Chaleur tournante 100 à 220°C + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W

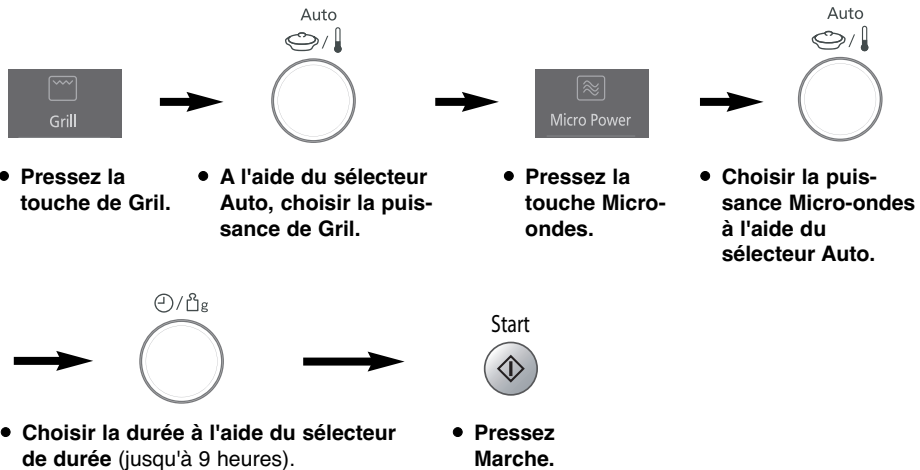
**Accessoires utilisés:**

**Chaleur Tournante ou Gril + Micro-ondes**



Français

## 1) Gril + Micro-ondes



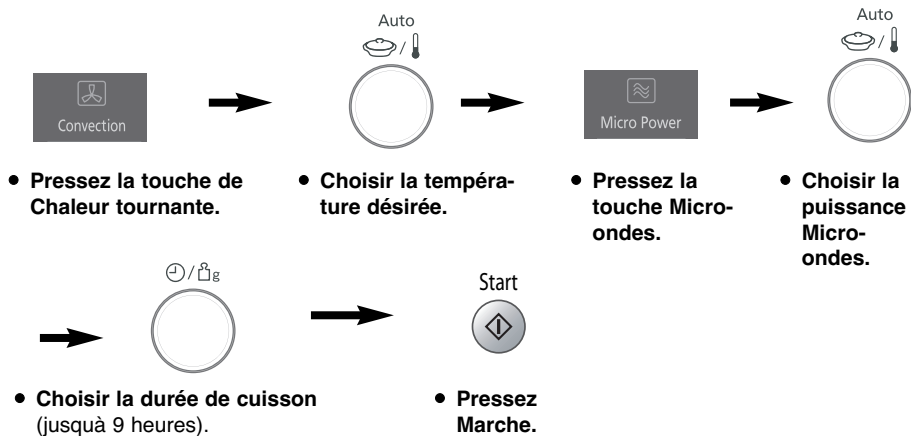
Fr-13





# Cuisson combinée

## 2) Chaleur tournante + Micro-ondes



### Remarque sur le préchauffage:

En mode Combiné avec Chaleur tournante, le four peut être préchauffé. Pressez la touche Marche avant de choisir la durée. Il n'y a pas d'ondes émises pendant le préchauffage.

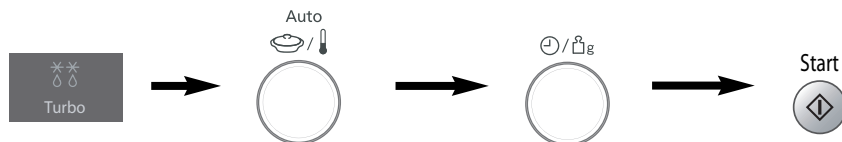
### Remarques:

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute jusqu'au temps de cuisson maximum).
4. Vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante ; pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto/Température. Il n'est pas possible, en cours de cuisson Combinée, de modifier la puissance de Gril ou de Micro-ondes.









