

F- CHALUMEAU DE CUISINE, VERSION PRO

MODE D'EMPLOI

LE CHALUMEAU DE CUISINE NE CONTIENT AUCUN GAZ A L'ACHAT.

Composition de l'appareil :

- 1. embout de protection de la flamme**
- 2. réglage de la taille de flamme**
- 3. cran de sûreté**
- 4. contrôle du niveau d'air**
- 5. cran de flamme continue**
- 6. bouton d'allumage**
- 7. socle amovible**
- 8. valve de remplissage (en dessous)**

Remplissage :

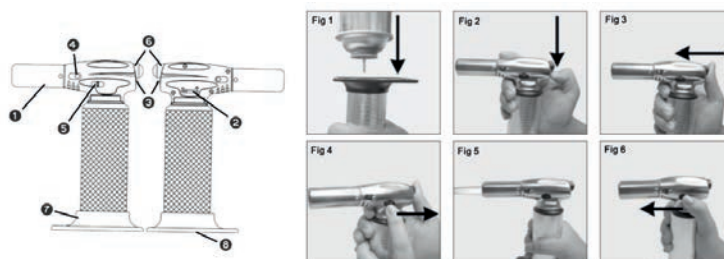
- ☒ Avant de remplir le chalumeau de butane, assurez vous que l'embout de la cartouche de butane est fin.
- ☒ Utilisez uniquement du gaz Butane (gaz à briquet en vente dans les tabacs).
- ☒ Secouez la recharge de gaz pendant quelques secondes, avant utilisation
- ☒ Placez le régulateur de flamme (2) sur la position « - »
- ☒ Tournez le chalumeau la tête en bas et insérez l'embout de la cartouche de butane dans l'orifice de remplissage et appuyez pendant 3 à 4 secondes. Répétez l'opération trois fois. Le rejet de gaz par la valve indique que le chalumeau est plein (fig 1)
- ☒ Laissez le gaz se stabiliser quelques minutes avant utilisation.

Allumage :

- ☒ Placez le régulateur de flamme (2) en position « + »
- ☒ Abaissez complètement le cran de sûreté (3) (fig 2)
- ☒ Appuyez vivement sur le bouton d'allumage (6) et maintenez le enfoncé (fig 3). La flamme s'allume instantanément. Pour des raisons de sécurité, le bouton d'allumage ne fonctionnera que si le cran de sûreté est abaissé.

Ajustage de la flamme :

- ☒ Allongez la flamme avec le bouton de réglage (2), pour obtenir une flamme plus longue (+). Pour la réduire (-). Pour de meilleurs résultats maintenez la longueur de la flamme entre 10 à 15 mm. Une flamme plus longue ne fait que gaspiller du gaz.
- ☒ Ajustez la largeur de la flamme pendant l'utilisation, en poussant le bouton du contrôle du niveau d'air (4). Lors de l'allumage, il est conseillé de garder le bouton du niveau d'air le plus en arrière possible.
- ☒ En altitude, la flamme du chalumeau pourra être moins forte, même si le régulateur de flamme est réglé à son maximum.
- ☒ NB : Si le bouton d'allumage n'est pas enfoncé complètement, le cran de sûreté se libérera ce qui rendra l'allumage impossible. Recommencez alors l'opération (fig 2 et 3) jusqu'à l'allumage de la flamme.



Extinction du chalumeau :

- ☒ Pour éteindre le chalumeau, relâcher simplement le bouton d'allumage.

Utilisation du chalumeau en mode flamme continue :

- ☒ ATTENTION : Maniez le chalumeau avec attention lorsque le mode flamme continue est enclenché. La flamme ne s'arrêtera que si le cran de flamme continue (5) est désactivé manuellement.
- ☒ Maintenez le bouton d'allumage enclenché et déplacez le cran de flamme continue vers vous (fig. 4)
- ☒ Relâchez le bouton d'allumage, la flamme est en mode continu (fig. 5)
- ☒ Pour éteindre le chalumeau, poussez le bouton de flamme continue loin de vous (fig. 6)

©Mastrad SA 2005

Le chalumeau de cuisine, version pro est distribué par Mastrad S.A, F-75012

PRECAUTIONS :

Lire le mode d'emploi avant utilisation.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Ne pas toucher le brûleur durant et après utilisation.

