



## A555.302

### **Bedienungsanleitung**

**Flambierbrenner mit Fuß**

Seite 3 bis 5

D/A/CH

### **Instruction manual**

**Flambé burner with base**

from page 6 to 8

GB/UK

### **Mode d'emploi**

**Brûleur à flamber avec pied**

de page 9 à page 11

F/B/CH

### **Bedieningshandleiding**

**Flambeerbrander met voet**

blz. 12 t/m 14

NL/B

### **Instrukcja obsługi**

**Palnik do flambiowania ze stopką**

strony od 15 do 17

PL



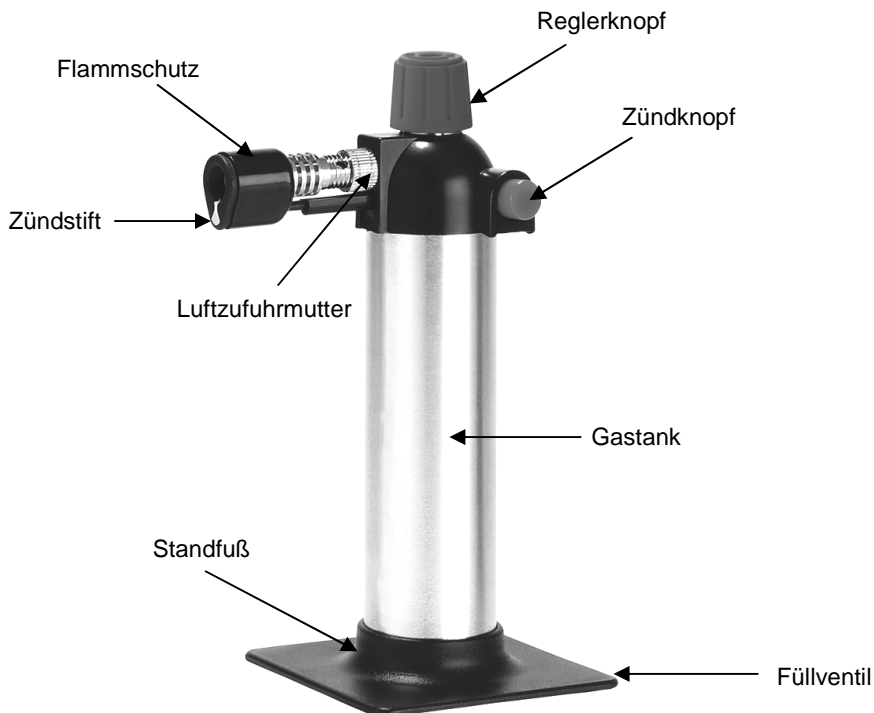
Bedienungsanleitung griffbereit  
am Produkt aufbewahren!

## Gerätebeschreibung:

---

Bezeichnung:	• <b>Flambierbrenner mit Fuß</b>
Artikelnummer:	• <b>A555.302</b>
Ausführung:	• Griff aus Edelstahl;
Abmessungen:	• Ø 33 mm, H 158 mm
Regelbare Turboflamme:	• bis 1300°C

---



## Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Flambierbrenner ist zum **Karamellisieren** einer Crème Brûlée, Baiser, zum **Schmelzen** von Käse, **Häuten** von Tomaten, **Abflammen** von Federresten, **Nachbräunen** und vieles mehr bestimmt.

## Sicherheitshinweise



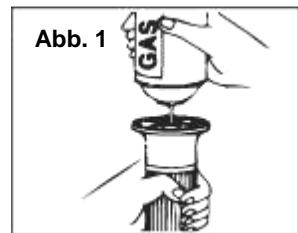
### **ACHTUNG!**

*Der Flambierbrenner wird aus Sicherheitsgründen nicht befüllt geliefert!*

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten Schäden am Gerät verursachen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Den Flambierbrenner immer außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Während des Betriebes nicht den Flammschutz berühren.
- Butangas ist sehr schnell entflammbar, seien Sie sehr vorsichtig im Umgang damit.
- Den Flambierbrenner niemals in ein offenes Feuer halten oder werfen.
- Während der Zündung und des Betriebes das Gerät niemals auf Lebewesen richten.
- Lagern Sie das Gerät **niemals** an Orten mit direkter Sonneneinstrahlung und bei Temperaturen über 40°C.
- Das Gerät nicht länger als eine Stunde im Dauerbetrieb benutzen.
- Nach Gebrauch sicherstellen, dass der Reglerknopf bis zum Anschlag auf **OFF** steht und kein Gas austritt.
- Vor Lagerung das Gerät abkühlen lassen.

