RÖSLE

SINCE 1888

FLAMBIERBRENNER

Kitchen Torch
Chalumeau de cuisine
Cannello da cucina
Flambeerbrander
Quemador de flambeado

Art.-Nr. 120844

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Flambierbrenner aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

WICHTIG: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es mit Gas befüllen. Bewahren Sie die Anweisung auf, um sie erneut lesen zu können.

Hersteller	RÖSLE GmbH & Co. KG
Gerätebezeichnung	Flambierbrenner, Art. Nr. 120844
Gasart	Butan (G30)
Gerätekategorie	I_{3B}, Versorgungsdruck max. 7,5 bar
Nennwärmebelastung	0,5 kW, 40 g/h
Bestimmungsländer	AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

Dieses Gerät darf ausschließlich mit geeigneten Butangas-Nachfüllkartuschen befüllt werden (handelsübliche Nachfüllkartuschen für Gasfeuerzeuge mit Butangas).

Es kann gefährlich sein zu versuchen, andersartige Gaskartuschen oder Gasflaschen anzuschließen.

Nur in gut belüfteten Räumen betreiben.

Sicherheitsinformationen:

- → Benutzen Sie kein Gerät mit beschädigten oder abgenutzten Dichtungen.
- → Benutzen Sie kein Gerät, das undicht oder schadhaft ist oder das nicht ordnungsgemäß arbeitet.
- → Betreiben Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen und beachten Sie die in Ihrem Land geltenden nationalen Anforderungen für die Versorgung mit Verbrennungsluft und die Vorschriften um bei Geräten ohne Flammenüberwachungseinrichtung die Ansammlung von gefährlichen Mengen an unverbranntem Gas zu vermeiden.
- → Sofern Sie das Gerät auf dem Standfuß im Dauerbetrieb betreiben, achten Sie darauf das Gerät zwingend auf einer waagerechten Oberfläche aufzustellen.
- → Betreiben Sie das Gerät nur in sicherer Entfernung zu entzündbaren Stoffen und mit einem Mindestabstand von 30 cm zu angrenzenden Flächen, wie z.B. Wände oder Decken.
- → Befüllen Sie das Gerät nur mit geeignetem Butangas (handelsübliches Butan-Feuerzeuggas). Befüllen Sie das Gerät vorzugsweise im Freien und fern von allen möglichen Zündquellen, wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten und entfernt von anderen Personen.
- → Falls aus Ihrem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch), bringen Sie es

sofort nach draußen an einen Ort mit guter Luftzirkulation und ohne Zündquelle, wo das Leck gesucht und behoben werden kann. Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Geräts nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benützen Sie hierzu Seifenlauge!

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Flambierbrenner ist dazu bestimmt, Lebensmittel zu karamellisieren, anzubräunen und zu gratinieren.
Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Gerät erlöschen Gewährleistungs- und Haftungsansprüche des Herstellers.

2. Sicherheitshinweise

Verwenden Sie den Flambierbrenner nur bestimmungsgemäß und wie beschrieben. Beachten Sie die aufgeführten Sicherheitshinweise.

Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Achtung Warnung vor feuergefährlichen Stoffen! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, weisen wir Sie auf die Gefahr des Entflammens oder des Explodierens hin. Folgen Sie den entsprechenden Anweisungen, um dies zu vermeiden.

Achtung Warnung vor heißer Oberfläche! Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.

Gefahr des Entflammens und/oder des Explodierens!

→ Benutzen Sie eine Schutzbrille.

→ Beim Zünden oder Einstellen der Flamme ist der Flambierbrenner von Gesicht, Kleidung und brennbaren Gegenständen fernzuhalten.

→ Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Einsatzortes des Flambierbrenners immer ein Feuerlöscher befindet.

→ Der befüllte Flambierbrenner enthält unter Druck stehendes, entzündbares Gas.

→ Absichtlicher Missbrauch jeglicher Form, wie z. B. das Inhalieren des Gases, ist gesundheitsschädlich oder tödlich.

→ Berühren Sie niemals den Flammenauslass direkt nach der Benutzung.

→ Das Gerät muss nach dem Gebrauch auf einer feuerfesten Unterlage auskühlen, bevor es verstaut wird.

- → Vor dem Befüllen mit Gas beachten Sie bitte den Abschnitt „Befüllen / Nachfüllen des Gastanks“
- → Sicherstellen, dass das Gerät nur von Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen verwendet wird.
- → Der Flambierbrenner ist bei der Auslieferung voreingestellt und darf technisch nicht verändert werden.
- → Richten Sie die Flamme niemals gegen Personen oder Tiere.
- → Geben Sie das Gerät mit aktiver Flamme niemals aus der Hand.
- → Versuchen Sie niemals den Flambierbrenner zu durchbohren, zu öffnen oder werfen Sie ihn nicht ins Feuer.
- → Folie mit Sicherheitshinweisen am Gehäuse nicht entfernen.
- → Nationale und internationale Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften beachten.

VORSICHT! Nicht für Babys und Kinder geeignet!

- → Der Flambierbrenner ist kein Spielzeug und stets unerreichbar für Babys und Kinder aufzubewahren.
- → Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

VORSICHT! Vor Erwärmung über 50 °C oder längerer Sonneneinstrahlung schützen.

→ Bewahren Sie den Flambierbrenner an einem kühlen und sicheren Platz stehend auf.

3. Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Flambierbrenner von RÖSLE ist ein zuverlässiges und langlebiges Produkt zum Karamellisieren von Zucker aller Art auf Nachspeisen (Crème Brûlée, Crema Catalana oder auch Eis – die Schichten unter dem Zucker bleiben kühl), Gemüse oder Rindfleisch. Mit dem Flambierbrenner gelingt das Anbräunen von Baiser ebenso wie das Gratinieren oder das Häuten von Tomaten und Paprika.

→ **Stufenlose Flammenregulierung** für dosiertes Flambieren

→ **Schnelle und professionelle Anwendung** durch eine Flammentemperatur von bis zu 1.300 °C

→ **Hohe Sicherheit** durch Kindersicherung

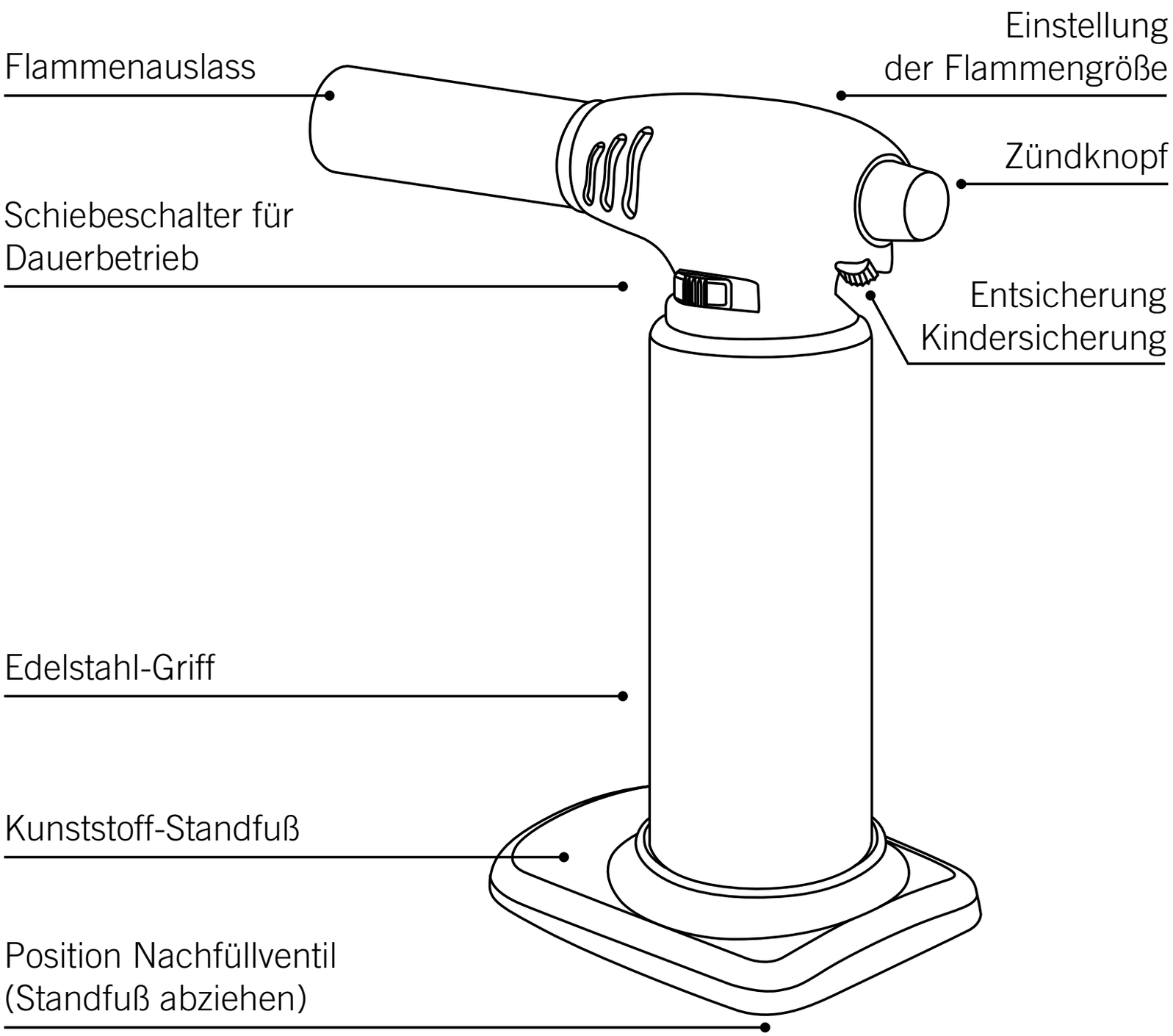
→ **Hochwertiges Nachfüllventil** für wiederholtes Nachfüllen

→ **Einfaches Befüllen** mit handelsüblichem Feuerzeuggas (Butan)

→ **Lange Anwendung** durch den großen Tankinhalt von 42 ml (Butan) – gewährleistet eine Brenndauer von ca. 60 bis 70 Minuten.
Wärmebelastung (HI) 0,5 kW (40 g/h)

→ **Flexible Verwendung** in der Hand oder auf dem Standfuß

4. Aufbau des Geräts



5. Handhabung

Das Gerät ist im Auslieferungszustand nicht mit Gas befüllt. Lesen Sie dazu den Punkt „Befüllen / Nachfüllen des Gastanks“.

