



A555.302

Bedienungsanleitung

Flambierbrenner mit Fuß

Seite 3 bis 5

D/A/CH

Instruction manual

Flambé burner with base

from page 6 to 8

GB/UK

Mode d'emploi

Brûleur à flamber avec pied

de page 9 à page 11

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Flambeerbrander met voet

blz. 12 t/m 14

NL/B

Instrukcja obsługi

Palnik do flambiowania ze stopką

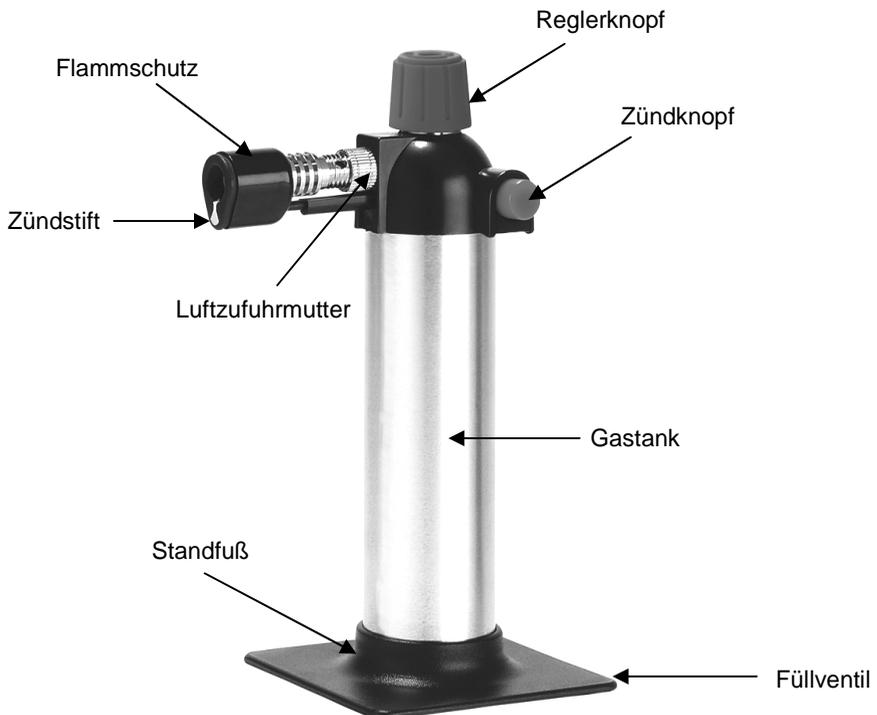
strony od 15 do 17

PL

Bedienungsanleitung griffbereit
am Produkt aufbewahren!

Gerätebeschreibung:

Bezeichnung:	• Flambierbrenner mit Fuß
Artikelnummer:	• A555.302
Ausführung:	• Griff aus Edelstahl;
Abmessungen:	• Ø 33 mm, H 158 mm
Regelbare Turboflamme:	• bis 1300°C



Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Flambierbrenner ist zum **Karamellisieren** einer Crème Brûlée, Baiser, zum **Schmelzen** von Käse, **Häuten** von Tomaten, **Abflammen** von Federresten, **Nachbräunen** und vieles mehr bestimmt.

Sicherheitshinweise



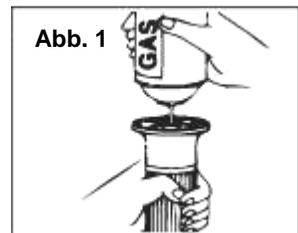
ACHTUNG!

Der Flambierbrenner wird aus Sicherheitsgründen nicht befüllt geliefert!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten Schäden am Gerät verursachen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Den Flambierbrenner immer außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Während des Betriebes nicht den Flammschutz berühren.
- Butangas ist sehr schnell entflammbar, seien Sie sehr vorsichtig im Umgang damit.
- Den Flambierbrenner niemals in ein offenes Feuer halten oder werfen.
- Während der Zündung und des Betriebes das Gerät niemals auf Lebewesen richten.
- Lagern Sie das Gerät **niemals** an Orten mit direkter Sonneneinstrahlung und bei Temperaturen über 40°C.
- Das Gerät nicht länger als eine Stunde im Dauerbetrieb benutzen.
- Nach Gebrauch sicherstellen, dass der Reglerknopf bis zum Anschlag auf **OFF** steht und kein Gas austritt.
- Vor Lagerung das Gerät abkühlen lassen.

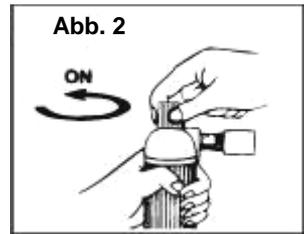
Gasbefüllung

- Benutzen Sie nur hochwertiges Butangas.
- Stellen Sie sicher, dass der Reglerknopf auf **OFF** steht.
- Führen Sie die Gasdüse vertikal in das Füllventil unter dem Standfuß und befüllen Sie den Gastank mit kurzen effektiven Pumpbewegungen (Abb. 1).
- Nach Befüllung einige Minuten warten, so dass sich das Gas stabilisieren kann.

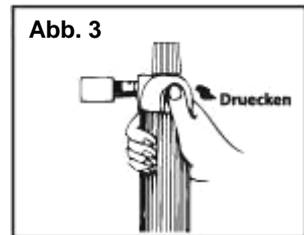


Zündung

- Drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn zu 2/3 in **ON** Stellung. Das Gas wird mit einem Zischlaut austreten (Abb. 2).

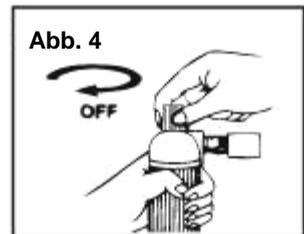


- Drücken Sie den Zündknopf. Die Flamme wird sich umgehend aufbauen (Abb. 3).
Sollte unerwartet während der Zündung bei aufgedrehtem Reglerknopf und Gasaustritt keine Flamme entstehen, halten Sie den Zündknopf gedrückt und justieren Sie mit der Luftzufuhrmutter vorsichtig nach. (Bereich Luftzufuhröffnung im Zuleitungsrohr).



Temperaturregelung

- Regeln Sie die Flamme des Brenners mittels Reglerknopf auf ca. 10-25 mm herunter. Eine zu große Flamme verschwendet nur den Gasvorrat.
- Drehen Sie die Luftzufuhrmutter ggf. etwa nach rechts, um die Flammentemperatur zu fixieren.



Abschalten

Drehen Sie den Reglerknopf bis zum Anschlag in **OFF** Stellung (Abb. 4).

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)