

**GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO**

GASBRENNER

Art.-Nr. 28 2330 68 07

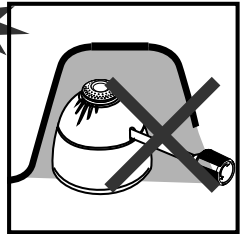
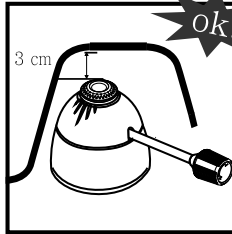
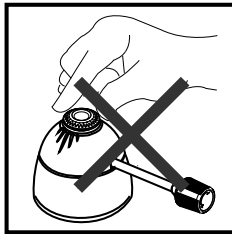
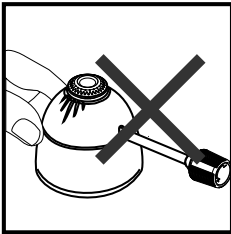
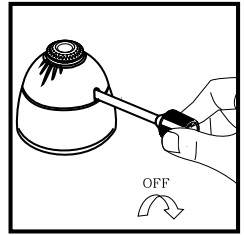
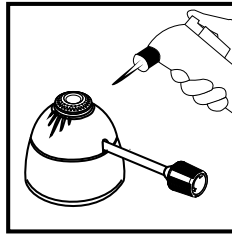
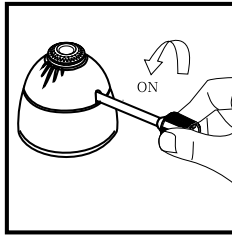
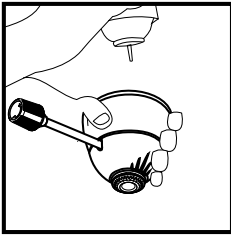
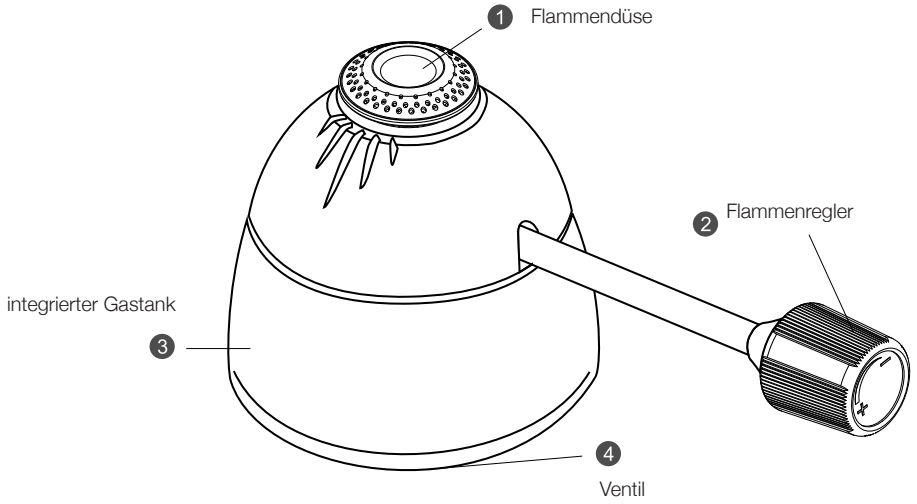


D

F

GB

I



Inhalt

	Seite	
1	Vor dem ersten Gebrauch	4
1.1	Einleitung	4
1.2	Haftung	4
2	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
3	Wichtige Sicherheitshinweise	5
4	Einfüllen des Gases	6
5	Inbetriebnahme	6
6	Einstellen der Flammenstärke	7
7	Abschalten	7
8	Entlüften des Gastanks	7
9	Reinigung und Lagerung	7
10	Technische Daten	7

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Einleitung

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch vollständig durch und beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse besonders die Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für künftige Benutzer auf.

1.2 Haftung

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sowie Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gasbrenner darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nicht empfohlen.

Das Gerät ist für das Erhitzen und Warmhalten von Käse- oder Fleischfondues vorgesehen. Der Gasbrenner ist einfach und sicher zu handhaben und verfügt über einen integrierten Tank für 28 g Gas. Der Tankinhalt reicht für eine Brenndauer von 45 bis 60 Minuten, je nach Flammengröße und Regulierung.

3 Wichtige Sicherheitshinweise



Der gefüllte Brenner enthält brennbares Gas unter Druck (mit Flaschendruck). Bitte von offener Flamme, direkter Sonneneinstrahlung und Erwärmung über 40°C fernhalten. Nicht gewaltsam öffnen oder verbrennen.

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme gründlich durch.
2. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
3. Bewahren Sie den Brenner senkrecht auf und betreiben Sie diesen nur auf waagerechter Ebene. Neigen oder kippen Sie das Gerät während des Betriebes nicht nach oben oder unten.



Vorsicht!

Beim Neigen oder Kippen können Stichflammen entstehen.

