



SINCE 1888

FLAMBIERBRENNER

Kitchen Torch

Chalumeau de cuisine

Art.-Nr. 12844

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Flambierbrenner aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Flambierbrenner ist dazu bestimmt, Lebensmittel zu karamellisieren, anzubräunen und zu gratinieren. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Gerät erlöschen Garantie- und Haftungsansprüche des Herstellers.

2. Sicherheitshinweise

Verwenden Sie den Flambierbrenner nur bestimmungsgemäß und wie beschrieben. Beachten Sie die aufgeführten Sicherheitshinweise.



Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.



Achtung Warnung vor feuergefährlichen Stoffen! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, weisen wir Sie auf die Gefahr des Entflammens oder des Explodierens hin. Folgen Sie den entsprechenden Anweisungen, um dies zu vermeiden.



Achtung Warnung vor heißer Oberfläche! Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.



Gefahr des Entflammens und/oder des Explodierens!

- Benutzen Sie eine Schutzbrille.
- Beim Zünden oder Einstellen der Flamme ist der Flammbierbrenner von Gesicht, Kleidung und brennbaren Gegenständen fernzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Einsatzortes des Flammbierbrenners immer ein Feuerlöscher befindet.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen und stellen Sie sicher, dass Sie sich nicht in der Nähe von leicht entflammaren oder explosiven Gegenständen oder von ausströmenden Gasquellen befinden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden. Halten Sie mindestens 30 cm als Mindestabstand von benachbarten Flächen ein.

- Der befüllte Flammbierbrenner enthält unter Druck stehendes, entzündbares Gas.
- Absichtlicher Missbrauch jeglicher Form, wie z. B. das Inhalieren des Gases, ist gesundheitsschädlich oder tödlich.



- Berühren Sie niemals den Flammenauslass direkt nach der Benutzung.
- Das Gerät muss nach dem Gebrauch auf einer feuerfesten Unterlage auskühlen, bevor es verstaut wird.



- Vor dem Befüllen mit Gas beachten Sie bitte den Abschnitt „Befüllen / Nachfüllen des Gastanks“
- Sicherstellen, dass das Gerät nur von Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen verwendet wird.

- Der Flambierbrenner ist bei der Auslieferung voreingestellt und darf technisch nicht verändert werden.
- Vor jedem Gebrauch kontrollieren, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn ein Bauteil defekt ist.
- Das Gerät regelmäßig auf Dichtigkeit prüfen. Bei anhaltendem Gasgeruch oder Zischgeräuschen besteht eine Leckage. Eine Vernachlässigung dieser Prüfung kann zu erheblicher Gefahr führen.
- Richten Sie die Flamme niemals gegen Personen oder Tiere.
- Geben Sie das Gerät mit aktiver Flamme niemals aus der Hand.
- Versuchen Sie niemals den Flambierbrenner zu durchbohren, zu öffnen oder werfen Sie ihn nicht ins Feuer.
- Folie mit Sicherheitshinweisen am Gehäuse nicht entfernen.
- Nationale und internationale Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften beachten.



VORSICHT! Nicht für Babys und Kinder geeignet!

- Der Flambierbrenner ist kein Spielzeug und stets un-erreichbar für Babys und Kinder aufzubewahren.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.



VORSICHT! Vor Erwärmung über 50 °C oder längerer Sonneneinstrahlung schützen.

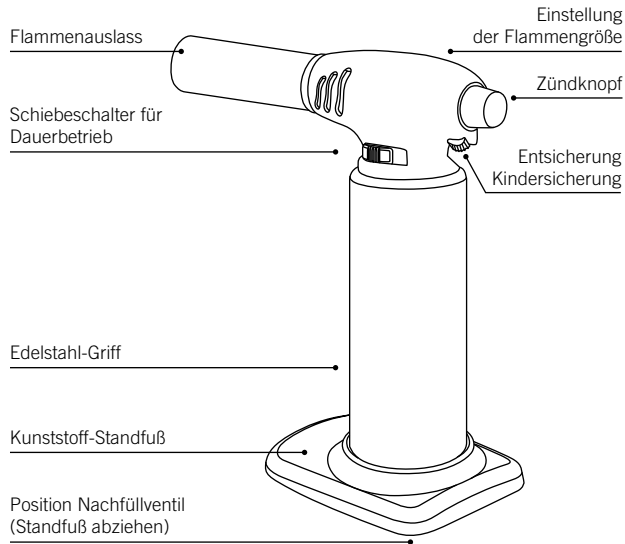
- Bewahren Sie den Flambierbrenner an einem kühlen und sicheren Platz stehend auf.

3. Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Flambierbrenner von RÖSLE ist ein zuverlässiges und langlebiges Produkt zum Karamellisieren von Zucker aller Art auf Nachspeisen (Crème Brûlée, Crema Catalana oder auch Eis – die Schichten unter dem Zucker bleiben kühl), Gemüse oder Rindfleisch. Mit dem Flambierbrenner gelingt das Anbräunen von Baiser ebenso wie das Gratинieren oder das Häuten von Tomaten und Paprika.

- **Stufenlose Flammenregulierung** für dosiertes Flambieren
- **Schnelle und professionelle Anwendung** durch eine Flammentemperatur von bis zu 1.300 °C
- **Hohe Sicherheit** durch Kindersicherung
- **Hochwertiges Nachfüllventil** für wiederholtes Nachfüllen
- **Einfaches Befüllen** mit handelsüblichem Feuerzeuggas
- **Lange Anwendung** durch den großen Tankinhalt von 42 ml (Propan/Butan) – gewährleistet eine Brenndauer von ca. 60 bis 70 Minuten.
Wärmebelastung (HI) 0,5 kW (40 g/h)
- **Flexible Verwendung** in der Hand oder auf dem Standfuß

4. Aufbau des Geräts



5. Handhabung

Das Gerät ist im Auslieferungszustand nicht mit Gas befüllt. Lesen Sie dazu den Punkt „Befüllen / Nachfüllen des Gastanks“.

Umgreifen Sie mit einer Hand den Edelstahlgriff und achten Sie darauf, dass der Flammenauslass vom Körper weg zeigt. Um den Flambierbrenner zu entzünden, drücken Sie nun mit dem Daumen die Kindersicherung vollständig nach links, bis diese hörbar einrastet. Anschließend drücken und halten Sie den Zündknopf.

Sobald der Zündknopf losgelassen wird, erlischt die Flamme, die Gaszufuhr wird gestoppt. Die Kindersicherung wird wieder aktiv, indem sie selbstständig nach rechts springt. Falls die Zündung beim ersten Drücken nicht erfolgt, bitte den kompletten Vorgang wiederholen.

Der Gastank des Flambierbrenners sollte niemals komplett entleert werden. Sobald Sie merken, dass die Flamme kleiner wird, sollten Sie den Flambierbrenner nachfüllen. Versuchen Sie nicht, den Tank so leer wie möglich zu machen.



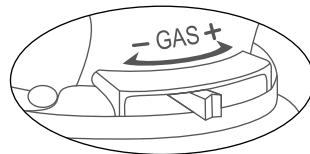
Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass die Flamme vollständig erloschen ist.

Dauerbetrieb

Sollte es nötig sein, den Flambierbrenner dauerhaft einzuschalten, schieben Sie bei brennender Flamme den Schalter für Dauerbetrieb in die „HOLD“-Position. Die Flamme wird nun gehalten. Zum Ausschalten muss der Schiebescalter für Dauerbetrieb wieder in die „OFF“-Position nach links geschoben werden. Die Gaszufuhr wird dadurch gestoppt und die Flamme erlischt.

Flammenhöhenverstellung

Zur Verstellung der Flammenhöhe befindet sich auf der rechten Seite des Zündknopfes ein kleiner Hebel. Diesen können Sie nach Belieben nach links oder rechts einstellen.



Größere Flamme: nach rechts (+) drehen
Kleinere Flamme: nach links (-) drehen

6. Reinigung

Reinigen Sie den Flambierbrenner nur mit einem trockenen Tuch. Sie können bei Bedarf etwas Glasreiniger auf das Tuch geben. Besprühen Sie niemals den Flambierbrenner bzw. direkt die Öffnungen des Gerätes mit Reinigungsmitteln oder Wasser. Der Flambierbrenner darf niemals in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden, da er dadurch beschädigt und unbrauchbar werden kann.

