



MFG 7341 / 1582011



MFGO 7060 / 1582101



MFGO 7040 / 1582051



MFG 7360 / 1582201

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	70
1.1 Explication des symboles.....	70
1.2 Consignes de sécurité	71
1.3 Utilisation conforme	76
2. Généralités	77
2.1 Responsabilité et garantie.....	77
2.2 Protection des droits d'auteur	77
2.3 Déclaration de conformité.....	77
3. Transport, emballage et stockage.....	78
3.1 Inspection suite au transport	78
3.2 Emballage.....	78
3.3 Stockage.....	78
4. Aperçu des composants / Données techniques	79
5. Installation et utilisation.....	89
5.1 Indications pour l'installateur	89
5.1.1 Installation	89
5.1.2 Raccordements électriques	91
5.1.3 Raccordement au gaz	92
5.2 Indications pour l'utilisateur.....	96
5.2.1 Première utilisation.....	96
5.2.2 Eléments de contrôle.....	96
5.2.3 Surface de cuisson au gaz	97
5.2.4 Four électrique.....	98
6. Nettoyage et maintenance	100
7. Elimination des éléments usés	102

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil.
Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.
Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de jet d'eau ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil. L'eau peut pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager les composants électriques, et par conséquent provoquer des risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation.
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



DANGERS liés à l'alimentation en gaz !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne jamais utiliser l'appareil en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage ! Dans ce cas, tourner tous les régulateurs de gaz sur la position « **OFF** » et fermer le robinet de gaz principal ! Contacter immédiatement le service après-vente.

- Dans le cas de détection d'une **odeur de gaz**, tourner tous les régulateurs de gaz (sur la position « **OFF** ») et fermer le robinet de gaz principal !
Ne pas utiliser de flammes nues ! Ne pas fumer !
Ne déclencher aucun interrupteur électrique !
N'utiliser aucun appareil électrique !
Ne pas téléphoner depuis ce bâtiment, – ni d'un téléphone fixe ni d'un portable !
Assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres !
Avertir immédiatement le fournisseur de gaz en l'appelant de l'extérieur du bâtiment !
- Vérifier régulièrement l'étanchéité de l'appareil. Pour ce faire, ne **jamais** utiliser de flamme nue, mais uniquement de l'eau savonneuse (un produit de détection des fuites).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas laisser les enfants s'en approcher ou jouer à proximité.



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, le boîtier, les brûleurs à gaz, les grilles ainsi que le four se chauffent fortement. Lors de l'utilisation de l'appareil, n'utiliser que les poignées et les interrupteurs prévus à cet effet.
- Une fois éteint, l'appareil reste encore chaud pendant un certain temps ; avant de procéder à son nettoyage, attendre qu'il refroidisse complètement.

**AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne **jamais** utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). La haute température peut provoquer leur évaporation et en conséquence, au contact d'une source d'inflammation, cela peut entraîner une déflagration et causer des dommages corporels et matériels.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que les rideaux ou les placards suspendus.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement ! Pour cette raison, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson des plats dans de la graisse ou l'huile (p.ex. les frites) !
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide de liquides inflammables. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer le robinet de gaz principal. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Avertissement ! Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes si la fiche est branchée à la prise. **Risque d'électrocution !**

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

La fourneau à gaz est uniquement destinée à chauffer des plats adaptés.

L'appareil n'est pas prévu pour chauffer les de pièces intérieures.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