Umgreifen Sie mit einer Hand den Edelstahlgriff und achten Sie darauf, dass der Flammenauslass vom Körper weg zeigt. Um den Flambierbrenner zu entzünden, drücken Sie nun mit dem Daumen die Kindersicherung vollständig nach links, bis diese hörbar einrastet. Anschließend drücken und halten Sie den Zündknopf.

Sobald der Zündknopf losgelassen wird, erlischt die Flamme, die Gaszufuhr wird gestoppt. Die Kindersicherung wird wieder aktiv, indem sie selbstständig nach rechts springt. Falls die Zündung beim ersten Drücken nicht erfolgt, bitte den kompletten Vorgang wiederholen.

Der Gastank des Flambierbrenners sollte niemals komplett entleert werden. Sobald Sie merken, dass die Flamme kleiner wird, sollten Sie den Flambierbrenner nachfüllen. Versuchen Sie nicht, den Tank so leer wie möglich zu machen.

Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass die Flamme vollständig erloschen ist.

Dauerbetrieb

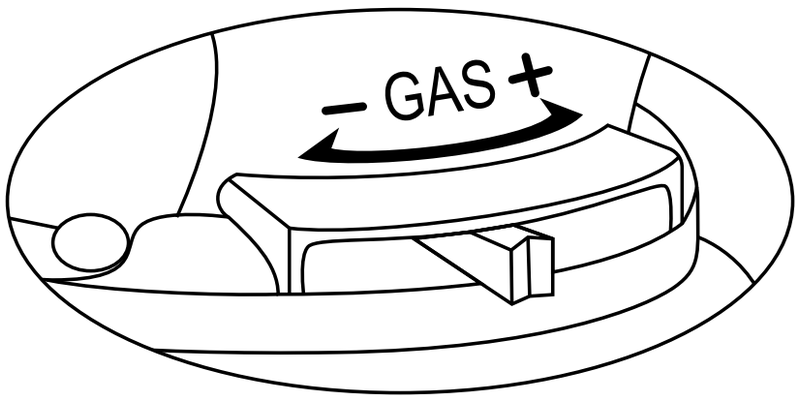
Sollte es nötig sein, den Flambierbrenner dauerhaft einzuschalten, schieben Sie bei brennender Flamme den Schalter für Dauerbetrieb in die „HOLD“-Position. Die Flamme wird nun gehalten. Der emp-

fohlene, maximale Dauerbetrieb beträgt mit der kleinsten Flammeneinstellung 60 Minuten und mit der größten Flammeneinstellung 35 Minuten. Zum Ausschalten muss der Schiebeschalter für Dauerbetrieb wieder in die „OFF“-Position nach links geschoben werden. Die Gaszufuhr wird dadurch gestoppt und die Flamme erlischt.

Flammenhöhenverstellung

Zur Verstellung der Flammenhöhe befindet sich auf der rechten Seite des Zündknopfes ein kleiner Hebel. Diesen können Sie nach Belieben nach links oder rechts einstellen.

Größere Flamme:
nach rechts (+) drehen
Kleinere Flamme:
nach links (–) drehen



6. Reinigung

Reinigen Sie den Flambierbrenner nur mit einem trockenen Tuch. Sie können bei Bedarf etwas Glasreiniger auf das Tuch geben. Besprühen Sie niemals den Flambierbrenner bzw. direkt die Öffnungen des Gerätes mit Reinigungsmitteln oder Wasser. Der Flambierbrenner darf niemals in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden, da er dadurch beschädigt und unbrauchbar werden kann.

7. Befüllen / Nachfüllen des Gastanks

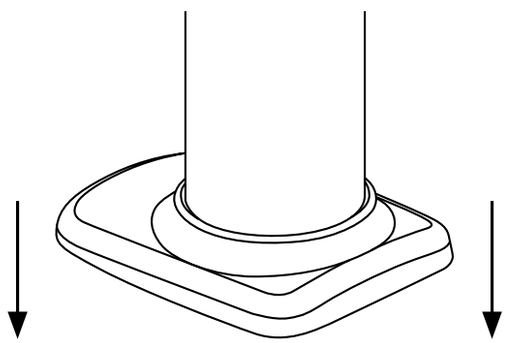
Wenn das Gas im Flambierbrenner annähernd aufgebraucht ist, können Sie den Gastank einfach nachfüllen. Dazu benötigen Sie eine handelsübliche Dose mit Feuerzeuggas (Butan). Diese ist in allen Haushaltwarengeschäften erhältlich.

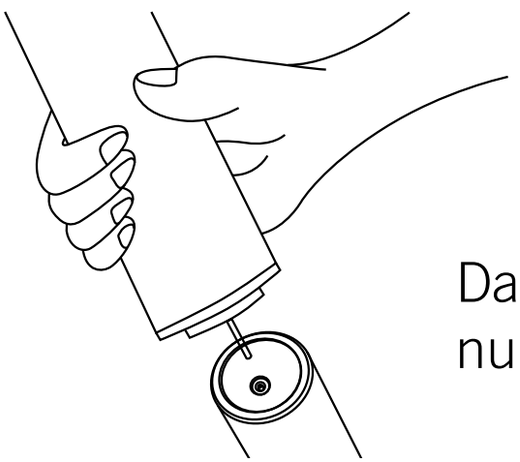
Unbedingt sollten die Sicherheits-/Gefahrenhinweise auf der Gaskartusche beachtet werden.

Bitte achten Sie darauf, dass beim Befüllen kein flüssiges Gas austritt. Bei größeren Mengen kann das zu Erfrierungen auf der Haut führen.

Bitte beachten Sie beim Befüllen, dass Sie sich nicht in der Nähe von Funken oder Flammen aufhalten.

Ziehen Sie bitte den Kunststoff-Standfuß unterhalb des Griffes ab.





Das Nachfüllventil befindet sich nun in der Mitte.

Ziehen Sie den Deckel der Nachfülldose / Gaskartusche ab und entfernen Sie den Adapterring mit den verschiedenen Aufsätzen. Der Adapterring ist für das Nachfüllen dieses Flambierbrenners in der Regel nicht notwendig. Falls die Spitze der Nachfülldose jedoch nicht in den Flambierbrenner passen sollte, wählen Sie bitte den entsprechenden Aufsatz aus dem Adapterring aus. Halten Sie den Flambierbrenner senkrecht mit dem Flammenaustritt nach unten von sich weg gerichtet. Setzen Sie, ohne Druck auszuüben, die Spitze der Nachfülldose senkrecht auf das Nachfüllventil.

Drücken Sie die Dose wenige Millimeter in das Nachfüllventil des Flambierbrenners. Dabei ist ein leises Zischen zu vernehmen. Der Gastank des Flambierbrenners wird nun aufgefüllt.

Sollte beim Befüllen flüssiges Gas herausspritzen, muss der Adapterring getauscht werden oder der Tank ist bereits voll.

Nach maximal 10 Sekunden den Prozess unterbrechen und einige Sekunden warten.

Nun die Dose wie zuvor beschrieben noch einmal aufsetzen und weitere 10 Sekunden befüllen. Der Gastank ist nun vollständig aufgefüllt.

Der Flambierbrenner sollte nach dem Befüllen für 2 Minuten senkrecht abgestellt werden, damit sich das aufgefüllte Gas erwärmen und das ausgetretene Gas verflüchtigen kann. Betätigen Sie in dieser Zeit den Zündknopf am Flambierbrenner nicht. Erst danach

ist die volle Funktionsfähigkeit wieder ohne Gefahr gegeben.

Der Flambierbrenner darf auf keinen Fall direkt nach dem Befüllen gezündet werden. Beim Nachfüllen ausgetretenes Gas kann sich entzünden und zu Verbrennungen führen.

Bitte unbedingt den Standfuß wieder aufstecken, damit kein Schmutz in das Ventil gelangen kann.

8. Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen.
Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

9. Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com/service/kontakt

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
www.roesle.com | support@roesle.de

CE-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unser Produkt Flambierbrenner (Artikelnr.: 120844) den gesetzlichen Anforderungen der Verordnung (EU) 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe entspricht.

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high-quality kitchen torch from RÖSLE. A great choice. And a decision in favor of a durable, high-quality product.

To ensure you enjoy it for many years to come, please read the following product information, instructions for optimal use and care, and safety recommendations.

IMPORTANT: Read these instructions carefully to familiarize yourself with the appliance before filling it with gas. Keep these instructions for future reference.

Manufacturer	RÖSLE GmbH & Co. KG
Device name	Kitchen torch, Item No. 120844
Type of gas	Butane (G30)
Device category	I_{3B}, supply pressure max. 7.5 bar
Rated heat load	0.5 kW, 40 g/h
Destination countries	AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

This device must only be refilled with suitable butane refill cartridges (standard refill cartridges for butane lighters).

It can be dangerous to attempt to connect other types of gas cartridges or gas cylinders.

Use only in well-ventilated areas.

Safety Information:

- → Do not use a device with damaged or worn seals.
- → Do not use a device that is leaking, defective, or not functioning properly.
- → Operate the device only in well-ventilated areas and comply with the national requirements applicable in your country regarding the supply of combustion air and the regulations designed to prevent the accumulation of hazardous amounts of unburned gas in devices without a flame monitoring device.
- → If you are operating the device on its stand in continuous operation, ensure that the device is placed on a level surface.
- → Operate the device only at a safe distance from flammable materials and with a minimum distance of 30 cm from adjacent surfaces, such as walls or ceilings.
- → Refill the device only with suitable butane gas (standard butane lighter gas). Refill the device preferably outdoors and away from all possible ignition sources, such as open flames, pilot lights, electric cooking appliances, and away from other people.
- → If gas is leaking from your device (smell of gas), immediately take it outside to a well-ventilated area with no ignition sources, where the leak can be located and repaired. Check your device for leaks only outdoors. Never use a flame to check for leaks; instead, use soapy water!

1. Intended Use

The kitchen torch is intended for caramelizing, browning, and gratinating food.
In the event of improper use or tampering with the device, the manufacturer's warranty and liability claims
will be void.

2. Safety Instructions

Use the kitchen torch only as intended and as described. Follow the safety instructions provided.

Warning! If you see this symbol in the user manual, we ask and urge you to exercise extreme caution.

Warning: Flammable substances! If you see this symbol in the user manual, it indicates a risk of fire or explosion. Follow the instructions provided to prevent this.

Caution: Hot surface! Hot surface! Risk of burns from hot surface.

Risk of ignition and/or explosion!

→ Wear safety goggles.

