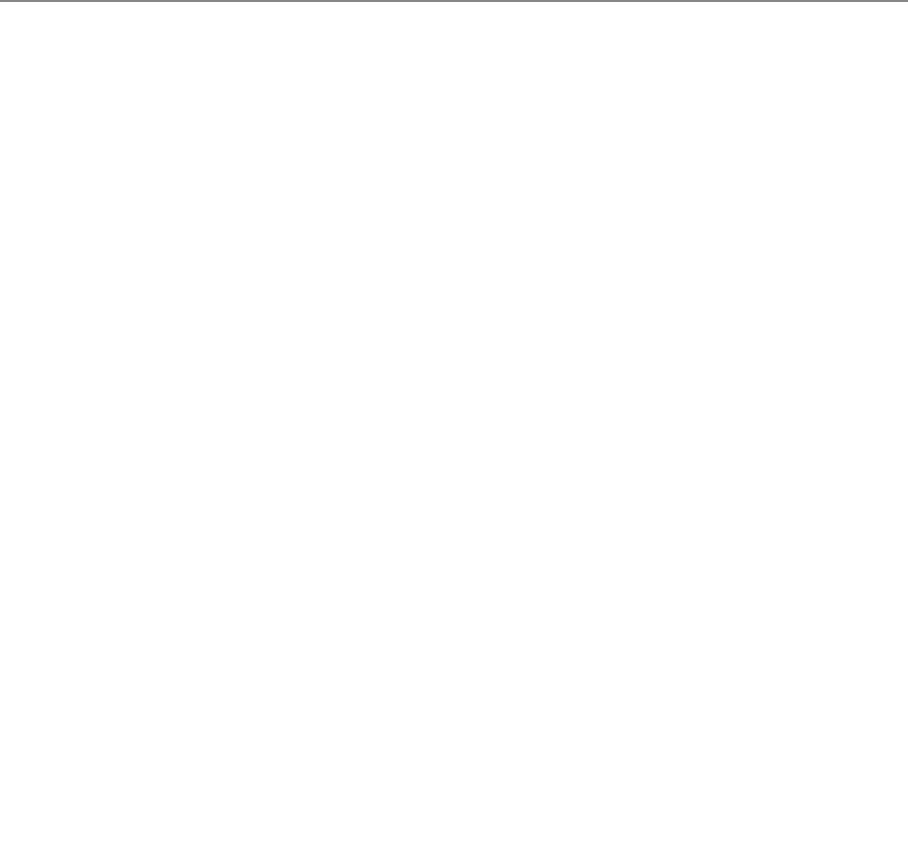


SCHULTE-UFER®

- DE **Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Gasbrenner
- EN **Using and cleaning instructions**
Gas burner
- ES **Instrucciones de uso y cuidado**
Quemador de gas
- FR **Instructions d'utilisation et d'entretien**
Brûleur à gaz
- IT **Istruzioni per l'uso e la cura**
Bruciatore a gas
- NL **Gebruiksaanwijzing en onderhoud**
Gasbrander
- PL **Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Palnik gazowy
- PT **Instruções de utilização e cuidados**
Queimador a gás



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Sie haben sich für ein hochwertiges Produkt der Marke Schulte-Ufer entschieden. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihm haben. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Sie können unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.schulteuf.de).

Das Gerät ist für das Erhitzen und Warmhalten von Fondues oder ähnliche Anwendungsfälle vorgesehen.

1. TECHNISCHE DATEN

Gasart (Gerätekategorie): Propan/Butan-Gemisch (unmittelbarer Dampfdruck)

Nennwärmebelastung: 1 kW, 70 g/h

Der Brenner verfügt über einen eingebauten Tank für 40 g Gas für eine Brenndauer von 35 bis 60 Minuten (je nach Flammengröße bzw. Regulierung).

Der Gasbrenner darf ausschließlich mit einer handelsüblichen Butan-/Propan-Kartusche befüllt werden. Dann bleibt die Flamme völlig geruchlos. Andersartige Produkte zu benutzen, kann gefährlich sein.

2. SICHERHEITSHINWEISE

01. Der Gasbrenner darf nicht von Kindern bedient werden.
02. Beim Befüllen des Tanks muss das Nachfüllventil am Tankboden in einem sauberen und unbeschädigten Zustand sein. Nur an einem gut belüfteten Ort befüllen, fern von möglichen Zündquellen (wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten) und entfernt von anderen Personen. Nur befüllen, wenn das Gerät anschließend benutzt wird.
03. Falls aus Ihrem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch), bringen Sie es sofort nach draußen an einen Ort mit guter Luftzirkulation und ohne Zündquelle. Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gasbrenners nur im Freien. Beheben Sie kein Leck selbst, sondern senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.
04. Benutzen Sie keinen Gasbrenner, der undicht oder schadhaft ist oder schlecht arbeitet.
05. Der Gasbrenner darf nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen betrieben werden. Die nationalen Anforderungen an die Zufuhr der Verbrennungsluft sind sicherzustellen. Vermeiden Sie die Ansammlung von gefährlichen Mengen an unverbranntem Gas.
06. Den Gasbrenner nur auf waagerechter Ebene und unter Aufsicht betreiben. Neigen oder kippen Sie den Gasbrenner während des Betriebes nicht. Dabei können Stichflammen entstehen.
07. Den Gasbrenner nur in sicherer Entfernung von entzündbaren Stoffen betreiben. Halten Sie einen Abstand von mindestens 40 Zentimeter zu angrenzenden Flächen (z. B. Wänden) und von mindestens 80 Zentimeter zu Decken ein.
08. Der Mindestabstand vom Brennerkopf bis zum Boden eines Fonduetopfs beträgt 3 Zentimeter.

09. Sollte ein Windzug die Flamme löschen, dann stellen Sie den Gasbrenner durch Drehen des Regulierungsgriffes aus (s. Abb. 1). Warten Sie eine Minute, bevor Sie ihn erneut in Betrieb nehmen.
10. Teile des Gasbrenners können sehr heiß werden. Halten Sie insbesondere Kinder fern.
11. Bewahren Sie den Gasbrenner restentleert in der Originalverpackung an einem trockenen, kühlen und gut belüfteten sicheren Ort.
12. Den Gasbrenner gegen direkte Sonneneinstrahlung schützen. Nicht einer Temperatur von über 50 °C aussetzen. Den Gasbrenner niemals auf eine warme oder heiße Oberfläche stellen.
13. Keine Änderungen am Gasbrenner vornehmen.

3. FÜLLEN DES GASVORRATS-BEHÄLTERS

01. Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
02. Drehen Sie vor dem Füllen den Bedienungsriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (s. Abb. 1).
03. Prüfen Sie, dass der Brenner erloschen ist.
04. Nur befüllen, wenn das Gerät inklusive Brennerkopf höchstens Zimmertemperatur hat.
05. Prüfen Sie durch Schütteln der Nachfüllkartusche, ob noch Gas in der Kartusche ist.