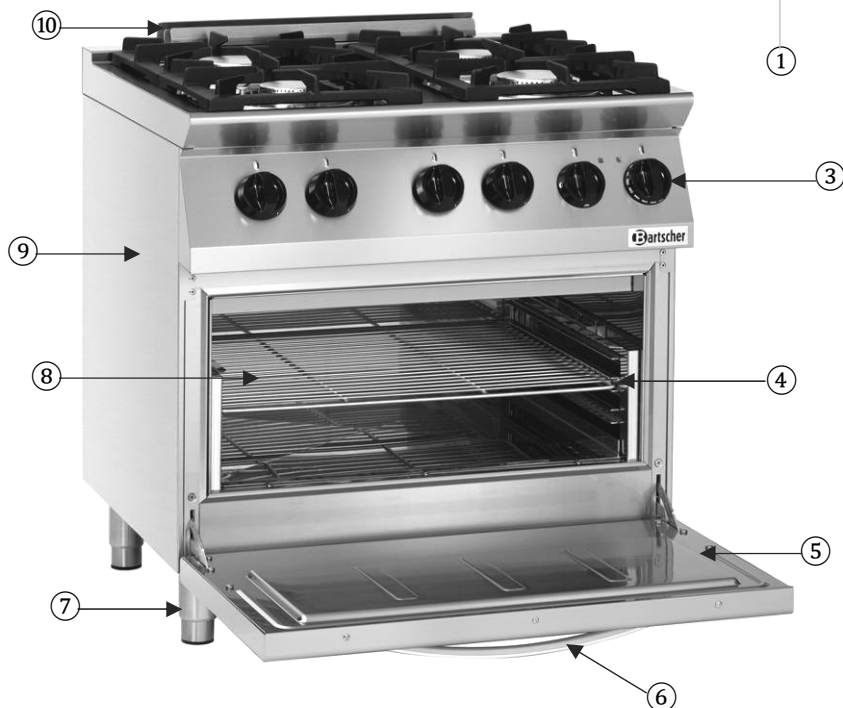
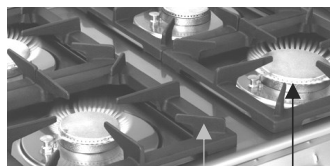
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Aperçu des composants / Données techniques

MFG 7341 / 1582011

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| ① Grilles en fonte | ⑥ Poignée de la porte du four |
| ② Brûleurs (4) | ⑦ Pieds réglables en hauteur |
| ③ Eléments de contrôle | ⑧ Grille - étagère |
| ④ Rails des grilles | ⑨ Boîtier |
| ⑤ Porte du four | ⑩ Evacuation de la vapeur |

Nom	Fourneau à gaz MFG 7341 avec four électrique 2/1 GN
Code-No.:	1582011
Matériau :	Acier inoxydable
Confection:	▪ Mode de fonctionnement : gaz / électrique Fourneau à gaz ▪ Zones de cuisson : - Nombre : 4 - Répartition des zones de cuisson : 2 x 3,5 kW / 2 x 6 kW ▪ Type de gaz : - Gaz naturel H (20 mbar) - Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis ▪ Type d'allumage : allumage manuel ▪ Brûleur à cercle unique ▪ Flamme pilote ▪ Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage ▪ Grilles en fonte ▪ Pieds réglables en hauteur ▪ Hauteur réglable : 910 - 955 mm Four électrique - prévu pour 2/1 GN - 3 niveaux de hauteur des rails - chauffe par le haut/bas - évacuation de la vapeur
Plage de température :	100 °C –300 °C
Puissance de raccordement pour le gaz :	19,0 kW
Valeurs de raccordement électrique:	3,6 kW 400 V~ 2 NAC 50-60 Hz
Dimensions de l'appareil:	L 800 x P 700 x H 910 mm
Dimensions du four:	L 650 x P 580 x H 260 mm
Poids:	108,4 kg
Équipement:	1 grille, L 650 x P 530 mm

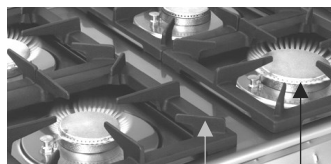
Sous réserve de modifications !

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



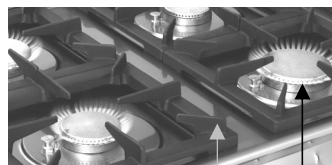
- ① Grilles en fonte
- ② Brûleurs (6)
- ③ Eléments de contrôle
- ④ Soubassement ouvert
- ⑤ Pieds réglables en hauteur

Nom	Fourneau à gaz MFGO 7060 avec soubassement ouvert
Code-No. :	1582101
Matériau :	Acier inoxydable
Confection:	▪ Mode de fonctionnement : gaz Fourneau à gaz ▪ Zones de cuisson : - Nombre : 6 - Répartition des zones de cuisson : 3 x 3,5 kW / 3 x 6 kW ▪ Type de gaz : - Gaz naturel H (20 mbar) - Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis ▪ Type d'allumage : allumage manuel ▪ Brûleur à cercle unique Flamme pilote ▪ Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage ▪ Grilles en fonte ▪ Pieds réglables en hauteur ▪ Hauteur réglable : 910 - 955 mm Soubassement ▪ Type de soubassement : ouvert ▪ Dimensions : L 1190 x P 630 x H 410 mm
Puissance de raccordement pour le gaz:	28,5 kW
Dimensions de l'appareil:	L 1200 x P 700 x H 910 mm
Poids:	79,2 kg

Sous réserve de modifications !

