



**LOVE
COOK
LIVE**



SINCE 1888

**Fondue-Gasbrenner
Fondue Gas Burner
Brûleur à gaz pour fondue**



CE
1008





Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Fondue-Gasbrenner 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, Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen. Der Artikel wird aus Sicherheitsgründen ungefüllt ausgeliefert.

Konformitätserklärung



Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den gesetzlichen Anforderungen der europäischen Verordnung (EU) 2016/426 entspricht.

LOVE. COOK. LIVE.





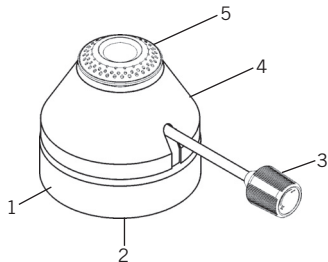
Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Fondue-Gasbrenner von RÖSLE ist ein zuverlässiger und praktischer Helfer bei der Zubereitung von Fondues.

- Heizleistung ca. 1,0 kW | ca. 66 g/Std.
- Brenndauer: volle Flamme ca. 30-40 Min.
- Ideal zum Erhitzen von Fonduebehältern oder Töpfen aus Metall
- Sicherheitsregler sorgt für stufenlose Einstellung der Gasflammenhöhe
- Großer Gastank (Inhalt ca. 40 g)
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl

1. Der Fondue-Gasbrenner im Detail

- 1 Gastank
- 2 Einfüllventil
- 3 Sicherheitsregler
- 4 Metallgehäuse
- 5 Flammauslass



www.roesle.com





2. Inbetriebnahme, Befüllung

Vergewissern Sie sich, dass der Drehregler durch drehen im Uhrzeigersinn geschlossen ist. Drehen Sie den Brenner um und stellen ihn auf eine feste Unterlage. Den Gasbrenner nur an einem gut belüfteten Ort, vorzugsweise im Freien und fern von allen Zündquellen, wie offenen Flammen, brennenden Zigaretten, Zündmechanismen und elektrischen Kochgeräten, befüllen.

Füllvorgang:

Gaskartusche auf den Kopf stellen und das Dosenventil in das Einfüllventil in der Mitte des Brennerbodens einführen. Durch Druck auf die Gaskartusche nach unten das Gas in den Vorratstank einströmen lassen. Die Gaskartusche während des Füllvorgangs absolut senkrecht halten. Der Brennertank ist gefüllt, wenn beim Einlassventil flüssiges Gas austritt.

Bitte warten Sie nach dem Befüllen ca. 1 Minute bis Sie den Fondue-Gasbrenner entzünden.

3. Anwendung

Gerät auf eine waagrechte und trockene Ebene stellen. Den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn leicht öffnen und die Flamme mit genügend Abstand entzünden. Die gewünschte Flammenhöhe über den Drehregler entsprechend einstellen.

Brennt die Flamme „blau“, ist sie optimal eingestellt. Beginnt die Spitze rötlich zu brennen, ist die Flamme mittels Drehregler kleiner zu stellen, damit weniger Gas verbraucht wird.

Das Abstellen der Flamme erfolgt durch schließen des Drehreglers im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

LOVE. COOK. LIVE.





4. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Absichtlicher Missbrauch jeglicher Form, wie z. B. das Inhalieren des Gases, ist gesundheitsschädlich oder tödlich.
- Der Gasbrenner enthält unter Druck stehendes, entzündbares Gas.
- Das Gerät besitzt keine Flammenüberwachungseinrichtung.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut durchlüfteten 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 nur in der waagrechten Position betrieben werden.
- Gasbrenner nicht auf warme oder heiße Unterlagen stellen.
- Bei Gasgeruch, Ausströmungsgeräuschen oder falls aus dem Gerät unkontrolliert Gas entweicht, ist sofort das Gasregelventil zu schließen. Bringen Sie den Gasbrenner umgehend an die frische Luft und halten ihn von Zündquellen fern. Lassen Sie das Gas vollständig entweichen. **Achtung:** der Gasbrenner kann heiß sein! Bitte schützen Sie sich entsprechend.
- Benutzen Sie eine Schutzbrille. Vermeiden Sie Kälteverletzungen durch flüssiges Gas. Gegebenenfalls Handschuhe tragen.
- Beim Zünden oder Einstellen der Flamme ist der Gasbrenner von Gesicht, Kleidung und brennbaren Gegenständen fernzuhalten.
- Beim Befüllen des Gasbrenners den oberen Teil des Brenners nicht berühren.
- Der Mindestabstand vom Brenner zum Topfboden soll 3 cm betragen.
- Brenner nicht unter geschlossene Rechauds stellen.