Garder l'embout du chalumeau propre et à l'abri de la poussière.

Ne pas pointer le chalumeau vers le corps, la figure, la figure, les vêtements, ni vers tout corps facilement inflammable

Ne pas ranger sous le soleil ou dans un endroit où la température dépasse 40° C.

Le Butane est un gaz inflammable, manipuler le avec précaution.

Laissez le chalumeau refroidir avant rangement.

Ne pas utiliser pendant plus de 2 heures.

Ne jamais percer ou mettre au feu.

Ne pas laisser tomber le chalumeau.

Tenez le chalumeau éloigné de toute source de chaleur et de fait flamme.

Suivez les instructions inscrites sur la cartouche de gaz.

CONSERVEZ CE MANUEL

UK – KITCHEN BLOWTORCH, PRO VERSION

OPERATING INSTRUCTIONS

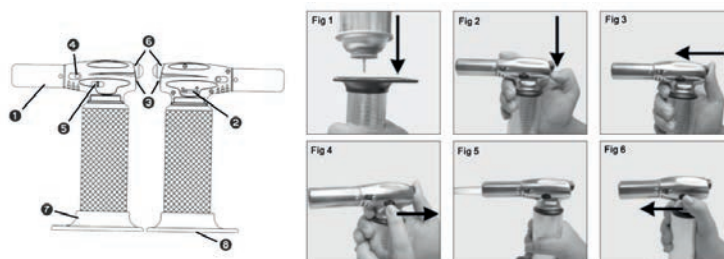
THIS TORCH DOES NOT CONTAIN ANY BUTANE GAS WHEN FIRST PURCHASED.

Parts Identifications:

1. Flame guard
2. Flame Adjustment Slide
3. Safety Lock
4. Air Control Lever
5. Continuous Flame Lock Lever
6. Ignitor Button
7. Removable Stand
8. Filler Valve (not shown, under torch)

Gas Refilling:

- ☒ Prior to filing with Butane, make sure the gas refill valve is tight.



- ☒ Use only high quality gas.
- ☒ Shake gas container a few times to warm fuel up.
- ☒ Move flame adjustment slide (2) to “-” position.
- ☒ Insert the container nozzle vertically down into the gas refill valve. Use a pumping action for best results (fig. 1).
- ☒ After fuelling, allow a few minutes for gas to stabilize.

Igniting

- ☒ Move flame adjustment slide (2) to “+” position.
- ☒ Push down the safety lock (3) until it clicks in place (fig. 2).
- ☒ Press ignition button (6). The flame will ignite instantly (fig. 3). For safety reasons, the ignitor button will not depress unless safety lock is locked in place!

Flame adjustment

- ☒ Adjust the flame length during use by moving flame adjustment slide (2). Sliding towards the “+” symbol will make the flame longer, sliding towards the “-” symbol will make the flame shorter. For best results, keep the flame length at about ½” – 1” (10-25 mm). Don’t make the flame too long as it will only waste fuel and make the flame instable.
- ☒ Adjust the flame width during use by pushing the air control lever (4) with fingers. It is advised to operate and light with air control knob as far back as possible.
- ☒ At higher altitudes, torch may not operate on maximum flame length setting (with slide pushed all the way to “+”). For best results, adjust the slide to the mid-range between “+” and “-”. Note: if ignition button is not fully pressed to the end, the safety lock will immediately click-up causing the ignition unable to light or “press”. If this case happened, re-start all the ignition procedure (fig 1 & 2) until you successfully ignite the flame.

Turning Off

- ☒ To turn the flame off, simply release ignition button.

