

GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCTIONS FOR USE  
ISTRUZIONI PER L'USO  
INSTRUCCIONES DE USO  
GEBRUIKSAANWIJZING

PASTENBRENNER



Art.-Nr. 56 0310 68 10

Art.-Nr. 56 2326 68 10



# Inhalt

	Seite
<b>1</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> <span style="float: right;"><b>4</b></span>
1.1	Einleitung <span style="float: right;">4</span>
1.2	Haftung <span style="float: right;">4</span>
<b>2</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> <span style="float: right;"><b>4</b></span>
<b>3</b>	<b>Bekannte Fehlanwendungen</b> <span style="float: right;"><b>5</b></span>
<b>4</b>	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> <span style="float: right;"><b>6</b></span>
<b>5</b>	<b>Inbetriebnahme</b> <span style="float: right;"><b>6</b></span>
<b>6</b>	<b>Regulierung (nur 56 2326 68 10)</b> <span style="float: right;"><b>7</b></span>
<b>7</b>	<b>Löschen</b> <span style="float: right;"><b>7</b></span>
<b>8</b>	<b>Reinigung</b> <span style="float: right;"><b>7</b></span>
<b>9</b>	<b>Zubehör</b> <span style="float: right;"><b>7</b></span>

# 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 Brenner 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. In der Gastronomie darf das Nachfüllen mit Brennpaste nur durch das gemäß dieser Betriebsanleitung instruierte Servicepersonal erfolgen.

Brenner sind in 2 Ausführungen erhältlich (siehe Abbildung auf Umschlag). Diese werden zum Kochen und Warmhalten im Haushalt und in der Gastronomie verwendet.

- Ausführung Nr. 56 2326 68 10 mit kurzem Griff ist regulierbar.  
Anwendung: Fondue
- Ausführung Nr. 56 0310 68 10 mit langem Griff ist nicht regulierbar.  
Anwendung: Chafing Dishes, Serie Eco.

Als Brennmittel dient ausschließlich Brennpaste im Alubecher / Gobelet (siehe Bedienung). Ein leer gebrannter Alubecher kann mit Brennpaste wieder aufgefüllt werden (siehe Zubehör).

### 3 Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Grillen auf offener Flamme (Verbrennungsgefahr)
- Betrieb des Brenners in geschlossenem Gehäuse ohne Luftzirkulation und ohne eingesetztem Alubecher (Hitzestau, Überhitzung, Brandgefahr)
- Als Lichtspender (Brandgefahr)
- Zum Heizen oder Auftauen (Brandgefahr, verbrennen der Gegenstände)
- Freistehend, d.h. nicht im vom Hersteller dafür vorgesehenen Rechaud oder dgl. eingesetzt (Brandgefahr)
- Betrieb in einer Umgebung mit brenn- oder entflammabaren Stoffen (Brandgefahr)

### 4 Wichtige Sicherheitshinweise

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 den Brenner 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. Prüfen sie vor jedem Gebrauch die Regulierbarkeit des Brenners 56 2326 68 10. Bei eingeschränkter Regulierbarkeit könnte das Löschen eines sehr heißen Brenners nicht gelingen. In diesem Fall an einem sicheren Ort ausbrennen lassen.
6. Stellen Sie sicher, dass vor dem Anzünden Ober- und Unterteil des Brenners fest ineinander gedreht sind. Das Unterteil könnte sich sonst beim Anheben lösen und im brennenden Zustand herunterfallen. Brandgefahr.
7. Verwenden Sie lange Zündhölzer oder Stabfeuerzeuge zum Anzünden. Handfeuerzeuge sind dazu ungeeignet. Verbrennungsgefahr.
8. Betreiben Sie den Brenner nur unter Aufsicht und nur für den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch (Art. 56 2326 68 10) bzw. für Gastronomie Zwecke (Art. 56 0310 68 10) bestimmt.
9. Der Brenner darf nur in sicherer Entfernung zu brennbaren Stoffen betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 1 m zu angrenzenden Flächen (z.B. Wänden, Decken).
10. Tragen Sie den Brenner nicht mit offener Flamme herum, auch nicht im Rechaud. Durch Stolpern, Fallenlassen, einen Windzug oder Unvorsichtigkeit besteht Brand- und Verbrennungsgefahr.
11. Stellen Sie den Brenner nicht auf heiße oder warme Oberflächen. Verwenden Sie zum Schutz empfindlicher Oberflächen einen hitzebeständigen Untersatz.

12. Überzeugen Sie sich nach jeder Benutzung und vor dem Einfüllen neuer Brennpaste, dass der Brenner vollständig aus ist.
13. Löschen Sie den Brenner nur mit dem dazugehörigen Deckel. Bei Verwendung anderer Gegenstände besteht Brand- oder Verbrennungsgefahr. Wenn ein sehr heißer Brenner 56 2326 68 10 nach Auflegen des Deckels nicht sofort erlischt, Deckel nochmals entfernen und den Brenner auf der kleinsten Regulierungsstufe während einigen Minuten brennen lassen. Die Hitze wird dadurch reduziert und der Brenner lässt sich anschließend mit dem Deckel problemlos löschen.
14. Nach Gebrauch unbedingt abkühlen lassen.
15. Beachten Sie auch die Warnhinweise, die auf den Nachfüllbehältern abgedruckt sind.
16. Der Brenner wird leer geliefert.

## 5 Inbetriebnahme

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Vergewissern Sie sich, dass der Brenner in einer waagerechten und kippsicheren Position steht.
- Öffnen Sie den Brenner (Drehverschluss).
- Setzen Sie den Alubecher / das Gobelet mit Brennpaste in das Unterteil ein, reißen Sie den Aludeckel auf und entfernen Sie diesen oder füllen Sie einen evtl. vorhandenen Alubecher mit Brennpaste auf.
- Vergewissern Sie sich, dass der Brenner ordnungsgemäß geschlossen ist, setzen Sie ihn in das Rechaud ein und zünden ihn an. Wir empfehlen hierzu die Verwendung von langen Streichhölzern oder Stabfeuerzeugen.