4. Der Brenner darf nur in gut durchlüfteten Räumen verwendet werden.
5. Betreiben Sie den Gasbrenner nur unter Aufsicht und nur für den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
6. Das Gerät darf nur in sicherer Entfernung zu entzündbaren Stoffen betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 1 m zu angrenzenden Flächen (z.B. Wänden, Decken).
7. Nicht die Flammendüse berühren, da diese nach Verwendung des Brenners sehr heiß ist. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße oder warme Oberflächen. Verwenden Sie zum Schutz empfindlicher Oberflächen einen hitzebeständigen Untersatz.
8. Den Brenner nie in Richtung von Menschen oder Tieren halten.
9. Der Abstand vom Brennerkopf zum Boden eines Fondue-Topfes sollte mindestens 3 cm betragen.
10. Überzeugen Sie sich nach jeder Benutzung und vor dem Einfüllen des Gases, dass der Brenner vollständig aus ist.
11. Nach Gebrauch unbedingt abkühlen lassen.
12. Beachten Sie auch die Warnhinweise, die auf den handelsüblichen Gas-Nachfüllflaschen abgedruckt sind.
13. Der Brenner wird leer geliefert.
14. Benutzen Sie den Brenner nicht, wenn dieser undicht ist, Schäden aufweist oder nicht korrekt funktioniert. Sollten Sie einen Gasgeruch feststellen oder ein Zischen hören, schalten Sie den Gasbrenner sofort aus und bringen diesen ins Freie. Dann entlüften Sie bitte den Gastank vollständig wie unter Punkt „Entlüften des Gastanks“ beschrieben. Lassen Sie das Gas nur im Freien, jedoch entfernt von offenen Flammen (Kerzen, brennenden Rauchwaren u.a. Zigaretten etc.), elektrischen Kochgeräten sowie anderen Personen, entweichen. Um festzustellen, ob der Brenner undicht ist, pinseln Sie diesen bitte mit einer Lauge aus Seife oder Spülmittel ein. Entweichen Gasbläschen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht mehr. Um die Dichtigkeit zu prüfen, verwenden Sie niemals eine Flamme.
15. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Wenden Sie sich im Falle von Störungen nur an den autorisierten Fachhandel.
16. Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.

4 Einfüllen des Gases



Achtung: Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Gases, dass die Flamme vollständig erloschen ist. Sonst besteht die Gefahr, dass eine unter Umständen sehr kleine Flamme nicht erlischt und sich beim Auffüllen evtl. ausströmendes Gas entzündet. Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nur hochwertiges Butangas.
- Vergewissern Sie sich, dass der Flammenregler bis zum Anschlag nach rechts gedreht ist (Position „-“).
- Vor dem Nachfüllen lassen Sie das Gerät bitte vollständig abkühlen.
- Kontrollieren Sie vor dem Füllen des Gastanks, dass das Nachfüllventil am Boden in einem sauberen und unbeschädigten Zustand ist.
- Füllen Sie den Gasbrenner nur in gut durchlüfteten Räumen, fern von jedweder Zündquelle wie offenen Flammen (z.B.: Kerzen, brennenden Rauchwaren u.a. Zigarren oder Zigaretten), Zündflammen, elektrischen Kochgeräten sowie entfernt von anderen Personen. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise auf der Gas-Nachfüllflasche sowie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie den Nachfüllbehälter, um das Gas etwas zu erwärmen.
- Das Ventil des Gasbrenners befindet sich am Boden. Zum Füllen drehen Sie das Gerät um und stecken die Düse des Nachfüllbehälters senkrecht von oben in das Ventil des Brenners. Vermeiden Sie dabei, dass sich Düse und Ventil verkanten.
- Um Beschädigungen am Brennerkopf zu vermeiden, berühren Sie diesen nicht. Stellen Sie weiterhin sicher, dass dieser nirgendwo gegenstößt.



Achtung!

Ein Rückstrahl des Gases zeigt an, dass der Gasbehälter voll ist. Säubern Sie bitte die Oberfläche gründlich von ausgelaufenem Gas, damit es sich nicht beim Anzünden der Flamme entzünden kann.

- Nach dem Füllen warten Sie einige Minuten, damit sich das Gas stabilisieren kann.

5 Inbetriebnahme

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Das Gerät unter die vorgesehene Aufnahmeeinrichtung für das Kochzubehör stellen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät in einer waagerechten und kippsicheren Position steht.
- Drehen Sie den Flammenregler entgegen des Uhrzeigersinns (in Richtung „+“) bis Sie ein leichtes Zischen hören.
- Zünden Sie die Flamme mit einem langen Feuerzeug an.
- Berühren Sie das Gehäuse des Tanks, die Abdeckung sowie den Brennerkopf während des Betriebes nicht. Verbrennungsgefahr!
- Tragen oder verschieben Sie den Gasbrenner nicht solange dieser an oder noch heiß ist.

6 Einstellen der Flammenstärke

Die gewünschte Flammenhöhe lässt sich mit dem Flammenregler beliebig einstellen.

1. Drehen des Flammenreglers gegen den Uhrzeigersinn (in Richtung „+“) bewirkt eine Vergrößerung der Flamme, aber auch einen höheren Gasverbrauch.
2. Drehen des Flammenreglers im Uhrzeigersinn (in Richtung „-“) bewirkt eine Verkleinerung der Flamme.

Empfehlung: Brennt die Flamme blau, ist der Brenner optimal eingestellt. Beginnt die Flammenspitze rötlich zu brennen, ist das Gas fast aufgebraucht. Schalten Sie den Gasbrenner auf und füllen Sie diesen wie unter „Einfüllen des Gases“ beschrieben nach.

7 Abschalten

1. Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Flammenregler bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (in Richtung „-“).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen ist und lassen Sie das Gerät abkühlen.

8 Entlüften des Gastanks

Von Zeit zu Zeit sollten Sie Ihren Brenner „entlüften“, d.h.: vollständig entleeren.



1. Achten Sie hierbei besonders auf einen gut durchlüfteten Raum und stellen Sie sicher, dass keine offenen Flammen (z.B.: Kerzen, brennende Rauchwaren u.a. Zigarren oder Zigaretten) sowie andere Personen in der Nähe oder in dem Raum sind! Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen ist!
2. Drücken Sie vorsichtig mit einem Gegenstand (z.B.: kleiner Schraubenzieher) das Ventil nach unten und lassen das Restgas entweichen.

