



Gasrechaud

réchaud à gaz

Gas Rechaud (Burner)

rechaud a gas

Gasrechaud

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Instructions for use

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

D

F

E

I

NL

Gebrauchsanweisung für das Gasrechaud

Wichtig:

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um sich mit dem Gasrechaud vertraut zu machen, bevor Sie es an der Gaskartusche anschließen. Bewahren Sie die Anweisung auf, um Sie von neuem lesen zu können.

Gasart (Geräteklasse): Butangas oder 30 %-Propan/70 %-Butan-Gemisch (unmittelbarer Dampfdruck)

Nennwärmebelastung : 0,675 kW, 49 g/h

Dieses Gasrechaud darf ausschließlich mit handelsüblichen Butangasnachfüllkartuschen befüllt werden. Es kann gefährlich sein, zu versuchen, andersartige Gasbehälter zu benutzen. Die Nachfüllkartuschen sind in führenden Haushaltungsfachgeschäften und Warenhäusern erhältlich.

Nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Einfache und multifunktionale Anwendung

Das Gasrechaud eignet sich für den indoor wie auch für den outdoor-Bereich. Es ist für das Erhitzen und Warmhalten von Käse- und Fleischfondues (Bourguignonne und Chinoise) vorgesehen, sowie das Wokkochen am Tisch. Das Gasrechaud ist einfach und sicher zu handhaben. Bei Verwendung des richtigen Gases bleibt die Flamme völlig geruchlos. Das Rechaud verfügt über einen eingebauten Tank für 80 g Gas. Der Tankinhalt reicht für eine Brenndauer von 100 bis 300 Minuten, je nach Flammengröße, bzw. Regulierung.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten jederzeit grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter auch folgende:



1. Vergewissern Sie sich vor Befüllen des Tanks, dass das Nachfüllventil am Tankboden in einem sauberen, guten und unbeschädigten Zustand ist.



2. Benutzen Sie kein Gasrechaud, das leck oder schadhaft ist oder schlecht arbeitet.



3. Vergewissern Sie sich, dass das Rechaud nur in gut belüfteten Räumen betrieben wird, wobei die nationalen Anforderungen an die Zufuhr der Verbrennungsluft sicherzustellen und die Ansammlung von gefährlichen Mengen an unverbranntem Gas zu vermeiden sind. Ansonsten ist das Rechaud nur im Freien zu benutzen.



4. Rechaud nur auf waagerechter Ebene und unter Aufsicht betreiben. Neigen oder kippen Sie das Rechaud nicht nach oben oder unten während des Betriebes. Vorsicht: Beim Neigen oder Kippen des Rechauds können Stichflammen entstehen.



5. Das Rechaud darf nur in sicherer Entfernung von entzündbaren Stoffen betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 40 cm zu angrenzenden Flächen (z.B. Wänden) und von mindestens 80 cm zu Decken ein.



6. Das Gasrechaud nur an einem gut belüfteten Ort und fern von allen möglichen Zündquellen, wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten, und entfernt von anderen Personen befüllen.



7. Falls aus Ihrem Rechaud Gas entweicht (Gasgeruch), bringen Sie es sofort nach draußen an einen Ort mit guter Luftzirkulation und ohne Zündquelle,

wo das Leck gesucht werden kann. Überprüfen Sie Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hier zu Seifenlauge! Beheben Sie kein Leck selbst sondern senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.



8. Sollte die Flamme aufgrund eines Windzuges erlöschen, dann stellen Sie das Rechaud durch Drehen des Regulierungsgriffes aus (siehe Abbildung 1). Warten Sie eine Minute und nehmen Sie dann das Gerät erneut in Betrieb.



9. VORSICHT: zugängliche Teile könne sehr heiß sein. Kleinkinder vom Gerät fernhalten.



10. Bewahren Sie den Gasbrenner an einem sicheren Ort auf.



11. Das Gasrechaud gegen direkte Sonneneinstrahlung schützen. Nicht einer Temperatur von über 50°C aussetzen.



12. Das Gasrechaud niemals auf eine warme oder heiße Oberfläche stellen.



13. Den Tank nicht mit Gas befüllen, wenn Sie das Gasrechaud anschließend nicht benutzt oder gelagert wird.

BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF!

NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

D



Abb./ill./foto 1

Füllen des Gasvorratsbehälters (Tank)

1. Beachten Sie beim Füllen die oben aufgeführten Sicherheitshinweise.
2. Drehen Sie vor dem Füllen den Bedienunggriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (siehe Abb. 1).
3. Prüfen Sie, dass der Brenner erloschen ist.
4. Lassen Sie das Gasrechaud auf Zimmertemperatur abkühlen, insbesondere den Brennerkopf.
5. Prüfen Sie durch Schütteln der Nachfüllkartusche (damit das Schwappen der Flüssigkeit hörbar wird) ob noch Gas in der Kartusche ist.
6. Wenden Sie das Gerät und stellen Sie es mit dem Brennerkopf nach unten auf einen Tisch (siehe Abb. 2.)
7. Führen Sie die Entnahmeeinrichtung der Gaskartusche in das Nachfüllventil auf der Bodenmitte des Rechauds ein (siehe Abbildung 2). Benutzen Sie keinen der in der Nachfüllkartusche vorhandenen Adapter.
8. Halten Sie das Rechaud mit einer Hand fest. Drücken Sie mit der anderen Hand auf die Nachfüllkartusche und achten Sie darauf, dass die Kartusche senkrecht steht. Nun strömt flüssiges Gas unter Druck in den Tank. Dabei entsteht ein hörbares, kontinuierliches Zischen durch die Entlüftung des Tankes. VORSICHT: Wenn aus dem



Abb./ill./foto 2

Geschlossenstellung



Kleinstellung



Großstellung



Nachfüllventil flüssiges Gas herausspritzt ist der Füllvorgang sofort zu beenden, der Tank ist voll.

9. Sobald das Zischen unregelmäßig wird und flüssiges Gas um das Ventil sichtbar ist, ziehen Sie Nachfüllkartusche vom Gerät ab und verschließen diese.

10. Prüfen Sie eine Minute danach das Nachfüllventil auf Dichtheit.

11. Wenden Sie das Gerät wieder in Arbeitsposition.

Betrieb

Beachten Sie die oben aufgeführten Sicherheitshinweise.

Inbetriebnahme:

Das Gasrechaud unter die vorgesehene Aufnahmeeinrichtung für das Kochzubehör stellen. Achten Sie darauf, dass das Rechaud sich in einer wagerechten und sicheren Arbeitsposition befindet und nicht kippen kann.

Belassen Sie das Rechaud 5 bis 10 Sekunden bevor Sie die Zündung einleiten.

Den Bedienungsriff im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen (siehe Abb. 3) und die Flamme mittels eines Gasanzünders entzünden. Bewegen Sie das Rechaud während des Betriebes nicht.

Regulierung der Flammenhöhe:

Die gewünschte Flammenhöhe lässt sich mittels Regulierung des Griffes beliebig einstellen. Drehen des Griffes gegen den Uhrzeigersinn bewirkt eine Erhöhung der Flamme, aber auch einen höheren Gasverbrauch (s. Abb. 4).

Drehen des Griffes im Uhrzeigersinn bewirkt eine Kleinstellung der Flamme (s. Abb. 5).

Außerbetriebnahme:

Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (s. Abb. 5).

Abb./ill./foto 3



Abb./ill./foto 4



Abb./ill./foto 5



Achten Sie darauf, dass der Brenner erloschen ist und das Gerät sich abgekühlt hat.

Brennt die Flamme blau, ist der Brenner optimal eingestellt. Beginnt die Flammenspitze rötlich zu brennen, ist die Flamme kleiner zu stellen.

Reinigung, Zusammenbau, Lagerung, Generalüberholung und laufende Unterhaltung

- Lagern Sie das Rechaud in der Originalverpackung an einem trockenen, kühlen und gut belüfteten Ort.
- Keine Änderungen am Rechaud vornehmen.
- Die Garantie beträgt 1 Jahr nach Kaufdatum, ausgenommen davon sind unsachgemäße Behandlung.
- Bei Garantiefällen bitte mit der Verkaufsstelle Kontakt aufnehmen und den Kaufbeleg vorlegen.

Spring Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79659 Schopfheim
+49 (0) 7622 67 451 0
+49 (0) 7622 61 900

Mode d'emploi du réchaud à gaz

Important:

lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec le réchaud à gaz, avant de brancher le réservoir à gaz. Conservez-le pour le relire en cas de nécessité.

Type de gaz (catégorie d'appareil): gaz butane ou mélange 30%-propane/70%-butane (pression de vapeur directe)

Charge thermique nominale : 0,675 kW, 49 g/h

Cet réchaud ne peut être rempli qu'à l'aide d'une cartouche de recharge de gaz butane du commerce. Il peut être dangereux de tenter d'utiliser d'autres réservoirs à gaz. Cette cartouche de recharge sont en vente dans les principaux commerces spécialisés et grands magasins.

A n'utiliser que dans des pièces bien aérées.