→ Make sure a fire extinguisher is always nearby where the kitchen torch is being used.

→ The filled kitchen torch contains pressurized, flammable gas.

→ Intentional misuse of any kind, such as inhaling the gas, is harmful to health or fatal.

→ Never touch the flame outlet immediately after use.

→ After use, the device must cool down on a fireproof surface before being stored.

→ Before filling with gas, please refer to the section “Filling / Refilling the Gas Tank”

→ Ensure that the device is used only by persons with the appropriate expertise.

→ The kitchen torch is preset upon delivery and must not be modified in any way.
→ Never direct the flame at people or animals.
→ Never let go of the device while the flame is active.
→ Never attempt to pierce or open the kitchen torch, and do not throw it into a fire.
→ Do not remove the safety instructions label from the housing.
→ Observe national and international safety, health, and occupational safety regulations.

CAUTION! Not suitable for babies and children!

→ The kitchen torch is not a toy and must always be kept out of reach of babies and children.
→ Do not operate the device without supervision.

CAUTION! Do not expose to temperatures above 50 °C or to prolonged exposure to direct sunlight.

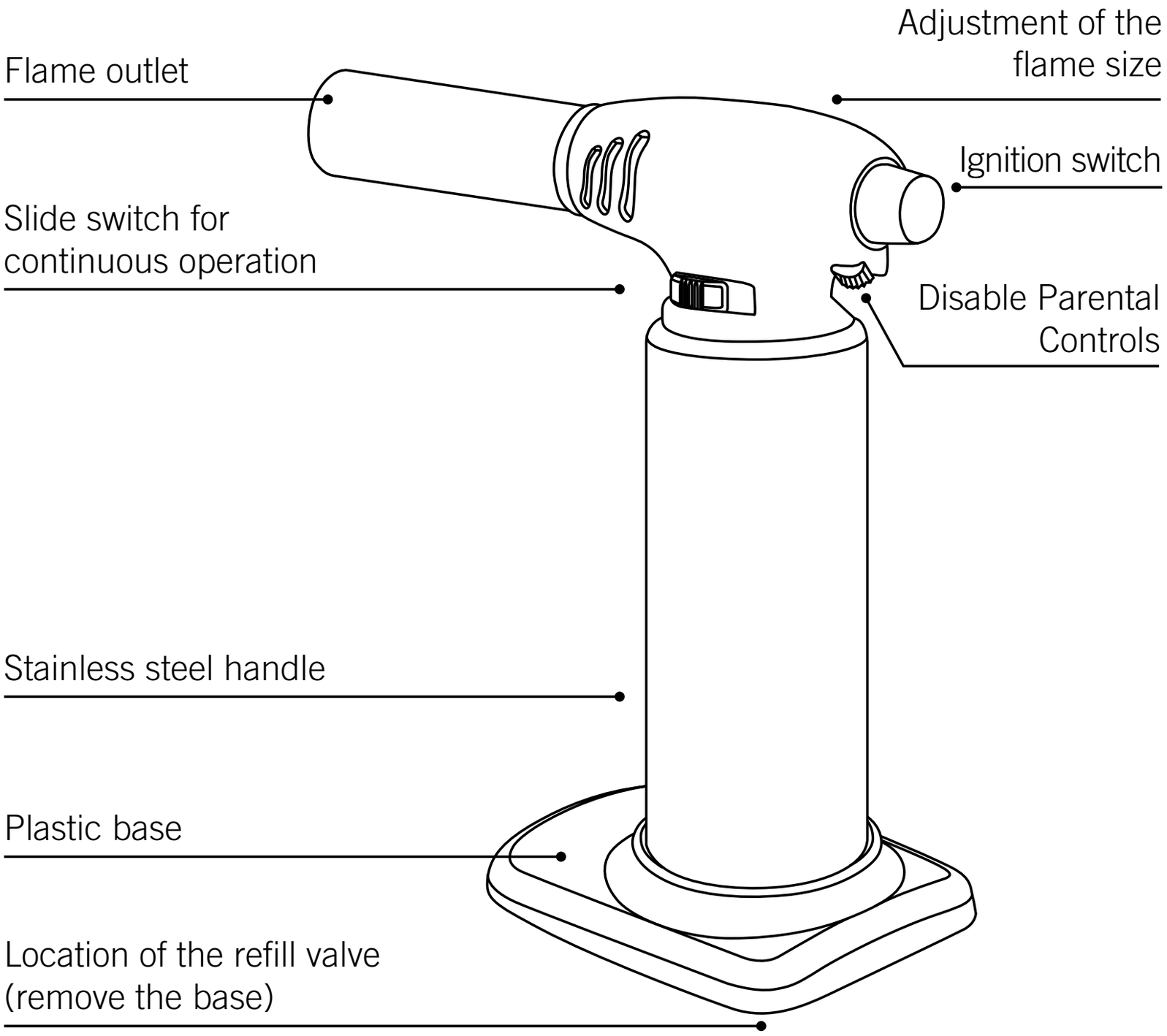
→ Store the kitchen torch upright in a cool, safe place.

3. All the benefits at a glance:

The RÖSLE kitchen torch is a reliable and durable tool for caramelizing all types of sugar on desserts (crème brûlée, crema catalana, or even ice cream—the layers beneath the sugar remain cool), vegetables, or beef. With the kitchen torch, you can brown meringue, brown the top of gratins, or peel tomatoes and bell peppers.

- → **Stepless flame control** for precise flambéing
- → **Fast and professional use** thanks to a flame temperature of up to 1,300 °C
- → **High safety** thanks to child safety lock
- → **High-quality refill valve** for repeated refilling
- → **Easy to fill** with standard lighter fluid (butane)
- → **Long-lasting use** thanks to the large tank capacity of 42 ml (butane) – ensures a burn time of approx. 60 to 70 minutes.
  Heat output (HI) 0.5 kW (40 g/h)
- → **Versatile use:** held in the hand or placed on the stand

4. Assembly of the device



5. Handling

The device is not filled with gas when delivered. Please refer to the section “Filling / Refilling the Gas Tank.”

Grasp the stainless steel handle with one hand and make sure the flame outlet is pointing away from your body. To ignite the kitchen torch, press the child safety lock all the way to the left with your thumb until it audibly clicks into place. Then press and hold the ignition button.

As soon as the ignition button is released, the flame goes out and the gas supply stops. The child safety lock becomes active again by automatically snapping back to the right. If the burner does not ignite on the first press, please repeat the entire process.

The gas tank of the kitchen torch should never be completely emptied. As soon as you notice that the flame is getting smaller, you should refill the kitchen torch. Do not try to empty the tank as much as possible.

After use, make sure
that the flame is completely extinguished.

Continuous Operation

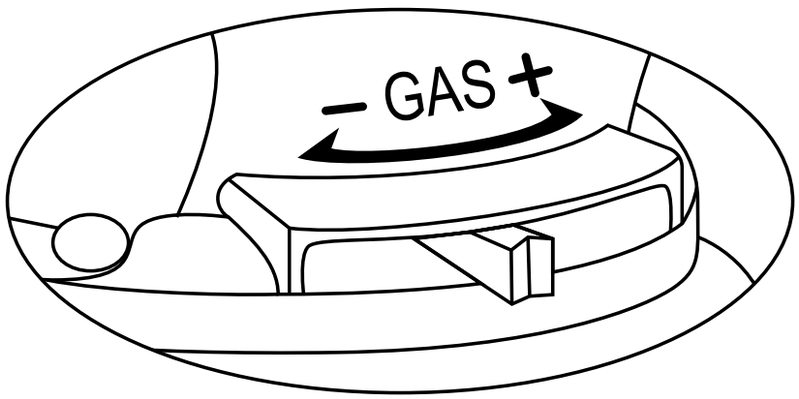
If it is necessary to keep the kitchen torch on continuously, slide the continuous operation switch to the “HOLD” position while the flame is burning. The flame will now remain lit. The recommended

maximum continuous operation time is 60 minutes at the lowest flame setting and 35 minutes at the largest flame size. To turn it off, slide the continuous operation switch back to the “OFF” position on the left. This stops the gas supply and extinguishes the flame.

Flame Height Adjustment

To adjust the flame height, there is a small lever on the right side of the ignition knob. You can adjust this lever to the left or right as desired.

Larger flame:
Turn to the right (+)
Smaller flame:
Turn to the left (–)



6. Cleaning

Clean the kitchen torch only with a dry cloth. If necessary, you can apply a small amount of glass cleaner to the cloth. Never spray the kitchen torch or the openings of the device directly with cleaning agents or water. The kitchen torch must never be submerged in water or cleaned in the dishwasher, as this can damage it and render it unusable.

7. Filling / Refilling the Gas Tank

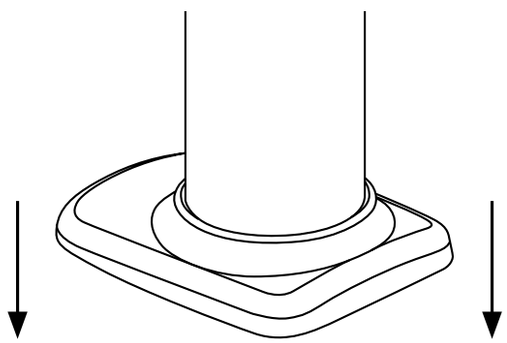
When the gas in the kitchen torch is nearly depleted, you can simply refill the gas tank. To do this, you will need a standard can of lighter fluid (butane). This is available at all household goods stores.

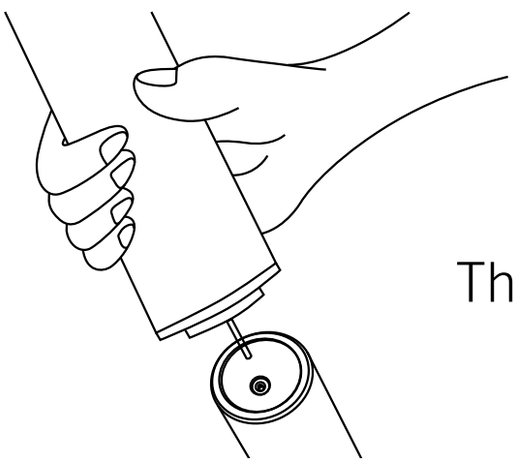
It is essential to follow the safety and hazard warnings on the gas cartridge.

Please ensure that no liquid gas escapes during refilling. Depending on the size of the quantity, this can cause frostbite on the skin.

Please ensure that you are not near sparks or flames while refilling.

Please remove the plastic base located below the handle.