Abb. 1



Abb. 2



06. Stellen Sie das Gerät mit dem Brennerkopf nach unten auf einen Tisch (s. Abb. 2).
07. Führen Sie die Entnahme-Einrichtung der Gaskartusche in das Nachfüllventil auf der Bodenmitte des Gerätes ein (s. Abb. 2). Benutzen Sie keinen der in der Nachfüllkartusche vorhandenen Adapter.
08. Halten Sie das Gerät mit einer Hand fest. Drücken Sie mit der anderen Hand auf die Nachfüllkartusche. Achten Sie dabei darauf, dass die Kartusche senkrecht steht. Nach etwa 50 bis 60 Sekunden ist der Füllvorgang beendet. Entfernen Sie nun die Kartusche wieder vom Gasbrenner und verschließen Sie diese. Beenden Sie den Füllvorgang, falls schon vorher ein hörbares Zischen entsteht oder flüssiges Gas austritt.
09. Prüfen Sie das Nachfüllventil nach einer Minute auf Dichtheit. Es dürfen keine Zischgeräusche hörbar sein.
10. Wenden Sie den Gasbrenner wieder in Arbeitsposition.



4. BETRIEB

Inbetriebnahme:

Den Gasbrenner im geeigneten Rechaud platzieren. Warten Sie ca. 30 Sekunden, bevor Sie die Zündung einleiten. Gaszufuhr durch Drehung des Bedienungsgriffes gegen den Uhrzeigersinn leicht öffnen (s. Abb. 3) und die Flamme entzünden. Bewegen Sie den Gasbrenner während des Betriebes nicht.

Regulierung der Flammenhöhe:

Die Flammenhöhe lässt sich mittels des Bedienungsgriffes regulieren. Drehen gegen den Uhrzeigersinn vergrößert Flamme bei höherem Gasverbrauch (s. Abb. 4). Drehen im Uhrzeigersinn verkleinert die Flamme (s. Abb. 5). Brennt die Flamme blau, ist der Gasbrenner optimal eingestellt. Ist die Flammenspitze rötlich, stellen Sie die Flamme kleiner.

Außerbetriebnahme:

Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (s. Abb. 5). Achten Sie darauf, dass der Gasbrenner erloschen ist und sich das Gerät abkühlt.

Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



5. DER RICHTIGE RECHAUD

Ausgelegt ist der Gasbrenner auf alle Schulte-Ufer-Fondue-Sets mit dem Zusatz „hot“. Den Gasbrenner nicht in geschlossenen Rechauds mit schlechter Entlüftung verwenden (s. Abb. 6).

6. REINIGUNG

Der Brennerkopf kann für Reinigungszwecke abgeschraubt werden. Schrauben Sie ihn anschließend wieder fest an.

7. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Produkt zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

8. ENTSORGUNG

Das Produkt wie auch die Verpackung sind den Vorschriften des örtlichen Entsorgungssystems gemäß zu entsorgen. Führen Sie das wertvolle Material nach Ende der Nutzung nach Möglichkeit wieder dem Recyclingkreislauf zu! Kontaktieren Sie bei Fragen Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

9. KONTAKT UND SERVICE

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

DEAR CUSTOMER,

You have chosen a high-quality Schulte-Ufer product. With proper use and care, you will enjoy it for a long time. Improper use can cause damage. Therefore, please read these instructions for use and care completely and carefully. You can also find our instructions for use and care on our website (www.schulteuf.de).

The device is intended for heating and keeping fondues warm or similar applications.

1. TECHNICAL DATA

Gas type (device category): Propane/butane mixture (immediate vapor pressure)

Nominal heat load: 1 kW, 70 g/h

The burner has a built-in tank for 40 g of gas for a burning time of 35 to 60 minutes (depending on the flame size or regulation).

The gas burner may only be filled with a standard butane/propane cartridge. This ensures a completely odorless flame. Using other products can be dangerous.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

01. The gas burner must not be operated by children.
02. When filling the tank, the refill valve on the bottom of the tank must be clean and undamaged. Fill only in a well-ventilated area, away from potential ignition sources (such as open flames, pilot lights, and electrical cooking appliances) and away from other people. Only fill if the device will be used afterwards.
03. If gas is leaking from your appliance (if you smell gas), immediately take it outside to a location with good air circulation and free of any ignition source. Check your gas burner for leaks outdoors only. Do not repair any leaks yourself; send the appliance in for repair.
04. Do not use a gas burner that is leaking, defective, or malfunctioning.
05. The gas burner may only be operated outdoors or in well-ventilated areas. Ensure compliance with national requirements for combustion air supply. Avoid the accumulation of dangerous amounts of unburned gas.
06. Only operate the gas burner on a horizontal surface and under supervision. Do not tilt or tip the gas burner during operation. This may cause flash flames.
07. Only operate the gas burner at a safe distance from flammable materials. Maintain a distance of at least 40 centimeters from adjacent surfaces (e.g., walls) and at least 80 centimeters from ceilings.
08. The minimum distance from the burner head to the bottom of a fondue pot is 3 centimeters.
09. If a draft extinguishes the flame, turn off the gas burner by turning the control knob (see Fig. 1). Wait one minute before turning it on again.
10. Parts of the gas burner can become very hot. Keep children away, especially.

Fig. 1



11. Store the empty gas burner in its original packaging in a dry, cool and well-ventilated safe place.
12. Protect the gas burner from direct sunlight. Do not expose it to temperatures exceeding 50 °C. Never place the gas burner on a warm or hot surface.
13. Do not make any modifications to the gas burner.

Fig. 2



3. FILLING THE GAS STORAGE TANK

01. Observe the safety instructions.
02. Before filling, turn the operating handle clockwise until it stops (see Fig. 1).
03. Check that the burner has gone out.
04. Only fill when the device, including the burner head, is at room temperature at most.
05. Shake the refill cartridge to check if there is still gas in the cartridge.
06. Place the device on a table with the burner head facing down (see Fig. 2).
07. Insert the gas cartridge's dispensing device into the refill valve located in the center of the base of the device (see Fig. 2). Do not use any of the adapters included with the refill cartridge.

08. Hold the device firmly with one hand. With the other hand, press down on the refill cartridge. Make sure the cartridge is vertical. After approximately 50 to 60 seconds, the filling process is complete. Now remove the cartridge from the gas burner and close it. Stop the filling process if you hear any hissing sounds or if liquid gas starts escaping.
09. After one minute, check the refill valve for leaks. There should be no hissing noises.
10. Turn the gas burner back to working position.



Fig. 3



4. OPERATION

Commissioning:

Place the gas burner in a suitable chafing dish. Wait approximately 30 seconds before igniting. Slightly open the gas supply by turning the control handle counterclockwise (see Fig. 3) and ignite the flame. Do not move the gas burner during operation.