Brennpaste nachfüllen:

- Löschen Sie die Flamme und lassen Sie den Brenner abkühlen.
- Nehmen Sie den Brenner aus dem Rechaud und öffnen Sie ihn (Drehverschluss).
- Füllen Sie den leer gebrannten Alubecher mit Brennpaste nach (max. 2/3).
- Schließen Sie den Brenner (Drehverschluss).
- Tipp: Nach längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich Reste alter Brennpaste vor dem neuen Befüllen zu entfernen.

## 6 Regulierung (nur 56 2326 68 10)

Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur regulieren (nur 56 2326 68 10). Bewegen Sie den oberen Ring des Brenners nach links oder rechts, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Die höchste Temperatur erreichen Sie, wenn alle Löcher geöffnet sind; die kleinste Flamme entsteht, wenn alle seitlichen Löcher geschlossen sind.

## 7 Löschen



Löschen Sie den Brenner durch Schließen der Löcher und Auflegen des Deckels.

## 8 Reinigung

- Vergewissern sie sich vor der Reinigung, dass der Brenner vollständig aus ist und lassen Sie diesen abkühlen.
- Wir empfehlen die Reinigung mit Wasser und Spülmittel sowie dem Spring Inox Cleaner (siehe Zubehör) nach jedem Gebrauch. Schmutzrückstände können die Regulierfähigkeit (56 2326 68 10) einschränken.

## 9 Zubehör

Im Fachhandel erhältlich:

- Brennpaste:

Art.-Nr. 24 9302 80 00 Brennpaste 3er Gobelet

Art.-Nr. 24 9360 80 00 Spring Fire Brennpaste, 1 Flasche 800g

- Spring Inox Cleaner:

Art.-Nr. 22 9057 25 00 Inox Cleaner 250g

Art.-Nr. 22 9067 75 00 Inox Cleaner 750g





# Contenu

	Page
<b>1</b>	<b>Avant le premier emploi</b> <b>10</b>
1.1	Préambule 10
1.2	Responsabilité 10
<b>2</b>	<b>Utilisation conforme à la destination</b> <b>10</b>
<b>3</b>	<b>Applications erronées connues</b> <b>11</b>
<b>4</b>	<b>Importantes consignes de sécurité</b> <b>11</b>
<b>5</b>	<b>Mise en service</b> <b>12</b>
<b>6</b>	<b>Régulation ( uniquement 56 2326 68 10 )</b> <b>13</b>
<b>7</b>	<b>Eteindre</b> <b>13</b>
<b>8</b>	<b>Nettoyage</b> <b>13</b>
<b>9</b>	<b>Accessoires</b> <b>13</b>

# 1 Avant le premier emploi

## 1.1 Préambule

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant le premier emploi et veillez notamment aux consignes de sécurité dans votre propre intérêt.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisateurs ultérieurs.

## 1.2 Responsabilité

En cas d'utilisation non conforme à la destination et de non respect des consignes de sécurité, Spring International GmbH n'endosse aucune responsabilité pour tous dommages corporels et matériels.

# 2 Utilisation conforme à la destination

Le brûleur ne doit être manipulé que par des personnes aptes qui comprennent la portée de toutes les consignes de sécurité stipulées dans ce mode d'emploi. La manipulation par des enfants n'est pas recommandée. En restauration le remplissage de gel combustible ne doit être fait que par le personnel de service ayant lu le présent mode d'emploi.

Les brûleurs sont disponibles en 2 versions ( Cf. illustration sur couverture ). Ceux-ci sont utilisés pour la cuisine dans le domaine privé et en restauration.

- La version No 56 2326 68 10 avec poignée courte peut être réglée.  
Application : fondue
- La version No 56 0310 68 10 avec poignée longue ne peut pas être réglée.  
Application : Chafing Dishes, série Eco.

N'utilisez comme combustible que le gel combustible dans coupe en alu / gobelet ( Cf. utilisation ). Une coupe en alu vide peut de nouveau être remplie avec du gel combustible ( Cf. accessoires ).

### 3 Applications erronées connues

Les applications erronées suivantes sont dangereuses et par conséquent interdites pour des raisons de sécurité.

- Griller sur flammes nues ( risque de brûlure )
- Faire fonctionner le brûleur dans un réceptacle fermé sans circulation d'air et sans coupe en alu insérée ( accumulation de chaleur, surchauffe, risque d'incendie )
- Comme lumière ( risque d'incendie )
- Pour chauffer ou décongeler ( risque d'incendie, inflammation d'objets )
- À l'air libre, à savoir : en dehors du réchaud prévu à cette fin par le fabricant ou similaire ( risque d'incendie )
- Faire fonctionner près de matières inflammables ( risque d'incendie )

### 4 Importantes consignes de sécurité

1. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service.
2. Conserver hors de portée des enfants !
3. Rangez le brûleur verticalement et ne le faites fonctionner que sur une surface plane. Ne basculez pas le brûleur vers le haut ou vers le bas durant son fonctionnement.



#### **Attention !**

Des flammes peuvent se produire en cas de basculement.