Utilisation simple et multifonctions

Le réchaud à gaz convient aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Il est prévu pour chauffer et maintenir au chaud les fondues au fromage et à la viande (bourguignonne et chinoise) ainsi que pour la cuisson dans un wok à table. Le réchaud à gaz est d'une utilisation simple et sûre. Grâce au gaz juste, la flamme ne dégage aucune odeur. Le réchaud dispose d'un réservoir incorporé d'une contenance de 80 g de gaz, ce qui suffit pour une durée de 100 à 300 minutes, selon l'intensité et le réglage de la flamme.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

Toute utilisation d'appareils électriques oblige à observer des mesures fondamentales de sécurité, notamment:



1. Avant de remplir le réservoir, assurez-vous de la propreté et du non-endommagement de la valve de remplissage du fond du réservoir.



2. N'utilisez aucun réchaud présentant une fissure, endommagé ou fonctionnant mal.



3. N'exploitez le réchaud que dans des pièces bien aérées, les prescriptions légales en matière d'alimentation en air de combustion devant être respectées et l'accumulation de volumes dangereux de gaz imbrûlés évitée. Sinon, l'appareil ne peut être utilisé qu'à l'air libre.



4. Le réchaud ne s'utilise que sur une surface plane et toujours sous surveillance. N'inclinez ou de basculez jamais l'appareil, ni vers le haut ni vers le bas, durant son fonctionnement. Attention: l'inclinaison ou le basculement de l'appareil peut provoquer un embrasement.



5. Le réchaud ne peut s'exploiter qu'à distance suffisante de matières inflammables. La distance minimale par rapport aux surfaces avoisinantes (p. ex. parois) est de 40 cm et d'au minimum 80 cm par rapport au plafond.



6. La pièce, bien aérée, doit être exempte d'autres sources de chaleur tels que flammes vives, flammes d'allumage, appareils de cuisson électriques.



7. Si du gaz s'échappe de votre réchaud (odeur de gaz), allez immédiatement à l'extérieur avec ce dernier, soit à un endroit bénéficiant d'une bonne circulation d'air et sans source de chaleur, où vous pourrez rechercher la cause de la fuite. Vérifiez l'étanchéité de l'appareil uniquement à l'air libre. Ne recherchez pas une fissure avec une flamme, mais utilisez plutôt une

eau de savon à cet effet! N'essayez jamais de réparer vous-même la fissure, mais renvoyez l'appareil pour réparation.



8. Si la flamme s'éteint suite à un coup de vent, arrêtez le réchaud en tournant la poignée de régulation (cf. ill. 1) Attendez une minute et enclenchez à nouveau l'appareil.



9. PRUDENCE: les pièces accessibles peuvent être brûlantes. Tenez les enfants en bas âge à bonne distance de l'appareil.



10. Conservez le brûleur à gaz dans un lieu sûr.



11. Protégez le réchaud d'un ensoleillement direct. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C.



12. Ne jamais poser le réchaud sur une surface chaude.



13. Ne remplissez pas le réservoir de gaz si vous n'utilisez pas immédiatement le réchaud ou s'il est destiné au rangement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT



Abb./ill./foto 1

Remplissage du réservoir à gaz

1. Pour le remplissage, veillez aux indications de sécurité susmentionnées.
2. Avant le remplissage, tournez la poignée de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (cf. ill. 1).
3. Vérifiez l'extinction du brûleur.
4. Laissez le réchaud refroidir à la température de la pièce et ce tout particulièrement au niveau de la tête du brûleur.
5. En la secouant, vérifiez que la cartouche de recharge contienne encore du gaz (le liquide doit être audible).
6. Retournez l'appareil et posez-le sur une table avec la tête du brûleur vers le bas (cf. ill. 2)
7. Introduisez le dispositif de soutirage de la cartouche de gaz dans la valve de remplissage au centre du fond du réchaud (cf. ill. 2). N'utilisez à cet effet aucun des adaptateurs présents avec la cartouche de recharge.
8. Tenez le réchaud fermement d'une seule main. Avec l'autre, appuyez sur la cartouche de recharge en veillant à ce que cette dernière soit verticale. A présent, le gaz liquide s'écoule sous pression dans le réservoir. Il en résulte un sifflement audible et continu dû au remplissage du réservoir



Abb./ill./foto 2

Position fermée



Position réduite



Position élevée



9. Dès que le sifflement devient irrégulier, retirez la cartouche de recharge de l'appareil et refermez ce dernier.
10. Environ une minute plus tard, vérifiez l'étanchéité de la valve de remplissage.
11. Retournez à nouveau l'appareil dans sa position initiale.