MFGO 7040 / 1582051

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



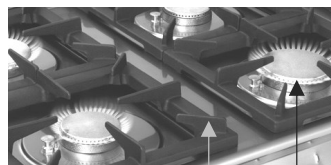
- ① Grilles en fonte
- ② Brûleurs (4)
- ③ Éléments de contrôle
- ④ Soubassement ouvert
- ⑤ Pieds réglables en hauteur

Nom	Fourneau à gaz MFGO 7040 avec soubassement ouvert
Code-No. :	1582051
Matériau :	Acier inoxydable
Confection:	▪ Mode de fonctionnement : gaz Fourneau à gaz ▪ Zones de cuisson : - Nombre : 4 - Répartition des zones de cuisson : 2 x 3,5 kW / 2 x 6 kW ▪ Type de gaz : - Gaz naturel H (20 mbar) - Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis ▪ Type d'allumage : allumage manuel ▪ Brûleur à cercle unique ▪ Flamme pilote ▪ Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage ▪ Grilles en fonte ▪ Pieds réglables en hauteur ▪ Hauteur réglable : 910 - 955 mm Soubassement ▪ Type de soubassement : ouvert ▪ Dimensions : L 710 x P 620 x H 380 mm
Puissance de raccordement pour le gaz:	19 kW
Dimensions de l'appareil:	L 800 x P 700 x H 910 mm
Poids:	56,4 kg

Sous réserve de modifications !

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



- ① Grilles en fonte
- ② Brûleurs (6)
- ③ Éléments de contrôle
- ④ Soubassement ouvert
- ⑤ Rails des grilles
- ⑥ Pieds réglables en hauteur
- ⑦ Poignée de la porte du four
- ⑧ Porte du four
- ⑨ Grille - étagère
- ⑩ Boîtier
- ⑪ Evacuation de la vapeur

Nom	Fourneau à gaz MFG 7360 avec four électrique 2/1 GN et soubassement ouvert
Code-No.:	1582201
Matériau :	Acier inoxydable
Confection:	▪ Mode de fonctionnement : gaz / électrique Fourneau à gaz ▪ Zones de cuisson : - Nombre : 6 - Répartition des zones : 3 x 3,5 kW / 3 x 6 kW ▪ Type de gaz : - Gaz naturel H (20 mbar) - Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) et les injecteurs pour gaz naturel L (20 mbar) sont fournis ▪ Type d'allumage : allumage manuel ▪ Brûleur à cercle unique ▪ Flamme pilote ▪ Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage ▪ Grilles en fonte ▪ Pieds réglables en hauteur ▪ Hauteur réglable : 910 - 955 mm Four électrique - prévu pour 2/1 GN - 3 niveaux de hauteur des rails - chauffe par le haut/bas - évacuation de la vapeur
Plage de température :	100 °C –300 °C
Puissance de raccordement pour le gaz :	28,5 kW
Valeurs de raccordement électrique:	6,0 kW 400 V~ 2 NAC 50-60 Hz
Dimensions de l'appareil :	L 1200 x P 700 x H 910 mm
Dimensions du four :	L 650 x P 580 x H 260 mm
Dimensions du soubassement ouvert :	L 352 x P 535 x H 380 mm
Poids :	129,4 kg
Equipement :	1 grille, L 650 x P 530 mm

Sous réserve de modifications !

Tableau 1 Catégories de gaz utilisés dans différents pays

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
AT	Autriche	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgique	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suisse	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 50/50 20 - 28-30/37
CY	Chypre	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
CZ	République Tchèque	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Allemagne	II _{2H3B/P} II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 20
DK	Danemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Espagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlande	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Grande Bretagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grèce	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
HR	Croatie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Hongrie	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlande	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islande	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italie	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituanie	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
LU	Luxembourg	II _{2E}	G20	20
LV	Lettonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malte	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Pays-Bas	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norvège	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Pologne	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Roumanie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Suède	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovénie	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slovaquie	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquie	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

La non conformité aux valeurs ci-dessus ne garantit pas le bon fonctionnement et le bon démarrage de l'appareil.