The refill valve is now located in the center.

Remove the lid from the refill canister/gas cartridge and take off the adapter ring with its various attachments. The adapter ring is generally not needed to refill this kitchen torch. However, if the tip of the refill canister does not fit into the kitchen torch, please select the appropriate attachment from the adapter ring. Hold the kitchen torch vertically with the flame outlet pointing downward and away from you. Without applying pressure, place the tip of the refill can vertically onto the refill valve.

Push the can a few millimeters into the refill valve of the kitchen torch. You should hear a soft hissing sound. The gas tank of the kitchen torch is now being filled.

If liquid gas sprays out during refilling, the adapter ring must be replaced or the tank is already full.

Stop the process after a maximum of 10 seconds and wait a few seconds.

Now place the can back on as described earlier and refill for another 10 seconds. The gas tank is now completely filled.

After filling, the kitchen torch should be set upright for 2 minutes so that the filled gas can warm up and any escaped gas can dissipate. Do not press the ignition button on the kitchen torch during this time. Only after this period is full functionality restored without risk.

Under no circumstances should the kitchen torch be ignited immediately after filling. Gas that has escaped during refilling can ignite and cause burns.

Please be sure to reattach the base to prevent dirt from entering the valve.

8. General Information and Warranty

This product is covered by the statutory warranty. The warranty applies to defects in the product resulting from material and/or manufacturing defects.
The statutory warranty begins on the date of the invoice or proof of purchase. Please keep these documents in a safe place for verification purposes.

If you have any questions or complaints, please contact the retailer where you purchased your product. Keep these instructions for future reference.

9. Service and Contact

For questions and suggestions, please use our contact form at www.roesle.com/service/kontakt

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.com | support@roesle.de

CE-Declaration of Conformity

We declare that our product Kitchen Torch (item no.: 120844) complies with the requirements of Regulation (EU) 2016/426 on appliances burning gaseous fuels.

Cher client RÖSLE,

Merci d'avoir choisi le chalumeau de cuisine haut de gamme de la marque RÖSLE. Un excellent choix.
Et l'assurance d'un produit de qualité durable.

Afin que vous puissiez en profiter pendant de nombreuses années, veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les conseils d'utilisation et d'entretien ainsi que les recommandations de sécurité.

IMPORTANT : Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le remplir de gaz. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Fabricant	RÖSLE GmbH & Co. KG
Nom de l'appareil	Chalumeau de cuisine, réf. 120844
Type de gaz	Butane (G30)
Catégorie d'appareils	I_{3B}, pression d'alimentation max. 7,5 bars
charge thermique nominale	0,5 kW, 40 g/h
Pays de destination	AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

Cet appareil doit être rechargé exclusivement avec des cartouches de recharge au butane adaptées (cartouches de recharge pour briquets à gaz au butane disponibles dans le commerce).

Il peut être dangereux d'essayer de raccorder d'autres types de cartouches ou de bouteilles de gaz.

À utiliser uniquement dans des pièces bien ventilées.

Consignes de sécurité :

- → N'utilisez pas d'appareil dont les joints sont endommagés ou usés.
- → N'utilisez pas un appareil qui présente des fuites, qui est défectueux ou qui ne fonctionne pas correctement.
- → Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées et respectez les exigences nationales en vigueur dans votre pays concernant l'alimentation en air de combustion ainsi que les prescriptions visant à éviter l'accumulation de quantités dangereuses de gaz non brûlé sur les appareils sans dispositif de surveillance de la flamme.
- → Si vous utilisez l'appareil sur son socle en fonctionnement continu, veillez impérativement à le placer sur une surface horizontale.
- → Utilisez l'appareil uniquement à une distance de sécurité des matières inflammables et à une distance minimale de 30 cm des surfaces adjacentes, telles que les murs ou les plafonds.
- → Ne remplissez l'appareil qu'avec du gaz butane approprié (gaz butane pour briquet disponible dans le commerce). Remplissez l'appareil de préférence à l'air libre et loin de toute source d'inflammation potentielle, telle que des flammes nues, des veilleuses, des appareils de cuisson électriques, et à l'écart d'autres personnes.
- → Si du gaz s'échappe de votre appareil (odeur de gaz), emme-

nez-le immédiatement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et dépourvu de toute source d'inflammation, où la fuite pourra être localisée et réparée. Vérifiez l'étanchéité de votre appareil uniquement à l'extérieur. Ne recherchez jamais une fuite à l'aide d'une flamme, mais utilisez plutôt de l'eau savonneuse !

1. Utilisation conforme

Le chalumeau de cuisine est destiné à caraméliser, dorer et gratiner les aliments.
En cas d'utilisation non conforme ou d'intervention sur l'appareil, les droits à la garantie et à la responsabilité du fabricant sont annulés.

2. Consignes de sécurité

Utilisez le chalumeau de cuisine uniquement conformément à l'usage prévu et comme décrit. Respectez les consignes de sécurité indiquées.

Attention, danger ! Si vous voyez ce symbole dans le mode d'emploi, nous vous demandons et vous invitons à faire preuve d'une extrême prudence.

Attention : danger lié aux substances inflammables ! Si vous voyez ce symbole dans le mode d'emploi, cela signifie que nous vous signalons un risque d'inflammation ou d'explosion. Suivez les instructions correspondantes pour éviter tout danger.

Attention : surface chaude ! Attention : surface chaude ! Risque de brûlure dû à la surface chaude.

Risque d'inflammation et/ou d' d'explosion !

→ Portez des lunettes de protection.

→ Lors de l'allumage ou du réglage de la flamme, tenez le chalumeau de cuisine à l'écart de votre visage, de vos vêtements et de tout objet inflammable.

→ Assurez-vous qu'un extincteur se trouve toujours à proximité du lieu d'utilisation du chalumeau de cuisine.

→ Le chalumeau de cuisine rempli contient du gaz inflammable sous pression.

→ Toute utilisation abusive, telle que l'inhalation du gaz, est dangereuse pour la santé ou mortelle.

→ Ne touchez jamais la sortie de flamme immédiatement après utilisation.

→ Après utilisation, l'appareil doit refroidir sur une surface résistante au feu avant d'être rangé.

- → Avant de remplir le réservoir de gaz, veuillez consulter la section « Remplissage / Recharge du réservoir de gaz ».
- → Assurez-vous que l'appareil n'est utilisé que par des personnes disposant des connaissances techniques requises.
- → Le chalumeau de cuisine est préréglé à la livraison et ne doit subir aucune modification technique.
- → Ne dirigez jamais la flamme vers des personnes ou des animaux.
- → Ne lâchez jamais l'appareil lorsque la flamme est allumée.
- → N'essayez jamais de percer ou d'ouvrir le chalumeau de cuisine, et ne le jetez pas au feu.
- → Ne retirez pas la feuille de consignes de sécurité apposée sur le boîtier.
- → Respectez les réglementations nationales et internationales en matière de sécurité, de santé et de protection au travail.

ATTENTION ! Ne convient pas aux bébés et aux enfants !

- → Le chalumeau de cuisine n'est pas un jouet et doit toujours être conservé hors de portée des bébés et des enfants.
- → Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.

ATTENTION ! Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C ni à un ensoleillement prolongé.

→ Conservez le chalumeau de cuisine en position verticale dans un endroit frais et sûr.

3. Tous les avantages en un coup d'œil :

Le chalumeau de RÖSLE est un produit fiable et durable permettant de caraméliser toutes sortes de sucres sur des desserts (crème brûlée, crème catalane ou même de la glace – les couches sous le sucre restent froides), des légumes ou du bœuf. Le chalumeau de cuisine permet de dorer les meringues, de gratiner ou d'éplucher les tomates et les poivrons.

→ **Réglage continu de la flamme** pour un flambage dosé

→ **Utilisation rapide et professionnelle** grâce à une température de flamme pouvant atteindre 1 300 °C

→ **Sécurité élevée** grâce à la sécurité enfants

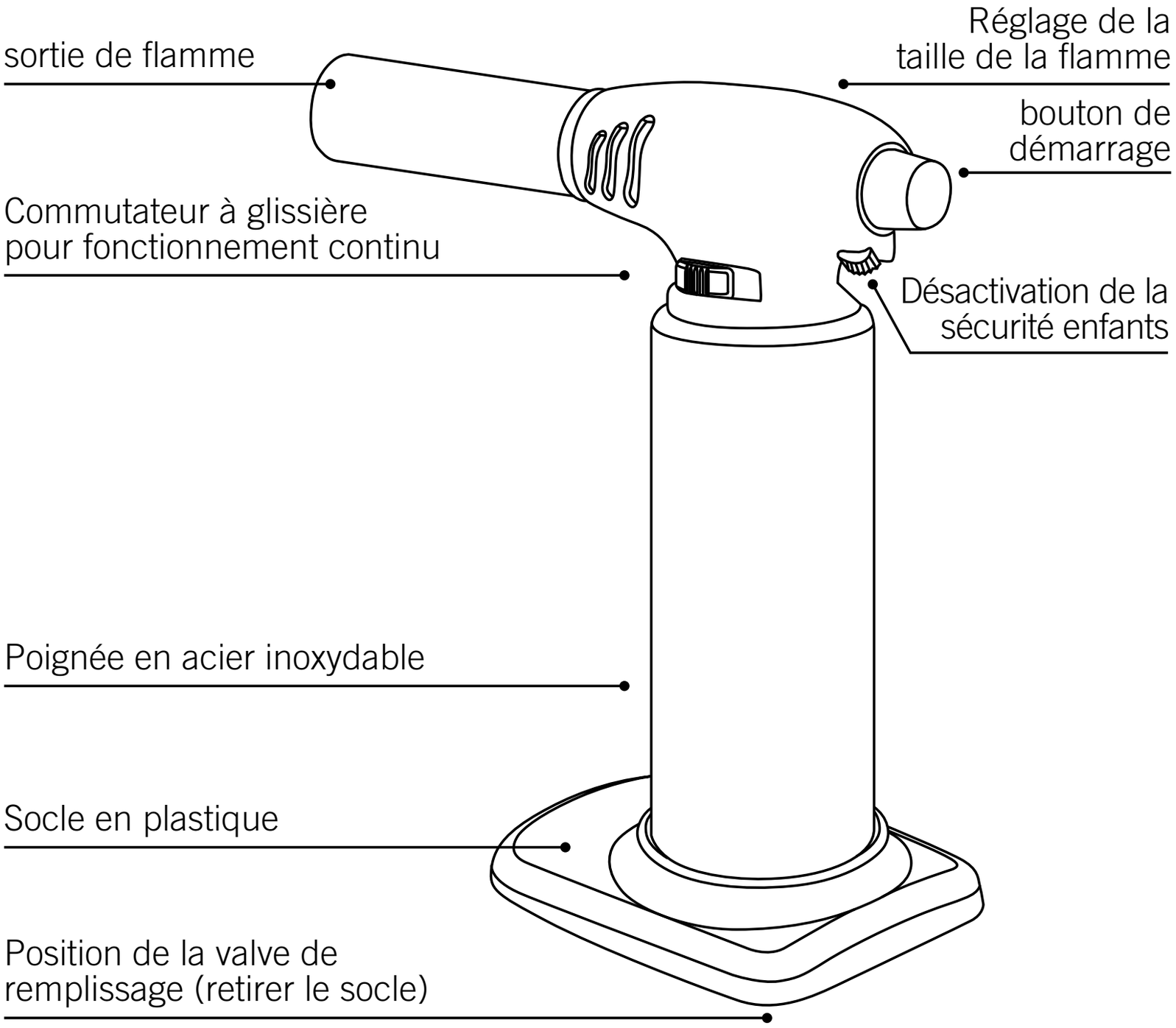
→ **Valve de recharge de** haute qualité pour des recharges répétées