9 Reinigung und Lagerung

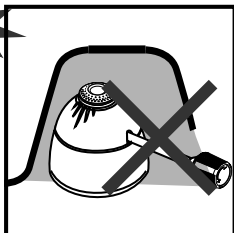
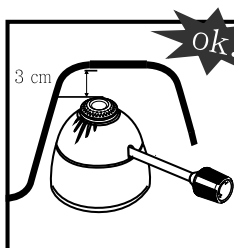
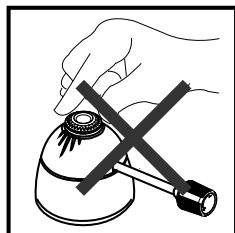
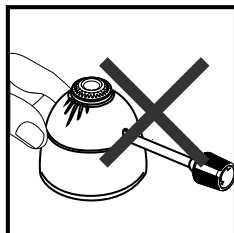
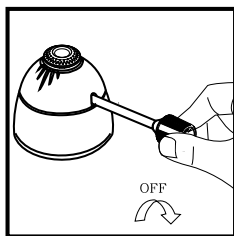
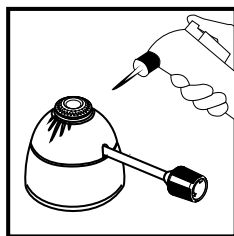
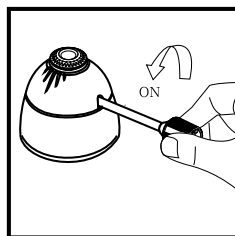
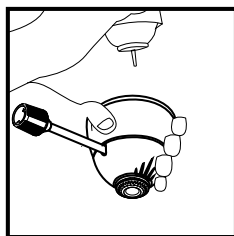
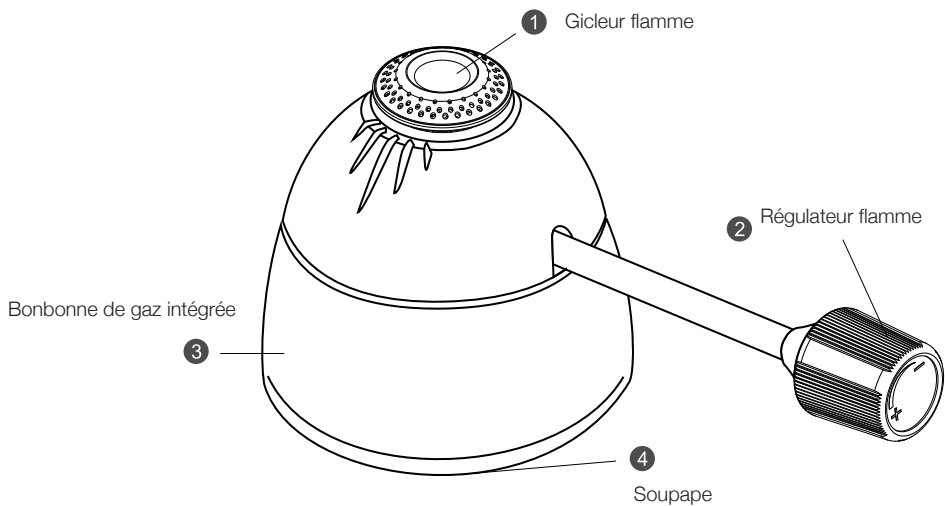
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Brenner vollständig aus ist und lassen Sie diesen abkühlen.
- Wischen Sie den Gasbrenner bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Danach ggf. abtrocknen.
- Tauchen Sie den Gasbrenner niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem trockenen, kühlen und gut belüfteten Ort auf.

10 Technische Daten

Wärmebelastung: 0,53 kW / 38g/h

 0085/15

D



Contenu

	Page
1	Avant la première utilisation 10
1.1	Introduction 10
1.2	Responsabilité 10
2	Utilisation conforme 10
3	Consignes de sécurité importantes 11
4	Remplissage du gaz 12
5	Mise en service 12
6	Réglage de la flamme 13
7	Débranchement 13
8	Purge du réservoir de gaz 13
9	Nettoyage et rangement 13
10	Données techniques 13

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

Lisez ce mode d'emploi complètement avant la première utilisation et respectez surtout dans votre propre intérêt les consignes de sécurité particulières.

Conservez ce mode d'emploi pour un futur utilisateur.

1.2 Responsabilité

En cas d'utilisation non conforme ainsi qu'en cas de non-respect des consignes de sécurité Spring International GmbH ne pourra être tenu responsable des dommages corporels ou matériels.

2 Utilisation conforme

Le brûleur à gaz ne peut être utilisé que par des personnes capables pour la manipulation qui ont lu la portée de toutes les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi et qui les ont comprises. L'utilisation par des enfants n'est pas recommandée.

L'appareil a été conçu pour chauffer et garder au chaud des fondues au fromage ou à la viande. Le brûleur à gaz est simple et sûr à utiliser et dispose d'un réservoir intégré de 28 g de gaz. Le contenu du réservoir suffit pour une utilisation de 45 à 60 minutes selon la taille de la flamme et la régulation.

3 Consignes de sécurité importantes



Le brûleur rempli contient un gaz inflammable sous pression (pression de la bouteille). Tenir hors de portée d'une flamme incandescente, des rayons directs du soleil et ne pas réchauffer à plus de 40°C. Ne pas ouvrir violemment ou brûler.