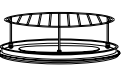


# Décongélation automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler selon leur poids des aliments surgelés. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- **Pressez la touche des programmes de décongélation.**
- **A l'aide du sélecteur Auto, choisir la catégorie d'aliment à décongeler.**
- **Afficher le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.**
- **Pressez Marche, l'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.**

N°= Prog	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Aliments appropriés
 1	PETITES-PIECES 	120 - 1550 g		<b>Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes.</b> (de 100 g à 400 g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
 2	GROSSE-PIECE 	400 - 2500 g		<b>Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier.</b> Au bip sonore, retournez l'aliment.
 3	PAIN CROISANTS 	70 - 500 g		<b>Pour décongeler du pain congelé, des petits pains et croissants.</b> Retirez tous les emballages et placez les aliments sur le trépied, le plateau noir et le plateau en verre. Au bip sonore, retournez l'aliment.

## Remarques sur la touche N°= 3

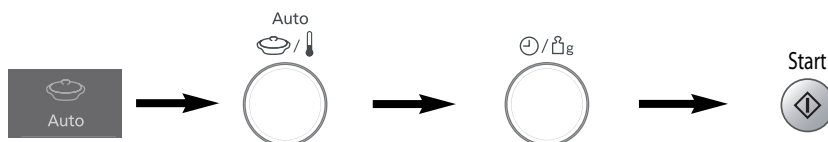
Veillez à ne pas vous brûler en sortant le ou les pains du four. En effet, le four et ses accessoires sont chauds après la décongélation de cette catégorie d'aliments.

## Remarques:

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.
3. Pour plus d'informations, consultez les instructions de décongélation du livre de cuisine.

## Cuissons et réchauffages automatiques selon le poids

Cette fonction vous permet de réchauffer et cuire la plupart des aliments courants en affichant uniquement le poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du gril et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- **Pressez la touche des programmes Automatiques.**
- **A l'aide du sélecteur Auto, choisir l'aliment.**
- **Affichez le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.**
- **Pressez Marche. L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.**

### Remarques:

1. Quand la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, elle s'affiche en heures et minutes.
2. Pour plus d'informations sur le poids et les accessoires à utiliser, consultez les tableaux des pages suivantes.





## Cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

N° = Prog	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
4	<b>Cuisson des légumes</b>	LEGUMES FRAIS	300 - 1500 g		<b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 6 c. à s. d'eau et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Remuez les grandes quantités au bip sonore.
5	<b>Pommes de terre au four</b>	POMMES DE TERRE AU FOUR	200 - 1500 g		<b>Pour cuire au four des pommes de terre entières avec la peau.</b> Choisir plutôt des pommes de terre pesant entre 180 et 300 g. Placer sur le plateau noir lui-même sur le plateau en verre les pommes de terre lavées et piquées avec une fourchette.
6	<b>Cuisson du poulet en morceaux</b>	MORCEAUX DE POULET	150 - 1000 g		<b>Pour cuire des cuisses de poulet.</b> Placez les cuisses dans un plat allant au four, posé sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
7	<b>Cuisson du poulet entier</b>	POULET ENTIER	950 - 2000 g		<b>Pour rôtir un poulet, une canette ou une pintade.</b> Posez la volaille dans un plat allant au four sur le plateau noir ou directement sur le plateau noir, et sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.

Français

### Remarque:

- 1. Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'utiliser le programme Poulet Entier.**  
Procéder comme suit :



Sélectionner le programme Poulet entier.

Presser la touche Marche pour préchauffer le four.





En fin de préchauffage, un bip sonore retentit et le "P" clignote dans l'afficheur. Enfourner le poulet et afficher le poids.

Pressez la touche Marche.

Fr-17

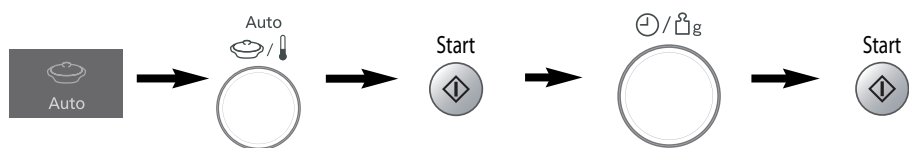


## Cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

N° = Prog	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
8	Pizza surgelée	PIZZA SURGELEE * * 💧💧	150 - 600 g		<b>Pour réchauffer une pizza cuite et surgelée.</b> Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé.
9	Pizza fraîche	PIZZA FRAICHE	150 - 600 g		<b>Pour réchauffer une pizza fraîche réfrigérée.</b> Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé.
10	Quiche surgelée	QUICHE SURGELEE * * 💧💧	150 - 550 g		<b>Pour réchauffer une quiche cuite surgelée.</b> Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch préchauffé.
11	Feuilletes frais	FEUILLETE FRAIS	100 - 600 g		<b>Pour réchauffer des feuilletés, tresses, paniers, friands cuits et réfrigérés.</b> Déballez entièrement et posez sur le Panacrunch préchauffé.