→ **Remplissage facile** avec du gaz pour briquet disponible dans le commerce (butane)

→ **Longue durée d'utilisation** grâce à la grande taille du réservoir de 42 ml (butane) – garantit une durée de combustion d'environ 60 à 70 minutes. Puissance thermique (HI) 0,5 kW (40 g/h)

→ **Utilisation flexible** à la main ou sur son socle

4. Montage de l'appareil



5. Utilisation

À la livraison, l'appareil n'est pas rempli de gaz. Veuillez consulter la section « Remplissage / Recharge du réservoir de gaz ».

Saisissez la poignée en acier inoxydable d'une main et veillez à ce que la sortie de flamme soit orientée loin du corps. Pour allumer le chalumeau, appuyez avec le pouce sur la sécurité enfant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche complètement vers la gauche, de manière audible. Appuyez ensuite sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé.

Dès que vous relâchez le bouton d'allumage, la flamme s'éteint et l'alimentation en gaz est coupée. La sécurité enfant se réactive en revenant automatiquement vers la droite. Si l'allumage ne se produit pas dès la première pression, veuillez répéter l'ensemble de la procédure.

Le réservoir de gaz du chalumeau de cuisine ne doit jamais être complètement vidé. Dès que vous remarquez que la flamme diminue, vous devez recharger le chalumeau de cuisine. N'essayez pas de vider le réservoir au maximum.

Après utilisation, assurez-vous
que la flamme est complètement éteinte.

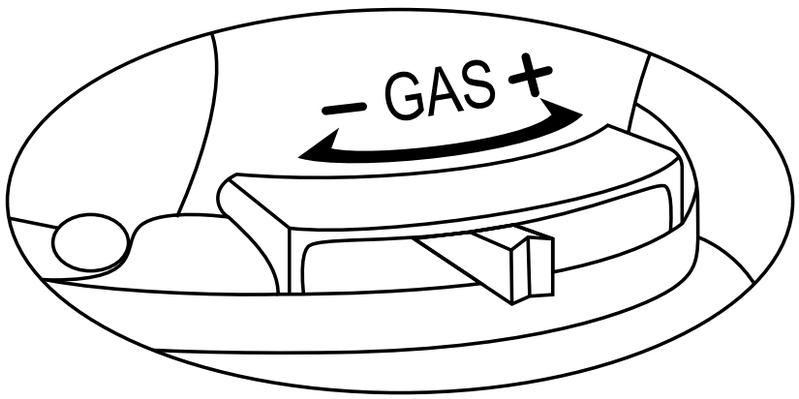
Fonctionnement continu

S'il est nécessaire de laisser le chalumeau de cuisine allumé en continu, placez l'interrupteur de fonctionnement continu en position « HOLD » lorsque la flamme est allumée. La flamme est alors

maintenue. La durée maximale recommandée de fonctionnement continu est de 60 minutes avec le réglage de flamme le plus faible et de 35 minutes avec le réglage de flamme de taille maximale. Pour éteindre l'appareil, repoussez le commutateur à glissière pour fonctionnement continu vers la gauche en position « OFF ». L'alimentation en gaz est alors coupée et la flamme s'éteint.

Réglage de la hauteur de la flamme

Pour régler la hauteur de la flamme, un petit levier est situé à droite du bouton d'allumage. Vous pouvez le régler à votre guise vers la gauche ou vers la droite.



Flamme plus grande :
tourner vers la droite (+)
Flamme plus petite :
tourner vers la gauche (–)

6. Nettoyage

Nettoyez le chalumeau de cuisine uniquement avec un chiffon sec. Si nécessaire, vous pouvez verser un peu de produit de nettoyage pour vitres sur le chiffon. Ne vaporisez jamais de produit de nettoyage ou d'eau sur le chalumeau de cuisine ou directement sur les ouvertures de l'appareil. Le chalumeau de cuisine ne doit jamais être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle, car cela pourrait l'endommager et le rendre inutilisable.

7. Remplissage / recharge du réservoir de gaz

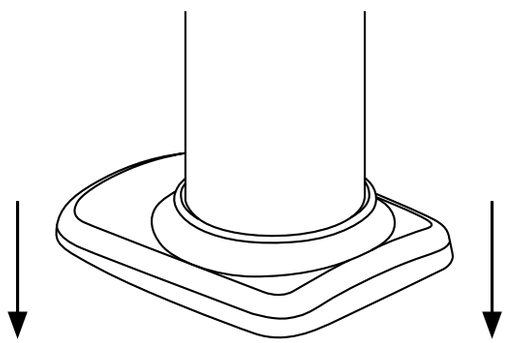
Lorsque le gaz du chalumeau de cuisine est presque épuisé, vous pouvez simplement recharger le réservoir de gaz. Pour cela, vous avez besoin d'une bombe de gaz pour briquet (butane) disponible dans le commerce. Vous en trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers.

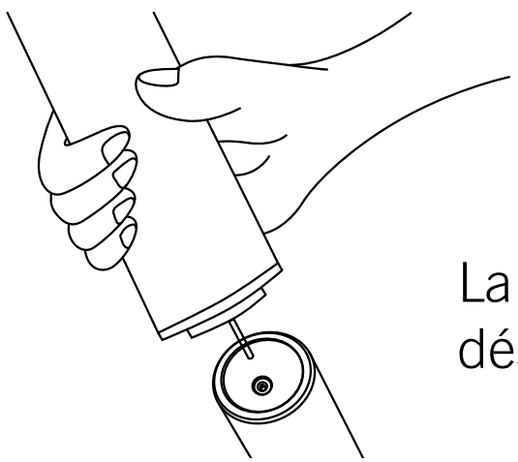
Il est impératif de respecter les consignes de sécurité et les avertissements figurant sur la cartouche de gaz.

Veillez à ce qu'il n'y ait aucune fuite de gaz liquéfié lors du remplissage. Selon la taille des quantités, cela peut provoquer des gelures sur la peau.

Lors du remplissage, veillez à ne pas vous tenir à proximité d'étincelles ou de flammes.

Veuillez retirer le socle en plastique situé sous la poignée.





La valve de remplissage se trouve désormais au centre de l'.

Retirez le couvercle de la cartouche de recharge / cartouche de gaz et retirez la bague d'adaptation avec ses différents embouts. En règle générale, la bague d'adaptation n'est pas nécessaire pour recharger ce chalumeau de cuisine. Toutefois, si l'embout de la cartouche de recharge ne s'adapte pas au chalumeau de cuisine, veuillez choisir l'embout approprié parmi ceux de la bague d'adaptation. Tenez le chalumeau de cuisine à la verticale, la sortie de flamme dirigée vers le bas et loin de vous. Sans exercer de pression, placez l'embout de la cartouche de recharge à la verticale sur la valve de recharge.

Enfoncez la cartouche de quelques millimètres dans la valve de remplissage du chalumeau de cuisine. Vous entendrez alors un léger sifflement. Le réservoir de gaz du chalumeau de cuisine est alors rempli.

Si du gaz liquide jaillit pendant le remplissage, il faut remplacer la bague d'adaptation ou le réservoir est déjà plein.

Interrompez le processus au bout de 10 secondes maximum et attendez quelques secondes.

Remettez ensuite la cartouche en place comme décrit précédemment et poursuivez le remplissage pendant 10 secondes supplémentaires. Le réservoir de gaz est désormais complètement rempli.

Après le remplissage, le chalumeau de cuisine doit être posé à la verticale pendant 2 minutes afin que le gaz ajouté puisse se

réchauffer et que le gaz s'échappé puisse se dissiper. Pendant ce temps, n'appuyez pas sur le bouton d'allumage du chalumeau de cuisine. Ce n'est qu'ensuite que le brûleur est à nouveau pleinement opérationnel sans danger.

Il ne faut en aucun cas allumer le chalumeau de cuisine immédiatement après l'avoir rempli. Le gaz qui s'est échappé lors du remplissage peut s'enflammer et provoquer des brûlures.

Veillez à remettre le pied en place afin d'éviter que des saletés ne pénètrent dans la valve.

8. Remarques générales et garantie

Cet article est couvert par la garantie légale. La garantie couvre les défauts de l'article résultant d'un défaut de matériau et/ou de fabrication.
La garantie légale prend effet à compter de la date de facturation/ du justificatif d'achat. Veuillez conserver soigneusement ce(s) document(s) à titre de preuve.

Pour toute question ou réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

9. Service et contact

Pour toute question ou suggestion, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse www.roesle.com/service/kontakt

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Allemagne
www.roesle.com I support@roesle.de

CE-Déclaration de conformité

Par la présente, nous déclarons que notre produit Chalumeau de cuisine (réf. : 120844), est conforme aux exigences légales du Règlement (UE) 2016/426 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux.

Gentile cliente RÖSLE,

grazie per aver scelto il cannello da cucina di alta qualità della RÖSLE. Ottima scelta. E una decisione a favore di un prodotto di qualità che dura nel tempo.

Per poterne godere a lungo, ti invitiamo a leggere le seguenti informazioni sul prodotto, le indicazioni per un utilizzo e una cura ottimali e le raccomandazioni di sicurezza.

IMPORTANTE: leggere attentamente il presente manuale d'uso per familiarizzare con l'apparecchio prima di riempirlo di gas. Conservare il manuale per poterlo consultare in seguito.