1. Lisez ce mode d'emploi attentivement avant la mise en service.
2. A tenir hors de portée des enfants!
3. Gardez le brûleur à la verticale et ne l'utilisez que sur un plan horizontal. Ne penchez pas ou ne faites pas basculer l'appareil pendant l'utilisation que ce soit vers le haut ou le bas.



Attention!

Si vous penchez ou basculez l'appareil cela pourrait provoquer des flammes.

4. Le brûleur ne peut-être utilisé que dans une pièce bien aérée.
5. N'utilisez le brûleur à gaz que sous surveillance et seulement dans le but prévu. Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique.
6. L'appareil ne peut être utilisé qu'utilisé à une distance sûre de matières inflammables. Mettez le à au moins 1 m des surfaces avoisinantes (murs, plafonds).
7. Ne pas toucher aux gicleurs de la flamme car ceux-ci sont très chauds après l'utilisation du brûleur. Ne mettez pas l'appareil sur une surface chaude ou tiède. Pour protéger les surfaces sensibles utilisez un dessous-de-plat résistant à la chaleur.
8. Ne tenez jamais le brûleur dans la direction des personnes ou des animaux.
9. La distance entre la tête du brûleur et le fond d'une casserole à fondue devrait être d'au moins 3 cm.
10. Assurez-vous après chaque utilisation et avant de remplir le gaz que le brûleur est totalement éteint.
11. Après utilisation, faites absolument refroidir.
12. Veillez aussi aux indications qui se trouvent imprimées sur les bonbonnes de recharge de gaz du commerce.
13. Le brûleur est livré vide.
14. N'utilisez pas le brûleur si celui-ci n'est pas étanche, s'il y a des dommages apparents ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous détectez une odeur, aérez entièrement le réservoir de gaz comme décrit au point „aérer le réservoir de gaz“. Faites s'échapper le gaz à l'air libre mais à l'écart de toute flamme (bougies, articles pour fumeurs allumés, p.ex. cigarettes.), cuisinières électriques ainsi que d'autres personnes. Pour vous rendre compte de l'étanchéité du brûleur, badigeonnez celui-ci avec une lessive savonneuse ou du détergent. Eloignez les bulles de savon et n'utilisez plus l'appareil. Pour vérifier l'étanchéité, n'utilisez jamais une flamme.
15. N'essayez pas d'ouvrir l'appareil et de le réparer. En cas de panne ne vous adressez qu' à des spécialistes autorisés.
16. N'apportez aucune modification à l'appareil.

4 Remplissage du gaz



Attention: Assurez-vous avant le remplissage du gaz que la flamme est totalement éteinte. Sinon, il y a un danger, que sous certaines conditions une toute petite flamme non éteinte se rallume au moment du remplissage du gaz. Danger d'incendie!

- N'utilisez que du butane de qualité.
- Assurez-vous que le régulateur de flamme soit tourné à droite jusqu'au taquet (Position „-“).
- Avant le remplissage laissez refroidir complètement l'appareil.
- Contrôlez avant le remplissage du réservoir de gaz si le clapet de remplissage est en bon état et propre.
- Ne remplissez le brûleur de gaz que dans des espaces bien aérés, loin de toute source d'inflammation comme une flamme incandescente (p.ex. bougies, produits pour fumeurs allumés, p.ex. cigares ou cigarettes), des flammes, des appareils de cuisson et de toute personne. Respectez les consignes de sécurité sur la bonbonne ainsi que les consignes de sécurité dans le mode d'emploi.
- Secouez le récipient de remplissage pour réchauffer un peu le gaz.
- Le clapet du brûleur à gaz se trouve dans le fond. Pour remplir tournez l'appareil et mettez le gicleur du récipient de remplissage à la verticale dans le clapet du brûleur. Evitez ce faisant que le gicleur et le clapet ne se calent.
- Pour éviter l'endommagement de la tête du brûleur, n'y touchez pas. Assurez-vous en outre que celui-ci n'est cogné nulle part.

Attention!



Un reflux du gaz prouve que le récipient du gaz est plein. Veuillez enlever convenablement le gaz s'en échappant de la surface supérieure afin qu'il ne puisse pas s'enflammer lors de l'allumage de la flamme.

- Après le remplissage, attendez quelques minutes afin que le gaz se stabilise.

5 Mise en marche

- Respectez les consignes de sécurité.
- Mettez l'appareil en bonne position pour l'accessoire de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est à l'horizontale et ne peut pas basculer.
- Tournez le régulateur de flamme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dans le sens „+“) jusqu'à ce que vous entendiez un léger dé clic.
- Allumez la flamme avec un grand allume-gaz.
- Ne touchez pas l'étui du réservoir, le couvercle ou la tête du brûleur pendant l'utilisation. Danger d'incendie!
- Ne portez ou ne déplacez pas le brûleur à gaz pendant que celui-ci est toujours chaud.

6 Réglage de la flamme

On peut régler à son gré la hauteur de la flamme souhaitée avec le régulateur de flamme.

1. Tourner le régulateur de flamme dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (dans le sens „+“) augmente la flamme mais aussi la consommation de gaz.
2. Tourner le régulateur de flamme dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens „-“) réduit la flamme.

Recommandation : Si la flamme est bleue, le brûleur est bien réglé. Si la flamme commence à être rougeâtre, alors le gaz est presque terminé. Eteignez le brûleur et remplissez le comme décrit au point „remplissage du gaz“.

7 Eteindre

1. Pour éteindre l'appareil, tournez le régulateur de flamme jusqu'à l'arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre (dans le sens „-“).
2. Assurez-vous que la flamme est totalement éteinte et faites refroidir l'appareil.