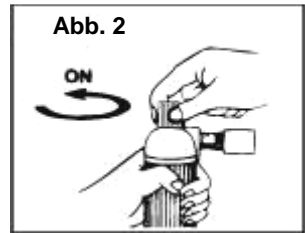
## Gasbefüllung

- Benutzen Sie nur hochqualitatives Butangas.
- Stellen Sie sicher, dass der Reglerknopf auf **OFF** steht.
- Führen Sie die Gasdüse vertikal in das Füllventil unter dem Standfuß und befüllen Sie den Gastank mit kurzen effektiven Pumpbewegungen (Abb. 1).
- Nach Befüllung einige Minuten warten, so dass sich das Gas stabilisieren kann.

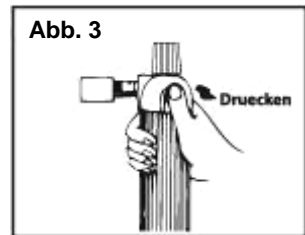


## Zündung

- Drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn zu 2/3 in **ON** Stellung. Das Gas wird mit einem Zischlaut austreten (Abb. 2).

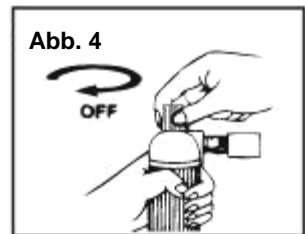


- Drücken Sie den Zündknopf. Die Flamme wird sich umgehend aufbauen (Abb. 3).  
Sollte unerwartet während der Zündung bei aufgedrehtem Reglerknopf und Gasaustritt keine Flamme entstehen, halten Sie den Zündknopf gedrückt und justieren Sie mit der Luftzufuhrmutter vorsichtig nach. (Bereich Luftzufuhröffnung im Zuleitungsrohr).



## Temperaturregelung

- Regeln Sie die Flamme des Brenners mittels Reglerknopf auf ca. 10-25 mm herunter. Eine zu große Flamme verschwendet nur den Gasvorrat.
- Drehen Sie die Luftzufuhrmutter ggf. etwa nach rechts, um die Flammentemperatur zu fixieren.



## Abschalten

Drehen Sie den Reglerknopf bis zum Anschlag in **OFF** Stellung (Abb. 4).

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

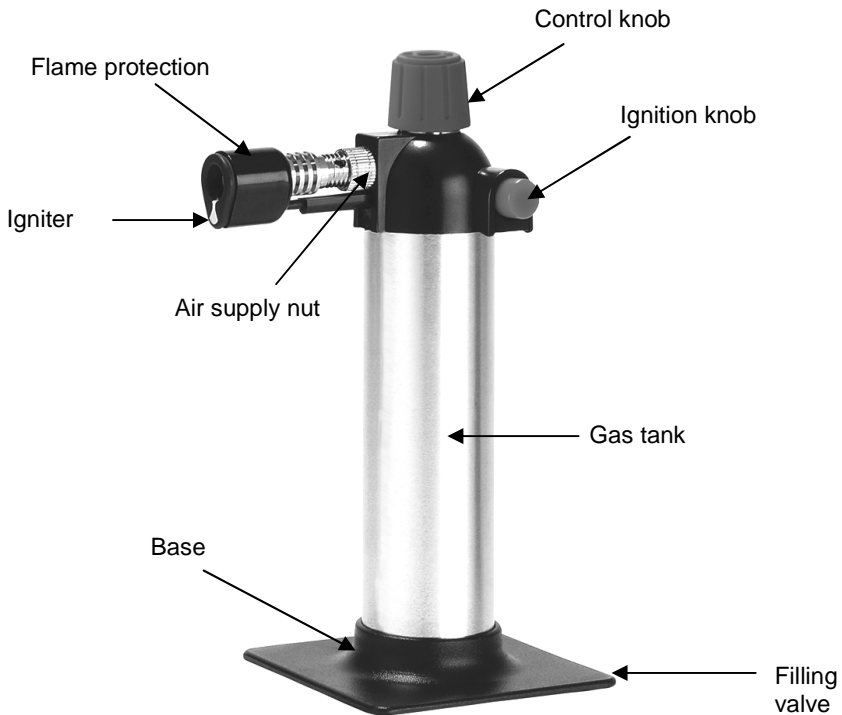
Keep the instruction manual ready to hand near the device!