7. Befüllen / Nachfüllen des Gastanks

Wenn das Gas im Flambierbrenner annähernd aufgebraucht ist, können Sie den Gastank einfach nachfüllen. Dazu benötigen Sie eine handelsübliche Dose mit Feuerzeuggas. Diese ist in allen Haushaltwarengeschäften erhältlich. Wir empfehlen: RÖSLE Kartusche (Art.Nr. 91275).



Unbedingt sollten die Sicherheits-/Gefahrenhinweise auf der Kartusche beachtet werden.

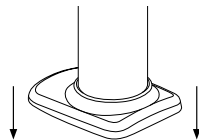


Bitte achten Sie darauf, dass beim Befüllen kein flüssiges Gas austritt. Bei größeren Mengen kann das zu Erfrierungen auf der Haut führen.

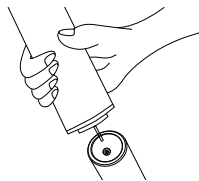


Bitte beachten Sie beim Befüllen, dass Sie sich nicht in der Nähe von Funken oder Flammen aufhalten.

Ziehen Sie bitte den Kunststoff-Standfuß unterhalb des Griffes ab.



Das Nachfüllventil befindet sich nun in der Mitte.



Ziehen Sie den Deckel der Nachfülldose ab und entfernen Sie den Adapterring mit den verschiedenen Aufsätzen. Der Adapterring ist für das Nachfüllen dieses Flambierbrenners in der Regel nicht notwendig. Falls die Spitze der Nachfülldose jedoch nicht in den Flambierbrenner passen sollte, wählen Sie bitte den entsprechenden Aufsatz aus dem

Adapterring aus. Halten Sie den Flambierbrenner senkrecht mit dem Flammenaustritt nach unten von sich weg gerichtet. Setzen Sie, ohne Druck auszuüben, die Spitze der Nachfülldose senkrecht auf das Nachfüllventil.

Drücken Sie die Dose wenige Millimeter in das Nachfüllventil des Flambierbrenners. Dabei ist ein leises Zischen zu vernehmen. Der Gastank des Flambierbrenners wird nun aufgefüllt.

Sollte beim Befüllen flüssiges Gas herausspritzen, muss der Adapterring getauscht werden oder der Tank ist bereits voll.

Nach maximal 10 Sekunden den Prozess unterbrechen und einige Sekunden warten.

Nun die Dose wie zuvor beschrieben noch einmal aufsetzen und weitere 10 Sekunden befüllen. Der Gastank ist nun vollständig aufgefüllt.

Der Flambierbrenner sollte nach dem Befüllen für 2 Minuten senkrecht abgestellt werden, damit sich das aufgefüllte Gas erwärmen und das ausgetretene Gas verflüchtigen kann. Betätigen Sie in dieser Zeit den Zündknopf am Flam-

bierbrenner nicht. Erst danach ist die volle Funktionsfähigkeit wieder ohne Gefahr gegeben.



Der Flambierbrenner darf auf keinen Fall direkt nach dem Befüllen gezündet werden. Beim Nachfüllen ausgetretenes Gas kann sich entzünden und zu Verbrennungen führen.

Bitte unbedingt den Standfuß wieder aufstecken, damit kein Schmutz in das Ventil gelangen kann.

8. Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

9. Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
www.roesle.com

CE-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unser Produkt Flambierbrenner (Artikelnr.: 12844) den gesetzlichen Anforderungen der EG Gasgeräte-Richtlinie (EU) 2016/426 entspricht.

 Kitchen Torch - Art.-No.: 12844	
	$\Sigma Q_n = 0,5 \text{ kW (40 g/h)}$ Gas: Butane (G30), Propane (G31), max. supply pressure 7,5 bar
0085-18	$I_{3 \text{ BVP (E0)}}$: AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/ HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK
RÖSLE GmbH & Co. KG Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktoberdorf/Germany	

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality flambé burner by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product.

To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen appliance, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as safety guidelines.

1. Intended use

The flambé burner is intended for caramelising, browning and gratinating food. Any warranty and liability claims against the manufacturer shall lapse in case of improper or unintended use and changes to the device.

2. Safety instructions

Only use the flambé burner as intended and described. Observe the safety instructions provided.



Caution – danger! Whenever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that extreme caution is imperative.