Fig. 4



Flame height regulation:

The flame height can be adjusted using the control handle. Turning counterclockwise increases the flame with higher gas consumption (see Fig. 4). Turning clockwise decreases the flame (see Fig. 5). If the flame burns blue, the gas burner is optimally adjusted. If the flame tip is reddish, reduce the flame.

Fig. 5



Decommissioning:

Turn the handle clockwise until it stops (see Fig. 5). Make sure the gas burner is extinguished and the appliance has cooled down.

5. THE RIGHT CHAFING DISH

The gas burner is designed for all Schulte-Ufer fondue sets with the “hot” designation. Do not use the gas burner in closed fondue sets with poor ventilation (see Fig. 6).

6. CLEANING

The burner head can be unscrewed for cleaning purposes. Screw it back on tightly afterward.

7. WARRANTY AND GUARANTEE

Should any complaints arise despite our comprehensive quality checks within the statutory warranty period or other granted guarantee periods, please return your product along with the receipt to your retailer or contact our customer service.

The statutory warranty rights apply without restriction.

Fig. 6



8. DISPOSAL

The product and its packaging must be disposed of in accordance with the regulations of your local waste disposal system. If possible, please recycle this valuable material at the end of its useful life! If you have any questions, please contact your local waste disposal company.

9. CONTACT AND SERVICE

We're always happy to listen to your questions, suggestions, and criticism. Please contact us or write to us:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germany

Phone: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

ESTIMADO CLIENTE,

Ha elegido un producto Schulte-Ufer de alta calidad. Con un uso y cuidado adecuados, lo disfrutará durante mucho tiempo. Un uso inadecuado puede causar daños. Por lo tanto, lea atentamente estas instrucciones de uso y cuidado. También puede encontrarlas en nuestro sitio web (www.schulteuffer.de).

El dispositivo está diseñado para calentar y mantener calientes fondues o aplicaciones similares.

1. DATOS TÉCNICOS

Tipo de gas (categoría del dispositivo): Mezcla de propano/butano (presión de vapor inmediata)

Carga térmica nominal: 1 kW, 70 g/h

El quemador tiene un depósito incorporado para 40 g de gas para un tiempo de combustión de 35 a 60 minutos (dependiendo del tamaño de la llama o de la regulación).

El quemador de gas solo puede llenarse con un cartucho estándar de butano/propano. Esto garantiza una llama completamente inodora. Usar otros productos puede ser peligroso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

01. El quemador de gas no debe ser utilizado por niños.
02. Al llenar el tanque, la válvula de llenado en la parte inferior debe estar limpia y sin daños. Llene únicamente en un área bien ventilada, lejos de posibles fuentes de ignición (como llamas abiertas, pilotos y electrodomésticos) y de otras personas. Llene el tanque solo si se va a utilizar posteriormente.
03. Si su aparato tiene una fuga de gas (si percibe olor a gas), llévelo inmediatamente al exterior, a un lugar con buena circulación de aire y libre de cualquier fuente de ignición. Revise el quemador de gas solo al aire libre para detectar fugas. No repare las fugas usted mismo; envíe el aparato a reparar.
04. No utilice un quemador de gas que tenga fugas, esté defectuoso o funcione mal.
05. El quemador de gas solo puede utilizarse al aire libre o en zonas bien ventiladas. Asegúrese de cumplir con los requisitos nacionales para el suministro de aire de combustión. Evite la acumulación de cantidades peligrosas de gas sin quemar.
06. Utilice el quemador de gas únicamente sobre una superficie horizontal y bajo supervisión. No incline ni incline el quemador de gas durante su funcionamiento. Esto podría provocar llamas repentinas.
07. Utilice el quemador de gas únicamente a una distancia segura de materiales inflamables. Mantenga una distancia mínima de 40 centímetros de las superficies adyacentes (por ejemplo, paredes) y de 80 centímetros de los techos.
08. La distancia mínima desde el cabezal del quemador hasta el fondo de una olla para fondue es de 3 centímetros.
09. Si una corriente de aire apaga la llama, apague el quemador de gas girando la perilla de control (ver Fig. 1). Espere un minuto antes de volver a encenderlo.
10. Algunas partes del quemador de gas pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños alejados, especialmente.

11. Guarde el quemador de gas vacío en su empaque original en un lugar seguro, seco, fresco y bien ventilado.
12. Proteja el quemador de gas de la luz solar directa. No lo exponga a temperaturas superiores a 50 °C. Nunca lo coloque sobre una superficie caliente.
13. No realice ninguna modificación en el quemador de gas.

3. LLENADO DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE GAS

01. Observe las instrucciones de seguridad.
02. Antes de llenar, gire la manija de operación en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (ver Fig. 1).
03. Compruebe que el quemador se haya apagado.
04. Llene el aparato únicamente cuando, incluido el cabezal del quemador, se encuentre como máximo a temperatura ambiente.
05. Agite el cartucho de recarga para comprobar si todavía hay gas en el cartucho.
06. Coloque el dispositivo sobre una mesa con el cabezal del quemador hacia abajo (ver Fig. 2).

Fig. 1



Fig. 2



07. Inserte el dispositivo dispensador del cartucho de gas en la válvula de recarga ubicada en el centro de la base del dispositivo (véase la fig. 2). No utilice ninguno de los adaptadores incluidos con el cartucho de recarga.
08. Sujete firmemente el dispositivo con una mano. Con la otra, presione el cartucho de recarga. Asegúrese de que esté en posición vertical. Tras unos 50 a 60 segundos, el proceso de llenado habrá finalizado. Retire el cartucho del quemador de gas y ciérrelo. Detenga el proceso de llenado si oye un silbido o si empieza a salir gas líquido.
09. Después de un minuto, revise la válvula de llenado para detectar fugas. No debe haber silbidos.
10. Vuelva a colocar el quemador de gas en la posición de trabajo.



4. OPERACIÓN

Puesta en servicio:

Coloque el quemador de gas en un plato adecuado. Espere aproximadamente 30 segundos antes de encenderlo. Abra ligeramente el suministro de gas girando la palanca de control en sentido antihorario (véase la Fig. 3) y encienda la llama. No mueva el quemador de gas durante el funcionamiento.

Regulación de la altura de la llama:

La altura de la llama se puede ajustar con la manija de control. Al girar en sentido antihorario, la llama aumenta con un mayor consumo de gas (ver Fig. 4). Al girar en sentido horario, la llama disminuye (ver Fig. 5). Si la llama arde azul, el quemador de gas está ajustado óptimamente. Si la punta de la llama es rojiza, reduzca la llama.

Desmantelamiento:

Gire la manija en sentido horario hasta el tope (ver Fig. 5). Asegúrese de que el quemador de gas esté apagado y que el aparato se haya enfriado.

Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

5. EL PLATO DE CALENTAMIENTO ADECUADO

El quemador de gas está diseñado para todas las fondues Schulte-Ufer con la designación „hot“. No utilice el quemador de gas en fondues cerradas con poca ventilación (véase la fig. 6).