## Technical description:

---

Description:	• <b>Flambé burner with base</b>
Item no.:	• <b>A555.302</b>
Model:	• Stainless-steel handle;
Dimensions:	• Ø 33 mm, H 158 mm
Adjustable turbo flame:	• up to 1300°C

---



## Intended use

The **Flambé burner** is designed for **caramelizing** crème brûlée, meringue, **melting** cheese, **peeling** tomatoes, **flaming** of feather remains, **crisping up foods** and many other purposes.

## Safety instructions



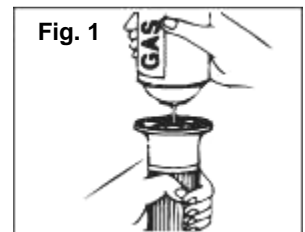
### **ATTENTION!**

**For safety reasons the Flambé burner is delivered unfilled!**

- Please do not use this device in case it does not function properly, is damaged or has been dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that were not explicitly recommended by the manufacturer. These could lead to damages at the device and the warranty expires.
- Always keep the Flambé burner out of the reach of children.
- Do not touch the flame protection during operation.
- Butane gas is easily inflammable so please be cautious during contact.
- Not at any time should you stick or throw the Flambé burner into open fire.
- Do not point the device at any time at living beings during ignition or operation.
- **Not at any time** should you store the device at places with direct solar radiation or temperatures above 40°C.
- Do not use the device for more than 1 hour of continuous operation.
- Make sure that after use the control knob is turned to **OFF-position** all the way and no gas is escaping.
- Let the device cool off prior to storage.

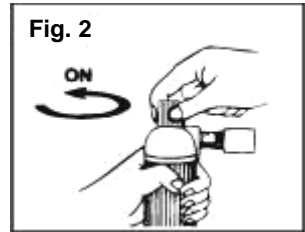
## Filling of gas

- Please use high-quality butane gas only.
- Make sure the control knob is set to **OFF-position**.
- Insert the gas nozzle vertically into the filling valve underneath the base and fill the gas tank with short, effective pumping motions (Fig. 1).
- Wait for a few minutes after filling procedure so the gas can stabilize.



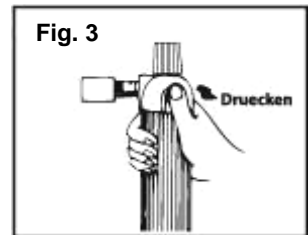
## Ignition

- Turn the control knob clockwise 2/3 into **ON**-position. The gas escapes with a sibilant sound (Fig. 2).



- Press the ignition knob. The flame forms immediately (Fig. 3).

In case unexpectedly no flame should form during ignition, although the control knob is open and gas is escaping, please keep the ignition knob pressed and carefully readjust the air supply nut. (Area of air supply opening in the gas tube).

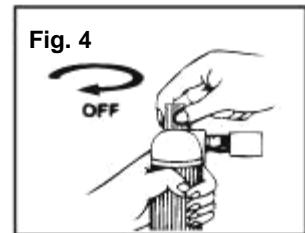


## Temperature regulation

- Lower the burner flame down to approx. 10-25 mm using the control knob. An oversize flame will just expend unnecessary amounts of gas.
- If needed, turn the air supply nut slightly to the right in order to lock the flame temperature.

## Switching off

Turn the control knob to **OFF**-position all the way (Fig. 4).



Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120



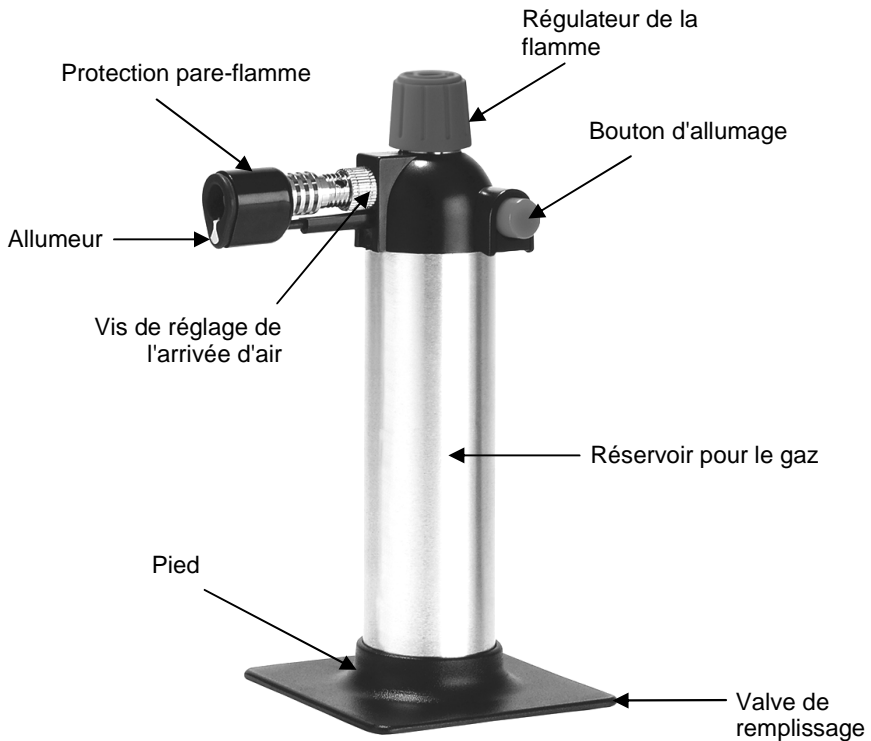
Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

## Description de l'appareil:

---

Nom:	• Brûleur à flamber avec pied
No de l'art.:	• A555.302
Finition:	• Poignée en acier inoxydable;
Dimensions:	• Ø 33 mm, haut. 158 mm
Flamme turbo réglable:	• jusqu'à 1300°C

---



## Utilisation adéquate de l'appareil

Le brûleur pour flamber est destiné à **caraméliser** la crème brûlée, la meringue, à **faire fondre du fromage**, à **brûler la surface des peaux des tomates**, à **éliminer les restes de plumes lors du déplumage de la volaille**, à **dorer** et à effectuer d'autres opérations similaires.

## Conseils de sécurité



### **ATTENTION!**

***Le brûleur à flamber n'est pas rempli à la livraison pour des raisons évidentes de sécurité!***

- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces de rechange qui ne sont pas recommandées par le fabricant. Celles-ci pourraient endommager l'appareil et cela entraîne également une perte de la garantie.
- Conserver le brûleur à flamber hors de portée des enfants.
- Ne pas toucher le pare-flamme lors du fonctionnement de l'appareil.
- Le butane est un gaz facilement inflammable. Manipuler l'appareil avec prudence et veiller à respecter les consignes élémentaires de sécurité.
- Ne jamais jeter ou tenir le brûleur à proximité d'un foyer ouvert.
- Ne jamais diriger l'appareil en direction de personnes ou d'animaux lors de son fonctionnement.
- **Ne jamais** ranger l'appareil dans des endroits directement ensoleillés ou à des températures supérieures à 40°C.
- Ne pas utiliser l'appareil sans pause plus d'une heure d'affilée.
- Après l'utilisation de l'appareil, s'assurer que le régulateur de la flamme est bien tourné au maximum en position **OFF** et que le gaz ne s'en échappe pas.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

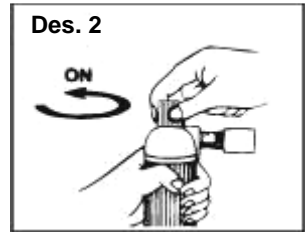
## Remplissage du gaz

- N'utiliser qu'un gaz butane de haute qualité.
- S'assurer que le régulateur de flamme est bien placé en position **OFF**.
- Placer la bouteille de gaz verticalement en face de la valve de remplissage de l'appareil se trouvant sous le pied et remplir le réservoir en effectuant plusieurs poussées dynamiques (Des. 1).
- Après le remplissage, attendre quelques minutes afin que le gaz se stabilise dans le réservoir.