### Remarque:

- Il est nécessaire de préchauffer le Panacrunch pour tous les programmes utilisant le Panacrunch. Pour cela, procédez de la façon suivante :



Choisir la catégorie et placer le Panacrunch dans le four sur le plateau en verre.

Presser la touche Marche pour préchauffer le Panacrunch.

En fin de préchauffage, un bip sonore retentit. Enfourner l'aliment sur le plat et afficher le poids.

Presser la touche Marche.

Fr-18



# Panacrunch

## Concept

La cuisson aux micro-ondes donne parfois une croûte molle et pâteuse. Le Panacrunch, lui, permet de rendre croustillants et colorer la base des pizzas, des quiches et des tartes. La cuisson à l'aide du Panacrunch Panasonic s'effectue en trois étapes : cuisson directe par les micro-ondes, cuisson par conduction du plat vers la base de l'aliment et coloration du dessus par le gril. La base du plat absorbe les micro-ondes et les convertit en chaleur. Cette chaleur est ensuite transmise aux aliments. L'effet de chaleur est optimisé par la surface anti-adhésive du plat.

## Utilisation du panacrunch (Utilisation en mode manuel)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode de cuisson combinée Gril 1 + 600 W pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des petits aliments tels que les saucisses et les hamburgers, versez un peu d'huile sur le Panacrunch avant de le préchauffer. Pour simplifier l'utilisation du Panacrunch, vous pouvez utiliser unetouche Memoire pour memoriser le prechauffage du plat.
- Retirez le Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Comme le Panacrunch est extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de placer les aliments sur le Panacrunch immédiatement en fin de préchauffage. Un délai nuirait inmanquablement aux performances.
- Posez le Panacrunch sur le plateau tournant en verre et cuisez l'aliment conformément aux instructions du tableau de cuisson qui figurent dans le livre de cuisine.

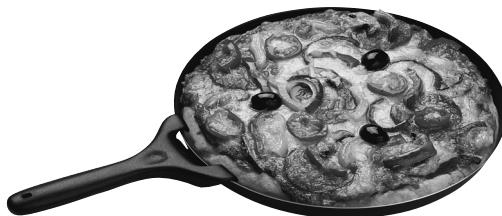
## Remarques:

1. Ne préchauffez pas le Panacrunch pendant plus de 8 minutes.
2. Placez toujours le Panacrunch au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas les parois du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non sur le trépied métallique.
4. Utilisez toujours les gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez le Panacrunch chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez entièrement déballé l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le Panacrunch, car il risquerait de fondre.
7. Vous pouvez utiliser le Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le Panacrunch qu'en mode combiné Gril 1 + micro-ondes.

Français

## Entretien du panacrunch

- N'utilisez jamais d'objet pointu, car cela endommagerait la surface anti-adhésive du Panacrunch.
- Après utilisation, nettoyez le Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du Panacrunch.
- Le Panacrunch peut être lavé dans un lave-vaisselle.



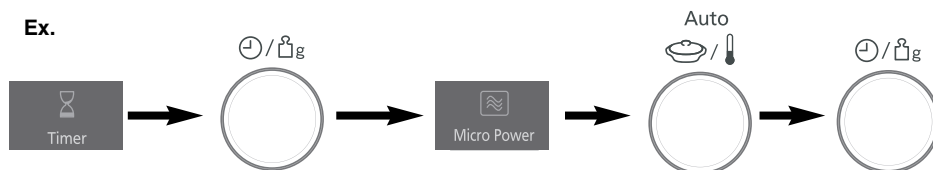
Fr-19



# Départ différé

La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction départ différé.

Ex.