4. Le brûleur ne doit être utilisé que dans des pièces bien aérées.
5. Avant chaque usage contrôlez l'aptitude à la régulation du brûleur 56 2326 68 10. Dans le cas contraire il se peut qu'il ne soit pas possible d'éteindre le brûleur alors qu'il est brûlant. Dans ce cas, le placer dans un endroit sûr jusqu'à extinction.
6. Avant de l'allumer assurez-vous que les parties supérieure et inférieure du brûleur sont bien serrées. Autrement, la partie inférieure pourrait se desserrer et tomber alors qu'il est brûlant. Risque d'incendie.
7. Utilisez des allumettes longues ou des allumeurs à tige pour allumer. Les petits briquets ne conviennent pas. Risque d'incendie.
8. N'utilisez le brûleur que sous surveillance et uniquement conformément à sa destination. Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique ( art. 56 2326 68 10 ) ou gastronomique ( art. 56 0310 68 10 ).
9. Le brûleur ne doit fonctionner qu'à l'écart de matières inflammables. Respectez une distance de 1 m avec les surfaces avoisinantes ( par ex. murs, plafonds ).
10. Ne transportez pas le brûleur quand il est allumé, même dans le réchaud. Il y a risque d'incendie et de brûlure en cas de chute, de courant d'air ou de manque d'attention.
11. Ne posez pas le brûleur sur des surfaces brûlantes ou chaudes. Pour protéger les surfaces sensibles, utilisez un dessous résistant à la chaleur.

12. Assurez-vous après chaque utilisation et avant de remettre du gel combustible que le brûleur est totalement vide.
13. N'éteignez le brûleur qu'avec le couvercle prévu à cet effet. Si vous utilisez d'autres objets il y a risque d'incendie ou de brûlure. Si un brûleur très chaud 56 2326 68 10 ne s'éteint pas tout de suite après avoir posé le couvercle, retirez le couvercle et laissez brûler le brûleur durant quelques minutes sur la plus petite régulation, ceci permettant de réduire la chaleur et d'éteindre ensuite le brûleur sans problème avec le couvercle.
14. Laissez refroidir après usage.
15. Veillez également aux avertissements imprimés sur les cartouches.
16. Le brûleur est livré vide.

## 5 Mise en service

- Veillez aux consignes de sécurité.
- Assurez-vous que le brûleur se trouve à l'horizontale dans une position stable.
- Ouvrez le brûleur (en tournant).
- Placez la coupe en alu / le gobelet rempli de gel combustible dans la partie inférieure, arrachez le couvercle en alu et enlevez-le ou remplissez-le de gel combustible.
- Assurez-vous que le brûleur est bien fermé, mettez-le dans le réchaud et allumez-le. Nous vous recommandons l'emploi d'allumettes longues ou d'allumeurs à tige.

Remettre du gel combustible :

- Eteignez la flamme et laissez refroidir le brûleur.
- Enlevez le brûleur du réchaud et ouvrez-le (en tournant).
- Remettez du gel combustible dans la coupole en alu vide (max. 2/3).
- Fermez le brûleur (en tournant).
- Conseil : Après de longues périodes de non-utilisation, il est conseillé d'éliminer les restes de l'ancien gel combustible avant de le recharger.

## 6 Régulation ( uniquement 56 2326 68 10 )

Déplacez l'anneau supérieur du brûleur vers la gauche ou la droite afin de réguler la force de la flamme (uniquement 56 2326 68 10). La température la plus élevée peut être atteinte lorsque tous les trous sont ouverts ; la plus petite flamme se produit lorsque tous les trous latéraux sont fermés.

## 7 Eteindre



Eteignez le brûleur en fermant les trous et en mettant le couvercle.

## 8 Nettoyage

- Assurez-vous avant le nettoyage que le brûleur est vide et qu'il est froid.
- Nettoyez-le à l'eau et au liquide vaisselle et utilisez le Spring Inox Cleaner ( Cf. accessoires ) après chaque usage. Les résidus peuvent gêner la régulation ( 56 2326 68 10 ).

## 9 Accessoires

Disponibles dans le commerce :

- Gel combustible :

No art. 24 9302 80 00 gel combustible 3 x 80g

No art. 24 9360 80 00 gel combustible 800 g flacon

- Spring Inox Cleaner:

No art. 22 9057 25 00 Inox Cleaner 250 g

No art. 22 9067 75 00 Inox Cleaner 750 g



# Contents

	Page
<b>1</b>	<b>Before using the burner for the first time</b> <b>16</b>
1.1	Introduction 16
1.2	Liability 16
<b>2</b>	<b>Proper Use</b> <b>16</b>
<b>3</b>	<b>Known types of incorrect use</b> <b>17</b>
<b>4</b>	<b>Important safety instructions</b> <b>17</b>
<b>5</b>	<b>Starting the burner up</b> <b>18</b>
<b>6</b>	<b>Regulation (56 2326 68 10 only)</b> <b>19</b>
<b>7</b>	<b>Extinguishing</b> <b>19</b>
<b>8</b>	<b>Cleaning</b> <b>19</b>
<b>9</b>	<b>Accessories</b> <b>19</b>

# 1 Before using the burner for the first time

## 1.1 Introduction

For your own safety, read these instructions for use completely prior to initial use and pay particular attention to the safety instructions.

Store the instructions for use for future users.

## 1.2 Liability

Spring International GmbH shall not be liable for any personal injury or material damage that can be attributed to improper use as well as failure to observe the safety instructions.

# 2 Proper use

The burner may only be used by persons who are fit to operate it and are fully aware of and familiar with the scope of the safety instructions specified in these instructions for use. Operation by children is not recommended. When used in the food service industry, the burner's fuel paste may only be replenished by service personnel who have been instructed in accordance with these instructions for use.

The burners are available in 2 models (see image found on the flap). They are used to cook and keep warm food prepared in private households as well as the food service industry.

- Model No. 56 2326 68 10 with a short handle can be regulated.  
Application: Fondue
- Model No. 56 0310 68 10 with a long handle cannot be regulated.  
Application: Chafing Dishes, Eco Series.

The only fuel permitted is the fuel paste contained in the aluminium cup / goblet (see Operation). When exhausted in the aluminium cup, the fuel paste can be replenished (see Accessories).