- Brenner nicht während des Brennvorganges berühren, **Vorsicht heiß!**
- Gerät nur unter Aufsicht betreiben und niemals die Flamme gegen Personen oder Tiere halten.
- Gasbrenner direkt nach dem Einsatz 5 min. auskühlen lassen, erst danach wieder Befüllen,
Vorsicht heiß!
- Nach Gebrauch Gasbrenner auf einer feuerfesten Unterlage auskühlen lassen und sicher stellen, dass die Flamme vollständig erloschen ist.
- Versuchen Sie niemals den Gasbrenner zu durchbohren oder zu öffnen und werfen Sie ihn nicht ins Feuer.
- Suchen Sie Undichtigkeiten nie mit einer Flamme, sondern mit dem Seifenlauge-Test.
- Ausgetretenes und unverbranntes Gas besitzt die Eigenschaften von Flüssigkeiten. Es fließt und sammelt sich in Vertiefungen an. Vorsicht Verpuffungsgefahr!
- Drücken Sie beim Nachfüllen die Dose nicht mehr als 10 Sekunden auf das Nachfüllventil des Gasbrenners.
- Vor Erwärmung über 50 °C oder längerer Sonneneinstrahlung schützen.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Einsatzortes des Gasbrenners immer ein Feuerlöscher befindet.
- Im Brandfall ist sofort die Feuerwehr zu benachrichtigen.
- Der Gasbrenner ist kein Spielzeug und ist von Kindern fernzuhalten.
- Eine Nichtbeachtung dieser Vorschriften und Hinweise kann zu Schäden führen.

LOVE. COOK. LIVE.





5. Reinigung

Gasbrenner bitte nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Gegebenenfalls das Metallgehäuse mit einem Edelstahlreiniger säubern. Bitte beachten Sie, dass jegliche Art von Feuchtigkeit zu Beschädigungen führen kann. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist nicht möglich.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team

www.roesle.com





Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality Fondue Gas Burner from 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 item, we have compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as safety guidelines. For reasons of safety the item is delivered with an empty gas reservoir.

Declaration of Conformity



We herewith declare, that the our appliances are in conformity with the essential requirements of the European Regulation (EU) 2016/426.

LOVE. COOK. LIVE.





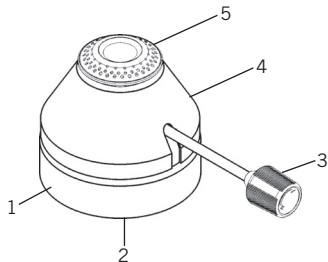
Outstanding product features at a glance:

The Fondue Gas Burner from RÖSLE is a reliable and practical appliance when preparing and presenting fondues.

- Heater power approx. 1.0 kW | 66 g/h
- Heat duration: full flame approx. 30-40 min
- Ideal for heating fondue vessels or metal pots
- Safety dial for smooth flame control
- Large gas reservoir (contents approx. 40 g/1.58 oz.)
- Housing from high quality stainless steel

1. Close-up on the Fondue Gas Burner

- 1 Gas reservoir
- 2 Refill Valve
- 3 Safety Dial
- 4 Metall housing
- 5 Flame torch



www.roesle.com





2. First time use / Filling the reservoir

Check that the safety dial is closed by turning it fully clockwise. Turn the burner upside down, and position it on a stable surface. Only use the gas burner in well ventilated areas, preferably outdoors, and far from any ignition sources such as open flames, lit cigarettes, ignition mechanisms or electrical cooking appliances.

Filling instructions:

Turn the gas cartridge upside down, and insert cartridge valve into the refill valve in the middle of the bottom of the burner. Press down on the gas cartridge to allow gas to flow into the tank. Keep the gas cartridge perfectly perpendicular as you fill the tank. The burner's reservoir is full when liquid gas begins to escape at the refill valve.

After refilling, please wait for about 1 minute before igniting the burner flame.

3. Use

Position the appliance on a dry, level surface. Open the safety dial, slightly counter-clockwise, and ignite the flame while keeping a safe distance from it. Using the safety dial, adjust the flame size as desired for your application.

A blue flame indicates correct flame regulation. If the tip of the flame turns red, turn the safety dial to make the flame smaller, so that less gas is consumed.

Turning the safety dial fully clockwise will extinguish the flame.

LOVE. COOK. LIVE.