Using Continuous flame features:

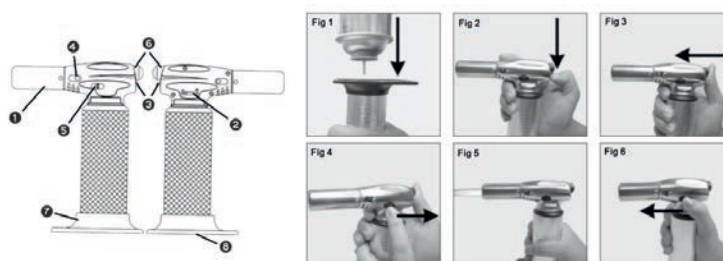
- ☒ CAUTION: use extreme caution when flame is locked on as flame will be continuous and will not turn off until the continuous flame lock lever (5) is MANUALLY disengaged!
- ☒ While holding down the ignition button (6), slide the continuous flame lock lever (5) towards you (Fig. 4).
- ☒ Release the ignitor button (6), the flame will remain on (fig. 5)
- ☒ To turn off flame, slide the continuous lock lever (5) away from you (fig. 6)

©Mastrad SA 2005

Kitchen blowtorch, pro version is distributed by Mastrad S.A, F-75012

CAUTION:

- ☒ Read instruction before use.
- ☒ Keep out of the reach of children.
- ☒ Do not touch flame guard when hot.
- ☒ Keep nozzle clean from dust and do not drop the torch, as these are the normal causes of malfunction.



- ☒ Always point away from face, body and clothing when ignition and operation.
- ☒ Do not store under direct spotlight or in a place where the temperature exceeds 40°C.
- ☒ Butane gas is extremely flammable, handle with care.
- ☒ After use allow the torch to cool down before storing.
- ☒ Do not continually use the torch for over 2 hours.
- ☒ Never puncture or place torch near heat or open flame.
- ☒ Follow all instructions and cautions on fuel canister.
- ☒ KEEP THIS MANUAL

D- PROFESSIONELLER KÜCHENBRENNER

BEDIENUNGSANLEITUNG

DER KÜCHENBRENNER WIRD OHNE GASFÜLLUNG VERKAUFT.

Zusammensetzung des Gerätes:

- 1. Flammenschutz**
- 2. Einstellung der Flammengröße**
- 3. Sicherung**
- 4. Kontrolle der Luftzufuhr**
- 5. Dauerflamme**
- 6. Zündknopf**
- 7. Abnehmbarer Sockel**
- 8. Füllventil (auf der Unterseite)**

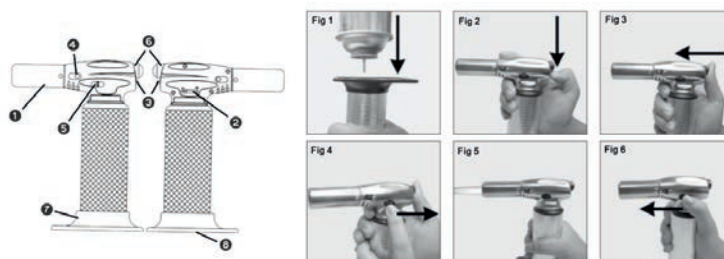
Befüllen:

- ☒ Zum Befüllen des Küchenbrenners mit Butan die feine Füllspitze der Gaskartusche verwenden.
- ☒ Nur Butangaz (Feuerzeuggas vom Tabakhändler) verwenden.
- ☒ Die Gaskartusche einige Sekunden vor dem Gebrauch schütteln.
- ☒ Den Regler für die Flammengröße (2) auf Position „-“ einstellen.
- ☒ Den Küchenbrenner mit der Unterseite nach oben drehen und die Füllspitze der Gaskartusche in die Füllöffnung einführen und 3 bis 4 Sekunden lang herunterdrücken. Den Vorgang dreimal wiederholen. Wenn Gas aus dem Füllventil austritt, bedeutet dies, dass der Tank des Küchenbrenners voll ist (Abb. 1)
- ☒ Vor dem Gebrauch muss sich das Gas einige Minuten lang stabilisieren.