Tableau 2 Caractéristiques des buses et des brûleurs (FR, BE- CAT. II_{2E+3+})

Type de gaz	Pression du gaz (mbar)	Buse min/max	Réglage pour l'air primaire (mm)	Buse pour le brûleur d'allumage	Buse du bypass
Brûleur 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	réglable
G25	25	145	6	35	réglable
G30/G31	28-30/37	92	8	20	45
Brûleur 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	réglable
G25		190	4	35	réglable
G30/G31	28-30/37	120	15	20	55

5. Installation et utilisation

5.1 Indications pour l'installateur



ATTENTION !

Tous les travaux de raccordement, d'installation ou d'entretien de l'appareil, d'appareils de ventilation ou d'appareils d'évacuation de gaz de combustion ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié et spécialisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays concerné.

- Lire attentivement l'instruction ci-dessous avant de commencer des travaux d'installation ou de commencer à utiliser l'appareil.
- S'assurer que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport et que l'emballage est entier au moment de la réception. En cas de présence de dégâts visibles ou d'éléments manquants, prévenir immédiatement le transporteur, le revendeur ou le fabricant et transmettre le **code-no. et le n° de série** (se trouvant sur la plaquette d'identification sur le côté gauche, à l'extérieur de l'appareil dans le cas des appareils portant le **code-no. 1582011 et 1582201** et à l'intérieur du soubassement ouvert pour le **code-no. 1582101 et 1582051**) et joindre de la documentation photographique.
- S'assurer qu'il n'existe aucun élément limitant l'accès au lieu de montage de l'appareil comme des portes, des couloirs ou d'autres voies de communication.
- **ATTENTION** : Lors du transport de l'appareil, il est possible qu'il soit renversé, ce qui peut provoquer des dégâts matériels ou physiques. Veiller à utiliser un moyen de transport adapté au poids de l'appareil. Ne pas le tirer ou le pencher, mais le soulever perpendiculairement au sol et le déplacer à la verticale.

5.1.1 Installation



ATTENTION !

Conformément aux règles en vigueur, l'appareil ne peut être installé et utilisé que dans des endroits constamment ventilés, ce qui permet d'éviter l'accumulation de produits de combustion qui sont nocifs pour la santé.

- La pièce dans laquelle l'appareil est installé **doit contenir** autant d'air qu'il est nécessaire pour la combustion du gaz et **ne peut être inférieur à 2 m³/h par kW** de la puissance nominale de l'appareil (voir plaquette informative sur l'appareil). De plus, veiller à respecter les règles de sécurité et d'hygiène de travail .

- L'air doit être amené directement de l'extérieur par une ouverture permanente ou par un canal de ventilation relié à un apport d'air frais.
- Installer l'appareil dans des locaux dans lesquels sont prévus des systèmes d'évacuation des gaz de combustion. L'installation doit être réalisée conformément aux normes en vigueur.
- Les appareils appartiennent à la catégorie suivante:
 - **Appareils alimentés en gaz de type A** et ne sont pas adaptés au raccordement à une installation d'évacuation des gaz de combustion.
- Les gaz de combustion produits par l'appareil doivent être évacués par l'intermédiaire de hottes prévues à cet effet ou à l'aide d'appareils semblables reliés à une conduite de cheminée en service ou directement à l'extérieur.
- Si de tels appareils ne sont pas disponibles, il est autorisé d'utiliser un ventilateur grâce auquel les gaz de combustion seront évacués directement à l'extérieur, et la puissance de ce ventilateur ne peut être inférieure aux valeurs minimales requises.
- Avant de placer l'appareil à l'endroit prévu, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques et du raccordement au gaz.
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, sur une surface plane pouvant supporter le poids de l'appareil contenant la charge maximale de plats.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques, de fours à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil directement à côté de murs, murets, meubles ou tout autre objet conçu dans des matériaux inflammables. Conserver un espace d'au moins **200 mm** des parois latérales et de l'arrière du four. Conserver un espace minimum de **600 mm** entre la surface supérieure de l'appareil et tout objet placé au-dessus. Procéder conformément à la réglementation incendie en vigueur.
- Si le respect de ces espacements n'est pas possible, appliquer une protection sur les éléments (ex. : un film protecteur conçu dans un matériau résistant aux températures élevées), résistante à une température d'au moins **65 °C**.
- Régler le niveau et la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds à vérins. De grandes différences de hauteur ou une trop forte inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.

5.1.2 Raccordements électriques



DANGER ! Risques d'électrocution !

En cas de fonctionnement incorrect, l'installation électrique de l'appareil peut provoquer des blessures!