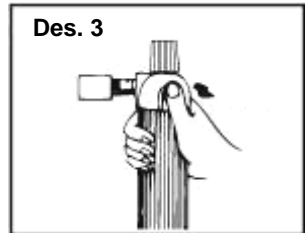
## Allumage

- Tourner le régulateur de flamme dans le sens horaire jusqu'aux 2/3 en position **ON**. Le gaz s'échappe et un sifflement se fait entendre (Des. 2).



- Appuyer sur le bouton d'allumage. Une flamme apparaît immédiatement (Des. 3).

Si lors de l'allumage, malgré la présence de gaz et de l'ouverture du régulateur une flamme n'apparaît pas, tenir le bouton enfoncé et régler prudemment l'arrivée d'air de l'appareil. (ceci règle l'ouverture de l'orifice dans le tuyau d'arrivée d'air).

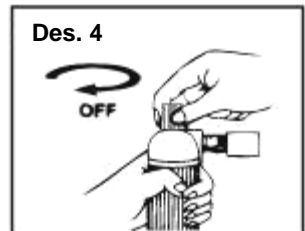


## Réglage de la température

- Régler le brûleur à l'aide du régulateur jusqu'à l'obtention d'une flamme de 10 à 25 mm. Une flamme trop grande entraîne une surconsommation de gaz inutile.
- Afin de régler la température de la flamme, en cas de besoin, tourner le régulateur d'arrivée d'air légèrement vers la droite.

## Extinction

Tourner le régulateur de la flamme en position **OFF**, jusqu'à son enclenchement. (Des. 4).



Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

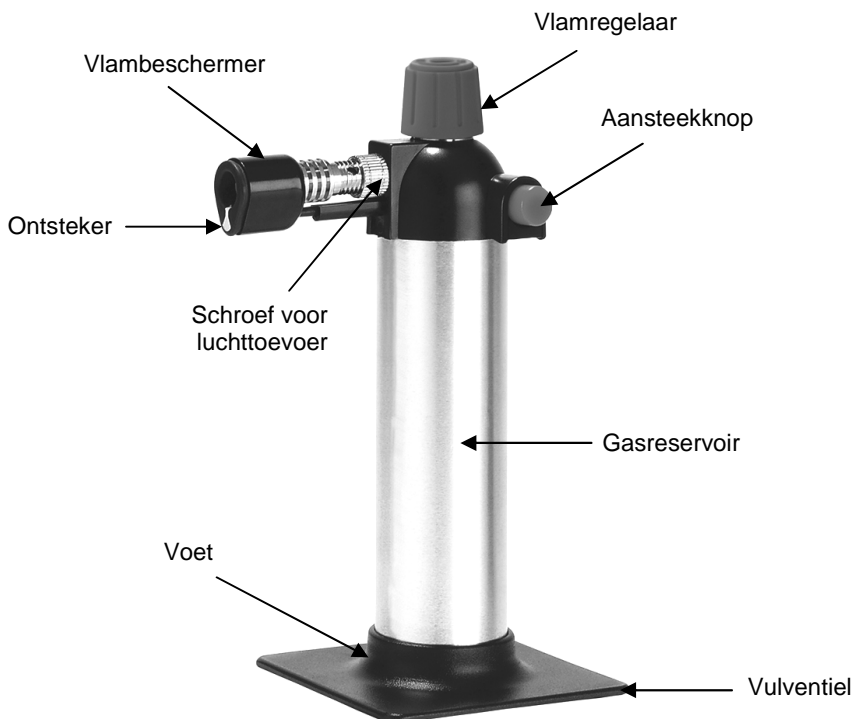
**Bewaar de gebruiksaanwijzing  
binnen bereik van het product**

## Beschrijving van het apparaat:

---

Naam:	• <b>Flambeerbrander met voet</b>
Art. nr.:	• <b>A555.302</b>
Uitvoering:	• handgreep van roestvrij staal;
Afmetingen:	• Ø 33 mm, H 158 mm
Regelbare turbovlam:	• tot 1300°C

---



## Gebruik overeenkomstig de bestemming

De **flambeerbrander** is bestemd voor het **karameliseren** van Crème Brûlée, schuimgebak, **het smelten van kaas**, **het verhitten van tomatenschillen**, **het wegbranden** van restjes veren, **bruinen** en vele andere toepassingen.