6. LIMPIEZA

El cabezal del quemador se puede desenroscar para limpiarlo. Después, vuelva a enroscarlo firmemente.

7. GARANTÍA

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, surge alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía otorgados, devuelva el producto junto con el recibo a su distribuidor o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

8. DESECHO

El producto y su embalaje deben desecharse de acuerdo con la normativa local de gestión de residuos. Si es posible, recicle este valioso material al final de su vida útil. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su empresa local de gestión de residuos.

9. CONTACTO Y SERVICIO

Siempre estaremos encantados de escuchar sus preguntas, sugerencias y críticas. Por favor, contáctenos o escríbanos:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

CHER CLIENT,

Vous avez choisi un produit Schulte-Ufer de haute qualité. Avec un usage et un entretien appropriés, vous en profiterez longtemps. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages. Veuillez donc lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation et d'entretien. Vous trouverez également nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre site web (www.schulteuf.de).

L'appareil est destiné au chauffage et au maintien au chaud des fondues ou à des applications similaires.

1. DONNÉES TECHNIQUES

Type de gaz (catégorie d'appareil) : Mélange propane/butane (pression de vapeur im-médiate)

Charge thermique nominale : 1 kW, 70 g/h

Le brûleur dispose d'un réservoir intégré de 40 g de gaz pour une durée de combustion de 35 à 60 minutes (selon la taille de la flamme ou la régulation).

Le brûleur à gaz ne peut être rempli qu'avec une cartouche de butane/propane standard. Cela garantit une flamme totalement inodore. L'utilisation d'autres produits peut être dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

01. Le brûleur à gaz ne doit pas être utilisé par des enfants.
02. Lors du remplissage du réservoir, la valve de remplissage située au fond du réservoir doit être propre et intacte. Remplissez uniquement dans un endroit bien ventilé, loin de toute source d'inflammation potentielle (flammes nues, veilleuses et appareils de cuisson électriques) et des autres personnes. Ne remplissez l'appareil que si vous prévoyez de l'utiliser ultérieurement.
03. Si votre appareil fuit (et que vous sentez une odeur de gaz), sortez-le immédiatement dans un endroit bien aéré et exempt de toute source d'inflammation. Vérifiez l'étanchéité de votre brûleur à gaz uniquement à l'extérieur. Ne réparez pas les fuites vous-même ; envoyez l'appareil en réparation.
04. N'utilisez pas un brûleur à gaz qui fuit, qui est défectueux ou qui ne fonctionne pas correctement.
05. Le brûleur à gaz ne doit être utilisé qu'à l'extérieur ou dans des zones bien ventilées. Respecter les exigences nationales en matière d'alimentation en air de combustion. Éviter l'accumulation de quantités dangereuses de gaz non brûlé.
06. N'utilisez le brûleur à gaz que sur une surface horizontale et sous surveillance. Ne l'inclinez pas pendant son fonctionnement. Cela pourrait provoquer des flammes vives.
07. N'utilisez le brûleur à gaz qu'à une distance sécuritaire des matériaux inflammables. Maintenez une distance d'au moins 40 centimètres des surfaces adjacentes (par exemple, les murs) et d'au moins 80 centimètres des plafonds.
08. La distance minimale entre la tête du brûleur et le fond d'un caquelon à fondue est de 3 centimètres.
09. Si un courant d'air éteint la flamme, éteignez le brûleur à gaz en tournant le bouton de commande (voir Fig. 1). Attendez une minute avant de le rallumer.

Fig. 1



Fig. 2



10. Certaines pièces du brûleur à gaz peuvent devenir très chaudes. Tenir les enfants à l'écart, en particulier.
11. Conservez le brûleur à gaz vide dans son emballage d'origine dans un endroit sec, frais et bien ventilé.
12. Protégez le brûleur à gaz des rayons directs du soleil. Ne l'exposez pas à des températures supérieures à 50 °C. Ne le placez jamais sur une surface chaude ou brûlante.
13. N'apportez aucune modification au brûleur à gaz.

3. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR DE STOCKAGE DE GAZ

01. Respectez les consignes de sécurité.
02. Avant de remplir, tournez la poignée de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête (voir Fig. 1).
03. Vérifiez que le brûleur est éteint.
04. Remplissez uniquement lorsque l'appareil, y compris la tête du brûleur, est à température ambiante au maximum.
05. Secouez la cartouche de recharge pour vérifier s'il reste du gaz dans la cartouche.

06. Placez l'appareil sur une table avec la tête du brûleur vers le bas (voir Fig. 2).
07. Insérez le dispositif de distribution de la cartouche de gaz dans la valve de remplissage située au centre de la base de l'appareil (voir Fig. 2). N'utilisez aucun des adaptateurs fournis avec la cartouche de remplissage.
08. Tenez fermement l'appareil d'une main. De l'autre, appuyez sur la cartouche de recharge. Assurez-vous que la cartouche est bien verticale. Après environ 50 à 60 secondes, le remplissage est terminé. Retirez ensuite la cartouche du brûleur à gaz et fermez-le. Arrêtez le remplissage si vous entendez un sifflement ou si du gaz liquide commence à s'échapper.
09. Après une minute, vérifiez l'étanchéité de la valve de remplissage. Aucun sifflement ne doit être audible.
10. Remettez le brûleur à gaz en position de fonctionnement.



Fig. 3



4. OPÉRATION

Mise en service :

Placez le brûleur à gaz dans un réchaud adapté. Attendez environ 30 secondes avant d'allumer. Ouvrez légèrement l'arrivée de gaz en tournant la poignée de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir fig. 3) et allumez la flamme. Ne déplacez pas le brûleur à gaz pendant le fonctionnement.

Fig. 4



Réglage de la hauteur de la flamme :

La hauteur de la flamme peut être réglée à l'aide de la poignée de commande. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme et augmente la consommation de gaz (voir Fig. 4). Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre diminue la flamme (voir Fig. 5). Si la flamme est bleue, le brûleur à gaz est parfaitement réglé. Si la pointe de la flamme est rougeâtre, réduisez la flamme.

Fig. 5



Démantèlement :

Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (voir fig. 5). Assurez-vous que le brûleur à gaz est éteint et que l'appareil a refroidi.

5. LE BON RÉCHAUD

Le brûleur à gaz est conçu pour tous les appareils à fondue Schulte-Ufer portant la mention « hot ». Ne pas utiliser le brûleur à gaz dans des appareils à fondue fermés et mal aérés (voir fig. 6).

6. NETTOYAGE

La tête du brûleur peut être dévissée pour le nettoyage. Revissez-la ensuite fermement.

7. GARANTIE

Si des réclamations surviennent malgré nos contrôles de qualité complets dans le cadre de la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner votre produit avec le ticket de caisse à votre revendeur ou contacter notre service client.

Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

Fig. 6



8. ÉLIMINATION

Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en matière de collecte des déchets. Si possible, recyclez ce précieux matériau en fin de vie ! Pour toute question, veuillez contacter votre déchetterie locale.