Avant de procéder à l'installation, comparer les données du réseau électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir plaquette informative).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de conformité totale!

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension électrique et de fréquence se trouvant sur la plaquette informative correspondent aux données du réseau électrique existant.

Une tolérance de $\pm 10\%$ de différence de tension est tolérée.

- Le raccordement à une installation électrique doit être conforme aux règles et aux normes internationales, nationales et locales en vigueur.
- L'appareil est équipé d'un câble électrique H07RN-F 5G2,5 CE14 sans fiche.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit de compensation des potentiels (mise à la terre). La borne de raccordement se trouve sous le côté gauche près du symbole .

5.1.3 Raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

L'installation de l'appareil, d'éventuelles modifications ou tout réapprovisionnement en gaz doivent être effectués conformément aux règles et aux normes en vigueur et par un personnel qualifié et spécialisé.

L'appareil devrait être vérifié au minimum une fois par an par un personnel spécialisé. En cas d'incendie, fermer immédiatement la valve d'arrivée du gaz et utiliser un extincteur approprié !

- L'appareil a été adapté et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz inscrit sur la plaquette informative. Vérifier si le réseau local d'alimentation en gaz est conforme avant l'installation.
- Le raccord pour le gaz se trouve du côté gauche de l'appareil et est identifié par une plaquette sur laquelle est inscrite „**GAS (GAZ)**”.
- Le raccordement au réseau de distribution de gaz ne peut être effectué que par un installateur qualifié conformément aux règles et normes locales en vigueur.
- Dans les endroits librement accessibles dans lesquels l'appareil sera installé, veiller à respecter les règles de sécurité et d'hygiène de travail et les normes de prévention contre les incendies et les scènes de panique.
- La valve d'arrivée de gaz doit se trouver à un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation et l'appareil, de manière à ce qu'une coupure rapide de l'alimentation en gaz soit possible en cas de besoin.
- S'assurer que le tuyau de raccordement du gaz ne touche aucune surface chaude du four.



ATTENTION!

Après l'installation de l'appareil, vérifier si tous les raccords sont bien serrés. **Ne jamais utiliser de flamme** pour vérifier l'étanchéité des raccords de gaz, mais toujours utiliser une solution d'eau et de savon ou un produit moussant spécialement conçu pour déceler les fuites localisées.

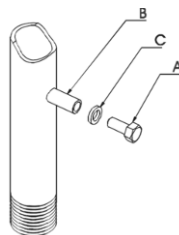
Utilisation avec un gaz conforme au type recommandé pour l'appareil

Vérifier si le type de gaz inscrit sur la plaquette informative est conforme au gaz fourni par le réseau local. Vérifier ensuite la conformité aux données ci-dessous.

a) Contrôle de la pression d'alimentation (des. 1)

La pression d'alimentation peut être mesurée à l'aide d'un manomètre, d'un tube U ou d'un manomètre électronique d'une précision de minimum 0,1 mbar.

- Dévisser la vis „A“ du tube „B“ afin de vérifier la pression.
- Insérer le manomètre.
- Allumer l'appareil et vérifier si la pression est conforme aux valeurs données.



des. 1



ATTENTION!

L'appareil ne fonctionne correctement que dans le cas où la pression dans le circuit du gaz se trouve dans la fourchette de valeurs correspondante aux différents types de gaz données dans le tableau 1 „Catégories de gaz utilisés dans différents pays“ aux pages 87 et 88.

b) Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil, allumer chaque brûleur et vérifier si la flamme, l'allumage et la position de la molette au plus petit feu sont corrects. Dans le cas contraire, vérifier les buses et le réglage de l'air primaire.

Modification pour un autre type de gaz / réglages

- L'appareil a été adapté et approuvé pour fonctionner avec le type de gaz inscrit sur la plaquette informative (gaz naturel).
- En cas de besoin, l'appareil peut être adapté à un autre type de gaz, mais d'autres buses spéciales et d'autres réglages sont alors nécessaires. Des buses d'adaptation au GPL sont fournies avec l'appareil.
- La modification pour un autre type de gaz que celui pour lequel est conçu le brûleur ne peut être effectuée que par un installateur de gaz qualifié.

a) Remplacement de la buse du brûleur principal

- Retirer toutes les molettes de réglage et déposer le tableau de commande pour avoir accès aux supports des buses.
- Dévisser la vis de fixation du support de la buse.
- Remplacer la buse démontée par une nouvelle, conçue pour le type de gaz adéquat (les données concernant les buses se trouvent dans le **tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs”**, page 88. Revisser la buse.
- Remplacer les autres buses conformément aux indications ci-dessus.