## Veiligheidsvoorschriften



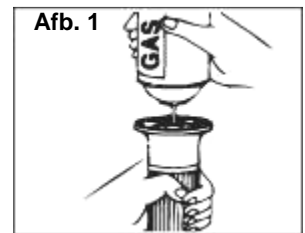
### **ATTENTIE!**

*De flambeerbrander wordt uit veiligheidsoverwegingen ongevuld geleverd.*

- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, is beschadigd, of op de grond is gevallen.
- Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet door de producent zijn aanbevolen. Deze kunnen het apparaat beschadigen. Bovendien veroorzaakt dit garantieverlies.
- De flambeerbrander altijd buiten bereik van kinderen opbergen.
- Raak tijdens de werking van het apparaat de vlambeschermer niet aan.
- Butaan is een zeer licht ontvlambaar gas, wees daarom bij het gebruik zeer voorzichtig.
- Houd of gooi de flambeerbrander nooit in open vuur.
- Richt het apparaat bij het aansteken en tijdens de werking nooit in de richting van levende wezens.
- Bewaar het apparaat **nooit** op plaatsen die blootstaan aan direct zonlicht of met een temperatuur boven de 40 °C.
- Het apparaat niet langer dan één uur aaneengesloten gebruiken.
- Zorg ervoor dat na het gebruik de vlamregelaar is dichtgedraaid in de positie **OFF** totdat hij niet verder kan en dat er geen gas ontsnapt.
- Zorg dat het apparaat is afgekoeld, voordat u het opbergt.

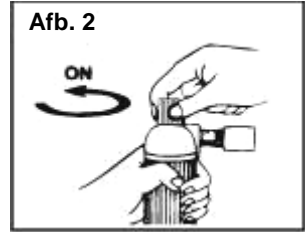
## Vullen met gas

- Gebruik uitsluitend hoogkwalitatief butaangas. Zorg ervoor dat de vlamregelaar zich in de positie **OFF** bevindt.
- Steek de container met gas verticaal in het vulventiel onder de voet en vul het gasreservoir met korte dynamische pompbewegingen (afb. 1).
- Wacht na het vullen enkele minuten, zodat het gas kan stabiliseren.



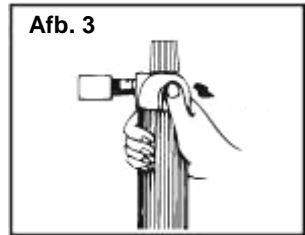
## Aansteken

- Draai de vlamregelaar in de richting van de klok tot 2/3 van de positie **ON**. Het gas zal ontsnappen met een sissend geluid (Afb. 2).



- Druk op de aansteekknop. Er ontstaat onmiddellijk een vlam (Afb. 3).

Mocht het onverwacht gebeuren dat er geen vlam ontstaat tijdens het aansteken, terwijl de vlamregelaar is losgedraaid en er gas ontsnapt, houd dan de ontsteking ingedrukt en stel het apparaat voorzichtig af met behulp van de schroef voor luchttoevoer. (Hiermee regelt u de grootte van de opening voor luchttoevoer in het toevoerbuisje).

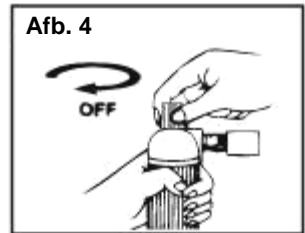


## Temperatuurregeling

- Stel met behulp van de vlamregelaar de vlamgrootte van de brander in op ca. 10-25 mm. Een te grote vlam leidt slechts tot onnodig gasverbruik.
- Draai de schroef voor luchttoevoer naar behoefte iets naar rechts om de temperatuur van de vlam in te stellen.

## Uitschakelen

Draai de vlamregelaar in de positie **OFF** tot hij vast klikt. (Afb. 4).



Instrukcja obsługi powinna  
być zawsze pod ręką!