8 Purge du réservoir de gaz

De temps en temps, vous devriez „purger“ votre brûleur, c.à.d.: le vider complètement.



1. Veillez à le faire dans une pièce bien aérée et assurez-vous qu'il n'y ait pas de flamme incandescente (p.ex. bougies, articles fumeurs allumés comme p.ex. cigares, cigarettes) ainsi que d'autres personnes dans les environs ou dans la pièce ! Assurez-vous que la flamme est totalement éteinte.
2. Appuyez prudemment le clapet vers le bas, avec un objet (p.ex. un tournevis) et faites échapper le reste du gaz.

9 Nettoyage et rangement

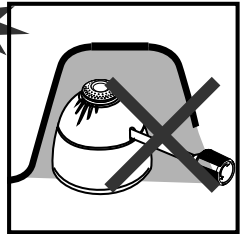
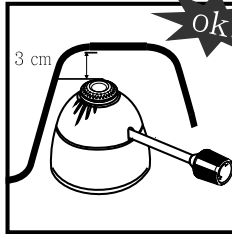
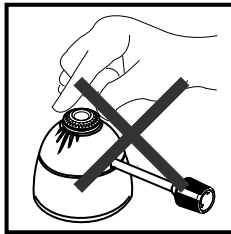
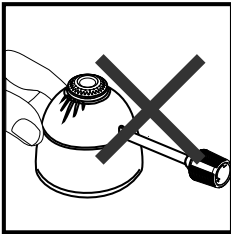
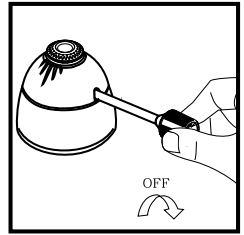
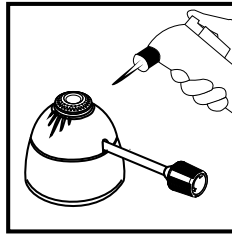
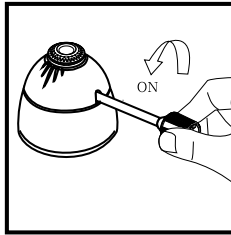
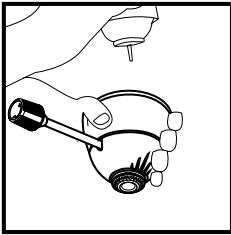
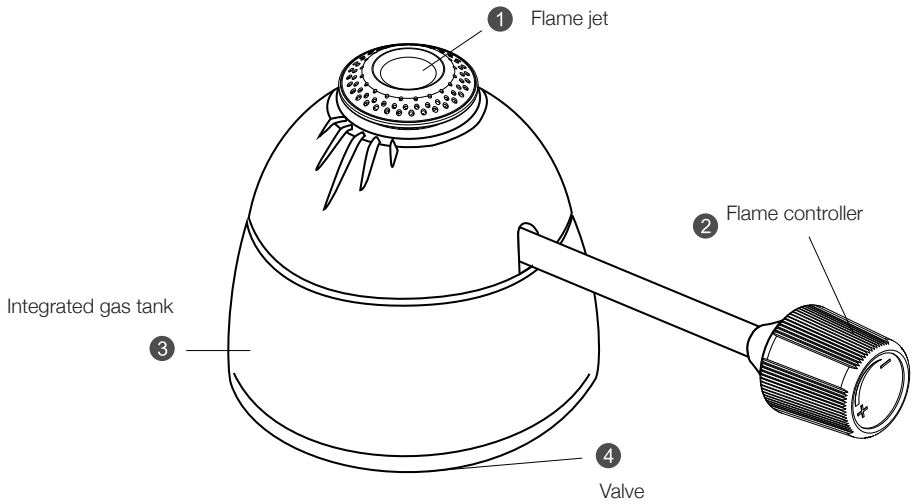
- Assurez-vous avant le nettoyage que le brûleur est entièrement éteint et faites le refroidir.
- Essuyez en cas de besoin le brûleur à gaz avec un chiffon légèrement humide. Ensuite, le cas échéant faites le sécher.
- Ne plongez jamais le brûleur à gaz dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Conservez l'appareil dans son emballage original et dans un lieu sec et aéré.

10 Données techniques

Charge thermique: 0,53 kW / 38g/h

CE 0085/15

F



Contents

	Page
1	Before the First Use 16
1.1	Introduction 16
1.2	Liability 16
2	Proper Use 16
3	Important Safety Recommendations 17
4	Filling With Gas 18
5	Initial Operation 18
6	Setting Flame Height 19
7	Switching Off 19
8	Ventilating the Gas Tank 19
9	Cleaning and Storage 19
10	Technical Specifications 19

1 Before the First Use

1.1 Introduction

Please read the instructions carefully before the first use and in your own interest, please note the safety recommendations in particular.

Please save the operating instructions for future users.

1.2 Liability

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use or failure to follow the safety recommendations.

2 Proper Use

The gas burner may be operated only by competent persons who are aware of the consequences of all misuse mentioned in these instructions and can understand the safety recommendations. Operation by children is not recommended.

The appliance is intended for heating cheese or meat fondue and keeping it warm. The gas burner is very simple and safe to use and has an integrated tank for 28 g of gas. The content of the tank is sufficient for burning 45 to 60 minutes, depending on the size of the flame.

3 Important Safety Recommendations



The full burner contains flammable gas under pressure (cylinder pressure). Please avoid open flames, direct sunlight, and heating above 40 °C. Do not force it open or burn it.