Produttore	RÖSLE GmbH & Co. KG
Denominazione dell'apparecchio	Cannello da cucina, cod. art. 120844
Tipo di gas	Butano (G30)
Categoria di dispositivi	I_{3B}, pressione di alimentazione max. 7,5 bar
Carico termico nominale	0,5 kW, 40 g/h
Paesi di destinazione	AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

Questo apparecchio deve essere rifornito esclusivamente con cartucce di ricarica al butano adeguate (cartucce di ricarica per accendini a gas al butano disponibili in commercio).

Può essere pericoloso tentare di collegare cartucce o bombole di gas di altro tipo.

Utilizzare solo in ambienti ben ventilati.

Informazioni sulla sicurezza:

- → Non utilizzare un dispositivo con guarnizioni danneggiate o usurate.
- → Non utilizzare un apparecchio che presenti perdite, sia difettoso o non funzioni correttamente.
- → Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati e rispettare i requisiti nazionali vigenti nel proprio Paese per l'alimentazione dell'aria di combustione e le norme volte a evitare l'accumulo di quantità pericolose di gas incombusto negli apparecchi privi di dispositivo di controllo della fiamma.
- → Se si utilizza l'apparecchio sul piedistallo in funzionamento continuo, assicurarsi che sia posizionato su una superficie orizzontale.
- → Utilizzare l'apparecchio solo a una distanza di sicurezza da materiali infiammabili e con una distanza minima di 30 cm dalle superfici adiacenti, come ad esempio pareti o soffitti.
- → Riempire l'apparecchio solo con gas butano idoneo (gas butano per accendini disponibile in commercio). Riempire l'apparecchio preferibilmente all'aperto e lontano da tutte le possibili fonti di accensione, come fiamme libere, fiamme pilota, apparecchi di cottura elettrici e lontano da altre persone.
- → Se dal vostro apparecchio fuoriesce del gas (odore di gas), portatelo immediatamente all'aperto in un luogo con buona circolazione d'aria e privo di fonti di accensione, dove sia possibile

individuare e riparare la perdita. Verificate la tenuta del vostro apparecchio solo all'aperto. Non cercate mai una perdita con una fiamma, ma utilizzate a tal fine dell'acqua saponata!

1. Uso previsto

Il cannello da cucina è destinato alla caramellatura, alla doratura e alla gratinatura degli alimenti.
In caso di uso improprio e di interventi sull'apparecchio, decadono i diritti di garanzia e di responsabilità
del produttore.

2. Avvertenze di sicurezza

Utilizzare il cannello da cucina solo per l'uso previsto e come descritto. Attenersi alle avvertenze di sicurezza riportate.

Attenzione: pericolo! Se trovate questo simbolo nel manuale d'uso, vi preghiamo e vi invitiamo a prestare particolare attenzione.

Attenzione: pericolo di incendio! Se trovate questo simbolo nel manuale d'uso, vi stiamo segnalando il rischio di incendio o di esplosione. Seguite le istruzioni fornite per evitare tali pericoli.

Attenzione: superficie calda! Attenzione: superficie calda! Pericolo di ustioni a causa della superficie calda.

Pericolo di incendio e/o di esplosione !

→ Indossare occhiali protettivi.

→ Durante l'accensione o la regolazione della fiamma, tenere il cannello da cucina lontano dal viso, dagli indumenti e da oggetti infiammabili.

→ Assicurarsi che nelle vicinanze del luogo di utilizzo del cannello da cucina sia sempre presente un estintore.

→ Il cannello da cucina riempito contiene gas infiammabile sotto pressione.

→ Qualsiasi forma di abuso intenzionale, come ad esempio l'inalazione del gas, è dannosa per la salute o letale.

→ Non toccare mai l'ugello della fiamma subito dopo l'uso.

→ Dopo l'uso, l'apparecchio deve raffreddarsi su una superficie ignifuga prima di essere riposto.

→ Prima di riempire con gas, si prega di consultare la sezione "Riempimento / ricarica del serbatoio del gas"

→ Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato solo da persone con le competenze tecniche adeguate.

→ Il cannello da cucina è preimpostato al momento della consegna e non deve essere modificato tecnicamente.

→ Non dirigere mai la fiamma verso persone o animali.

→ Non lasciare mai l'apparecchio con la fiamma accesa.

→ Non tentare mai di forare o aprire il cannello da cucina né gettarlo nel fuoco.

→ Non rimuovere la pellicola con le avvertenze di sicurezza dall'involucro.

→ Rispettare le norme nazionali e internazionali in materia di sicurezza, salute e protezione sul lavoro.

ATTENZIONE! Non adatto a neonati e bambini !

→ Il cannello da cucina non è un giocattolo e deve essere sempre tenuto fuori dalla portata di neonati e bambini.

→ Non utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.

ATTENZIONE! Proteggere l'a un riscaldamento superiore a 50 °C o da un'esposizione prolungata alla luce solare.

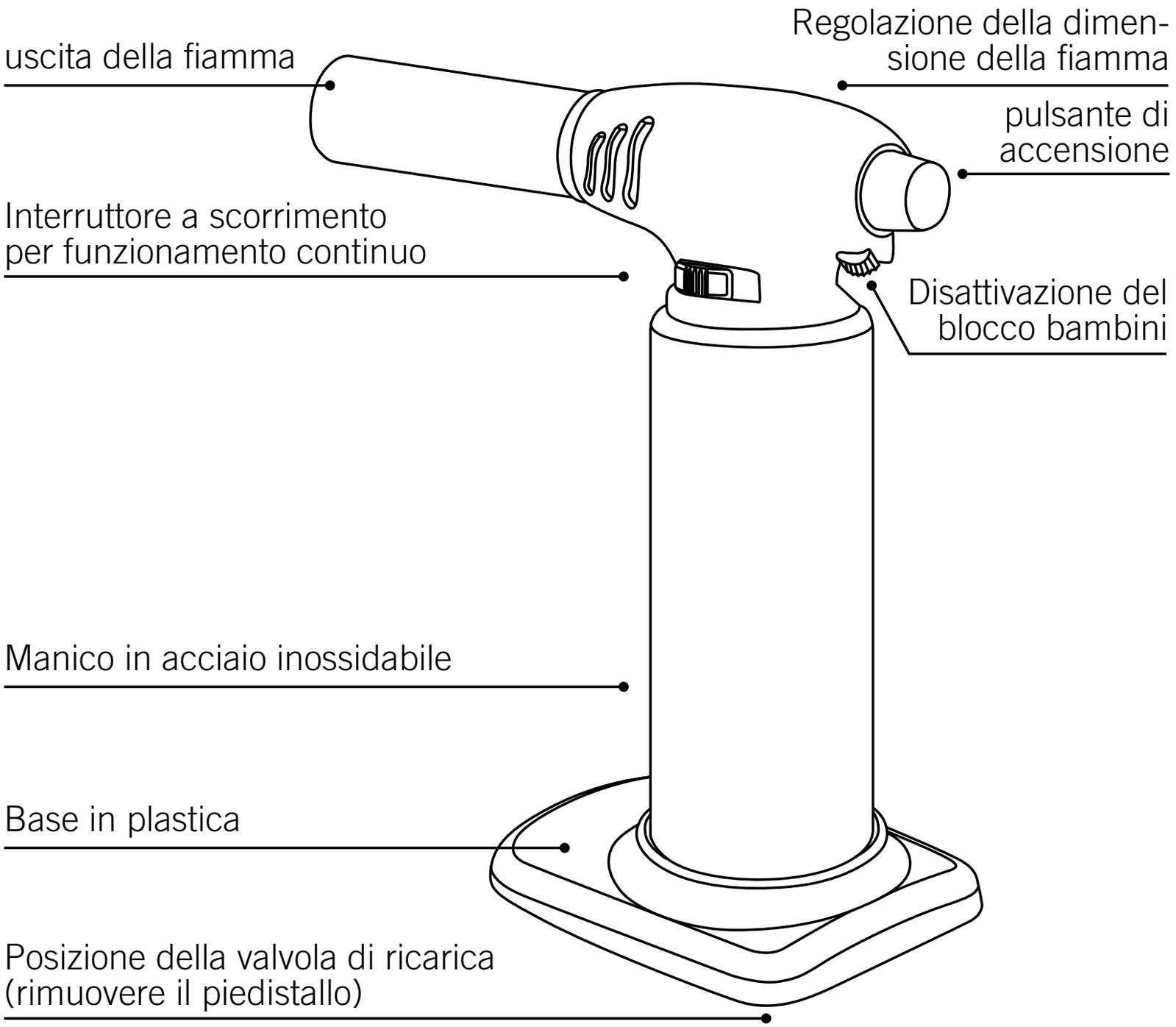
→ Conservare il cannello da cucina in posizione verticale in un luogo fresco e sicuro.

3. Tutti i vantaggi in sintesi:

Il cannello da cucina di RÖSLE è un prodotto affidabile e durevole per caramellare ogni tipo di zucchero su dessert (crème brûlée, crema catalana o anche gelato – gli strati sotto lo zucchero rimangono freddi), verdure o carne di manzo. Con il bruciatore per flambare è possibile dorare le meringhe, gratinare o spellare pomodori e peperoni.

- → **Regolazione continua della fiamma** per una fiammatura dosata
- → **Utilizzo rapido e professionale** grazie a una temperatura della fiamma fino a 1.300 °C
- → **Elevata sicurezza** grazie al blocco di sicurezza per bambini
- → **Valvola di ricarica di** alta qualità per ricariche ripetute
- → **Facile da riempire** con gas per accendini disponibile in commercio (butano)
- → **Lunga durata** grazie alle dimensioni del serbatoio di 42 ml (butano) – garantisce una durata di combustione di circa 60-70 minuti.
  Potenza termica (HI) 0,5 kW (40 g/h)
- → **Utilizzo flessibile** tenendolo in mano o sul supporto

4. Montaggio dell'apparecchio



5. Utilizzo

All'atto della consegna, l'apparecchio non è riempito di gas. Leggere a tal proposito il punto "Riempimento / Ricarica del serbatoio del gas".

Afferrare con una mano l'impugnatura in acciaio inossidabile e assicurarsi che l'uscita della fiamma sia rivolta lontano dal corpo. Per accendere il cannello da cucina, premere con il pollice il dispositivo di sicurezza per bambini completamente verso sinistra, fino a quando non scatta in posizione. Successivamente, premere e tenere premuto il pulsante di accensione.