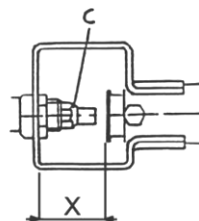
b) Remplacement de la buse du brûleur d'allumage

L'accès au brûleur d'allumage n'est possible qu'après avoir déposé le panneau de commande. Retirer l'écrou de fermeture du brûleur et remplacer ou régler la buse de flamme d'allumage conformément au type de gaz utilisé.

c) Réglage de l'air primaire (des. 2)

Si l'air primaire a été réglé correctement, la flamme brûle de manière stable, et il ne peut donc y avoir aucune extinction même momentanée de la flamme lorsque le brûleur est froid, et aucun retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.

La distance prévue („X“) de réglage de l'entrée d'air primaire est donnée sur le **des. 2** et dans le **tableau 2**. Après le remplacement des buses, vérifier le réglage de l'entrée d'air primaire pour tous les brûleurs.



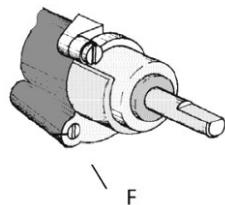
des. 2

d) Réglage du brûleur d'allumage

Régler le brûleur d'allumage et vérifier si la flamme brûle sans interruptions et de manière stable, et si elle entoure tout l'élément thermique. S'il en est autrement, vérifier si des buses adéquates ont été posées (**tableau 2, page 88**).

e) Réglage de la réduction de la flamme (des. 3)

- Après avoir modifié le type de gaz, il est nécessaire de changer les réglages de la petite flamme pour chaque brûleur.
- Effectuer le réglage de la manière suivante:
 - allumer le brûleur;
 - tourner la molette de réglage dans le sens anti-horlogique jusqu'à la position de la plus petite flamme (symbole de petite flamme);
 - retirer la molette de réglage de la broche de la valve.
- En cas de modification **du GPL au gaz naturel**, resserrer la vis de réglage fin **F (des. 3)** avec un tournevis dans le sens anti-horlogique jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée.
- En cas de modification **du gaz naturel au GPL**, resserrer la vis de réglage fin **F (des. 3)** avec un tournevis dans le sens horlogique jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée.
- Remplacer ensuite la molette de réglage et la tourner rapidement de la position de flamme maximale à la position minimal et vérifier si le réglage est suffisant, et que la flamme permet de maintenir chauffé l'élément thermique. Dans le cas contraire, corriger le réglage de la petite flamme.
- Après le remplacement des buses ou après leur réglage, toujours s'assurer que la flamme a une couleur bleutée, qu'elle brûle de manière stable, qu'elle ne saute pas du brûleur et qu'il n'y a pas de retour de flamme lors du changement de position de grande à petite flamme.

**des. 3****ATTENTION!**

- Après modification pour un autre type de gaz, vérifier l'étanchéité de l'installation à l'aide d'un spray spécial ou avec une solution d'eau et de savon. **(ne jamais utiliser de flamme!)**.
- Après avoir effectué les changements ou les réglages voulus sur l'appareil, reposer toutes les pièces déposées préalablement, afin que l'appareil soit prêt à refonctionner.
- Après modification du type de gaz, retirer l'ancienne étiquette contenant les valeurs de réglage et la remplacer par une nouvelle étiquette comprenant les valeurs pour le nouveau type de gaz.

5.2 Indications pour l'utilisateur



ATTENTION!

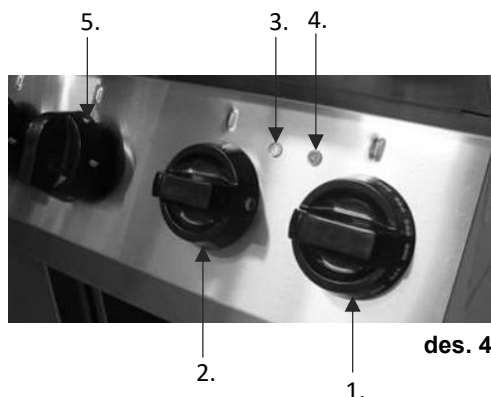
Lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous, car il contient des indications importantes sur la sécurité et sur l'utilisation de l'appareil. Conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment.