Attention! Beware of flammable substances! If you see this sign in the user manual, it means that we would like to warn you about the danger of fire or explosions. Follow the relevant instructions to keep this from happening.



Warning – hot surfaces!

Risk of skin burns from hot surfaces.



Danger of fire and/or explosion!

- Use protective eyewear.
- When igniting or regulating the flame, the burner must be kept at a safe distance away from head, clothing and any other inflammable objects.
- Ensure that there is a fire extinguisher in the area where the flambé burner is to be used.
- The appliance should only be used in a well ventilated space. Ensure that there are no inflammable or explosive components or leaking or open gas outlets in the vicinity.
- The appliance shall be used away from flammable materials. Keep 30 cm/11.8 in. as minimum distance from adjacent surfaces.

- The flambé burner contains compressed, highly inflammable gas.
- Any misuse or abuse such as inhalation of gas, can lead to injury or death.



- Never touch the burner directly after application.
- The appliance must be allowed to cool down on a fireproof surface before being stored.



- Prior to filling up the gas tank, read and observe the section “Filling / refilling the gas tank”
- Ensure that the device is only used by individuals with the required level of expertise.

- The flambé burner is correctly set on delivery and no technical alterations should be undertaken.
- Prior to each use, check whether the device is in proper condition. Do not use the device if a component is defective.
- Regularly check the device for leak-tightness. A persistent smell of gas or hissing noises indicate that there is a gas leak. Neglecting these checks may result in significant risks.
- Never direct the flame towards persons or animals.
- Never hand the appliance to anyone while the flame is lit.
- Never attempt to drill into or open the flambé burner and never dispose of it in a fire.
- Do not remove the sticker with the safety information attached to the housing.
- Adhere to national and international safety as well as occupational health and safety regulations.



CAUTION!

Not suitable for babies and children!

- The flambé burner is not a toy any must always be stored in such a way that it cannot be reached by babies and children.
- The device must not be left unattended when in use.



Do not expose the appliance to temperatures exceeding 50 °C/120 °F or to direct sunlight for a prolonged period.

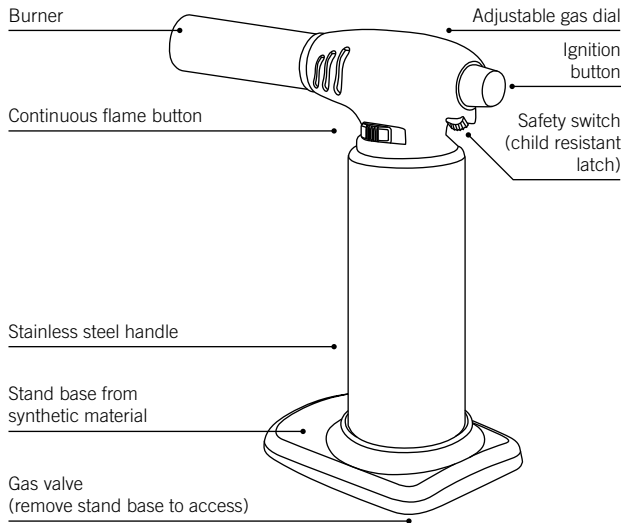
- Store the flambé burner in a cool and safe location and in a vertical position.

3. Outstanding product features at a glance:

The flambé burner from RÖSLE is a reliable and durable kitchen appliance for producing caramel from all types of sugar on desserts such as Crème Brûlée, Crema Catalana or even ice cream (which maintains its cold temperature under a sugar layer), as well as for vegetables or meat. The flambé burner is ideal for browning meringues, topping off gratin and removing skin from tomatoes or peppers.

- **Adjustable gas dial** for controlled application
- **Quick and professional use** providing flame temperatures up to 1.300 °C/2.340 °F
- **Safety features** through safety switch (child resistant latch)
- Superior grade gas valve for regular and **reliable refilling**
- **Easy refilling** with commonly available lighter gas
- **Long use** with large capacity reservoir of 42 ml/1.4 oz. (Propane/Butane) providing approx. 60 to 70 minutes flame duration. Heat load (HI) 0,5 kW (40 g/h)
- **Flexible application** – hand held or positioned firmly on its stand base

4. Assembly of the device



5. Application

The gas reservoir of the appliance is empty on delivery. Read the section “Filling / refilling the gas tank” for this purpose.