9. CONTACT ET SERVICE

Nous sommes toujours à l'écoute de vos questions, suggestions et critiques. N'hésitez pas à nous contacter ou à nous écrire :

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Téléphone : +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

GENTILE CLIENTE,

Avete scelto un prodotto Schulte-Ufer di alta qualità. Con un uso e una cura adeguati, potrete goderne a lungo. Un uso improprio può causare danni. Pertanto, vi preghiamo di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la cura. Potete trovare le nostre istruzioni per l'uso e la cura anche sul nostro sito web (www.schulteuer.de).

L'apparecchio è destinato al riscaldamento e al mantenimento in caldo delle fondute o ad applicazioni simili.

1. DATI TECNICI

Tipo di gas (categoria del dispositivo): miscela di propano/butano (pressione di vapore immediata)

Carico termico nominale: 1 kW, 70 g/h

Il bruciatore è dotato di un serbatoio integrato per 40 g di gas, per una durata di combustione da 35 a 60 minuti (a seconda della dimensione della fiamma o della regolazione).

Il bruciatore a gas può essere riempito solo con una cartuccia standard di butano/propano. Questo garantisce una fiamma completamente inodore. L'uso di altri prodotti può essere pericoloso.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

01. Il bruciatore a gas non deve essere utilizzato dai bambini.
02. Durante il riempimento del serbatoio, la valvola di riempimento sul fondo del serbatoio deve essere pulita e integra. Effettuare il riempimento solo in un'area ben ventilata, lontano da potenziali fonti di accensione (come fiamme libere, fiamme pilota e apparecchi di cottura elettrici) e lontano da altre persone. Effettuare il riempimento solo se il dispositivo verrà utilizzato in seguito.
03. In caso di perdite di gas dall'apparecchio (se si avverte odore di gas), portarlo immediatamente all'esterno, in un luogo con una buona circolazione d'aria e privo di fonti di accensione. Controllare eventuali perdite del bruciatore a gas solo all'esterno. Non riparare autonomamente eventuali perdite; inviare l'apparecchio in riparazione.
04. Non utilizzare un bruciatore a gas che presenta perdite, è difettoso o non funziona correttamente.
05. Il bruciatore a gas può essere utilizzato solo all'aperto o in aree ben ventilate. Assicurarsi che siano rispettati i requisiti nazionali per l'alimentazione dell'aria di combustione. Evitare l'accumulo di quantità pericolose di gas incombusto.
06. Utilizzare il bruciatore a gas solo su una superficie orizzontale e sotto supervisione. Non inclinare o ribaltare il bruciatore a gas durante il funzionamento. Ciò potrebbe causare fiamme libere.
07. Utilizzare il bruciatore a gas solo a distanza di sicurezza da materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno 40 centimetri dalle superfici adiacenti (ad esempio, pareti) e di almeno 80 centimetri dal soffitto.
08. La distanza minima tra la testa del bruciatore e il fondo della pentola per fonduta è di 3 centimetri.

09. Se una corrente d'aria spegne la fiamma, spegnere il bruciatore a gas ruotando la manopola di controllo (vedere Fig. 1). Attendere un minuto prima di riaccenderlo.
10. Alcune parti del bruciatore a gas possono diventare molto calde. Tenere lontani i bambini, in particolare.
11. Conservare il bruciatore a gas vuoto nella sua confezione originale in un luogo sicuro, asciutto, fresco e ben ventilato.
12. Proteggere il bruciatore a gas dalla luce solare diretta. Non esporlo a temperature superiori a 50 °C. Non posizionare mai il bruciatore a gas su una superficie calda o bollente.
13. Non apportare modifiche al bruciatore a gas.

3. RIEMPIIMENTO DEL SERBATOIO DI STOCCAGGIO DEL GAS

01. Rispettare le istruzioni di sicurezza.
02. Prima di effettuare il riempimento, ruotare la maniglia di comando in senso orario fino all'arresto (vedere Fig. 1).
03. Verificare che il bruciatore si sia spento.
04. Riempire solo quando il dispositivo, compresa la testa del bruciatore, è al massimo a temperatura ambiente.

Fig. 1



Fig. 2



05. Agitare la cartuccia di ricarica per verificare se c'è ancora gas nella cartuccia.
06. Posizionare l'apparecchio su un tavolo con la testa del bruciatore rivolta verso il basso (vedere Fig. 2).
07. Inserire il dispositivo di erogazione della cartuccia di gas nella valvola di ricarica situata al centro della base del dispositivo (vedere Fig. 2). Non utilizzare nessuno degli adattatori inclusi nella cartuccia di ricarica.
08. Tenere saldamente il dispositivo con una mano. Con l'altra mano, premere la cartuccia di ricarica. Assicurarsi che la cartuccia sia in posizione verticale. Dopo circa 50-60 secondi, il processo di riempimento è completo. Rimuovere la cartuccia dal bruciatore a gas e chiuderlo. Interrompere il processo di riempimento se si avverte un sibilo o se inizia a fuoriuscire gas liquido.
09. Dopo un minuto, controllare che la valvola di riempimento non presenti perdite. Non dovrebbero esserci sibili.
10. Riportare il bruciatore a gas in posizione di lavoro.



4. OPERAZIONE

Messa in servizio:

Posizionare il bruciatore a gas in un apposito scaldavivande. Attendere circa 30 secondi prima di accendere. Aprire leggermente l'erogazione del gas ruotando la manopola di comando in senso antiorario (vedere Fig. 3) e accendere la fiamma. Non spostare il bruciatore a gas durante il funzionamento.

Regolazione dell'altezza della fiamma:

L'altezza della fiamma può essere regolata tramite la manopola di comando. Ruotando in senso antiorario si aumenta la fiamma con un maggiore consumo di gas (vedi Fig. 4). Ruotando in senso orario si diminuisce la fiamma (vedi Fig. 5). Se la fiamma brucia blu, il bruciatore a gas è regolato in modo ottimale. Se la punta della fiamma è rossastra, ridurre la fiamma.

Dismissione:

Ruotare la maniglia in senso orario fino all'arresto (vedere Fig. 5). Assicurarsi che il bruciatore a gas sia spento e che l'apparecchio si sia raffreddato.

Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

5. IL GIUSTO SCALDAVIVANDE

Il bruciatore a gas è progettato per tutti i set per fonduta Schulte-Ufer con la dicitura „hot“. Non utilizzare il bruciatore a gas in set per fonduta chiusi con scarsa ventilazione (vedere Fig. 6).

6. PULIZIA

Per la pulizia, è possibile svitare la testa del bruciatore. Dopodiché, riavvitarla saldamente.

7. GARANZIA

Se nonostante i nostri approfonditi controlli di qualità dovessero presentarsi reclami entro il periodo di garanzia legale o altri periodi di garanzia concessi, vi preghiamo di restituire il prodotto insieme alla ricevuta al vostro rivenditore o di contattare il nostro servizio clienti.