1. Please read these operating instructions carefully.
2. Store out of reach of children.
3. Store the burner in an upright position and use it only on a horizontal surface. Do not tip or tilt the appliance during operation.



Danger!

Tilting or tipping can cause flames to shoot out.

4. The burner may be used only in well-ventilated rooms.
5. Use the gas burner only for the intended purpose and only under supervision. This appliance is intended for home use only.
6. The appliance may be used only at a safe distance from flammable materials. Keep a distance of at least 1 m to surrounding surfaces (e.g. walls, ceilings).
7. Do not touch the flame jet, as it is very hot after operation. Do not set the appliance on hot or warm surfaces. Use a heat-resistant mat to protect sensitive surfaces.
8. Never point the burner at humans or animals.
9. The distance between the burner head and the base of a fondue pot must be at least 3 cm.
10. Make sure that the burner is completely out after using it and before filling it with gas.
11. The appliance must be allowed to cool off after use.
12. Follow the safety warnings that are printed on commercially available gas refill bottles.
13. The burner is empty when delivered.
14. Do not use the burner if it has a leak or is damaged or is not functioning properly. If you detect a gas odour or hear hissing, switch off the appliance immediately and take it outdoors. Then empty the gas tank completely as described in the section "Ventilate the Gas Tank." Allow the gas to escape only outdoors, but at a safe distance from open flames (candles, burning cigarettes, etc.), electric cookers, or other persons. To determine whether the burner has a leak, brush a solution of soap or dish soap onto it. If gas bubbles escape, please do not use the appliance any longer. Never use a flame to test for leaks.
15. Do not attempt to open or repair the device yourself. If any problems arise, consult an authorized dealer.
16. Do not make any changes to the appliance.

4 Filling with Gas



Important: Before filling with gas, make sure the flame is completely out. Otherwise there is a risk that a very small flame may not go out and may ignite gas when the tank is filled. Danger of burns!

- Use only high quality butane gas.
- Make sure that the flame controller is turned completely to the right (Position "-").
- Let the appliance cool off completely before filling.
- Before filling the gas tank, check that the refill valve on the bottom is clean and undamaged.
- Fill the gas tank only in rooms with good ventilation, far from any source of ignition such as open flames (e.g. candles, cigars or cigarettes), pilot lights, electric cookers, and from other persons. Please note the safety information on the gas refill canister and in the operating instructions.
- Shake the refill container to warm up the gas.
- The valve is on the bottom of the burner. To fill, turn the appliance over and place the jet of the refill container vertically onto the valve of the burner from above. Avoid getting the jet and the valve stuck.
- To prevent damage to the burner head, do not touch it. Also make sure that it does not bump against anything else.



Important!

If the gas flows back, this indicates that the gas tank is full. Please clean escaped gas from the surface thoroughly so that it will not ignite when the flame is lit.

- After filling, wait a few minutes to allow the gas to stabilise.

5 Initial Operation

- Follow the safety instructions.
- Place the appliance under the intended base for the cooking utensils.
- Make sure that the appliance is in a stable horizontal position.
- Turn the flame controller counter clockwise (toward "+") until you hear a slight hissing.
- Light the flame with a long lighter.
- Do not touch the gas tank casing, the cover, or the burner head during operation. Danger of burns!

6 Setting Flame Height

Any desired flame height can be set with the flame controller.

1. Turning the flame controller counter clockwise (towards "+") enlarges the flame but also consumes more gas.
2. Turning the flame controller clockwise (towards "-") makes the flame smaller.

Recommendation: The burner is optimally set if the flame is blue. If the tip of the flame starts to get red, the gas tank is almost empty. Switch the gas burner off and fill it as described in "Filling with Gas."

7 Switching Off

1. To switch off the appliance, turn the flame controller clockwise (towards "-") until it clicks.
2. Make sure the flame is completely extinguished and allow the appliance to cool off.

8 Ventilating the Gas Tank

From time to time, you should "ventilate" the burner, i.e. completely empty the tank.



1. Make sure the room is well ventilated and that there are no open flames (candles, burning cigars or cigarettes) or other persons in the vicinity or in the room. Make sure that the flame is completely extinguished.
2. Press the valve down gently with an object (e.g. small screwdriver) and allow the remaining gas to escape.