Zündung:

- ☒ Den Regler (2) auf Position „+“ einstellen.
- ☒ Die Sicherung (3) vollständig herunterdrücken (Abb. 2).
- ☒ Den Zündknopf (6) kräftig drücken und gedrückt halten (Abb. 3). Die Flamme erscheint sofort. Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Zündknopf nur betätigen, wenn die Sicherung herunter gedrückt ist.

Einstellen der Flamme:



- ☒ Die Flamme mit dem Einstellknopf (2) einstellen, um eine längere Flamme (+) oder kürzere Flamme (-) zu erhalten. Für beste Ergebnisse die Flammenlänge auf 10 bis 15 mm einstellen. Eine längere Flamme verbraucht nur unnötig Gas.
- ☒ Die Breite der Flamme während des Gebrauchs mithilfe des Reglers für die Luftzufuhr (4) einstellen. Beim Zünden wird empfohlen, den Schalter für die Luftzufuhr so weit wie möglich nach hinten zu drücken.
- ☒ In Höhenlagen kann die Flamme des Brenners selbst bei maximaler Einstellung des Reglers kleiner sein.
- ☒ Hinweis: Wenn der Zündknopf nicht vollständig eingedrückt wird, löst sich die Sicherung und verhindert eine Zündung. Den Zündvorgang (Abb. 2 und 3) wiederholen, bis die Flamme erscheint.

Ausschalten des Brenners:

- ☒ Zum Ausschalten des Brenners ganz einfach den Zündknopf loslassen.

Gebrauch des Brenners mit Dauerflamme:

- ☒ **ACHTUNG** : Gehen Sie sorgfältig mit dem Brenner um, wenn er auf Dauerflamme eingestellt ist. Die Flamme erlischt in diesem Fall nur, wenn der Schalter für Dauerflamme (5) manuell abgeschaltet wird.
- ☒ Den Zündknopf gedrückt halten und den Schalter für Dauerflamme zu sich heranziehen (Abb.).
- ☒ Den Zündknopf loslassen. Der Brenner ist nun auf Dauerflamme eingestellt (Abb. 5).
- ☒ Zum Abschalten des Brenners den Schalter für Dauerflamme von sich weg drücken (Abb. 6).

©Mastrad SA 2005

Der professionelle Küchenbrenner wird vertrieben von Mastrad S.A, F-75012

SICHERHEITSHINWEISE:

Vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung lesen.

Für Kinder unerreichbar aufbewahren.

Während des Betriebs und danach den Brenner nicht anfassen.

Brennerspitze sauber und vor Staub geschützt halten.

Den Brenner nicht auf den Körper, das Gesicht, die Kleidung oder andere leicht entzündliche Objekte richten.

Nicht in der prallen Sonne oder an Stellen lagern, an denen die Temperatur 40° C übersteigt.

Butan ist ein entzündliches Gas und muss vorsichtig gehandhabt werden.

Die Brenner vor dem Weglegen abkühlen lassen.

Nicht länger als 2 Stunden verwenden

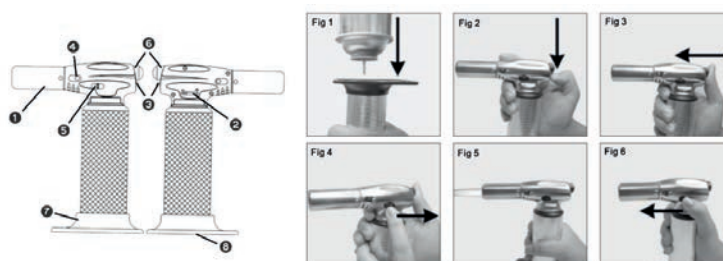
Niemals gewaltsam öffnen oder ins Feuer werfen.

Den Brenner nicht fallen lassen.

Den Brenner von Hitzequellen und offenem Feuer fern halten.

Die Anweisungen auf der Gaskartusche befolgen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN.



NL- PROFESSIONELE KOOKBRANDER

GEBRUIKSAANWIJZING

DE KOOKBRANDER IS BIJ AANKOOP NOG NIET GEVULD MET GAS.