I diritti di garanzia previsti dalla legge valgono senza limitazioni.

8. DISPOSIZIONE

Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Se possibile, riciclare questo prezioso materiale al termine del suo ciclo di vita! Per qualsiasi domanda, contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti.

9. CONTATTI E ASSISTENZA

Siamo sempre lieti di ascoltare le vostre domande, suggerimenti e critiche. Contattateci o scrivetece:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Telefono: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

BESTE KLANT,

U heeft gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig product van Schulte-Ufer. Bij correct gebruik en onderhoud zult u er lang plezier van hebben. Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. U vindt onze gebruiks- en onderhoudsinstructies ook op onze website (www.schulteuffer.de).

Het apparaat is bedoeld voor het verwarmen en warmhouden van fondues of soortgelijke toepassingen.

1. TECHNISCHE GEGEVENS

Gastype (apparaatcategorie): Propaan/butaanmengsel (directe dampspanning)

Nominale warmtebelasting: 1 kW, 70 g/h

De brander is voorzien van een ingebouwde tank voor 40 g gas, goed voor een branduur van 35 tot 60 minuten (afhankelijk van de vlamgrootte of regeling).

De gasbrander mag alleen gevuld worden met een standaard butaan-/propaangaspatroon. Dit zorgt voor een volledig reukloze vlam. Het gebruik van andere producten kan gevaarlijk zijn.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

01. De gasbrander mag niet door kinderen worden bediend.
02. Bij het vullen van de tank moet het vulventiel aan de onderkant van de tank schoon en onbeschadigd zijn. Vul alleen in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen (zoals open vuur, waakvlammen en elektrische kookapparatuur) en uit de buurt van andere mensen. Vul alleen bij als het apparaat daarna nog gebruikt gaat worden.
03. Als er gas uit uw apparaat lekt (als u gas ruikt), breng het dan onmiddellijk naar buiten, naar een plek met goede luchtcirculatie en zonder ontstekingsbronnen. Controleer uw gasbrander alleen buitenshuis op lekkages. Repareer lekken niet zelf; stuur het apparaat ter reparatie op.
04. Gebruik geen gasbrander die lekt, defect is of niet goed functioneert.
05. De gasbrander mag alleen buitenshuis of in goed geventileerde ruimtes worden gebruikt. Zorg ervoor dat aan de nationale eisen voor de toevoer van verbrandingslucht wordt voldaan. Voorkom de ophoping van gevaarlijke hoeveelheden onverbrand gas.
06. Gebruik de gasbrander alleen op een horizontale ondergrond en onder toezicht. Kantel of kiep de gasbrander niet tijdens gebruik. Dit kan steekvlammen veroorzaken.
07. Gebruik de gasbrander alleen op een veilige afstand van brandbare materialen. Houd een afstand van minimaal 40 centimeter aan tot aangrenzende oppervlakken (bijv. muren) en minimaal 80 centimeter tot plafonds.
08. De minimale afstand van de branderkop tot de bodem van de fonduepan bedraagt 3 centimeter.
09. Als een tocht de vlam dooft, draai dan de gasbrander uit door aan de regelknop te draaien (zie afb. 1). Wacht een minuut voordat u hem weer aanzet.

Afb. 1



Afb. 2



10. Onderdelen van de gasbrander kunnen zeer heet worden. Houd vooral kinderen uit de buurt.
11. Bewaar de lege gasbrander in de originele verpakking op een droge, koele en goed geventileerde, veilige plaats.
12. Bescherm de gasbrander tegen direct zonlicht. Stel hem niet bloot aan temperaturen boven de 50 °C. Plaats de gasbrander nooit op een warme of hete ondergrond.
13. Breng geen wijzigingen aan de gasbrander aan.

3. HET VULLEN VAN DE GASTANK

01. Neem de veiligheidsinstructies in acht.
02. Draai voor het vullen de bedieningshendel met de klok mee tot aan de aanslag (zie Afb. 1).
03. Controleer of de brander uit is.
04. Vul het apparaat alleen als het, inclusief de branderkop, maximaal op kamertemperatuur is.
05. Schud de navulcartridge om te controleren of er nog gas in de cartridge zit.
06. Plaats het apparaat op een tafel met de branderkop naar beneden (zie Afb. 2).
07. Plaats het doseermecanisme van de gaspatroon in het vulventiel in het midden van de voet van het apparaat (zie afb. 2). Gebruik geen van de adapters die bij de vulpatroon zijn meegeleverd.

08. Houd het apparaat stevig vast met één hand. Druk met de andere hand op de navulpatroon. Zorg ervoor dat de patroon verticaal staat. Na ongeveer 50 tot 60 seconden is het vullen voltooid. Haal nu de patroon uit de gasbrander en sluit deze. Stop het vullen als u een sissend geluid hoort of als er vloeibaar gas begint te ontsnappen.
09. Controleer na een minuut het vulventiel op lekkage. Er mogen geen sissende geluiden te horen zijn.
10. Draai de gasbrander terug naar de werkstand.



Afb. 3



4. OPERATIE

Inbedrijfstelling:

Plaats de gasbrander in een geschikte chafing dish. Wacht ongeveer 30 seconden met aansteken. Open de gastoevoer enigszins door de bedieningshendel tegen de klok in te draaien (zie afb. 3) en ontsteek de vlam. Beweeg de gasbrander niet tijdens gebruik.

Afb. 4



Vlamhoogteregeling:

De vlamhoogte is instelbaar met de bedieningshendel. Tegen de klok in draaien verhoogt de vlam bij een hoger gasverbruik (zie afb. 4). Met de klok mee draaien verlaagt de vlam (zie afb. 5). Als de vlam blauw brandt, is de gasbrander optimaal afgesteld. Als de vlampunt roodachtig is, verlaag dan de vlam.

Afb. 5



Ontmanteling:

Draai de hendel met de klok mee tot hij stopt (zie afb. 5). Zorg ervoor dat de gasbrander uit is en het apparaat is afgekoeld.

5. DE JUISTE CHAFING DISH

De gasbrander is geschikt voor alle Schulte-Ufer fonduesets met de aanduiding „hot“. Gebruik de gasbrander niet in gesloten fonduesets met slechte ventilatie (zie afb. 6).

6. SCHOONMAAK

De branderkop kan voor reiniging worden losgeschroefd en daarna weer stevig worden vastgedraaid.

7. GARANTIE EN WAARBORG

Mochten er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen toch klachten ontstaan, dan kunt u het product samen met de kassabon retourneren naar uw verkoper of contact opnemen met onze klantenservice.

De wettelijke garantierechten zijn onverminderd van toepassing.

Afb. 6



8. BESCHIKBAARHEID

Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de voorschriften van uw lokale afvalverwerkingsstelsel. Recycle dit waardevolle materiaal indien mogelijk aan het einde van de levensduur! Neem bij vragen contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf.