### 3 Known types of incorrect use

The following types of incorrect use are dangerous and, therefore, prohibited for safety reasons:

- Grilling over an open flame (burn hazard)
- Operating the burner inside an enclosed housing with no air circulation and without inserted aluminium cup (heat accumulation, overheating, fire hazard)
- Use as a light source (fire hazard)
- For heating or defrosting (fire hazard, burning of the objects)
- Stand-alone use, i.e. not inside the rechaud designated by the manufacturer or similar types of use (fire hazard)
- Operation in an environment containing combustible or flammable substances (fire hazard)

### 4 Important safety instructions

1. Carefully read these instructions for use before starting up the burner.
2. Keep out of reach of children!
3. Store the burner in the vertical position and do not operate it unless it is placed on a horizontal surface. Do not tip or tilt the burner up or down during operation.



**Caution!**

Tipping or tilting may cause flash fire.

4. The burner may only be used in well-ventilated rooms.
5. Before every use of model 56 2326 68 10, verify that the burner can be regulated. If its adjustability is limited, it may not be possible to extinguish the burner if it is very hot. If this is the case, let the burner go out in a safe place.
6. Before lighting the burner, make sure its upper and lower section have been securely twisted together. The lower section may otherwise detach when the burner is lifted and fall down while still burning. Fire hazard.
7. Use long matches or a stick lighter for lighting. Hand-held lighters are not suitable. Burn hazard.
8. Never leave the burner unattended during operation and use it only for its intended purpose. This appliance is intended only for domestic purposes (Art. 56 2326 68 10) or use in the food service industry (Art. 56 0310 68 10).
9. The burner may only be used if placed at a safe distance from flammable substances. Keep a minimum distance of 1 m to any adjoining surfaces (e.g. walls, ceilings, etc.).
10. Do not carry the burner with an open flame even if the flame is burning in the rechaud. There is a fire and burn hazard from stumbling, dropping the appliance or carelessness.
11. Do not set the burner down on hot or warm surfaces. Use a heat-resistant padding to protect sensitive surfaces.

12. Convince yourself after each use and before filling in new fuel paste that the burner is completely off.
13. Use only the designated lid to extinguish the burner. There is a fire and burn hazard if other objects are used. If a burner 56 2326 68 10 is very hot and does not go out right away after the lid was put on, remove the lid again and allow the burner to burn a few minutes longer at the lowest adjustment setting. This will reduce the heat and allow you to use the lid to easily extinguish the burner afterwards.
14. Make sure to let the burner cool down after use.
15. Also follow the warnings printed on the refill containers.
16. The burner ships without a fuel filling.

## 5 Starting the burner up

- Follow the safety instructions.
- Verify that the burner is set up in the horizontal position and cannot tip.
- Open the burner (twist cap).
- Place the aluminium cup / goblet including the fuel paste into the lower section, tear open the aluminium cover and remove it or fill an existing aluminium cup with fuel paste.
- Make sure that the burner is connected properly, place it inside the rechaud and light it. We recommend that you use long matches or stick lighters for this purpose.

Refill fuel paste:

- Extinguish the flame and allow the burner to cool down.
- Remove the burner from the rechaud and open it (twist cap).
- Refill the depleted aluminium cup with fuel paste (max. 2/3).
- Close the burner (twist cap).
- Tip: After long periods of non-use, it is recommended to remove the remains of old fuel paste before refilling.

## 6 Regulation (56 2326 68 10 only)

You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need (56 2326 68 10 only). Move the top ring of the burner to the left or to the right in order to control the strength of the flame. You reach the maximum temperature when all the holes are open; the smallest flame is produced when all the side holes are closed.

## 7 Extinguishing



Extinguish the burner by closing the holes and place the lid on the burner.

## 8 Cleaning

- Before cleaning the burner, verify that the burner has been burnt out completely and let it cool down.
- We recommend that you use water and detergent as well as Spring Inox Cleaner (see Accessories) after each use. Remnants of dirt may impair the adjustability of the appliance (56 2326 68 10).

## 9 Accessories

Available from your authorized dealer:

- Fuel paste:

Art. no. 24 9302 80 00 Fuel gel 3 x 80 g

Art. no. 24 9360 80 00 Fuel gel 1x 800 g bottle

- Spring Inox Cleaner:

Art. no. 22 9057 25 00 Inox Cleaner 250 g

Art. no. 22 9067 75 00 Inox Cleaner 750 g



# Indice

	Pagina	
<b>1</b>	<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>22</b>
1.1	Introduzione	22
1.2	Responsabilità	22
<b>2</b>	<b>Utilizzo conforme alla destinazione d'uso</b>	<b>22</b>
<b>3</b>	<b>Usi errati noti</b>	<b>23</b>
<b>4</b>	<b>Avvertenze di sicurezza importanti</b>	<b>23</b>
<b>5</b>	<b>Messa in servizio</b>	<b>24</b>
<b>6</b>	<b>Regolazione (solo 56 2326 68 10)</b>	<b>25</b>
<b>7</b>	<b>Spegnimento</b>	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>Pulizia</b>	<b>25</b>
<b>9</b>	<b>Accessori</b>	<b>25</b>

# 1 Prima del primo utilizzo

## 1.1 Introduzione

Prima del primo utilizzo leggere interamente le istruzioni per l'uso e, nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza.

Conservare le istruzioni per l'uso per eventuali utilizzatori futuri.

## 1.2 Responsabilità

In caso di utilizzo non conforme alla destinazione d'uso nonché di inosservanza delle avvertenze di sicurezza Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni personali e lesioni personali conseguenti.

# 2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il bruciatore deve essere usato solo da persone capaci, che abbiano letto e compreso la portata di tutte le avvertenze di sicurezza fornite nelle presenti istruzioni per l'uso. Ne è sconsigliato l'uso da parte dei bambini. Nel campo della gastronomia il reintegro della pasta combustibile può essere eseguito soltanto da personale di servizio istruito in base alle presenti istruzioni per l'uso.