4. Safety Guidelines

- Any type of misuse of the item such as inhaling of gas may cause injury or death.
- The gas burner uses compressed, flammable gas.
- The appliance does not include a flame monitoring feature.
- Only use the appliance in well ventilated areas, and ensure that a safe distance is kept from flammable or explosive material or gas sources.
- The appliance should only be operated in horizontal position.
- Never set the gas burner onto warm or hot surfaces.
- If you smell gas or hear a hissing sound, or if gas is leaking uncontrollably from the appliance, close the gas valve right away. Take the gas burner outside right away, and keep it far from any ignition sources. Allow all of the gas to escape. Caution: the gas burner may be hot! Please, take appropriate precautions.
- Use protective eyewear. Beware of the risk of cryogenic burns from liquid gas. Wear gloves if necessary.
- When lighting or regulating the flame, keep well away from head, clothing and flammable materials.
- When refilling the gas burner, do not touch the upper part of the burner.
- The minimum distance between burner and pot base should be 3 cm/1.2 in.
- Never place the burner under a closed chafing dish.
- Never touch the burner while it is in service. **Beware of heat!**
- Always handle the appliance with extreme caution and never point it in the direction of persons or animals.
- After use always allow the burner 5 minutes cooling time before refilling. **Beware of heat!**

www.roesle.com



- After use allow the burner to cool down on a fire safe surface and make sure that the flame is fully extinguished.
- Never attempt to drill through or open the burner and never dispose of it in a fire.
- To check for leaks, use the soap bubble test – never use a flame.
- Escaping, unburned gas has the properties of a liquid. It flows and accumulates in depressions.
Risk of explosion!
- When re-filling do not press the refill cartridge onto the refill valve for more than 10 seconds at a time.
- Do not expose the appliance to temperatures above 50 °C / 122 °F or to direct sunlight for a long period.
- Ensure that there is always fire extinguisher in the vicinity of the area where the burner is to be used.
- In case of fire, notify the fire brigade right away.
- The gas burner is not a toy and should be kept safely away from children.
- Disregard of these guidelines and safety instructions can lead to damage and injury.

LOVE. COOK. LIVE.



5. Cleaning

Only use a moist cloth to clean the Gas Burner. The housing can be cleaned using a cleaning agent for stainless steel. Please be aware that humidity can cause damage to the appliance. This appliance is not suitable for cleaning in a dishwasher.

We hope you enjoy working with your new RÖSLE Kitchen Appliance.

Your RÖSLE Team

www.roesle.com



Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Brûleur à gaz pour fondue 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. L'article est livré vide (sans gaz) pour des raisons de sécurité.

Déclaration de conformité



Nous déclarons par la présente, que nos appareils sont conformes aux exigences essentielles du règlement européen (UE) 2016/426.



LOVE. COOK. LIVE.





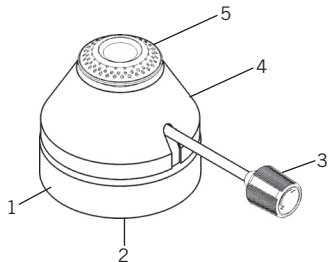
Tous les avantages en un clin d'œil:

Le Brûleur à gaz pour fondue RÖSLE est un ustensile fiable et pratique pour la préparation des fondues.

- Puissance thermique de ca. 1,0 kW | 66 g/h.
- Durée de combustion: à feu fort environ 30-40 min.
- Idéal pour chauffer les récipients pour fondue ou les ustensiles de cuisson en métal.
- Régulateur de sécurité pour régler la flamme en continu.
- Grand réservoir de gaz (contenance ca. 45 g).
- Réservoir en acier inoxydable haut de gamme.

1. Le Brûleur à gaz pour fondue en détails.

- 1 Réservoir de gaz
- 2 Valve de remplissage
- 3 Bouton régulateur
- 4 Coque en acier inoxydable
- 5 Sortie de la flamme



www.roesle.com





2. Mise en marche, remplissage

Assurez-vous que le régulateur rotatif est fermé en tournant dans le sens horaire. Retournez le brûleur et placez-le sur un support stable. Remplir le brûleur à gaz uniquement dans un endroit bien aéré, de préférence à l'air libre et à distance de toutes sources inflammables, comme des flammes ouvertes, des cigarettes incandescentes, des mécanismes d'allumage et des appareils électriques de cuisson.