9. CONTACT EN SERVICE

We luisteren graag naar uw vragen, suggesties en kritiek. Neem contact met ons op of schrijf ons:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

SZANOWNY KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości produkt Schulte-Ufer. Przy prawidłowym użytkowaniu i pielęgnacji będziesz się nim cieszyć przez długi czas. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenia. Dlatego prosimy o dokładne i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Instrukcje użytkowania i pielęgnacji znajdziesz również na naszej stronie internetowej (www.schulteuferr.de).

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania i utrzymywania ciepła fondue lub podobnych zastosowań.

1. DANE TECHNICZNE

Rodzaj gazu (kategoria urządzenia): Mieszanina propanu i butanu (bezpośrednia prężność pary)

Nominalne obciążenie cieplne: 1 kW, 70 g/h

Palnik posiada wbudowany zbiornik na 40 g gazu, co zapewnia czas spalania od 35 do 60 minut (w zależności od wielkości płomienia lub regulacji).

Palnik gazowy można napełniać wyłącznie standardowym nabojem butanowo-propanowym. Zapewnia to całkowicie bezwonne płomień. Używanie innych produktów może być niebezpieczne.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

01. Palnika gazowego nie mogą obsługiwać dzieci.
02. Podczas napełniania zbiornika, zawór napełniania na spodzie zbiornika musi być czysty i nieuszkodzony. Napełniaj wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od potencjalnych źródeł zapłonu (takich jak otwarty ogień, płomyki kontrolne i elektryczne urządzenia kuchenne) oraz z dala od innych osób. Napełniaj tylko wtedy, gdy urządzenie będzie później używane.
03. Jeśli z urządzenia wycieka gaz (jeśli czujesz zapach gazu), natychmiast wynieś je na zewnątrz, w miejsce z dobrą cyrkulacją powietrza i wolne od źródeł zapłonu. Sprawdź szczelność palnika gazowego tylko na zewnątrz. Nie naprawiaj wycieków samodzielnie; oddaj urządzenie do naprawy.
04. Nie używaj palnika gazowego, który jest nieszczelny, uszkodzony lub nieprawidłowo działa.
05. Palnik gazowy może być używany wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Należy zapewnić zgodność z krajowymi wymogami dotyczącymi dopływu powietrza do spalania. Unikać gromadzenia się niebezpiecznych ilości niespalonego gazu.
06. Palnik gazowy należy obsługiwać wyłącznie na powierzchni poziomej i pod nadzorem. Nie przechylać ani nie przechylać palnika gazowego podczas pracy. Może to spowodować powstanie płomienia.
07. Palnik gazowy należy obsługiwać wyłącznie w bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych. Zachowaj odległość co najmniej 40 centymetrów od sąsiednich powierzchni (np. ścian) i co najmniej 80 centymetrów od sufitów.
08. Minimalna odległość głowicy palnika od dna garnka do fondue wynosi 3 centymetry.

09. Jeśli przeciąg zgaśnie płomień, wyłącz palnik gazowy, obracając pokrętło (patrz rys. 1). Odczekaj minutę przed ponownym włączeniem.
10. Części palnika gazowego mogą się bardzo nagrzać. Trzymaj dzieci z dala, szczególnie.
11. Przechowuj pusty palnik gazowy w oryginalnym opakowaniu, w suchym, chłodnym i dobrze wentylowanym bezpiecznym miejscu.
12. Chroń palnik gazowy przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Nie wystawiaj go na działanie temperatur przekraczających 50 °C. Nigdy nie umieszczaj palnika gazowego na ciepłej lub gorącej powierzchni.
13. Nie dokonuj żadnych modyfikacji palnika gazowego.

3. NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA GAZU

01. Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
02. Przed napełnieniem należy przekręcić uchwyt obsługowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu (patrz rys. 1).
03. Sprawdź, czy palnik zgasł.
04. Napełniaj urządzenie wyłącznie wtedy, gdy jego głowica palnika osiągnie temperaturę co najwyżej pokojową.

Rys. 1



Rys. 2



05. Wstrząśnij wkładem uzupełniającym, aby sprawdzić, czy w naboju znajduje się jeszcze gaz.
06. Połóż urządzenie na stole, głowicą palnika skierowaną w dół (patrz rys. 2).
07. Włóż dozownik naboju gazowego do zaworu napełniającego znajdującego się pośrodku podstawy urządzenia (patrz rys. 2). Nie używaj żadnych adapterów dołączonych do naboju.
08. Trzymaj urządzenie mocno jedną ręką. Drugą ręką dociśnij wkład uzupełniający. Upewnij się, że wkład znajduje się w pozycji pionowej. Po około 50–60 sekundach proces napełniania jest zakończony. Wyjmij wkład z palnika gazowego i zamknij go. Zatrzymaj proces napełniania, jeśli usłyszysz syczenie lub zacznie wydobywać się gaz płynny.
09. Po minucie sprawdź szczelność zaworu napełniającego. Nie powinno być syczenia.
10. Obróć palnik gazowy z powrotem do pozycji roboczej.



4. DZIAŁANIE

Uruchomienie:

Umieść palnik gazowy w odpowiednim naczyniu do podgrzewania. Odczekaj około 30 sekund przed zapaleniem. Lekko otwórz dopływ gazu, obracając pokrętkę sterującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz rys. 3) i zapal płomień. Nie poruszaj palnikiem gazowym podczas pracy.

Regulacja wysokości płomienia:

Wysokość płomienia można regulować za pomocą pokrętki. Obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa płomień przy większym zużyciu gazu (patrz rys. 4). Obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zmniejsza płomień (patrz rys. 5). Jeśli płomień ma kolor niebieski, palnik gazowy jest optymalnie wyregulowany. Jeśli końcówka płomienia jest czerwonawa, należy zmniejszyć płomień.

Wycofanie ze służby:

Obróć uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu (patrz rys. 5). Upewnij się, że palnik gazowy jest zgaszony, a urządzenie ostygło.

Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6



5. ODPOWIEDNIA PATELNIĄ DO PODGRZEWANIA

Palnik gazowy jest przeznaczony do wszystkich zestawów do fondue Schulte-Ufer z oznaczeniem „hot”. Nie należy używać palnika gazowego w zamkniętych zestawach do fondue o słabej wentylacji (patrz rys. 6).

6. CZYSZCZENIE

Głowicę palnika można odkręcić w celu czyszczenia. Następnie należy ją mocno dokręcić.

7. GWARANCJA I RĘKOJMIA

Jeżeli pomimo przeprowadzenia przez nas kompleksowej kontroli jakości w okresie gwarancji ustawowej lub innych okresach udzielonej gwarancji pojawią się jakiegokolwiek reklamacje, prosimy o odesłanie produktu wraz z paragonem do sprzedawcy lub o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Ustawowe prawa gwarancyjne obowiązują bez ograniczeń.