I bruciatori sono disponibili in 2 versioni (vedere la figura in copertina). Sono utilizzati per cuocere e tenere in caldo in ambito privato e nel settore della gastronomia.

- La versione cod. 56 2326 68 10 con manico corto è regolabile.  
Uso: fonduta
- La versione cod. 56 0310 68 10 con manico lungo non è regolabile.  
Uso: bagnomaria, serie Eco.

Come combustibile può essere usata esclusivamente pasta combustibile in vaschette d'alluminio / scatolette (vedere Uso). Le vaschette di alluminio con pasta completamente esaurita possono essere ririempite (vedere Accessori).

### 3 Usi errati noti

I seguenti usi errati sono pericolosi e quindi vietati per motivi di sicurezza:

- Cottura alla griglia su fiamma aperta (pericolo di ustioni)
- Funzionamento del bruciatore in custodia chiusa senza circolazione d'aria e senza vaschette d'alluminio inserita (ristagno di calore, surriscaldamento, pericolo d'incendi)
- Quale fonte di luce (pericolo d'incendio)
- Per riscaldare o scongelare (pericolo di incendio, rischio che gli oggetti brucino)
- Libero ossia: non inserito nell'apposito rechaud previsto dal produttore o simile (pericolo di incendio)
- Funzionamento in ambiente con sostanze combustibili o infiammabili (pericolo di incendio)

### 4 Avvertenze di sicurezza importanti

1. Prima della messa in funzione leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso.
2. Conservare fuori dalla portata dei bambini!
3. Conservare il bruciatore in verticale e metterlo in funzione solo su un piano orizzontale. Durante il funzionamento non inclinare il bruciatore verso l'alto o verso il basso.



#### **Cautela!**

Inclinare il bruciatore può causare fiammate.

4. Usare il bruciatore solo in ambienti ben ventilati.
5. Prima di ogni utilizzo verificare la regolabilità del bruciatore 56 2326 68 10. Se la regolabilità è limitata, si potrebbe non riuscire a spegnere il bruciatore molto caldo. In questo caso farlo spegnere in un luogo sicuro.
6. Prima dell'accensione assicurarsi che la parte superiore e inferiore del bruciatore siano saldamente avvitate l'una nell'altra. Altrimenti al sollevamento la parte inferiore potrebbe staccarsi e cadere da accesa. Pericolo di incendio.
7. Per accendere usare fiammiferi o accendini lunghi. Gli accendini manuali non sono adatti a questo scopo. Pericolo di ustioni.
8. Far funzionare il bruciatore solo sotto sorveglianza e soltanto allo scopo previsto. Questo articolo è destinato solo all'uso domestico (cod. 56 2326 68 10) o nel campo della gastronomia (cod. 56 0310 68 10).
9. Il bruciatore può essere fatto funzionare solo a distanza di sicurezza da eventuali materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno 1 m dalle superfici adiacenti (ad es. pareti, soffitti).
10. Non trasportare il bruciatore con fiamme aperte, nemmeno nel fornello. Nel caso si inciampi, il bruciatore sia fatto cadere, in presenza di raffiche di vento o in caso di disattenzione sussiste infatti il pericolo di incendi o ustioni.

11. Non appoggiare il bruciatore su superfici calde o roventi. Per proteggere le superfici delicate usare poggiapentole resistenti al calore.
12. Dopo ogni utilizzo e prima di reintegrare la pasta combustibile accertarsi che il bruciatore sia completamente spento.
13. Spegnerlo soltanto con l'apposito coperchio. L'uso di oggetti diversi comporta il pericolo di incendi o ustioni. Se un bruciatore 56 2326 68 10 molto caldo non si spegne subito dopo l'applicazione del coperchio, rimuovere nuovamente quest'ultimo e lasciare in funzione il bruciatore sulla regolazione minima per alcuni minuti. In questo modo il calore è ridotto e successivamente il bruciatore potrà essere spento senza problemi con il coperchio.
14. Dopo l'uso lasciar raffreddare assolutamente.
15. Osservare anche le avvertenze stampate sui contenitori per il reintegro.
16. Alla consegna il bruciatore è vuoto.

## 5 Messa in servizio

- Osservare le avvertenze di sicurezza.
- Accertarsi che il bruciatore sia in posizione orizzontale e a prova di ribaltamenti.
- Aprire il bruciatore (chiusura a rotazione).
- Mettere la vaschetta in alluminio / la scatoletta con pasta combustibile nella parte inferiore, aprire e rimuovere il coperchio in alluminio oppure riempire con pasta combustibile l'eventuale vaschetta in alluminio presente.
- Assicurarsi che il bruciatore sia correttamente chiuso, inserirlo nel fornello e accenderlo. A questo scopo si raccomanda di usare fiammiferi o accendini lunghi.

Reintegro della pasta combustibile:

- Spegnerlo la fiamma e far raffreddare il bruciatore.
- Estrarre il bruciatore dal fornello e aprirlo (chiusura a rotazione).
- Reintegrare la pasta combustibile nella vaschetta in alluminio svuotata (max. 2/3).
- Chiudere il bruciatore (chiusura a rotazione).
- Consiglio: Dopo un lungo periodo di inutilizzo, si consiglia di rimuovere i resti della vecchia pasta combustibile prima di riempirla.



## 6 Regolazione (solo 56 2326 68 10)

L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta (solo 56 2326 68 10). Muovendo l'anello superiore del bruciatore a sinistra o à destra per regolare l'intensità della fiamma. La temperatura più alta può essere raggiunta quando tutti i fori sono aperti; la fiamma più piccola sorge quando tutti i fori laterali sono chiusi.