9 Cleaning and Storage

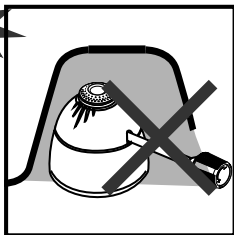
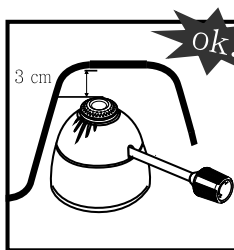
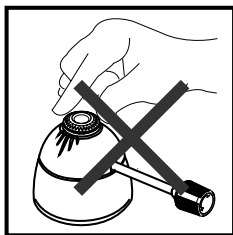
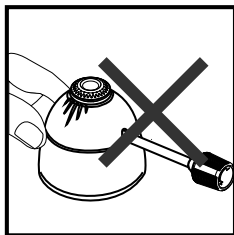
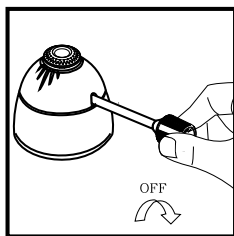
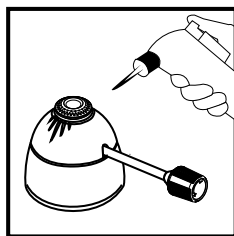
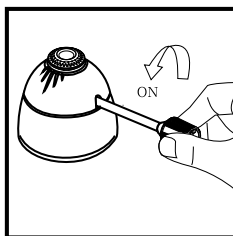
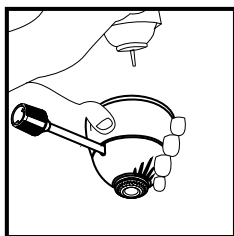
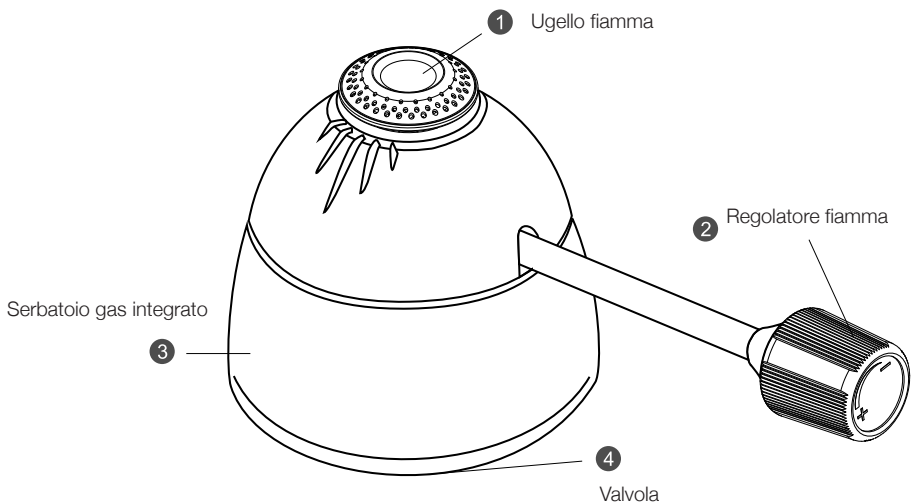
- Before cleaning, make sure that the burner is completely extinguished and allow it to cool down.
- Wipe the gas burner with a damp cloth as needed. Then dry it well.
- Do not immerse the gas burner in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Store the appliance in the original packaging in a dry, cool, well ventilated place

10 Technical Specifications

Heat capacity: 0,53 kW / 38g/h

CE 0085/15

GB



Indice

	Pagina
1	Prima dell'uso iniziale 22
1.1	Introduzione 22
1.2	Responsabilità 22
2	Uso conforme 22
3	Istruzioni di sicurezza importanti 23
4	Riempimento con gas 24
5	Messa in funzione 24
6	Regolazione dell'intensità della fiamma 25
7	Spegnimento 25
8	Sfiato del serbatoio del gas 25
9	Pulizia e conservazione 25
10	Dati tecnici 25

1 Prima dell'uso iniziale

1.1 Introduzione

Leggere attentamente il manuale prima dell'uso iniziale e osservare, nel proprio interesse, soprattutto le istruzioni di sicurezza.

Conservare il manuale d'uso per eventuali, futuri utilizzatori.

1.2 Responsabilità

In caso di uso non conforme e di mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

2 Uso conforme

Il bruciatore a gas può essere usato esclusivamente da persone in possesso di capacità di agire, che siano a conoscenza delle implicazioni di tutti gli impieghi scorretti nonché delle istruzioni di sicurezza contenute nel presente manuale d'uso e che le abbiano comprese. Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio da parte di bambini.

L'apparecchio è concepito per riscaldare e mantenere in caldo fondute di formaggio o di carne. Il bruciatore a gas è facile da usare e sicuro ed è provvisto di un serbatoio integrato per 28 g di gas. Il contenuto del serbatoio è sufficiente per mantenere accesa la fiamma da 45 a 60 minuti, a seconda delle sue dimensioni e della sua regolazione.

3 Istruzioni di sicurezza importanti



Il bruciatore pieno contiene gas infiammabile sotto pressione (con pressione bombola). Tenere lontano da fiamme libere, raggi solari diretti e fonti di calore superiori ai 40°. Non aprire con la forza né bruciare.

1. Leggere attentamente il presente manuale d'istruzioni prima della messa in funzione.
2. Tenere fuori della portata dei bambini!
3. Conservare il bruciatore in posizione verticale e azionarlo solo su di un piano orizzontale. Non inclinare o ribaltare verso l'alto o verso il basso l'apparecchio mentre è in funzione.



Cautela!

L'inclinazione o il ribaltamento dell'apparecchio possono generare delle fiammate.

4. Il bruciatore può essere utilizzato solo in ambienti ben aerati.
5. Azionare il bruciatore solo in presenza di adeguata sorveglianza e solo per lo scopo previsto. Questo apparecchio è idoneo solo a un impiego casalingo.
6. L'apparecchio può essere azionato solo se tenuto a distanza di sicurezza da materiali infiammabili. Rispettare una distanza di almeno 1 m dalle superfici adiacenti (per es. pareti, soffitti).
7. Non toccare l'ugello fiamma perché diventa molto caldo dopo l'uso del bruciatore. Non collocare l'apparecchio su superfici roventi o calde. Utilizzare una base resistente al calore per proteggere le superfici delicate.
8. Non rivolgere mai il bruciatore in direzione di persone o animali.
9. La distanza tra la testa del bruciatore e il fondo di una pentola per fonduta deve essere di almeno 3 cm.
10. Dopo ogni utilizzo e prima di riempire con il gas verificare che il bruciatore sia completamente spento.
11. Lasciare assolutamente raffreddare l'apparecchio dopo l'uso.
12. Rispettare anche le avvertenze stampate sulle bombole del gas di ricarica tradizionalmente in commercio.
13. Il bruciatore viene consegnato vuoto.
14. Non utilizzare il bruciatore se non è a tenuta, se presenta danni o non funziona correttamente. Nel caso si avvertisse odore di gas o un sibilo, spegnere immediatamente il bruciatore a gas e portarlo all'aperto. Fare poi sfiatare completamente il serbatoio del gas come descritto al paragrafo "Sfiato del serbatoio del gas". Lasciare fuoriuscire il gas solo all'aperto, ma lontano da fiamme libere (candele, articoli per fumatori accesi, sigarette, ecc.), da fornelli elettrici e da altre persone. Per verificare la tenuta del bruciatore, spennellarlo con una soluzione saponata o con detersivo. Se si sprigionano delle bollicine, non utilizzare più l'apparecchio. Non utilizzare mai una fiamma per verificare la tenuta dell'apparecchio.
15. Non tentare di aprire o riparare da soli l'apparecchio. In caso di guasti rivolgersi solo al proprio rivenditore autorizzato.
16. Non apportare modifiche all'apparecchio.