Non appena si rilascia il pulsante di accensione, la fiamma si spegne e l'erogazione del gas si interrompe. Il dispositivo di sicurezza per bambini si riattiva scorrendo automaticamente verso destra. Se l'accensione non avviene alla prima pressione, ripetere l'intera procedura.

Il serbatoio del cannello da cucina non deve mai essere svuotato completamente. Non appena si nota che la fiamma si riduce, è necessario ricaricare il cannello da cucina. Non cercare di svuotare il serbatoio il più possibile.

Dopo l'uso, assicurarsi che la fiamma si sia completamente spenta.

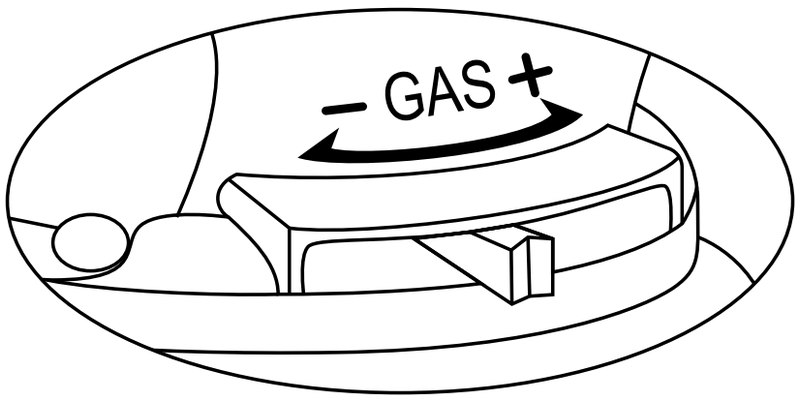
Funzionamento continuo

Se è necessario tenere acceso il bruciatore per flambé in modo continuo, con la fiamma accesa spingere l'interruttore per il funzionamento continuo nella posizione "HOLD". La fiamma ora rimane accesa. Il

funzionamento continuo massimo consigliato è di 60 minuti con la regolazione minima della fiamma e di 35 minuti con le dimensioni della fiamma più grandi. Per spegnere il bruciatore, spingere nuovamente l'interruttore a scorrimento per il funzionamento continuo verso sinistra in posizione "OFF". In questo modo l'alimentazione del gas viene interrotta e la fiamma si spegne.

Regolazione dell'altezza della fiamma

Per regolare l'altezza della fiamma, sul lato destro del pulsante di accensione è presente una piccola leva. È possibile regolarla a piacere verso sinistra o verso destra.



Fiamma più grande:
ruotare verso destra (+)
Fiamma più piccola:
ruotare verso sinistra (–)

6. Pulizia

Pulire il cannello da cucina solo con un panno asciutto. Se necessario, è possibile applicare una piccola quantità di detergente per vetri sul panno. Non spruzzare mai detergenti o acqua sul cannello da cucina o direttamente sulle aperture dell'apparecchio. Il cannello da cucina non deve mai essere immerso in acqua o lavato in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiarlo e renderlo inutilizzabile.

7. Riempimento / ricarica del serbatoio del gas

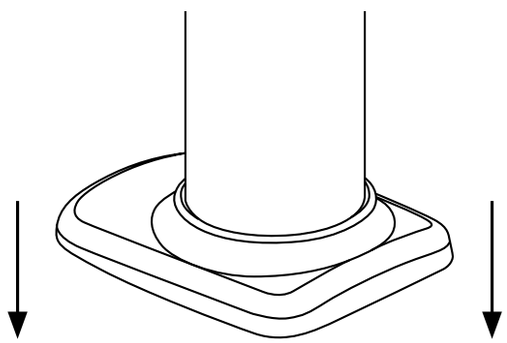
Quando il gas nel cannello da cucina è quasi esaurito, è possibile ricaricare facilmente il serbatoio del gas. A tal fine è necessaria una bomboletta di gas per accendini (butano) disponibile in commercio. Questa è reperibile in tutti i negozi di articoli per la casa.

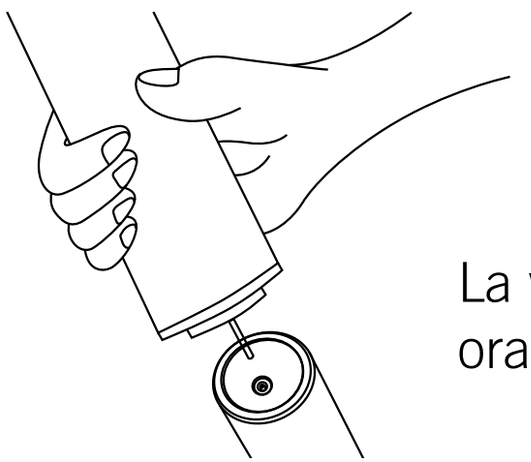
È fondamentale osservare le avvertenze di sicurezza e i segnali di pericolo riportati sulla cartuccia di gas.

Si prega di assicurarsi che durante il rifornimento non fuoriesca gas liquido. In caso di dimensioni elevate, ciò può causare congelamenti sulla pelle.

Durante il riempimento, assicurarsi di non trovarsi in prossimità di scintille o fiamme.

Si prega di rimuovere il piedino in plastica situato sotto il manico.





La valvola di ricarica si trova ora al centro dell'.

Rimuovere il coperchio della bomboletta di ricarica / cartuccia di gas e togliere l'anello adattatore con i vari beccucci. Di norma, l'anello adattatore non è necessario per la ricarica di questo cannello da cucina. Tuttavia, se la punta della bomboletta di ricarica non dovesse adattarsi al cannello da cucina, selezionare il beccuccio appropriato dall'anello adattatore. Tenere il cannello da cucina in posizione verticale con l'uscita della fiamma rivolta verso il basso e lontana da sé. Posizionare la punta della bomboletta di ricarica in verticale sulla valvola di ricarica senza esercitare pressione.

Spingere la bomboletta di pochi millimetri nella valvola di ricarica del cannello da cucina. Si sentirà un leggero sibilo. Il serbatoio del gas del cannello da cucina viene ora riempito.

Se durante il riempimento fuoriesce del gas liquido, è necessario sostituire l'anello adattatore oppure il serbatoio è già pieno.

Interrompere il processo dopo un massimo di 10 secondi e attendere alcuni secondi.

Ora posizionare nuovamente la bomboletta come descritto in precedenza e riempire per altri 10 secondi. Il serbatoio del gas è ora completamente pieno.

Dopo il riempimento, il cannello da cucina deve essere lasciato in posizione verticale per 2 minuti, in modo che il gas immesso possa riscaldarsi e quello fuoriuscito possa volatilizzarsi. Durante questo periodo non premere il pulsante di accensione sul cannello da

cucina. Solo dopo sarà nuovamente garantita la piena funzionalità senza alcun pericolo.

Il cannello da cucina non deve in nessun caso essere acceso subito dopo il rifornimento. Il gas fuoriuscito durante il rifornimento potrebbe incendiarsi e causare ustioni.

Si prega di ricollegare assolutamente il piedino, in modo che lo sporco non possa penetrare nella valvola.

8. Informazioni generali e garanzia

Questo articolo è coperto dalla garanzia legale. La garanzia si applica ai difetti dell'articolo dovuti a vizi di materiale e/o di fabbricazione.
La garanzia legale decorre dalla data della fattura/della ricevuta d'acquisto. Si prega di conservarla con cura come prova.

In caso di domande o reclami, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Conservare le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in futuro.

9. Assistenza e contatti

Per domande e suggerimenti, vi preghiamo di utilizzare il nostro modulo di contatto all'indirizzo www.roesle.com/service/kontakt

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germania
www.roesle.com I support@roesle.de

CE-Dichiarazione di conformità

Con la presente dichiariamo che il nostro prodotto Cannello da cucina (codice articolo: 120844) è conforme ai requisiti di legge previsti dal Regolamento (UE) 2016/426 sugli apparecchi che bruciano carburanti gassosi.

Geachte RÖSLE-klant,

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor de hoogwaardige flambeerbrander van RÖSLE. Een goede keuze. En een keuze voor een duurzaam kwaliteitsproduct.

Om er jarenlang plezier van te hebben, verzoeken wij u de volgende productinformatie, aanwijzingen voor optimaal gebruik en onderhoud, en veiligheidsaanbevelingen door te nemen.

BELANGRIJK: Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door om vertrouwd te raken met het apparaat voordat u het met gas vult. Bewaar de gebruiksaanwijzing zodat u deze later nog eens kunt nalezen.

Fabrikant	RÖSLE GmbH & Co. KG
Apparaatnaam	Flambeerbrander, art.nr. 120844
Soort gas	Butaan (G30)
Categorie apparaten	I_{3B}, toevoerdruk max. 7,5 bar
Nominale warmtebelasting	0,5 kW, 40 g/u
Bestemmingslanden	AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/ LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

Dit apparaat mag uitsluitend worden gevuld met geschikte navulpatroonjes met butaangas (in de handel verkrijgbare navulpatroonjes voor gasaanstekers met butaangas).

Het kan gevaarlijk zijn om andere soorten gaspatroon of gasflessen aan te sluiten.

Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Veiligheidsinformatie:

- → Gebruik geen apparaat met beschadigde of versleten afdichtingen.
- → Gebruik geen apparaat dat lekt, defect is of niet naar behoren werkt.
- → Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes en houd u aan de in uw land geldende nationale voorschriften voor de toevoer van verbrandingslucht en de voorschriften om bij apparaten zonder vlambeveiliging de ophoping van gevaarlijke hoeveelheden onverbrand gas te voorkomen.
- → Als u het apparaat op de voet in continu bedrijf gebruikt, zorg er dan voor dat het apparaat op een horizontaal oppervlak staat.
- → Gebruik het apparaat alleen op veilige afstand van brandbare stoffen en met een minimale afstand van 30 cm tot aangrenzende oppervlakken, zoals muren of plafonds.
- → Vul het apparaat uitsluitend met geschikt butaangas (in de handel verkrijgbaar butaangas voor aanstekers). Vul het apparaat bij voorkeur buiten en uit de buurt van alle mogelijke ontstekingsbronnen, zoals open vlammen, waakvlammen, elektrische kooktoestellen en uit de buurt van andere personen.
- → Als er gas uit uw apparaat ontsnapt (gaslucht), breng het dan onmiddellijk naar buiten, naar een plek met goede luchtcirculatie en zonder ontstekingsbron, waar het lek kan worden opgespoord en verholpen. Controleer de dichtheid van uw apparaat alleen in

de open lucht. Zoek nooit een lek met een vlam, maar gebruik hiervoor zeepwater!