Samenstelling van het toestel:

1. beschermneus voor de vlam
2. regeling van de vlamgrootte
3. veiligheidspal
4. controle van luchtniveau
5. pal voor continuegebruik
6. knop "AAN"
7. verwijderbare sokkel
8. vulventiel (onderaan)

Om te vullen:

- ☒ Vooraleer de kookbrander te vullen met butaan moet u zich ervan vergewissen dat de butaanfles een fijn opzetstuk heeft.
- ☒ Gebruik enkel butagas (gas voor de aansteker, te koop in tabakswinkels).
- ☒ Schud enkele seconden met de gasfles vooraleer ze te gebruiken.
- ☒ Zet de vlamregelaar (2) in de stand "-".
- ☒ Keer de brander om, steek het opzetstuk van de butaanfles in de vulopening en druk gedurende 3 tot 4 seconden. Herhaal deze handeling driemaal. Zodra er gas uit het ventiel loopt, weet u dat de brander vol is (fig. 1).
- ☒ Laat het gas enkele minuten stabiliseren vooraleer u de brander gebruikt.

Aansteken:

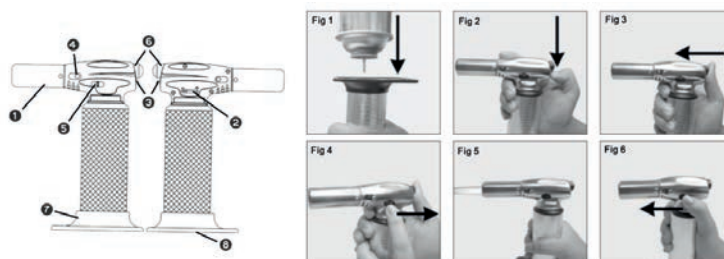
- ☒ Zet de vlamregelaar (2) in de stand "+".
- ☒ Duw de veiligheidspal (3) volledig naar beneden (fig. 2).
- ☒ Druk hard op de knop "AAN" (6) en houd hem ingedrukt (fig. 3). De vlam wordt onmiddellijk aangestoken. Om veiligheidsredenen werkt deze knop pas zodra u de pal naar beneden geduwd hebt.

Regelen van de vlam:

- ☒ Stel de vlam in met behulp van de regelknop (2): (+) voor een grotere vlam, (-) voor een kleinere vlam. De beste resultaten krijgt u met een vlamlengte tussen 10 à 15 mm. Met een grotere vlam verspilt u alleen maar gas.
- ☒ Stel de breedte van de vlam in tijdens het gebruik door de controleknop voor het luchtniveau (4) in te drukken. Bij het aansteken van de brander is het aangeraden om de knop voor het luchtniveau zoveel mogelijk naar achteren te houden.
- ☒ Op grote hoogte kan de vlam van de brander minder fel zijn, ook als de regelknop voor de vlam in de maximumstand staat.
- ☒ NB: Indien u de knop "AAN" niet volledig indrukt, kan de veiligheidspal vrijkomen waardoor het onmogelijk wordt om de brander aan te steken. Herbegin dan de voorgaande handelingen (fig. 2 en 3) tot de vlam aangestoken is .

De brander doven:

- ☒ Om de brander uit te zetten lost u gewoon de knop "AAN".



Continuegebruik van de brander:

- ☒ OPGELET: Wanneer u de modus voor continuegebruik hebt geactiveerd dient u de brander met zorg te gebruiken. De vlam dooft in dit geval pas door de pal voor continuegebruik (5) manueel te deactiveren.
- ☒ **Houd de knop "AAN" ingedrukt** en plaats de pal voor continuegebruik in uw richting (fig. 4).
- ☒ **Laat de knop "AAN" los, de vlam brandt nu continu (fig. 5).**
- ☒ Om de brander uit te zetten duwt u de knop voor continuegebruik van u weg (fig. 6).

©Mastrad SA 2005

Deze professionele kookbrander wordt verdeeld door Mastrad S.A, F-75012

VOORZORGEN:

Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Niet binnen bereik van kinderen laten.