Fonctionnement

Veillez s.v.p. aux indications de sécurité susmentionnées.

Mise en service:

Placez le réchaud sous le dispositif de réception prévu pour l'accessoire de cuisson. Veillez à ce que le réchaud se trouve dans une position de travail horizontale et sûre, afin qu'il ne bascule pas.

Laissez le réchaud reposer entre 5 à 10 secondes avant de procéder à l'allumage.

Ouvrez légèrement la poignée de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (cf. ill. 3) et allumez la flamme à l'aide d'un allume-gaz.

Ne déplacez pas l'appareil durant l'utilisation.

Réglage de la hauteur de la flamme:

La hauteur de flamme désirée se règle à l'envi par la poignée.

Tourner la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre engendre une augmentation de la flamme, mais également une consommation de gaz accrue (s. ill. 4).

Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre engendre une diminution de la flamme (s. ill. 5).

Mise hors service:

Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (cf. ill. 5).

Veillez à ce que le brûleur s'éteigne et que l'appareil refroidisse.

Abb./ill./foto 3



Abb./ill./foto 4



Abb./ill./foto 5



Nettoyage, montage, rangement, révision générale et entretien courant

- Rangez le réchaud dans son emballage d'origine à un endroit sec, frais et bien aéré.
- Ne procédez à aucune modification du réchaud.
- La garantie, valable 1 an dès la date de vente, ne couvre pas l'utilisation inappropriée.
- Pour les cas couverts par la garantie, prière de contacter le point de vente en présentant le justificatif d'achat.

Une flamme bleue indique que le brûleur est réglé de manière optimale. Si la pointe de la flamme se met à rougir, il convient de réduire son intensité.

Spring Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79659 Schopfheim
+49 (0) 7622 67 451 0
+49 (0) 7622 61 900

Instructions for Use of the Gas Rechaud (Burner)

Important:

Please read these instructions for use carefully to familiarise yourself with the gas rechaud before you connect it to the gas cartridge. Keep the instructions in case you need to consult them again.

Gas type (device category): butane gas or 30% propane/70% butane mixture (direct vapour pressure)

Rated heat input: 0.675 kW, 49 g/h

This gas rechaud may only be filled with commercially available butane gas refill cartridges.

It can be dangerous if you try to use other types of gas canisters. The refill cartridges are available in leading hardware shops and stores.

Only use in well ventilated rooms.

Simple, multifunctional use

The gas rechaud is suitable for both indoor and outdoor use. It is intended for heating cheese and meat fondues (Bourguignonne and Chinese), keeping such fondues warm and wok cooking at the table. The gas rechaud is simple and safe to use. If the correct gas is used, the flame is completely odourless. The rechaud has an inbuilt tank for 80 g gas. The tank contents are sufficient for a burning period of 100 to 300 minutes, depending on the flame size or control settings.

IMPORTANT SAFETY NOTES

When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be taken:



1. Make sure that the refill valve at the bottom of the tank is in a good, clean and undamaged condition before filling the tank.



2. Do not use a gas rechaud which is leaking or damaged or is not working properly.



3. Make sure that the rechaud is only used in well ventilated rooms in accordance with the national regulations for the supply of combustion air and ensuring that dangerous quantities of non-burned gas are not allowed to accumulate. Otherwise, the rechaud should only be used in the open air.



4. The rechaud should only be used on a horizontal surface under supervision. Do not incline or tilt the rechaud up or downwards during operation. CAUTION: shooting flames may arise if the rechaud is inclined or tilted.



5. The rechaud may only be used at a safe distance from inflammable substances. Maintain a distance of at least 40 cm from adjacent surfaces (e.g. walls) and at least 80 cm from ceilings.



6. The gas rechaud should only be filled in a well ventilated location, away from all possible ignition sources such as naked flames, pilot lights and electrical cooking appliances and away from other individuals.



7. If gas escapes from your rechaud (smell of gas), take it outside immediately to a location with good air circulation and no ignition sources in order to establish where the leak is coming from. Only check for leaks from your device in the open air. Never use a flame to detect leaks; use soap solution instead! Don't repair leaks yourself; send the device away for repair.



8. If the flame goes out as a result of a gust of wind, turn off the rechaud by turning the control knob (see Fig. 1). Wait a minute and then turn the device back on again.



9. CAUTION: accessible parts may be very hot. Keep small children away from the device.



10. Store the gas burner in a safe place.



11. Keep the gas rechaud away from direct sunlight. Do not expose to a temperature in excess of 50°C.



12. Never put the gas rechaud on a warm or hot surface.



13. Do not fill the tank with gas if you are not using the gas rechaud straightaway or if it is to be placed in storage.

KEEP THE OPERATING INSTRUCTIONS TO HAND!