## Opis urządzenia:

---

Nazwa:	• <b>Palnik do flambirowania ze stopką</b>
Nr art.:	• <b>A555.302</b>
Wykonanie:	• uchwyć ze stali szlachetnej;
Wymiary:	• Ø 33 mm, wys. 158 mm
Regulowany płomień turbo:	• do 1300°C

---



## Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Palnik do flambiowania przeznaczony jest do **karmelizowania** Crème Brûlée, bezów, **topienia sera**, **sparzania skórki** pomidora, **opalania** resztek piór, **zbrązowiania** i wielu innych czynności.

## Wskazówki dot. bezpieczeństwa



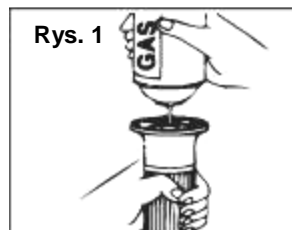
### **UWAGA!**

**Palnik do flambiowania ze względów bezpieczeństwa dostarczany jest nie napełniony!**

- Nie należy używać urządzenia, jeśli działa niewłaściwie, jest uszkodzone lub upadło na podłogę.
- Nie używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogłyby one uszkodzić urządzenie. Poza tym spowoduje to wygaśnięcie gwarancji.
- Palnik do flambiowania należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas pracy urządzenia nie dotykać osłony płomienia.
- Butan jest gazem bardzo łatwopalnym, dlatego należy być bardzo ostrożnym przy obchodzeniu się z nim.
- Nigdy nie trzymać i nie wrzucać palnika do flambiowania w otwarty ogień.
- Podczas zapalania i pracy urządzenia nigdy nie trzymać go w kierunku istot żywych.
- **Nigdy** nie przechowywać urządzenia w miejscach bezpośrednio nasłonecznionych oraz o temperaturze ponad 40°C.
- Nie używać urządzenia w pracy ciągłej dłużej niż jedną godzinę.
- Po użyciu upewnić się, że regulator płomienia jest przekręcony do oporu na pozycję **OFF** i nie wydostaje się z niego gaz.
- Przed odłożeniem w miejsce przechowywania urządzenie schłodzić.

## Napełnianie gazem

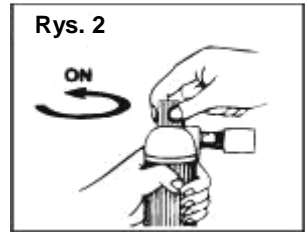
- Należy stosować tylko wysokojakościowy gaz butan.
- Upewnić się, że regulator płomienia znajduje się w pozycji **OFF**.
- Pojemnik z gazem wprowadzić pionowo do zaworu napełniania pod stopką i napełnić zbiornik gazu krótkimi dynamicznymi ruchami pompki (rys. 1).
- Po napełnieniu odczekać kilka minut, aby gaz się ustabilizował.





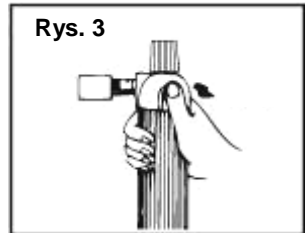
## Zapalanie

- Przekręcić regulator płomienia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do 2/3 pozycji **ON**. Gaz będzie wydostawał się sycząc (Rys. 2).



- Nacisnąć przycisk zapłonowy. Natychmiast powstanie płomień (Rys. 3).

Gdyby nieoczekiwanie zdarzyło się, że podczas zapalania przy odkręconym regulatorze płomienia i wydobywaniu się gazu nie powstaje płomień, należy trzymać wciśnięty zapalnik i wyregulować ostrożnie urządzenie za pomocą nakrętki doprowadzającej powietrze. (Obszar otworu doprowadzającego powietrze w rurce doprowadzającej).

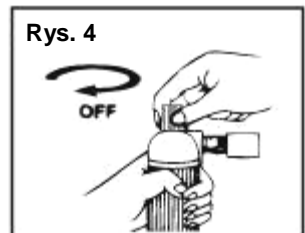


## Regulacja temperatury

- Wyregulować płomień palnika za pomocą regulatora płomienia na ok. 10-25 mm niżej. Zbyt duży płomień prowadzi tylko do niepotrzebnego zużycia gazu.
- Aby ustawić temperaturę płomienia, należy przekręcić w razie potrzeby nakrętkę doprowadzającą powietrze nieco w prawo.

## Wyłączenie

Przekręcić regulator płomienia na pozycję **OFF**, aż zaskoczy. (Rys. 4).



Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120