De brander niet aanraken tijdens en na het gebruik.

Houd het opzetstuk van de brander proper en stofvrij.

Richt de brander niet naar personen, kleren of eender welk ander makkelijk brandbaar object.

Niet bewaren in de zon of op een plaats waar het meer dan 40°C is.

Butaan is een ontvlambaar gas en moet voorzichtig behandeld worden.

Laat de brander afkoelen vooraleer op te bergen.

Niet gebruiken gedurende meer dan twee uur.

Niet doorprikken of in het vuur gooien.

De brander niet laten vallen.

Houd de brander verwijderd van elke warmtebron.

Volg de instructies op de gasfles.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

E- SOPLETE DE COCINA, VERSIÓN PRO

MANUAL DE UTILIZACIÓN

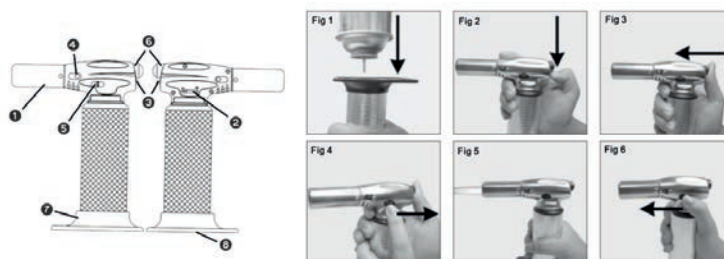
EL SOPLETE DE COCINA NO CONTIENE NINGÚN GAS AL COMPRARLO.

Composición del aparato :

1. boquilla de protección de la llama
2. ajuste del tamaño de la llama
3. muesca de seguridad
4. control del nivel de aire
5. muesca de llama continua
6. botón de encendido
7. zócalo amovible
8. válvula de llenado (por debajo)

Llenado :

- ☒ Antes de llenar el soplete con butano, cerciúrese de que la boquilla del cartucho de butano sea fina.



- ☒ Sólo utilice gas Butano (gas de mechero de venta en los estancos).
- ☒ Sacuda la recarga de gas durante algunos segundos, antes de la utilización
- ☒ Coloque el regulador de la llama (2) en la posición « - »
- ☒ Gire el soplete con la cabeza hacia abajo e introduzca el extremo del cartucho de butano en el agujero de llenado y pulse durante 3 a 4 segundos. Repita la operación tres veces. La expulsión de gas por la válvula indica que el soplete está lleno (fig 1)
- ☒ Deje que se estabilice el gas algunos minutos antes de utilizarlo.

Encendido :

- ☒ Coloque el regulador de la llama (2) en la posición « + »
- ☒ Baje completamente la muesca de seguridad (3) (fig 2)
- ☒ Pulse con fuerza el botón de encendido (6) y manténgalo hundido (fig 3). La llama se enciende instantáneamente. Por razones de seguridad, el botón de encendido sólo funcionará si la muesca de seguridad se ha bajado.

Ajuste de la llama :

- ☒ Alargue la llama con el botón de ajuste (2), para obtener una llama más larga (+). Para reducirla (-). Para mejores resultados mantenga la longitud de la llama de 10 a 15 mm. Una llama más larga sólo gasta más gas.
- ☒ Ajuste el ancho de la llama durante la utilización, pulsando el botón de control del nivel de aire (4). Durante el encendido, se recomienda mantener el botón de nivel de aire lo más atrás posible.
- ☒ En altitud, la llama del soplete puede ser menos fuerte, incluso si el regulador de llama está ajustado a su máximo.
- ☒ Nota: Si el botón de encendido no se ha hundido completamente, la muesca de seguridad se liberará lo que hará que el encendido sea imposible. Vuelva a realizar la operación (fig 2 y 3) hasta al encendido de la llama.

Extinción del soplete :

- ☒ Para apagar el soplete, soltar simplemente el botón de encendido.