FOR PRIVATE USE ONLY



Abb./ill./foto 1

Filling the gas container (tank)

1. Observe the safety instructions above when filling.
2. Turn the control knob clockwise until it stops before filling (see Fig. 1).
3. Check that the burner has gone out.
4. Let the gas rechaud cool down to room temperature, especially the burner head.
5. Shake the refill cartridge (so that you can hear the liquid moving) to check whether there is any gas left in the cartridge.
6. Turn the device upside down and place it on a table with the burner head downwards (see Fig. 2).
7. Insert the gas cartridge bleed device in the refill valve in the centre of the rechaud base (see Fig. 2). Don't use any of the adapters provided with the refill cartridge.
8. Hold the rechaud firmly with one hand. Press on the refill cartridge with your other hand and make sure that the cartridge stays upright. Now liquid gas under pressure will flow into the tank. You will hear a continuous audible hissing sound caused by deaeration of the tank. CAUTION: if liquid gas emerges from the refill valve, the filling process should be stopped immediately, as the tank is full.
9. As soon as the hissing sound becomes irregular and liquid gas is visible at the valve, remove the refill cartridge from the device and seal this again.



Abb./ill./foto 2

?



?



?



10. Check the refill valve for leaks after one minute.
11. Turn the device back into the operating position.

Operation

Observe the safety instructions above.

Initial use:

Place the gas rechaud under the cooking vessel support. Make sure that the rechaud is in a secure, horizontal position and is unable to tip over.

Leave the rechaud for 5 to 10 seconds before you light it.

Open the control knob slightly in an anticlockwise direction (see Fig. 3) and light the flame by means of a gas lighter. Do not move the rechaud during operation.

Adjusting the flame height:

The desired flame height can be adjusted by regulating the knob as required.

Turning the knob anticlockwise increases the flame, but uses more gas (see Fig. 4).

Turning the knob clockwise reduces the flame (see Fig. 5).

Turning off:

Turn the control knob clockwise until it stops (see Fig. 5).

Make sure that the burner has gone out and the device has cooled down.

Abb./ill./foto 3



Abb./ill./foto 4



Abb./ill./foto 5



Cleaning, Assembly, Storage, General Servicing and Ongoing Maintenance

Store the rechaud in its original packaging in a dry, cool and well ventilated location.

- Do not modify the rechaud in any way.
- The rechaud is guaranteed for one year after the date of purchase, excluding improper use.
- In the event of guarantee claims, please contact the sales outlet and present your sales receipt.

If the flame burns blue, the burner setting is optimum. If the tip of the flame starts to burn with a reddish colour, the flame height should be reduced.

Spring Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79659 Schopfheim
+49 (0) 7622 67 451 0
+49 (0) 7622 61 900

Importante:

leggete attentamente le presenti istruzioni per l'uso allo scopo di familiarizzarvi con il fornello prima di collegarlo alla bombola del gas. Conservate le istruzioni per poterle eventualmente rileggere all'occorrenza.

Tipo di gas (categoria di gas): butano o miscela di 30%-propano/70%-butano (pressione del vapore indiretta) Carico termico nominale: 0,675 kW, 49 g/h

Questo fornello deve essere alimentato esclusivamente con le cartucce di gas butano comunemente in commercio. Può essere pericoloso cercare di utilizzare altre bombole di gas. Questo tipo di cartuccia è disponibile in tutti i principali negozi di casalinghi e grandi magazzini. Da utilizzare esclusivamente in locali ben ventilati.

Impiego semplice e multifunzionale

Il fornello a gas è indicato per l'uso in casa e all'aperto. Il fornello serve a riscaldare e mantenere calde le fondue di formaggio e di carne (bourguignonne e chinoise), nonché a cucinare in tavola col wok. Il fornello a gas è facile da usare e sicuro. Se si utilizza il gas justo la fiamma è completamente inodore. Il fornello ha integrato un serbatoio di 80 g di gas. Il contenuto del serbatoio è sufficiente per una durata di 100-300 minuti, a seconda della fiamma o della regolazione.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:



1. Prima di riempire il serbatoio, accertatevi che la valvola di ricarica sul fondo del serbatoio sia pulita, integra e in buono stato.



2. Non utilizzate fornello che perdono, sono danneggiati o presentano difetti di lavorazione.



3. Accertatevi che il fornello venga usato esclusivamente in locali ben ventilati. Devono essere garantiti i requisiti nazionali circa l'alimentazione dell'aria di combustione e va evitato l'accumulo di quantità pericolose di gas incombusto. Altrimenti, l'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto.