Grip the stainless steel handle with one hand ensuring that the burner is pointed away from the body. Release the safety switch by pressing to the left until you hear it lock into its operating position. Press and hold pressed the ignition button to light the flame.

When the ignition button is released the flow of gas is stopped and the flame extinguished. The child protection system is active again once it has sprung to the right on its own.

In case the appliance fails to ignite upon first attempt, repeat the process from the start.

The gas contained in the reservoir of the flambe burner should never be completely used up. The appliance should be re-filled as soon as a reduction in the size of the flame is noticeable. Do not try to use up all the contents of the gas reservoir.



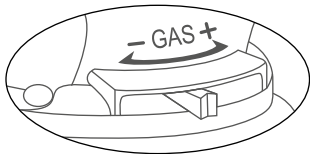
Each time after use, ensure that the flame is completely extinguished.

Continuous operation

Should it be necessary to keep the flambé burner switched on continuously, put the switch for continuous operation into the “HOLD” position while the flame is burning. The flame now keeps burning continuously. To switch the device off, slide the sliding switch to the left into the “OFF position” again. This will cut the gas flow and the flame will go out.

Gas adjustment dial

For regulating flame size, a gas adjustment dial is located on the right side of the ignition button. The flame can be controlled by shifting the dial to the right or left.



Higher flame: shift to right (+)

Lower flame: shift to left (-)

6. Cleaning

The flambé burner should only be wiped clean using a dry cloth. If desired a drop of glass cleaner may be used on the cloth. Never spray detergents, water or any other liquid onto apertures of the flambé burner. The Flambé burner should never be immersed in water or put into a dishwasher as such handling would result in damage and possibly non-functionality.

7. Filling / Refilling the gas tank

When the gas level in the flambé burner reservoir is low it can be refilled in a simple way. A standard refill cartridge containing lighter gas is required. This can be purchased at any retail store for household goods. We recommend RÖSLE Cartridge (item No. 91275).



Please carefully observe the safety instructions stated on the refill cartridge.

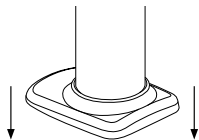


The flambé burner should never be lit directly after refilling since gas may have escaped during refilling and could ignite, leading to burns and injury.

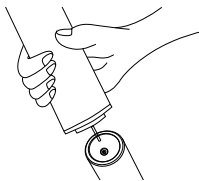


When refilling please observe a safe distance to sparks or naked flames.

Remove the synthetic material stand base of the appliance from its position below the handle.



The gas valve is located centrally positioned.



Remove the lid of the refill cartridge and remove any adaptor ring and adaptors present. Adaptors are not usually necessary for refilling the RÖSLE flambé burner. If by chance the nozzle of the refill cartridge does not fit the gas valve of the burner, select the appropriate adaptor ring.

Hold the appliance with the burner pointing down and away from the body.

Without applying pressure, position the nozzle of the refill cartridge on the gas valve.

Press the refill cartridge a few millimeters into the gas valve of the flambé burner. A light sound of hissing will be heard as the flambé burner reservoir is being filled. The gas tank of the flambé burner will be filled now.

Spurts of liquid gas emitted during refilling indicate that the adaptor ring is inappropriate or that the reservoir is already full.

After a maximum of 10 seconds, interrupt the refilling and pause for a few seconds.

Repeat the process as described earlier for a further 10 seconds. The reservoir of the flambé burner is now full.

After filling the tank, the flambé burner should be kept in a vertical position for 2 minutes to allow for the filled up gas to warm up and the escaped gas to dissipate. Do not touch the ignition button during this period as time must lapse to render the instrument fit and safe for use.



The flambé burner should never be lit directly after refilling since gas may have escaped during refilling and could ignite, leading to burns and injury.

It is important to return the stand base to its position below the handle after refilling as it acts as a shield preventing dirt from entering the gas valve.

8. General Information and Warranty

This item is covered by the statutory warranty. The warranty applies to deficiencies of the article caused by a material and/or manufacturing defect. The statutory warranty period commences from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty.

In case of questions or doubts, please contact the merchant from whom you purchased the product.

Keep this instruction manual for future reference.