Une installation défectueuse, des erreurs d'utilisation, d'entretien, de nettoyage ou d'éventuelles modifications peuvent être la cause d'un mauvais fonctionnement de l'appareil, de dégâts ou de blessures.

5.2.1 Première utilisation

- S'assurer qu'aucun objet n'est resté à l'intérieur du four électrique ou sur la surface de cuisson (équipement, film d'emballage, mode d'emploi).
- Avant d'allumer l'appareil, retirer délicatement le film de protection et éliminer tous les restes de colle à l'aide d'eau tiède et de savon ou d'un dissolvant approprié.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifier si l'installation est correcte, vérifier la stabilité et la mise à niveau de l'appareil ainsi que la réalisation correcte des raccordements de l'électricité et du gaz.
- Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
- Les éléments de l'appareil qui auraient pu éventuellement être démontés durant l'installation et la réalisation des raccordements doivent être remontés sur l'appareil.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, le nettoyer conformément aux indications contenues dans le point 6 „Nettoyage et maintenance“.

5.2.2 Eléments de contrôle



1. Molette de réglage de la température du four
2. Molette de changement de fonction du four
3. Témoin d'alimentation (vert)
4. Témoin de fonctionnement (orange)
5. Molette de réglage du brûleur (4 ou 6)

5.2.3 Surface de cuisson au gaz

Allumage des brûleurs

- S'assurer que toutes les molettes sont en position **OFF** .
- Ouvrir la valve d'arrivée du gaz à l'avant de l'appareil.
- Pour allumer un brûleur, appuyer sur la molette correspondante et la tourner dans le sens anti-horlogique jusqu'à la position avec le symbole de flamme d'allumage .
- Maintenir la molette enfoncée 3-4 secondes et allumer la flamme avec un briquet.
- Maintenir encore la molette enfoncée quelques secondes afin d'obtenir une flamme qui reste allumée en permanence.
- Régler la taille de la flamme désirée en tournant la molette dans le sens correspondant à la grande flamme  ou à la petite flamme . La molette doit toujours se trouver entre ces deux positions, jamais entre la position grande flamme  et la position **OFF** .
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme (p.ex. un courant d'air, liquide renversé, etc.), la valve de sécurité s'active et l'alimentation en gaz est interrompue.
- Pour éteindre le brûleur, placer la molette en **position OFF** .
- En fin de journée, fermer la valve d'alimentation en gaz.



des. 5

Indications et conseils

- Eviter que la flamme ne déborde de la casserole (ou de la poêle).
- Lorsque les aliments commencent à cuire, réduire la taille de la flamme au niveau minimal afin d'éviter que la flamme ne soit éteinte par des liquides débordant du récipient.
- Durant la cuisson de graisses et d'huiles, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de surchauffe, ces liquides peuvent d'enflammer. Risque **d'incendie!**

- N'utiliser que des récipients à fond plat pour la cuisson.



des. 6

- Placer les récipients de cuisson sur la grille de manière à ce que la flamme se trouve au centre.



ATTENTION!

Si l'appareil ne devait être utilisé durant une longue période ou en cas de défaillance, fermer la valve d'arrivée du gaz externe à l'appareil.

De plus, il est conseillé de faire contrôler régulièrement (au moins une fois par an) l'appareil par un personnel qualifié et spécialisé.

5.2.4 Four électrique

- Avant d'allumer le four, s'assurer qu'à l'intérieur ne se trouve que l'équipement destiné à la cuisson (normalement, la grille-étagère sur laquelle sont placés les récipients de cuisson après préchauffage du four suffit).
- Avant la première utilisation du four, le faire chauffer sans aliments à la température maximale durant 45 minutes. L'évaporation des substances de protection des surfaces du four peut provoquer des odeurs nauséabondes, mais ce phénomène ne se répètera pas par la suite. Après avoir chauffé le four de cette manière, ventiler le local en laissant la porte du four ouverte.
- Toujours faire préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer des aliments.
- Afin d'atteindre un effet de cuisson optimal, choisir **la température et la fonction** adéquate du four.