8. SPRZEDAŻ

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji odpadów. W miarę możliwości prosimy o recykling tego cennego materiału po zakończeniu jego żywotności! W razie pytań prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

9. KONTAKT I SERWIS

Zawsze chętnie wysłuchamy Twoich pytań, sugestii i krytyki. Skontaktuj się z nami lub napisz do nas:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de

ESTIMADO CLIENTE,

Escolheu um produto Schulte-Ufer de alta qualidade. Com o uso e os cuidados adequados, poderá desfrutar dele durante muito tempo. O uso inadequado pode causar danos. Por isso, leia atentamente estas instruções de utilização e cuidados. Também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados no nosso website (www.schulteuer.de).

O aparelho destina-se a aquecer e manter fondues quentes ou aplicações semelhantes.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tipo de gás (categoria do aparelho): Mistura de propano/butano (pressão de vapor imediata)

Potência térmica nominal: 1 kW, 70 g/h

O queimador possui um reservatório integrado para 40 g de gás, proporcionando um tempo de queima de 35 a 60 minutos (dependendo do tamanho e da regulação da chama).

O queimador a gás só pode ser abastecido com um cartucho de butano/propano disponível comercialmente. Isto garante uma chama completamente inodora. O uso de outros produtos pode ser perigoso.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01. O queimador a gás não deve ser operado por crianças.
02. Ao encher o depósito, a válvula de recarga na parte inferior do depósito deve estar limpa e sem danos. Encher apenas numa área bem ventilada, longe de potenciais fontes de ignição (como chamas abertas, chamas piloto, aparelhos elétricos de cozinha) e longe de outras pessoas. Encha apenas se o aparelho for utilizado posteriormente.
03. Se houver fuga de gás do seu aparelho (cheiro a gás), leve-o imediatamente para um local com boa circulação de ar e sem fonte de ignição. Verifique a estanquidade do seu queimador a gás apenas em ambientes exteriores. Não repare você mesmo o vazamento; envie o aparelho para reparação.
04. Não utilize um queimador a gás com fugas, com defeito ou avaria.
05. O queimador a gás só pode ser operado ao ar livre ou em áreas bem ventiladas. Certifique-se de que as normas nacionais para o fornecimento de ar de combustão estão em conformidade. Evite a acumulação de quantidades perigosas de gás não queimado.
06. Opere o queimador a gás apenas numa superfície horizontal e sob supervisão. Não incline ou incline o queimador de gás durante o funcionamento. Isto pode causar chamas repentinas.
07. Opere o queimador a gás apenas a uma distância segura de materiais inflamáveis. Mantenha uma distância de, pelo menos, 40 centímetros das superfícies adjacentes (por exemplo, paredes) e de, pelo menos, 80 centímetros do teto.
08. A distância mínima da cabeça do queimador ao fundo de uma panela de fondue é de 3 centímetros.
09. Se uma corrente de ar apagar a chama, desligue o queimador de gás rodando o botão de controlo (ver Fig. 1). Aguarde um minuto antes de o utilizar novamente.

Fig. 1



Fig. 2



10. As partes do queimador de gás podem ficar demasiado quentes. Mantenha as crianças afastadas, especialmente.
11. Armazene o queimador de gás vazio na sua embalagem original, num local seco, fresco, bem ventilado e seguro.
12. Proteja o queimador a gás da luz solar direta. Não o exponha a temperaturas superiores a 50 °C. Nunca coloque o queimador a gás sobre uma superfície morna ou quente.
13. Não modifique o queimador a gás de forma alguma.

3. ABASTECIMENTO DO DEPÓSITO DE GÁS

01. Observe as instruções de segurança.
02. Antes de abastecer, rode a alavanca de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até que esta pare (ver Fig. 1).
03. Verifique se o queimador está apagado.
04. Encha o aparelho apenas quando este, incluindo a cabeça do queimador, estiver à temperatura ambiente ou inferior.
05. Verifique se ainda existe gás no cartucho, agitando-o.

06. Coloque o aparelho sobre uma mesa com a cabeça do queimador virada para baixo (ver Fig. 2).
07. Introduza o dispositivo de distribuição do cartucho de gás na válvula de recarga situada no centro da base do aparelho (ver Fig. 2). Não utilize nenhum dos adaptadores incluídos com o cartucho de recarga.
08. Segure o aparelho firmemente com uma mão. Pressione o cartucho de recarga com a outra mão. Certifique-se de que o cartucho está na posição vertical. O processo de enchimento estará concluído após aproximadamente 50 a 60 segundos. Retire o cartucho do queimador de gás e feche-o. Interrompa o enchimento se ouvir um ruído audível ou se o gás líquido começar a verter.
09. Verifique se existem fugas na válvula de enchimento após um minuto. Nenhum ruído deve ser audível.
10. Volte a colocar o queimador de gás na sua posição de trabalho.



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



4. OPERAÇÃO

Inicialização:

Coloque o queimador a gás numa chapa de aquecimento adequada. Aguarde aproximadamente 30 segundos antes de acender a chama. Abra ligeiramente o fornecimento de gás rodando a alavanca de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (ver Fig. 3) e acenda a chama. Não mova o queimador de gás durante o funcionamento.

Regulação da altura da chama:

A altura da chama pode ser ajustada através da alavanca de controlo. Rodá-la no sentido anti-horário aumenta a chama e o consumo de gás (ver Fig. 4). Rodar no sentido dos ponteiros do relógio reduz a chama (ver Fig. 5). Se a chama queimar a azul, o queimador a gás está corretamente ajustado. Se a ponta da chama estiver avermelhada, reduza a chama.

Desativação:

Rode a manivela no sentido dos ponteiros do relógio até que esta pare (ver Fig. 5). Certifique-se de que o queimador a gás está apagado e que o aparelho arrefeceu.

5. O QUEIMADOR A GÁS CORRETO

O queimador a gás foi concebido para todos os aparelhos de fondue Schulte-Ufer com a designação „hot“. Não utilize o queimador a gás em queimadores fechados com pouca ventilação (ver Fig. 6).

6. LIMPEZA

A cabeça do queimador pode ser desenroscada para limpeza. Em seguida, enrosque-a firmemente.

7. GARANTIA

Caso surja alguma reclamação, apesar dos nossos abrangentes controlos de qualidade dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva o produto juntamente com o recibo ao seu revendedor ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Os direitos legais de garantia aplicam-se sem restrições.

Fig. 6



8. DESCARTE

O produto e a sua embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas do sistema de eliminação de resíduos local. Se possível, recicle o material valioso após a utilização! Contacte a empresa de eliminação de resíduos local se tiver alguma dúvida.

9. CONTACTO E SERVIÇO

Estamos sempre felizes por ouvir as suas perguntas, sugestões e críticas. Entre em contacto connosco ou escreva para:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuffer.de



Josef Schulte-Ufer KG

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Phone: +49 (0) 2933.981-0

info@schulte-ufer-kg.de · www.schulteufder.de