4 Riempimento con gas



Attenzione: prima di riempire con il gas accertarsi che la fiamma sia completamente spenta, in caso contrario potrebbe sussistere il rischio che una minima fiammella non completamente estinta infiammi il gas eventualmente fuoriuscito durante il riempimento. Rischio di ustioni!

- Utilizzare solo gas butano di ottima qualità.
- Accertarsi che il regolatore di fiamma sia ruotato verso destra fino all'arresto (posizione "-").
- Prima del rabbocco lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Prima di riempire il serbatoio del gas, controllare che la valvola di ricarica sul fondo sia pulita e non presenti danneggiamenti.
- Riempire il bruciatore a gas solo in locali ben ventilati, a distanza da eventuali sorgenti di accensione quali fiamme libere (per es.: candele, articoli per fumatori accesi, sigari o sigarette), fiamme di accensione, fornelli elettrici e lontano da altre persone. Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate sulla bombola del gas di ricarica e quelle menzionate nel manuale d'uso.
- Scuotere il serbatoio di ricarica per riscaldare leggermente il gas.
- La valvola del bruciatore a gas si trova sul fondo. Per riempire, ruotare l'apparecchio e inserire l'ugello del serbatoio di ricarica verticalmente dall'alto nella valvola del bruciatore, evitando che ugello e valvola si pieghino.
- Per escludere un danneggiamento della testa del bruciatore, non toccarla. Fare anche in modo di non urtarla.



Attenzione!

Un ritorno di gas indica che il serbatoio del gas è pieno. Ripulire accuratamente la superficie dal gas fuoriuscito in modo da escludere che s'infiammi all'accensione della fiamma.

- Dopo avere effettuato il riempimento attendere qualche minuto che il gas si stabilizzi.

5 Messa in funzione

- Rispettare le istruzioni di sicurezza.
- Collocare l'apparecchio al di sotto dell'apposito dispositivo di alloggiamento per l'accessorio di cottura.
- Accertarsi che l'apparecchio sia in posizione orizzontale e che non possa ribaltarsi.
- Ruotare il regolatore di fiamma in senso antiorario (in direzione "+") fino a quando non si avverte un leggero sibilo.
- Accendere la fiamma con un accendigas lungo.
- Non toccare il corpo del serbatoio, il coperchio e la testa del bruciatore mentre questo è in funzione. Rischio di ustioni!
- Non trasportare o spostare il bruciatore a gas finché è ancora caldo.

6 Regolazione dell'intensità della fiamma

L'altezza della fiamma può essere regolata a piacere con l'apposito regolatore.

1. Ruotando il regolatore di fiamma in senso antiorario (in direzione "+") si ottiene una fiamma più alta, ma anche un maggiore consumo di gas.
2. Ruotando il regolatore di fiamma in senso orario (in direzione "-") si ottiene una fiamma più bassa.

Raccomandazione: se la fiamma è di colore blu, la regolazione del bruciatore è perfetta. Se la punta della fiamma inizia a diventare rossa, il gas è pressoché esaurito. Spegnere il bruciatore a gas e ricaricarlo come descritto al paragrafo "Riempimento con gas".

7 Spegnimento

1. Per spegnere l'apparecchio ruotare il regolatore di fiamma in senso orario fino all'arresto (in direzione "-").
2. Accertarsi che la fiamma sia completamente spenta e lasciare raffreddare l'apparecchio.

8 Sfiato del serbatoio del gas

Di tanto in tanto occorre "fare sfiatare" il bruciatore, vale a dire svuotarlo completamente.



1. Durante questa operazione prestare attenzione in particolare alla buona ventilazione del locale e fare in modo che in prossimità dell'apparecchio o nel locale non siano presenti fiamme libere (per es.: candele, articoli per fumatori accesi, sigari o sigarette), o altre persone! Accertarsi che la fiamma sia completamente spenta!
2. Esercitare con cautela una pressione verso il basso sulla valvola servendosi di un oggetto (per es.: un piccolo cacciavite) e lasciare fuoriuscire il gas residuo.

9 Pulizia e conservazione

- Prima della pulizia accertarsi che il bruciatore sia completamente spento e lasciarlo raffreddare.
- Quando occorre, pulire il bruciatore a gas con un panno leggermente inumidito, poi lasciare eventualmente asciugare.
- Non immergere mai il bruciatore a gas in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Conservare l'apparecchio nel suo imballaggio originale in un luogo asciutto, fresco e ben aerato.

10 Dati tecnici

Carico termico: 0,53 kW / 38g/h

CE 0085/15