## 7 Spegnimento



Spegnere il bruciatore chiudendo i fori e applicando il coperchio.

## 8 Pulizia

- Prima della pulizia assicurarsi che il bruciatore sia completamente spento e lasciarlo raffreddare.
- Dopo ogni utilizzo consigliamo una pulizia con acqua e detersivo per stoviglie nonché con il detersivo Inox Cleaner di Spring (vedere Accessori). Eventuali residui di sporco possono limitare la regolabilità (56 2326 68 10).

## 9 Accessori

Reperibili presso i rivenditori specializzati:

- Pasta combustibile:

Cod. art. 24 9302 80 00 pasta combustibile 3 scatolette

Cod. art. 24 9360 80 00 pasta combustibile Spring Fire, 1 flacone 800g

- Detersivo Spring Inox Cleaner:

Cod. art. 22 9057 25 00 Inox Cleaner 250g

Cod. art. 22 9067 75 00 Inox Cleaner 750g



# Índice

	Página
<b>1</b>	<b>Antes del primer uso</b> <b>28</b>
1.1	Introducción 28
1.2	Responsabilidad 28
<b>2</b>	<b>Uso conforme a lo previsto</b> <b>28</b>
<b>3</b>	<b>Uso incorrecto conocido</b> <b>29</b>
<b>4</b>	<b>Indicaciones importantes de seguridad</b> <b>29</b>
<b>5</b>	<b>Puesta en marcha</b> <b>30</b>
<b>6</b>	<b>Regulación (solo 56 2326 68 10)</b> <b>31</b>
<b>7</b>	<b>Desconexión</b> <b>31</b>
<b>8</b>	<b>Limpieza</b> <b>31</b>
<b>9</b>	<b>Accesorios</b> <b>31</b>

# 1 Antes del primer uso

## 1.1 Introducción

Lea completamente estas instrucciones de uso antes del primer uso y por su propio interés, tenga especialmente en cuenta las instrucciones de seguridad.

Guarde las instrucciones de uso para futuros usuarios.

## 1.2 Responsabilidad

En caso de uso imprevisto o incumplimiento de las instrucciones de seguridad, Spring International GmbH no se hace responsable de los daños materiales o personales que pudieran derivarse de ello.

# 2 Uso conforme a lo previsto

El quemador solo debe ser utilizado por personas con capacidad para ello que hayan comprendido la importancia de todas las instrucciones de seguridad que se recogen en estas instrucciones de uso. El uso del aparato no está indicado para niños. En la gastronomía la recarga con pasta de combustible sólo puede ser realizada por el personal de servicio instruido de acuerdo con estas instrucciones de uso.

Los quemadores están disponibles en 2 versiones (ver ilustración en portada). Estos se utilizan para cocinar y mantener el calor en un ambiente privado y en la gastronomía

- Version no. 56 2326 68 10 con un mango corto es regulable.  
Uso: fondue
- Version no. 56 0310 68 10 con un mango largo no es regulable.  
Uso: Chafing Dishes, Serie Eco.

El único combustible permitido es la pasta de combustible en la copa de aluminio/Gobelet (ver uso). Una copa de aluminio vacía se puede rellenar con pasta de combustible (ver accesorios).

### 3 Uso incorrecto conocido

Los siguientes usos incorrectos son peligrosos y, por lo tanto, están prohibidos por razones de seguridad:

- Asar a la parrilla sobre una llama abierta (riesgo de quemaduras)
- Funcionamiento del quemador en una carcasa cerrada sin circulación de aire y sin copa de aluminio insertada (acumulación de calor, sobrecalentamiento, riesgo de incendio)
- Como fuente de luz (riesgo de incendio)
- Para calentar o descongelar (riesgo de incendio, combustión de objetos)
- Aislado, es decir no utilizado en el rechaud o nada similar especificado por el fabricante (riesgo de incendio)
- Operación en un ambiente con sustancias inflamables o combustibles (riesgo de incendio)

### 4 Indicaciones importantes de seguridad

1. Lea detenidamente estas instrucciones de manejo antes de la puesta en marcha.
2. Guarde el quemador fuera del alcance de los niños.
3. Guarde el quemador en vertical y utilícelo únicamente sobre una superficie horizontal. No incline ni vuelque el quemador hacia un lado durante el funcionamiento.



#### **¡Precaución!**

Al inclinar o volcar el aparato, se pueden generar llamas.

4. Utilice el quemador únicamente en espacios bien ventilados.
5. Compruebe antes de cada uso, la ajustabilidad del quemador 56 2326 68 10. Si la ajustabilidad está restringida, la extinción de un quemador muy caliente no podría tener éxito. En este caso, deje que se queme en un lugar seguro.
6. Asegúrese de que la parte superior e inferior del quemador estén firmemente atornilladas antes de encenderlas. De lo contrario, la parte inferior podría soltarse al levantarla y podría caer en el estado ardiente. Riesgo de incendio.
7. Use cerillas largas o encendedores largos para la iluminación. Los encendedores cortos no son adecuados para esto. Riesgo de quemaduras.
8. El quemador solo debe utilizarse bajo vigilancia directa y para los fines previstos. Este aparato está determinado exclusivamente para el uso doméstico (Art. 56 2326 68 10) o bien para la gastronomía (Art. 56 0310 68 10).
9. Durante su uso, el aparato debe mantenerse siempre a una distancia prudente de sustancias inflamables. Mantenga una distancia de 1 m como mínimo con respecto a las superficies adyacentes (p. ej., paredes y techos).
10. No transporte el quemador con una llama abierta, ni siquiera en el rechaud. Por el traspíe, dejar caer, una ráfaga de viento o descuido puede provocar un incendio y quemaduras.

11. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni muy calientes. Para proteger superficies delicadas, utilice un soporte resistente al calor para colocar debajo del aparato.
12. Después de cada uso y antes de llenar la pasta de combustible nueva, asegúrese de que el quemador esté completamente apagado.
13. Solo apague el quemador con la tapa correspondiente. Existe el riesgo de incendio o quemaduras si se utilizan otros objetos. Si un quemador muy caliente 56 2326 68 10 no se apaga inmediatamente después de poner la tapa, retire la tapa nuevamente y deje que el quemador se queme durante unos minutos al nivel de regulación más bajo. Esto reduce el calor y el quemador se puede apagar fácilmente con la tapa.
14. Deje que el quemador se enfríe completamente después de su uso.
15. Tenga en cuenta también las advertencias impresas sobre las botellas comerciales de gas de relleno.
16. El quemador se suministra vacío.

## 5 Puesta en marcha

- Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad.
- Asegúrese de que el aparato esté en posición horizontal y no pueda volcar.
- Abrir el quemador (girar la tapa con la bayoneta cerrada).
- Inserte la copa de aluminio / gobelet con pasta de combustible en la parte inferior, abra la tapa de aluminio y retírela o llene cualquier copa de aluminio existente con pasta de combustible.
- Asegúrese de que el quemador esté cerrado correctamente, insértelo en el rechaud y enciéndalo. Recomendamos el uso de cerillas largas o encendedores largos para la iluminación.

Recarga de pasta de combustible:

- Apague la llama y deje que el quemador se enfríe.
- Saque el quemador del rechaud y ábralo (tapón de rosca).
- Vuelva a llenar la taza de aluminio vacía con pasta de combustible (max. 2/3).
- Cerrar el quemador (tapón de rosca).
- Consejo: Después de largos períodos de inactividad, es recomendable eliminar los restos de pasta de combustible vieja antes de rellenarla.

## 6 Regulación (solo 56 2326 68 10)

La intensidad de la llama puede ser regulada en función de la temperatura requerida (solo 56 2326 68 10). Regulación de la temperatura: mueva el anillo superior del quemador hacia la izquierda o hacia la derecha para regular la intensidad de la llama. La máxima temperatura se alcanza cuando todos los orificios están abiertos; la llama mínima se ajusta cerrando todos los orificios laterales.

## 7 Desconexión



Apague el quemador cerrando los agujeros y volviendo a colocar la tapa.

## 8 Limpieza

- Antes de la limpieza, asegúrese de que el quemador esté completamente apagado y frío.
- Recomendamos limpieza con agua y detergente, así como con Spring Inox Cleaner (ver accesorios) después de cada uso. Los residuos de suciedad pueden limitar la ajustabilidad (56 2326 68 10).

## 9 Accesorios

Disponible en el comercio especializado:

- Pasta de combustible:

Art.-no. 24 9302 80 00 Pasta de combustible 3er Gobelet

Art.-no. 24 9360 80 00 Spring Fire Pasta de combustible, 1 botella 800g

- Spring Inox Cleaner:

Art.-no. 22 9057 25 00 Inox Cleaner 250g

Art.-no. 22 9067 75 00 Inox Cleaner 750g





# Inhoud

	Pagina	
<b>1</b>	<b>Vóór het eerste gebruik</b>	<b>34</b>
1.1	Inleiding	34
1.2	Aansprakelijkheid	34
<b>2</b>	<b>Juist gebruik</b>	<b>34</b>
<b>3</b>	<b>Bekende gebruiksfouten</b>	<b>35</b>
<b>4</b>	<b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	<b>35</b>
<b>5</b>	<b>Ingebruikname</b>	<b>36</b>
<b>6</b>	<b>Instellen (alleen 56 2326 68 10)</b>	<b>37</b>
<b>7</b>	<b>Doven</b>	<b>37</b>
<b>8</b>	<b>Reiniging</b>	<b>37</b>
<b>9</b>	<b>Accessoires</b>	<b>37</b>

# 1 Vóór het eerste gebruik

## 1.1 Inleiding

Lees deze gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik volledig door en neem voor uw eigen veiligheid vooral de veiligheidsrichtlijnen in acht.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstige gebruikers.

## 1.2 Aansprakelijkheid

Bij een onjuist gebruik alsmede het niet in acht nemen van de veiligheidsrichtlijnen kan Spring International GmbH niet aansprakelijk worden gesteld voor hierdoor ontstane materiële schade of letsel.

# 2 Juist gebruik

De pastabrander mag alleen door handelingsbekwame personen worden bediend, die de draagwijdte van alle in deze gebruiksaanwijzing genoemde veiligheidsrichtlijnen kunnen overzien en hebben begrepen. Bediening door kinderen is niet aan te bevelen. In de gastronomie mag het bijvullen met brandpasta uitsluitend worden uitgevoerd door servicepersoneel dat volgens deze gebruiksaanwijzing is geïnstrueerd.

Pastabranders zijn verkrijgbaar in 2 varianten (zie afbeelding op de kaft). Deze worden gebruikt voor het koken en warm houden bij thuisgebruik en in de gastronomie (horeca).

- Artikel nr. 56 2326 68 10 met een korte handgreep is instelbaar.  
Gebruik: fondue
- Artikel nr. 56 0310 68 10 met een lange steel is niet instelbaar.  
Gebruik: Chafing Dishes, Serie Eco.

De enige geschikte brandstof is de brandpasta in het aluminium bakje / kuipje (zie gebruik). Een leeg gebrand aluminium kuipje dat is afgekoeld kan worden bijgevuuld met brandpasta (zie accessoires).