9. Service and Contact

For questions or suggestions, please use our contact form at www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.com

CE-Declaration of Conformity

We declare that our product, the flambé burner (item no.: 12844) complies with the provisions of the EC Gas Appliance Directive (EU) 2016/426.

RÖSLE

Kitchen Torch - Art.-No.: 12844

CE

$\Sigma Q_n = 0,5 \text{ kW (40 g/h)}$

Gas: Butane (G30), Propane (G31),
max. supply pressure 7,5 bar

0085-18

$I_{3 \text{ B/P (EU)}}$: AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/
HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktoberdorf/Germany

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Chalumeau de cuisine haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité.

Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

1. Utilisation conforme

Le chalumeau de cuisine est destiné à caraméliser, faire brunir et gratiner les aliments. En cas d'utilisation et d'intervention non conformes sur l'appareil, les droits à la garantie et à la responsabilité du fabricant expirent.

2. Consignes de sécurité

Utilisez le chalumeau de cuisine uniquement comme prévu et comme décrit. Respectez les consignes de sécurité indiquées.



Attention, danger ! Lorsque ce signe apparaît dans le mode d'emploi, nous vous prions et vous recommandons de faire preuve de la plus grande précaution.



Attention : danger de substances inflammables ! Si ce symbole figure dans le mode d'emploi, nous attirons votre attention sur le risque d'incendie ou d'explosion. Suivez les instructions correspondantes pour éviter cela.



Attention, surface chaude !

Risque de brûlures en raison des surfaces chaudes.



Risque d'inflammation et/ou d'explosion !

- Utilisez des lunettes protectrices.
- Lors de l'utilisation ou du réglage de la flamme, le Chalumeau de cuisine est à tenir loin du visage, des vêtements ou de tout objet inflammable.
- Assurez-vous que lors de l'utilisation du Chalumeau de cuisine un extincteur se trouve à proximité du lieu d'utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces bien aérées et veillez à ce que vous ne vous trouviez pas auprès d'objets facilement inflammables ou explosifs ou de sources émanant du gaz.
- L'appareil doit être utilisé à l'écart de matériaux inflammables. Gardez 30 cm de distance de sécurité minimale avec les surfaces adjacentes.

- Le Chalumeau de cuisine contient du gaz sous pression inflammable.
- Tout abus délibéré, quel qu'il soit, comme par exemple l'inhalation du gaz, est dangereux pour la santé ou peut être mortel.



- Ne touchez jamais le conduit de flamme directement après utilisation.
- L'appareil doit refroidir sur un plan de travail stable après utilisation avant d'être rangé.



- Avant de remplir le réservoir de gaz, veuillez-vous référer à la section « Remplissage du réservoir de gaz »
- Assurez-vous que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les connaissances requises.

- Lors de la livraison, le Chalumeau de cuisine est déjà réglé, rien ne doit être modifié techniquement.
- Contrôlez avant chaque utilisation que l'appareil est en parfait état. Ne pas utiliser l'appareil si l'un de ses composants est défectueux.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil ne présente pas de fuites. En cas d'odeur de gaz ou de sifflements persistants, le produit présente une fuite. Si vous ne vérifiez pas régulièrement, cela peut entraîner un danger considérable.
- Ne dirigez jamais la flamme vers des personnes ou des animaux.
- Ne donnez ou lâchez jamais l'appareil avec la flamme permanente.
- N'essayez jamais de percer, d'ouvrir ou de jeter dans le feu le Chalumeau de cuisine.
- Ne pas enlever la feuille avec les instructions de sécurité sur le boîtier.
- Respecter les réglementations nationales et internationales en matière de sécurité, de santé et de sécurité au travail.



ATTENTION !

Ne convient pas aux bébés et aux enfants !

- Le chalumeau de cuisine n'est pas un jouet et doit toujours être tenu hors de portée des bébés et des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.



Ne pas exposer l'appareil à plus de 50 °C et le protéger du soleil.

- Rangez le chalumeau de cuisine debout dans un endroit frais et sûr.