Processus de remplissage :

Retourner la cartouche de gaz et insérer la vanne de la cartouche dans la vanne de remplissage au milieu du fond du brûleur. Par pression vers le bas sur la cartouche de gaz, faire passer le gaz dans le réservoir de stockage. Maintenir absolument la cartouche de gaz à la verticale pendant le processus de remplissage. Le réservoir du brûleur est rempli lorsque du gaz sort de la vanne d'entrée.

Veuillez attendre 1 minute env. après le remplissage avant d'allumer le brûleur à gaz pour fondue.

3. Utilisation

Placer l'appareil sur une surface horizontale et sèche. Ouvrir légèrement le régulateur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et allumer le brûleur à une distance suffisante. Régler la hauteur de flamme souhaitée à l'aide du régulateur rotatif.

Si la flamme est bleue, elle est parfaitement réglée. Si la pointe commence à devenir rouge en brûlant, la flamme doit être réduite à l'aide du régulateur rotatif, afin de diminuer la consommation de gaz.

L'arrêt de la flamme s'effectue par la fermeture du régulateur rotatif dans le sens horaire jusqu'à la butée.

LOVE. COOK. LIVE.





4. Conseils de sécurité

- Une mauvaise utilisation intentionnelle sous quelque forme que ce soit, par ex. l'inhalation du gaz, est nocive pour la santé ou mortelle.
- Le brûleur à gaz contient sous pression du gaz inflammable.
- L'appareil ne dispose d'aucun dispositif de surveillance de la flamme.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces bien aérées et assurez-vous que vous ne vous trouvez pas à proximité d'objets facilement inflammables ou explosifs ou de sources émettant du gaz.
- L'appareil doit être utilisé uniquement en position horizontale.
- Ne pas placer le brûleur à gaz sur des supports chauds ou brûlants.
- En présence d'odeur de gaz, de bruits de diffusion ou de sortie incontrôlée du gaz de l'appareil, la vanne de régulation du gaz doit être immédiatement fermée. Placez le brûleur à gaz immédiatement à l'air frais et éloignez-le de sources incandescentes. Laissez l'appareil se vider entièrement. Attention : le brûleur à gaz peut devenir brûlant ! Protégez-vous en conséquence.
- Utiliser des lunettes de protection. Éviter les brûlures dues au froid liées au gaz liquide. Portez éventuellement des gants.
- Lors de l'allumage ou le réglage de la flamme, le brûleur à gaz doit être tenu éloigné du visage, des vêtements et des objets combustibles.
- Ne pas toucher la partie supérieure du brûleur lors du remplissage du brûleur à gaz.
- La distance minimale entre le brûleur et le fond de la casserole doit être de 3 cm.
- Ne pas placer le brûleur sous des réchauds fermés.



- Ne pas toucher le brûleur lorsqu'il est en marche, **prudence brûlant !**
- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance et ne jamais tenir la flamme vers des personnes ou des animaux.
- Laisser refroidir le brûleur à gaz 5 min. après l'utilisation, remplir à nouveau seulement après, **prudence brûlant !**
- Après utilisation, laisser refroidir le brûleur à gaz sur un support résistant au feu et s'assurer que la flamme est intégralement éteinte.
- N'essayez jamais de perforer ou d'ouvrir le brûleur à gaz et ne le jetez jamais dans le feu.
- Ne recherchez jamais les fuites avec une flamme, mais avec un test à solution savonneuse.
- Du gaz diffusé et non brûlé possède les propriétés des liquides. Il vole et s'accumule dans les cavités. Prudence risque de déflagration !
- Lors du remplissage ultérieur, ne comprimez pas la bouteille plus de 10 secondes sur la vanne de remplissage ultérieure du brûleur à gaz.
- Protéger contre le réchauffement supérieur à 50 °C et du rayonnement solaire prolongé.
- Assurez-vous qu'il y a toujours à proximité du lieu d'utilisation du brûleur à gaz un extincteur.
- En cas d'incendie, toujours informer les pompiers.
- Le brûleur à gaz n'est pas un jouet, tenir éloigné des enfants.
- Le non-respect de ces dispositions et informations peut provoquer des dommages.

LOVE. COOK. LIVE.





5. Entretien

Nettoyez le Brûleur à gaz uniquement à l'aide d'un torchon humide. Si besoin est, nettoyer l'extérieur du Brûleur avec du produit spécial acier inoxydable. Veuillez noter que toute sorte d'humidité peut engendrer des dommages. Le Brûleur à gaz ne va pas au lave-vaisselle!

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel ustensile de cuisine RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE

www.roesle.com



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

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342-190
www.roesle.com



04/2024

LOVE. COOK. LIVE.