### 3 Bekende gebruiksfouten

De volgende vormen van onjuist gebruik zijn gevaarlijk en derhalve vanwege veiligheidsredenen verboden:

- Grillen op open vuur (verbrandingsgevaar)
- Gebruik van de brander in een afgesloten behuizing zonder luchtcirculatie en zonder een geplaatste aluminium bakje (hittestuwung, oververhitting, brandgevaar)
- Als lichtbron (brandgevaar)
- Voor het verwarmen of ontdooien (brandgevaar, verbranding van voorwerpen)
- Vrijstaand, d.w.z. gebruik zonder een door de fabrikant daarvoor bedoeld rechaud o.i.d. (brandgevaar)
- Gebruik in een omgeving met brandbare of onvlambare stoffen (brandgevaar)

### 4 Belangrijke veiligheidsinstructies

1. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de pastabrander in gebruik neemt.
2. Bewaar de brander buiten het bereik van kinderen.
3. Berg de brander liggend op, en gebruik de brander uitsluitend op een vlakke horizontale ondergrond. Kantel nooit het apparaat tijdens het gebruik.



#### **Voorzichtig!**

Bij het kantelen kunnen steekvlammen ontstaan.

4. Gebruik de brander uitsluitend in goed geventileerde ruimten.
5. Controleer voor elk gebruik van model 56 2326 68 10 of de brander kan worden geregeld. Als de instelbaarheid beperkt is, is het mogelijk dat de brander niet kan worden gedooft als deze erg heet geworden is. Als dit het geval is, laat de brander dan op een veilige plaats uitbranden.
6. Voordat de brander wordt aangestoken, moet ervoor worden gezorgd dat het bovenste en het onderste gedeelte stevig in elkaar zijn gedraaid. Het onderste gedeelte kan anders loskomen wanneer de brander wordt opgetild en naar beneden vallen terwijl deze nog brandt. Brandgevaar.
7. Gebruik lange lucifers of een lange aansteker om de brandpasta aan te steken. Standaard aanstekers zijn niet geschikt. Verbrandingsgevaar.
8. Gebruik de pastabrander uitsluitend onder direct toezicht en alleen voor het beoogde doel. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik (nr. 56 2326 68 10) of voor gastronomische (nr. 56 0310 68 10) doeleinden.
9. Gebruik het apparaat uitsluitend op veilige afstand van onvlambare stoffen. Houd een afstand van tenminste 1 meter tot aangrenzende oppervlakken (bijv. wanden, plafonds) aan.
10. Verplaats de brander niet met open vuur, zelfs niet als de vlam brandt in het rechaud. Er bestaat brand- en verbrandingsgevaar door struikelen, het laten vallen van het apparaat of onvoorzichtigheid.

11. Zet het apparaat niet op hete of warme oppervlakken. Gebruik ter bescherming van gevoelige oppervlakken een hittebestendige onderzetter.
12. Controleer na elk gebruik en voor het navullen met nieuwe brandpasta dat de brander helemaal uit is en volledig is afgekoeld.
13. Gebruik alleen het daarvoor bedoelde deksel om de brander te doven. Bij gebruik van andere voorwerpen bestaat brand- en verbrandingsgevaar. Als een brander 56 2326 68 10 erg heet is en niet meteen dooft nadat het deksel op de brander is geplaatst, verwijder dan het deksel weer en laat de brander een paar minuten langer branden bij de laagst mogelijke instelling. Dit zal de hitte verminderen en de brander kan daarna met gebruik van het deksel gemakkelijk worden gedoofd.
14. Laat de pastabrander na het gebruik volledig afkoelen.
15. Neem ook altijd de waarschuwingen in acht die op de brandpasta verpakkingen zijn aangegeven.
16. De pastabrander wordt leeg geleverd.

## 5 Ingebruikname

- Neem de veiligheidsrichtlijnen in acht.
- Controleer of het apparaat op een horizontale en stabiele ondergrond staat.
- Brander openen (bajonetsluiting).
- Plaats een aluminium bakje/kuipje gevuld met brandpasta in het onderste gedeelte en verwijder het aluminium deksel of plaats en vul een leeg aluminium bakje met brandpasta.
- Zorg ervoor dat de brander goed gesloten is, plaats hem in het rechaud en steek de brandpasta aan. We adviseren hiervoor lange lucifers of een lange aansteker te gebruiken.

Brandpasta bijvullen:

- Doof de vlam en laat de brander volledig afkoelen.
- Haal de brander uit het rechaud en open deze (bajonetsluiting).
- Vul het lege aluminium kuipje opnieuw met brandpasta (max. 2/3).
- Sluit de brander (bajonetsluiting).
- Tip: Na een lange periode van niet-gebruik is het raadzaam om de resten van oude brandpasta te verwijderen voor het bijvullen.

## 6 Instellen (alleen 56 2326 68 10)

De vlamsterkte kan afhankelijk van de benodigde temperatuur worden ingesteld (alleen 56 2326 68 10). Het regelen van de temperatuur: beweeg de bovenste ring van de brander naar links of naar rechts om de vlamgrootte aan te passen. De hoogste temperatuur wordt bereikt als alle gaatjes open zijn, de kleinste vlam ontstaat als alle gaatjes worden afgesloten.

## 7 Doven



Doof de brander door eerst alle gaatjes af te sluiten en dan het deksel op de brander te plaatsen.

## 8 Reiniging

- Controleer vóór de reiniging of de brander goed is uitgedoofd en laat deze volledig afkoelen.
- Wij adviseren om de brander na elk gebruik met water, afwasmiddel en Spring Inox Cleaner (zie Accessoires) te reinigen. Vuilresten kunnen de instelbaarheid van de pastabrander nadelig beïnvloeden (56 2326 68 10).

## 9 Accessoires

Verkrijgbaar bij uw geautoriseerde dealer:

- Brandpasta:

Art. nr. 24 9302 80 00 Brandgel 3 x 80 g

Art. nr. 24 9360 80 00 Brandgel 1x 800 g fles

- Spring Inox Cleaner:

Art. nr. 22 9057 25 00 Inox Cleaner 250 g

Art. nr. 22 9067 75 00 Inox Cleaner 750 g