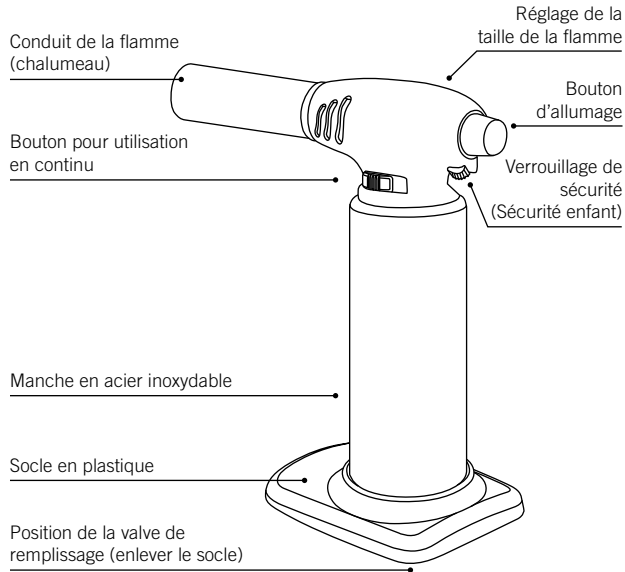
3. Tous les avantages en un clin d'oeil :

Le Chalumeau de cuisine RÖSLE est un produit fiable et de longue durée de vie fait pour caraméliser le sucre de toute forme sur les desserts (Crème brûlée, crème Catalane ou aussi la glace – les couches se trouvant sous le sucre restent froides), les légumes ou la viande de boeuf.

Avec le Chalumeau de cuisine vous réussissez à brunir les meringues de même qu'à gratiner ou enlever les peaux des tomates et poivrons.

- **Réglage en continu de la flamme** pour flamber en dosant
- **Utilisation rapide et professionnelle** grâce à une température de la flamme allant jusqu'à 1.300 °C
- **Haute sécurité** grâce au contrôle TÜV du bouton de sécurité
- **Valve de remplissage haut de gamme** pour un remplissage répété
- **Remplissage facile** avec du gaz pour briquet acheté habituellement dans le commerce
- **Utilisation longue durée** grâce au grand contenu du réservoir de 42 ml (propane/butane) – assure une durée d'utilisation d'environ 60 à 70 minutes.
charge thermique : 0,5 kW (40 g/h)
- **Utilisation flexible** soit dans la main ou sur le socle

4. Montage de l'appareil



5. Utilisation

Appareil livré non rempli/sans gaz. Veuillez lire la section « Remplissage du réservoir de gaz ».

Prenez avec une main le manche en acier inoxydable et veillez à ce que le conduit de la flamme (chalumeau) ne soit pas tourné vers vous. Pressez avec le pouce le bouton de verrouillage de sécurité vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche de façon audible. Ensuite appuyez et gardez cette pression sur le bouton d'allumage pour allumer le Chalumeau de cuisine.

Dès que le bouton d'allumage est lâché, la flamme s'éteint et l'alimentation en gaz est coupée. La sécurité enfant est de nouveau activée en passant automatiquement à droite.

Au cas où l'allumage ne marche pas lors de la première pression, réitérez simplement l'opération.

Le réservoir à gaz du Chalumeau de cuisine ne doit jamais être vidé complètement. Dès que vous remarquez que la flamme devient plus petite, vous devez remplir le Chalumeau de cuisine. N'essayez pas de vider au maximum le réservoir.



Assurez-vous après utilisation que la flamme soit complètement éteinte.

Utilisation en continu

Si le chalumeau de cuisine doit être allumé pour une durée prolongée, glissez l'interrupteur coulissant sur la position « HOLD » lorsque la flamme est allumée. La flamme reste maintenant allumée en permanence. Pour éteindre l'appareil, glissez à nouveau l'interrupteur coulissant vers la gauche en position « OFF ». L'alimentation en gaz est coupée et la flamme s'éteint.

Réglage de la hauteur de la flamme

Pour régler la hauteur de la flamme, il y a à droite du bouton d'allumage un petit coulisseau. Vous pouvez pousser celui-ci comme vous le souhaitez vers la droite ou vers la gauche.



Flamme plus grande : Poussez vers la droite (+)

Flamme plus petite : Poussez vers la gauche (-)

6. Entretien

Nettoyez le Chalumeau de cuisine uniquement avec un chiffon sec. Si besoin est vous pouvez ajouter quelques gouttes de nettoyant à vitre. Ne vaporisez jamais directement sur le Chalumeau de cuisine, ni sur les ouvertures de l'appareil avec des produits nettoyants ou de l'eau. Le Chalumeau de cuisine ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau ni être nettoyé au lave-vaisselle, cela engendrerait des dommages irréparables et le mettrait hors service.