Utilización del soplete en modo llama continua :

- ☒ ATENCIÓN: Manipule el soplete con cuidado cuando el modo llama continua esté enclavado. La llama sólo se detendrá si la muesca continua (5) se ha desactivado manualmente.
- ☒ Mantenga el botón de encendido enclavado y desplace la muesca de llama continua hacia usted (fig. 4)
- ☒ Suelte el botón de encendido, la llama está en modo continuo (fig. 5)
- ☒ Para apagar el soplete, empuje el botón de llama continua lejos de usted (fig. 6)

©Mastrad SA 2005

El soplete de cocina, versión pro es distribuido por Mastrad S.A, F-75012

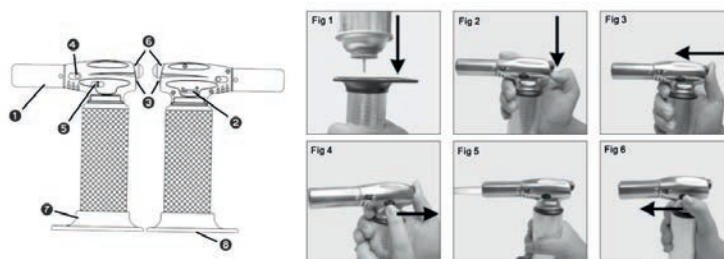
PRECAUCIONES:

Leer las instrucciones antes de utilizar.

No dejar al alcance de los niños.

No tocar el quemador durante y después de la utilización.

Conservar la boquilla del soplete limpia y al abrigo del polvo.



No apuntar el soplete hacia el cuerpo, la cara, la ropa, ni hacia cualquier cuerpo fácilmente inflamable

No almacenar bajo el sol o en un lugar donde la temperatura rebase 40° C.

El Butano es un gas inflamable, manipularlo con precaución.

Dejar enfriar el soplete antes de almacenarlo.

No utilizarlo durante 2 horas.

Nunca perforar o ponerlo al fuego.

No dejar caer el soplete.

Mantenga el soplete alejado de cualquier fuente de calor y de llama.

Siga las instrucciones inscritas en la cartucho de gas.

CONSERVE ESTE MANUAL

I- TORCIA DA CUCINA, VERSIONE PROFESSIONALE

USO

LA TORCIA DA CUCINA NON CONTIENE GAS ALL'ACQUISTO.

Composizione dell'apparecchio:

- 1. manicotto di protezione della fiamma**
- 2. regolazione della fiamma**
- 3. schermo di sicurezza**
- 4. controllo del livello dell'aria**
- 5. regolazione fiamma continua**
- 6. pulsante di accensione**
- 7. zoccolo amovibile**
- 8. valvola di riempimento (sotto)**

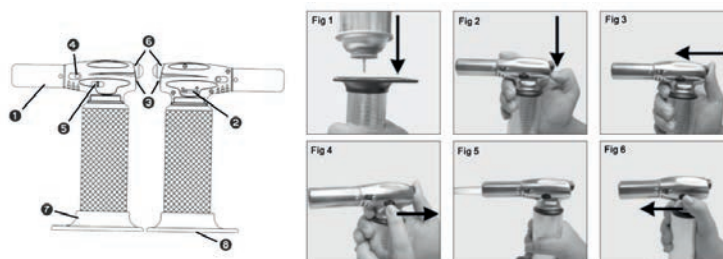
Riempimento:

- ☒ Prima di riempire la torcia di butano, verificare che il becco della cartuccia di butano sia sottile.
- ☒ Usare unicamente gas butano (gas per accendini in vendita nelle tabaccherie).
- ☒ Scuotere la ricarica di gas per qualche secondo prima dell'uso
- ☒ Mettere il regolatore di fiamma (2) sulla posizione « - »
- ☒ Capovolgere la torcia e inserire il becco della cartuccia di butano nel foro di riempimento premendo per 3 o 4 secondi. Ripetere l'operazione tre volte. La fuoriuscita di gas dalla valvola indica che la torcia è piena (fig. 1)
- ☒ Far stabilizzare il gas per alcuni minuti prima dell'uso.