- **Pressez la touche Minuteur.**
- **A l'aide du sélecteur de durée, choisir la durée du retardement (jusqu'à 9 heures).**
- **Programmer la cuisson désirée et sa durée.**



- **Pressez Marche.**

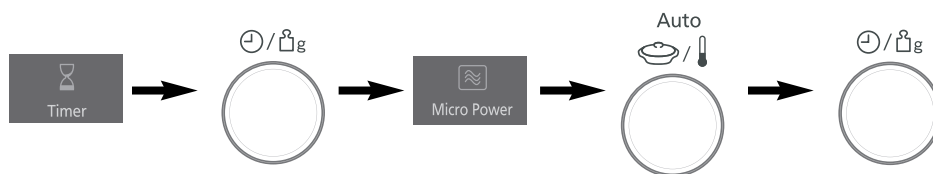
## Remarques:

1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après un départ différé.:

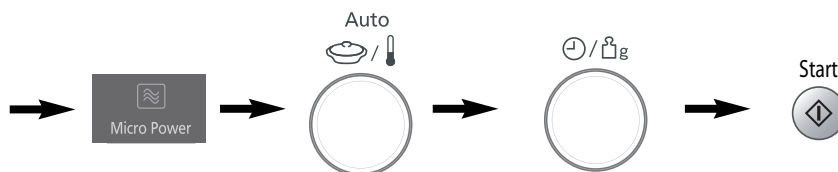
Ex.

Départ différé : 1 heure

Puissance MAX (1000 W): 10 min.



Puissance 250 W (Mijotage): 20 min.



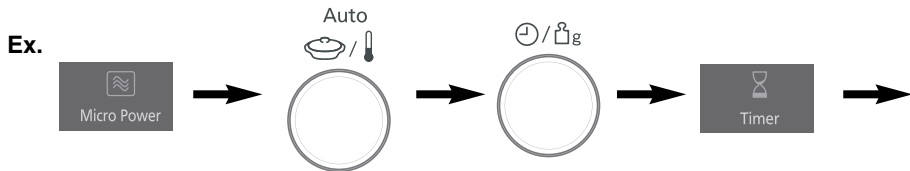
2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer le départ d'un programme Automatique.

Fr-20



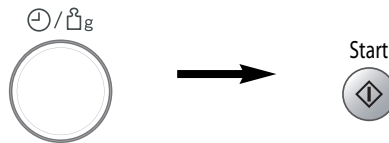
# Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Minuteur de votre four ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.



- Choisir la cuisson désirée et sa durée.

- Pressez la touche Minuteur.



- Choisir le temps de repos désiré à l'aide du sélecteur de durée. (jusqu'à 9 heures)

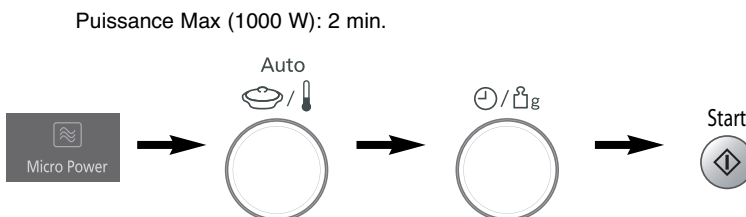
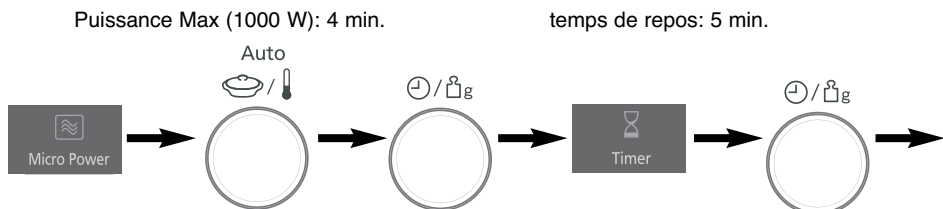
- Pressez Marche.

Français

## Remarques:

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

### Ex.



2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie : pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.

Fr-21

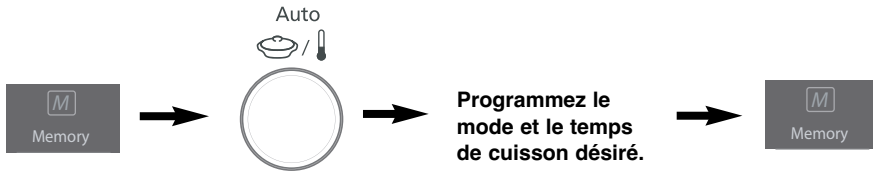




# Touches Mémoires

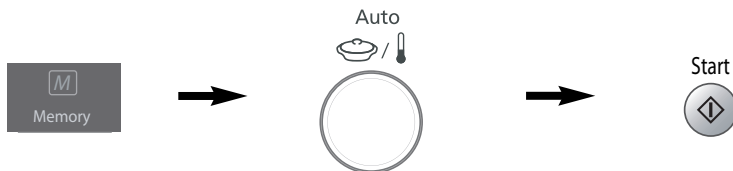
Cette fonction vous permet de mettre en mémoire dans le four les modes et temps de cuisson correspondant à des recettes, des cuissons ou des réchauffages que vous utilisez souvent. Vous pouvez mettre en mémoire 3 cuissons différentes.