Réglage de la température

- Régler la température à l'aide de la molette de réglage de la température, dans une plage comprise entre 50 °C et 300 °C, en fonction du plat à préparer.
- Le témoin orange est allumé durant la phase de préchauffage du four et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- Les aliments à cuire peuvent désormais être placés dans le four.
- Lorsque la température à l'intérieur du four baisse, le témoin se rallume et signale que l'appareil chauffe de nouveau à la température réglée.



des. 7

Fonctions

- Choisir la fonction adéquate du four correspondant au procédé de cuisson d'un plat donné en plaçant la molette de choix de fonction dans la position voulue, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Les fonctions suivantes sont possibles:



position OFF



chauffe par le bas



chauffe par le haut



chauffe en haut et en bas



des. 8



ATTENTION!

En fin de cuisson (d'utilisation) du four, placer la molette de choix de fonction en position OFF.

Niveaux

- 3 niveaux** sont disponibles pour le four:
1 bas, 1 moyen, 1 haut.
- le niveau moyen convient à la plupart des tâches car il correspond à la zone où la température réglée via la molette de réglage est parfaitement stabilisée.



des. 9

Indications et conseils

- En fonction de la taille des portions de nourriture et de l'épaisseur des matériaux des récipients utilisés pour la cuisson (céramique, verre, aluminium, inox), des différences de temps de cuisson peuvent apparaître par rapport aux temps donnés dans les recettes.
- Dans le cas d'aliments délicats et de plats préparés à base de levures, éviter l'ouverture de la porte du four pour garder une température interne permanente et stable.
- Dans le but de réaliser des économies d'énergie, dans le cas de plats ou de préparation longues à cuire, il est possible d'éteindre le four quelques minutes avant le temps prévu dans la recette, sans ouvrir la porte, afin de garder et d'employer la chaleur restante à l'intérieur de l'appareil.

6. Nettoyage et maintenance



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, tourner les régulateurs de gaz sur la position « OFF » et fermer le robinet de gaz principal.

Débrancher l'appareil avec four électrique de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Laisser l'appareil complètement refroidir.

Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau.

Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

- Dans le but d'assurer un fonctionnement sans failles, une hygiène et un rendement parfaits, nettoyer l'appareil chaque jour en fin de journée de travail.
- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher de l'alimentation électrique, fermer la valve d'arrivée du gaz et attendre que l'appareil refroidisse.

Surfaces de cuisson au gaz

- Retirer les grilles et les protections des brûleurs.
- Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Si nécessaire, utiliser un produit de nettoyage neutre. Sécher ensuite les surfaces de cuisson.
- Nettoyer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à l'aide d'une lavette souple et d'un produit de nettoyage neutre. Rincer correctement et laisser sécher ces éléments.
- Replacer les grilles et les protections des brûleurs après les avoir nettoyés.

Four électrique

- Nettoyer soigneusement l'intérieur et les rails des grilles à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge imbibée d'eau chaude et de produit de nettoyage prévu pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable. Rincer soigneusement à l'eau chaude en veillant à ne pas laisser de traces de produit de nettoyage. Laisser sécher ensuite l'intérieur du four et les rails des grilles.
- Ne pas utiliser d'éponges rugueuses ou d'autres produits qui pourraient endommager les surfaces du four.

Boîtier de l'appareil

- Nettoyer le corps et la porte de l'appareil chaque jour à l'eau tiède savonneuse. Bien rincer ensuite et essuyer soigneusement ces surfaces.
- Pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable (boîtier, surfaces de cuisson et porte du four), n'utiliser que des produits **spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable**. L'utilisation d'autres produits peut entraîner la corrosion de l'appareil
- Tenir compte des indications du fabricant se trouvant sur l'emballage des produits de nettoyage utilisés.
- Ne pas utiliser de paille de fer, de brosses de fer ou de grattoirs en métal car cela peut provoquer des dépôts de particules de fer causant ensuite des points de rouille.
- **Ne pas utiliser** de produits contenant du chlore (blanchissants, acide chlorydrique, etc.).
- En fin de nettoyage, laisser sécher les surfaces et les polir à l'aide d'un chiffon souple et sec.

Entretien

- Faire contrôler régulièrement (au moins une fois par an) l'appareil par un technicien qualifié et spécialisé. Contacter à cet effet un atelier de réparation et d'entretien.
- Avant d'effectuer tout travail d'entretien, débrancher l'alimentation électrique, fermer la valve principale d'arrivée du gaz et attendre que l'appareil refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil à un autre endroit, déconnecter les raccords d'électricité et de gaz. Avant de le rallumer, s'assurer du raccordement de ces éléments conformément aux normes locales en vigueur.

7. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com