7. Remplissage du réservoir à gaz

Lorsque le gaz dans le Chalumeau de cuisine touche pratiquement à sa fin, vous pouvez le remplir facilement. Pour ceci, vous avez besoin d'une cartouche de gaz pour briquet trouvée habituellement dans le commerce. Celle-ci devrait être également disponible chez votre revendeur RÖSLE habituel. Nous recommandons la cartouche de gaz RÖSLE (n° art 91275).



Lisez attentivement les conseils de sécurité sur la cartouche de gaz.

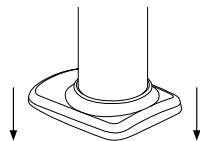


Veillez lors du remplissage à ce qu'aucun gaz liquide ne s'échappe. En grande quantité cela peut engendrer des gelures sur la peau.

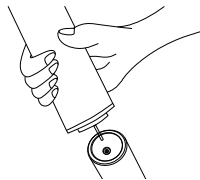


Lors du remplissage, assurez-vous que vous ne vous trouvez pas près d'étincelles ou de flammes.

Retirez le socle en plastique du manche.



La valve de remplissage se trouve au milieu.



Retirez le capuchon de la cartouche et enlevez l'anneau adaptateur avec les différents adaptateurs. L'anneau n'est en général pas nécessaire pour remplir le Chalumeau de cuisine. Au cas où la pointe de la cartouche n'entrerait pas dans la valve du Chalumeau de cuisine, choisissez alors sur l'anneau l'adaptateur correspondant. Tenez le Chalumeau de cuisine à la verticale, le conduit de la flamme dirigé vers le sol et non tourné vers vous. Posez la pointe de la cartouche de recharge à la verticale sur la valve de remplissage, sans exercer de pression.

Pressez la cartouche quelques millimètres dans la valve du Chalumeau de cuisine. Vous entendez alors un léger chuintement. Le réservoir du Chalumeau de cuisine est donc en train d'être rempli. Si, lors du rechargement, du gaz liquide sortait, soit il faut changer l'adaptateur ou cela signifie que le réservoir est déjà plein.

Après maximum 10 secondes, interrompez le remplissage et attendez quelques instants. Puis remettez la cartouche de gaz comme décrit précédemment et recommencez l'opération.

Rechargez de nouveau pendant 10 secondes. Le réservoir du Chalumeau de cuisine est désormais complètement rempli.

Après le remplissage du réservoir, le chalumeau de cuisine doit être maintenu en position verticale pendant 2 minutes pour permettre au gaz rempli de se réchauffer et au gaz échappé de s'évaporer. N'appuyez pas sur le bouton d'allumage du Chalumeau de cuisine pendant ce temps. Uniquement après ce laps de temps, la fonction est assurée sans danger.



Le Chalumeau de cuisine ne doit en aucun cas être utilisé directement après avoir été rechargé. Le gaz échappé lors du remplissage peut s'enflammer et engendrer des brûlures.

Remettez impérativement le socle en plastique afin que des saletés ne puissent pas s'incruster dans la valve de remplissage.

8. Consignes générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre tous les défauts de l'article qui sont dus à un défaut de matériel et/ou de fabrication. La garantie légale commence à partir de la date d'achat figurant sur la facture/le ticket de caisse. Veuillez la/le conserver précieusement comme justificatif.

Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure.



9. S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Allemagne
www.roesle.com

CE-Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que notre produit Chalu-
meau de cuisine (référence : 12844) répond aux exigences
légales de la directive CE sur les dispositifs à gaz (UE)
2016/426.

 Kitchen Torch - Art.-No.: 12844	
 0085-18	$\Sigma Q_n = 0,5 \text{ kW (40 g/h)}$ Gas: Butane (G30), Propane (G31), max. supply pressure 7,5 bar
	$\text{I}_{3 \text{ BIP (EU)}}$: AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/ HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK
RÖSLE GmbH & Co. KG Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktoberdorf/Germany	

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

WWW.ROESLE.COM

BA | 12844 | 0920