4. Servirsi del fornello solo se appoggiato su una superficie orizzontale e sotto stretta sorveglianza. Non inclinate né capovolgete l'apparecchio in alto o in basso durante il funzionamento. Attenzione: inclinando o rovesciando l'apparecchio possono verificarsi delle fiammate.



5. Il fornello deve essere fatto funzionare solo a una distanza di sicurezza da materiali infiammabili. Mantenete una distanza di almeno 40 cm dalle superfici vicine (ad es. dalle pareti) e di almeno 80 cm dal soffitto.



6. Caricate il fornello solo in un luogo ben ventilato, lontano da ogni possibile fonte infiammabile, come fiamme aperte, fiamme pilota, fornelli elettrici e lontano da altre persone.



7. Se il vostro fornello perdesse gas (odore di gas), portatelo immediatamente all'aperto in un posto con una buona circolazione dell'aria e dove non ci sono fonti infiammabili in modo tale da cercare la perdita. Verificate la tenuta stagna dell'apparecchio solo all'aperto. Non cercate mai una perdita ser-

vendovi di una fiamma ma con dell'acqua insaponata! Non riparate da soli la perdita ma inviate l'apparecchio in riparazione.



8. Se la fiamma dovesse spegnersi per una corrente d'aria, spegnete il fornello girando l'apposita manopola (vedasi foto 1). Aspettate un minuto e riaccendete l'apparecchio.



9. ATTENZIONE: i componenti accessibili possono scottare. Tenere il fornello al di fuori della portata dei bambini.



10. Conservate il fornello a gas in un posto sicuro.



11. Proteggete il fornello dalla luce solare diretta. Non esponetelo a temperature superiori a 50°C.



12. Non mettete mai il fornello su una superficie calda o bollente.



13. Non caricate il serbatoio di gas se non utilizzate subito il fornello o se lo lasciate inutilizzato per un po' di tempo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AD ESCLUSIVO USO DOMESTICO



Abb./ill./foto 1

Riempimento della bombola di gas di scorta (serbatoio)

1. Osservate le norme di sicurezza summenzionate quando riempiate la bombola.
2. Prima di riempire la bombola, girate la manopola fino in fondo in senso orario (vedasi foto 1)
3. Verificate che il bruciatore sia spento.
4. Lasciate raffreddare il fornello a temperatura ambiente, in particolare il bruciatore.
5. Verificate se c'è ancora del gas nella cartuccia scuotendo la cartuccia di ricarica (per sentire vibrare il liquido).
6. Girate il fornello e appoggiatelo con il bruciatore all'ingiù su un tavolo (vedasi foto 2)
7. Inserite il dispositivo di scarico della cartuccia nella valvola di ricarica al centro del fondo del fornello (vedasi foto 2). Non utilizzate nessuno degli adattatori presenti nella cartuccia di ricarica.
8. Tenete ben saldo in mano il fornello. Premete con l'altra mano sulla cartuccia di ricarica e state attenti che la cartuccia sia in posizione verticale. Adesso nel serbatoio fluisce del gas liquido sotto pressione. Si sentirà un sibillio continuo attraverso lo scarico del serbatoio. **ATTENZIONE:** interrompere immediatamente la procedura di carica se schizza del gas liquido dalla valvola di ricarica.



Abb./ill./foto 2

Posizione di chiusura



Riduzione della fiamma



Aumento della fiamma



9. Non appena il sibillo si fa irregolare, ritirate la cartuccia dall'apparecchio e richiudetelo.
10. Non appena il sibillo si fa irregolare, ritirate la cartuccia dall'apparecchio e richiudetelo.
11. Rovesciate di nuovo l'apparecchio per rimetterlo in posizione normale.

Funzionamento

Osservate le norme di sicurezza summenzionate.

Messa in funzione:

Collocate il forno sotto l'alloggiamento previsto per l'accessorio da cucina.

Accertatevi che il forno si trovi in una posizione orizzontale sicura e che non possa capovolgarsi. Lasciate il forno in questa posizione da 5 a 10 secondi prima di accenderlo.

Aprite un poco la manopola in senso orario (vedasi foto 3) e accendete la fiamma con un accendigas. Non spostate l'apparecchio quando è in funzione.

Regolazione della fiamma:

È possibile regolare a piacimento l'altezza della fiamma tramite l'apposita manopola.

Girate la manopola in senso antiorario se desiderate una fiamma più alta, in tal caso consumerete però anche più gas (v. foto. 4). Girate la manopola in senso orario se desiderate una fiamma più bassa (v. foto. 5).