## Pour mettre une cuisson en mémoire.



- **Pressez la touche Mémoire.**
- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, tournez le sélecteur Auto dans le sens des aiguilles d'une montre.**
- **Pressez la touche Mémoire pour enregistrer cette cuisson ou bien pressez la touche Marche pour la démarrer immédiatement.**

## Pour utiliser une touche Mémoire.



- **Pressez la touche Mémoire.**
- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, tournez le sélecteur Auto dans le sens des aiguilles d'une montre.**
- **Pressez Marche pour commencer la cuisson.**

### Notes:

1. Il n'est pas possible de mettre en mémoire un programme Automatique.
2. Il n'est pas possible de mettre en mémoire le préchauffage de la Chaleur Tournante. Mais vous pouvez mettre en mémoire le préchauffage manuel du Panacrunch. (Combiné Gril 1 + 600 W pendant 3 minutes).
3. Il n'est pas possible de mettre en mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes.
4. La mise en mémoire d'une nouvelle cuisson effacera automatiquement la cuisson précédemment mémorisée.
5. Les mémoires de cuisson s'effacent si le four est débranché ou s'il y a une coupure de courant.

Fr-22





## Questions et réponses

- Q :** Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?
- R :** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
  2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réglez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou s'il a sauté.
  3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q :** Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?
- R :** Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte qu'une seule étape de cuisson (en dehors de la cuisson différée) et refuse une touche automatique après une cuisson différée.
- Q :** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?
- R :** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q :** La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?
- R :** Le four est programmé en mode Démo. Ce mode est destiné à la présentation en magasin. Vous devez le désactiver en pressant une fois la touche Micro-ondes puis 4 fois la touche Arrêt/Annulation.
- Q :** Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?
- R :** Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode CHALEUR TOURNANTE OU GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.
- Q :** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?
- R :** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q :** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL ?
- R :** Après plusieurs utilisations, il est conseillé de nettoyer le four et de le faire fonctionner pendant 20 minutes sans nourriture en mode CHALEUR TOURNANTE à 220 °C, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.
- Q :** Puis-je vérifier la température sélectionnée pendant la cuisson ou le réchauffage par CHALEUR TOURNANTE ?
- R :** Oui. Appuyez sur la touche de chaleur tournante pour afficher la température du four pendant 2 secondes.
- Q :** Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL ?
- R :** Oui. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés comme s'il s'agissait d'un four traditionnel. Consultez les instructions fournies dans le manuel de cuisson Panasonic pour connaître les températures et les durées de cuisson conseillées.





## Questions et réponses

**Q:** Le four cesse de fonctionner et l'afficheur indique "H97" ou "H98", pourquoi ?

**Q:** Mon four semble causer des interférences avec ma télévision. Est-ce normal ?

**R:** cet affichage indique qu'il y a un problème avec le système de génération des micro-ondes. Contactez un service Après-vente agréé.

**R:** il peut arriver que des interférences radio et TV se produisent pendant le fonctionnement du four. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Cela ne signifie pas que votre four est en cause.

## Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Etant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. Les parois en inox doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte et les éléments du gril). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. NE PAS pulvériser de mousse décapante directement dans le four.
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou durs ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surface extérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses pièces.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est, en aucun cas, dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau

tournant en verre et de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.

8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci ne produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs grasses s'accumulent sur la sole à force d'usage mais ne risquent pas d'endommager la sole ni les roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulette après l'avoir nettoyé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. La maintenance du four ne peut être assurée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement.

Fr-24







# Fiche technique

Alimentation:	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée:	Maximum;	2400 W
	Micro-ondes;	1260 W
	Gril;	1360 W
	Chaleur tournante;	1380 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance du gril;	1300 W
	Résistance de chaleur tournante;	1300 W
Dimensions extérieures:	520 (L) x 395 (P) x 310 (H) mm	
Dimensions intérieures:	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	
Poids (hors emballage):	13.8 kg	
Niveau sonore:	50 dB	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

Français



## Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur

local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

## Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

## Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH,  
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Fabriqué par Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road,  
Pudong, Shanghai 201203, Chine.

Fr-25