Accensione:

- ☒ Mettere il regolatore di fiamma (2) in posizione « + »
- ☒ Abbassare completamente il sistema di sicurezza (3) (fig. 2)
- ☒ Premere il pulsante di accensione (6) e tenerlo premuto (fig 3). La fiamma si accende istantaneamente. Per motivi di sicurezza, il pulsante di accensione si accende solo se il sistema di sicurezza è abbassato.

Regolazione della fiamma:



- ☒ Regolare la fiamma con il pulsante di regolazione (2) per ottenere una fiamma più lunga (+) o per ridurre la fiamma (-). Per risultati migliori, tenere la fiamma a una lunghezza compresa tra 10 e 15 mm. Una fiamma più lunga causa uno spreco di gas.
- ☒ Regolare la grandezza della fiamma durante l'uso, premendo il pulsante di controllo del livello dell'aria (4). Durante l'accensione, si consiglia di tenere il pulsante del livello dell'aria più indietro possibile.
- ☒ In altitudine, la fiamma della torcia potrà essere meno forte, anche se il regolatore della fiamma è al massimo.
- ☒ NB: Se il pulsante di accensione non è completamente premuto, scatta il sistema di sicurezza rendendo impossibile l'accensione. Ripetere l'operazione (figg. 2 e 3) fino all'accensione della fiamma.

Spegnimento della torcia:

- ☒ Per spegnere la torcia basta lasciare andare il pulsante di accensione.

Uso della torcia in modalità fiamma continua:

- ☒ ATTENZIONE: Maneggiare la torcia con attenzione quando è attivata la fiamma continua. La fiamma si spegne solo quando la regolazione di fiamma continua (5) viene disattivata manualmente.
- ☒ Tener premuto il pulsante di accensione e spostare la tacca di fiamma continua verso di sé (fig. 4)
- ☒ Lasciare andare il pulsante di accensione: la fiamma è ora in modalità continua (fig. 5)
- ☒ Per spegnere la torcia, allontanare da sé il pulsante di fiamma continua (fig. 6)

©Mastrad SA 2005

La torcia da cucina versione professionale è distribuita da Mastrad S.A, F-75012

PRECAUZIONI:

Prima dell'uso leggere attentamente le istruzioni.

Tenere fuori della portata dei bambini.

Non toccare il bruciatore durante e dopo l'uso.

Tenere il becco della torcia pulito e al riparo dalla polvere.

Non puntare la torcia verso persone o indumenti o verso corpi facilmente infiammabili

Non lasciare al sole o a temperature superiori a 40° C.

Il butano è un gas infiammabile, manipolarlo con precauzione.

Lasciar raffreddare la torcia prima di riporla.

Non usare per più di 2 ore.

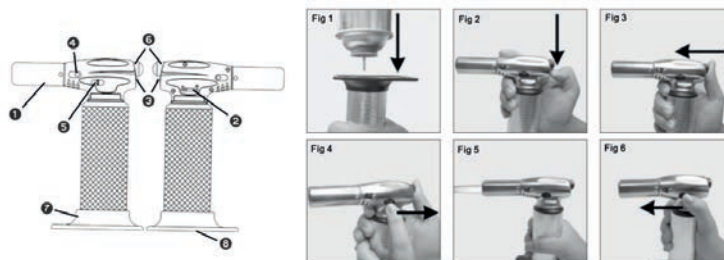
Non forare o mettere sul fuoco.

Non lasciare cadere la torcia.

Tenere la torcia al riparo da fonti di calore e da fonti di accensione.

Seguire le istruzioni indicate sulla cartuccia del gas.

CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE



mastrad®
 Distribué par / Distributed by
 Mastrad SA
 75012 PARIS - FRANCE
 Mastrad Inc.
 900 Merchants Concourse
 - Suite 211
 USA - Westbury - NY 11590
 client@mastrad.fr

FNOT1- 46250



Conforme à la Directive
 2009/142/EC sur les
 produits à gaz (EN 521,
 EN 731 et EN 1326)