Messa fuori servizio:

Girate la manopola fino in fondo in senso orario (v. foto 5).

Accertatevi che il bruciatore sia spento e che l'apparecchio si sia raffreddato.

Abb./ill./foto 3



Abb./ill./foto 4



Abb./ill./foto 5



Se la fiamma è blu, il bruciatore è regolato sulla posizione giusta. Se la fiamma inizia a diventare rossa, occorre ridurla.

Pulizia, montaggio, conservazione, revisione generale e manutenzione corrente

- Conservate l'apparecchio nella confezione originale in un posto asciutto, fresco e ben ventilato.
- Non modificate l'apparecchio.
- L'apparecchio ha 1 anno di garanzia dalla data di acquisto, fatta eccezione per un uso improprio.
- Nei casi di garanzia, si prega di mettersi in contatto con il negozio e di presentare la ricevuta di cassa.

Spring Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79659 Schopfheim
+49 (0) 7622 67 451 0
+49 (0) 7622 61 900

Attentie:

Opdat u vertrouwd raakt met het gasrechaud, lees deze gebruiksaanwijzing opmerkelijk door, voordat u de gascartouche aansluit. Bewaar de gebruiksaanwijzing, zodat u hem later opnieuw kunt raadplegen.

Soort gas (categorie gas): Butaangas of 30% propaan/70% butaan-mengsel (directe gasdruk)

Nominale warmtewaarde: 0,675 kW, 49 g/h

Dit gasrechaud mag alleen gevuld worden met in de handel gebruikelijke butaangas cartouches om na te vullen. Het kan gevaar opleveren om te proberen andere types gashouders te gebruiken. Cartouches om na te vullen zijn in iedere goede winkel voor huishoudapparatuur of warenhuis te koop.

Alleen in goed geventileerde ruimtes gebruiken.

Eenvoudig en multifunctioneel in het gebruik

Het gasrechaud kan binnenshuis of buitenshuis worden gebruikt. Het apparaat is gemaakt om kaas- en vleesfondues (Bourguignonne of Chinoise) te verhitten of warm te houden en voor het wokkoken aan tafel. Het gasrechaud is eenvoudig en veilig in de bediening. Bij gebruik van het juiste gas is de vlam absoluut reukloos. Het rechaud is uitgerust met een ingebouwde tank voor 80 g gas. De inhoud van de tank is genoeg voor een brandduur van 100 tot 300 minuten, al naar gelang van de grootte van de vlam, respectievelijk de regeling.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Bij het gebruik van apparatuur ter verwarming door middel van gas dienen principiële veiligheidsmaatregelen te worden getroffen, daaronder onder meer de volgende:



1. Vergewis u voor het vullen van de tank, dat het navulventiel aan de bodem van de tank volkomen in orde, onbeschadigd en schoon is.



2. Gebruik geen gasrechaud, dat lek of beschadigd is of slecht werkt.



3. Gebruik het rechaud alleen in goed geventileerde ruimtes en neem de nationale voorschriften voor de toevoer van verbrandingslucht en tegen het zich cumuleren van gevaarlijke hoeveelheden onverbrand gas in acht. Gaat dit niet, dan mag het rechaud alleen in de open lucht worden gebruikt.



4. Het rechaud slechts op waterpas liggende horizontale vlakken en onder toezicht gebruiken. Houdt het rechaud niet schuin en kantel het niet naar boven of beneden gedurende het gebruik. Opgepast: Bij het kantelen van het rechaud kunnen steekvlammen ontstaan.



5. Het rechaud mag alleen op veilige afstand van ontvlambaar materiaal worden gebruikt. De afstand tot wanden en dergelijke moet minstens 40 cm en tot het plafond minstens 80 cm bedragen.



6. Het gasrechaud mag alleen op een goed geventileerde plaats en verwijderd van alle mogelijke bronnen van ontsteking, zoals open vuur, aansteek-vlammetjes, spaarvlammetjes, elektrische kookapparatuur en personen worden gevuld.



7. Indien uit uw rechaud gas ontwijkt (gaslucht), breng het zo snel mogelijk naar buiten op een plaats met goede luchtcirculatie en zonder bronnen, die ontstoken kunnen worden en kijk of u het lek kunt vinden. Beproof de dichtheid van het apparaat alleen in de buitenlucht. Zoek een lek nooit met open vuur, maar gebruik hiervoor een zeepsopje ! Repareer een lek nooit zelf, maar stuur het apparaat ter reparatie naar de vakman.



8. Wanneer de vlam door de wind uitwaait, draai het rechaud met behulp van de regelknop uit (zie afbeelding 1). Wacht een minuut en neem het apparaat opnieuw in gebruik.



9. OPGEPAST: Toegankelijke delen van het apparaat kunnen zeer heet zijn. Kleine kinderen moeten daarom op afstand worden gehouden.



10. Bewaar de gasbrander op een veilige plaats.



11. Bescherm het gasrechaud tegen directe zonbestraling. Het mag niet aan een warmere temperatuur dan 50° C worden blootgesteld.



12. Het gasrechaud nooit op een warm of heet oppervlak zetten.



13. Vul de tank niet met gas indien het gasrechaud niet aansluitend wordt gebruikt of wanneer het wordt opgeborgen.

BEWAAR DE GEBRUIKSAAN- WIJZING GOED !

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



Abb./ill./foto 1

Vullen van de gashouder (tank)

1. Neem bij het vullen de bovenomschreven veiligheidsaanwijzingen in acht.
2. Draai voor het vullen de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. (zie afbeelding 1).
3. Controleer, dat de brander uit is.
4. Laat het gasrechaud tot kamertemperatuur afkoelen, in het bijzonder de branderkop.
5. Door licht schudden van de navulcartouche (zodat men de vloeistof kan horen klot-sen) of zich nog genoeg gas in de cartouche bevindt.
6. Keer het apparaat om en stel het met de branderkop naar beneden op een tafel (zie afbeelding 2).
7. De aftapinrichting van de gascartouche in het navulventiel in de bodem in het mid-den van het gasrechaud invoeren (zie afbeelding 2). Gebruik vooral geen van de in de verpakking van de navulcartouche meegeleverde adapters.
8. Houdt het rechaud met één hand vast. Druk met de andere hand de navul-cartouche naar beneden en let op, dat de navulcartouche volkomen loodrecht naar bene-den gehouden wordt. Nu stroomt het vloeibare gas onder druk in de tank. Daarbij klinkt een hoorbaar, langdurig siggeluid door het ontluchten van de tank. ATTENTIE: Wanneer uit het navulventiel vloeibaar gas spettert of spuit moet de navulling onmid-dellijk worden gestopt, daar de tank dan vol is



Abb./ill./foto 2

Posizione di chiusura



Riduzione della fiamma



Aumento della fiamma



9. Zodra het sissen onregelmatig wordt en vloeibaar gas om het ventiel heen te zien is, trek de navulcartouche van het apparaat af en sluit het af.
10. Een minuut daarna de dichtheid van het navulventiel controleren.
11. Draai het apparaat weer in de gebruiksstand.

Gebruik

Neem de bovenomschreven veiligheidsaanwijzingen in acht.

Ingebruikneming:

Zet het gasrechaud onder de daartoe bedoelde plaats ten gebruik voor het kooktoebehoor. Controleer, dat het apparaat horizontaal en stabiel staat om er mee te werken en niet kan kantelen.

Laat het rechaud 5 tot 10 minuten staan, voordat u het aansteekt.

De bedieningsknop tegen de wijzers van de klok een beetje opendraaien (zie afbeelding 3) en de vlam met een gasontsteker aansteken.

Het apparaat gedurende het gebruik niet verplaatsen.

Regeling van de vlamhoogte:

De gewenste hoogte van de vlam kan door middel van de regelknop naar wens worden geregeld. Door de regelknop tegen de wijzers van de klok te draaien wordt de vlam hoger, maar het gasgebruik eveneens (zie afbeelding 4).

Door de regelknop met de wijzers van de klok te draaien wordt de vlam kleiner (zie afbeelding 5).

Uitgebruikneming:

Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag (zie afbeelding 5).

Controleer, dat de brander gedoofd is en dat het apparaat zich heeft kunnen afkoelen.

Abb./ill./foto 3



Abb./ill./foto 4



Abb./ill./foto 5



Brandt de vlam blauw, dan is de brander optimaal ingesteld. Begint zich de vlam aan de spits rood te kleuren, dan de vlam iets lager regelen.

Reiniging, montage, opberging, algehele revisie en lopend onderhoud

- Bewaar het rechaud in de originele verpakking op een droge, koele en goed geventileerde plaats.
- Verander niets aan het rechaud.
- De garantieduur is één jaar na koopdatum. Daarvan uitgezonderd is ondeskundig gebruik of behandeling.
- In het geval van garantie neem a.u.b. onder overlegging van het koopbewijs contact op met de verkoper.

Spring Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79659 Schopfheim
+49 (0) 7622 67 451 0
+49 (0) 7622 61 900



0-993.07