1. Beoogd gebruik

De flambeerbrander is bedoeld om voedsel te karamelliseren, te bruinen en te gratineren.
Bij oneigenlijk gebruik en ingrepen in het apparaat vervallen de garantie- en aansprakelijkheidsclaims van de fabrikant.

2. Veiligheidsinstructies

Gebruik de flambeerbrander alleen voor het beoogde doel en zoals beschreven. Neem de vermelde veiligheidsinstructies in acht.

Let op: gevaar! Als u dit symbool in de gebruiksaanwijzing aantreft, verzoeken en dringen wij er bij u op aan om extra voorzichtig te zijn.

Let op: waarschuwing voor brandgevaarlijke stoffen! Als u dit symbool in de gebruiksaanwijzing aantreft, wijzen wij u op het gevaar van ontbranding of explosie. Volg de bijbehorende instructies om dit te voorkomen.

Let op: waarschuwing voor heet oppervlak! Waarschuwing voor heet oppervlak! Gevaar voor brandwonden door heet oppervlak.

Gevaar voor ontbranding en/of explosie !

→ Draag een veiligheidsbril.

→ Houd de flambeerbrander bij het aansteken of het regelen van de vlam uit de buurt van uw gezicht, kleding en brandbare voorwerpen.

→ Zorg ervoor dat er altijd een brandblusser in de buurt van de plaats van gebruik van de flambeerbrander aanwezig is.

→ De gevulde flambeerbrander bevat onder druk staand, ontvlambaar gas.

→ Opzettelijk misbruik in welke vorm dan ook, zoals het inhaleren van het gas, is schadelijk voor de gezondheid of dodelijk.

→ Raak de vlamuitlaat nooit direct na gebruik aan.

→ Het apparaat moet na gebruik op een vuurvaste ondergrond afkoelen voordat het wordt opgeborgen.

→ Lees voor het vullen met gas het hoofdstuk „Vullen / bijvullen van de gastank”

→ Zorg ervoor dat het apparaat alleen wordt gebruikt door personen met de juiste vakkennis.

→ De flambeerbrander is bij levering vooraf ingesteld en mag technisch niet worden gewijzigd.

→ Richt de vlam nooit op personen of dieren.

→ Geef het apparaat nooit uit de hand terwijl de vlam brandt.

→ Probeer de flambeerbrander nooit door te prikken, te openen of in het vuur te gooien.

→ Verwijder de folie met veiligheidsinstructies niet van de behuizing.

→ Neem de nationale en internationale veiligheids-, gezondheids- en arbeidsveiligheidsvoorschriften in acht.

LET OP! Niet geschikt voor baby's en kinderen !

→ De flambeerbrander is geen speelgoed en moet altijd buiten het bereik van baby's en kinderen worden bewaard.

→ Gebruik het apparaat niet zonder toezicht.

LET OP! Bescherm de brander tegen temperaturen boven 50 °C of langdurige blootstelling aan zonlicht.

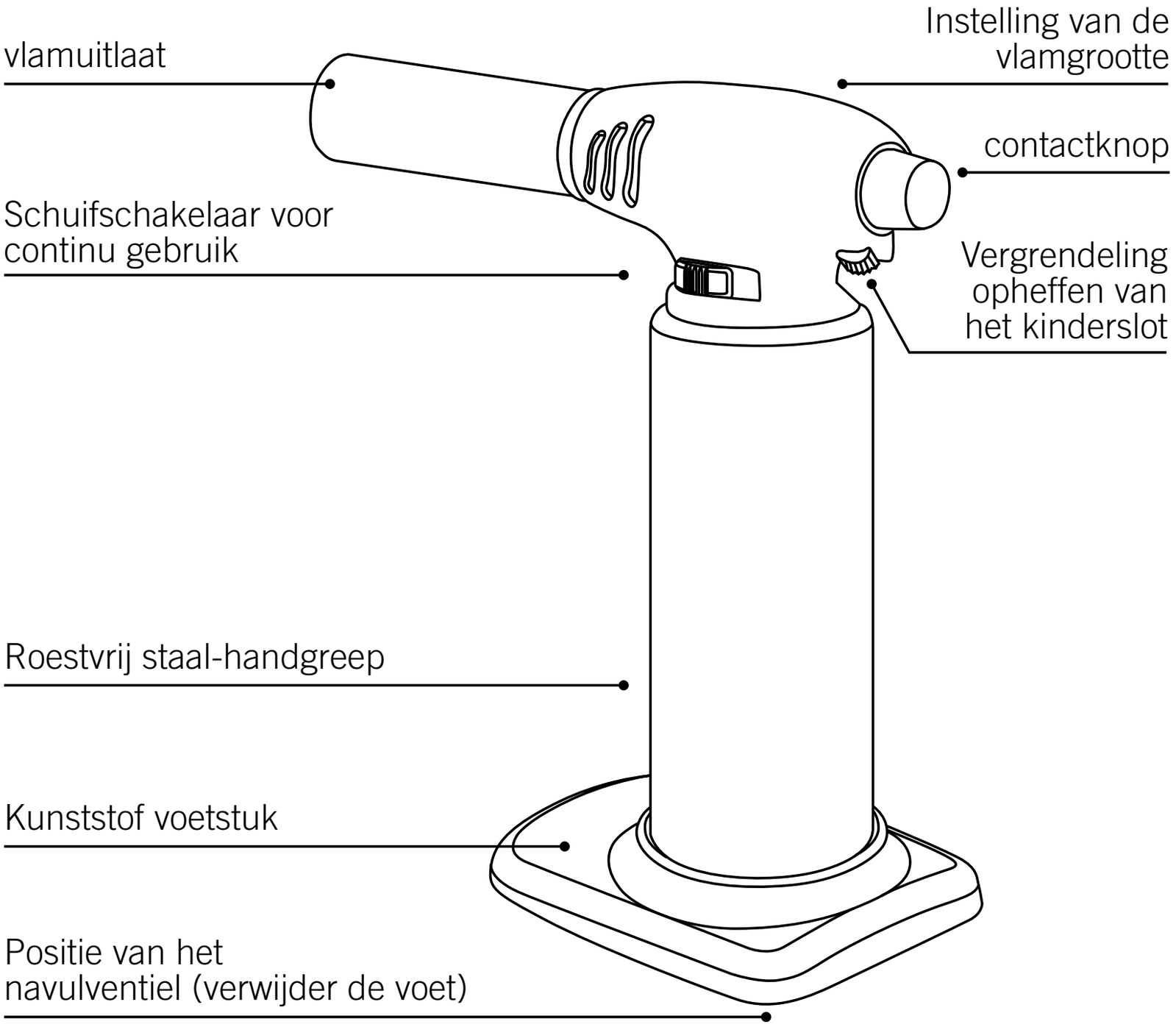
→ Bewaar de flambeerbrander rechtop op een koele en veilige plaats.

3. Alle voordelen in één oogopslag:

De flambeerbrander van RÖSLE is een betrouwbaar en duurzaam product voor het karamelliseren van alle soorten suiker op desserts (crème brûlée, crema catalana of zelfs ijs – de lagen onder de suiker blijven koel), groenten of rundvlees. Met de flambeerbrander kunt u meringue bruinen, maar ook gratineren of de schil van tomaten en paprika's verwijderen.

- → **Traploze vlamregeling** voor gedoseerd flamberen
- → **Snel en professioneel gebruik** dankzij een vlamtemperatuur tot 1.300 °C
- → **Hoge veiligheid** dankzij kindervergrendeling
- → **Hoogwaardig navulventiel** voor herhaaldelijk bijvullen
- → **Eenvoudig te vullen** met in de handel verkrijgbaar aanstekergas (butaan)
- → **Langdurig gebruik** dankzij de grote tankinhoud van 42 ml (butaan) – garandeert een brandduur van ca. 60 tot 70 minuten.
  Warmtebelasting (HI) 0,5 kW (40 g/h)
- → **Flexibel gebruik** in de hand of op de standaard

4. Opbouw van het apparaat



5. Gebruik

Het apparaat is bij levering niet gevuld met gas. Lees hiervoor het punt „Vullen / bijvullen van de gastank“.

Pak de roestvrijstalen handgreep met één hand vast en zorg ervoor dat de vlamuitlaat van uw lichaam af wijst. Om de flambeerbrander aan te steken, drukt u nu met uw duim de kinderbeveiliging volledig naar links, totdat deze hoorbaar vastklikt. Druk vervolgens op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt.

Zodra de ontstekingsknop wordt losgelaten, dooft de vlam en wordt de gastoevoer gestopt. De kinderbeveiliging wordt weer actief door zelfstandig naar rechts te springen. Als de ontsteking bij de eerste druk niet plaatsvindt, herhaal dan de volledige procedure.

De gastank van de flambeerbrander mag nooit volledig leeg worden gemaakt. Zodra u merkt dat de vlam kleiner wordt, moet u de flambeerbrander bijvullen. Probeer de tank niet zo leeg mogelijk te maken.

Controleer na gebruik
of de vlam volledig gedoofd is.

Continu gebruik

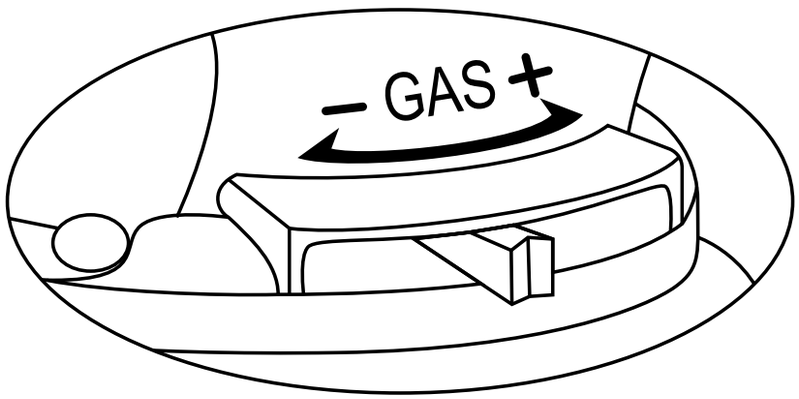
Mocht het nodig zijn om de flambeerbrander continu aan te laten staan, schuif dan bij brandende vlam de schakelaar voor continu gebruik in de „HOLD“-stand. De vlam wordt nu vastgehouden. De aanbevolen maximale duur van continu gebruik bedraagt 60 minuten

bij de laagste vlamstand en 35 minuten bij de grootste vlamgrootte. Om uit te schakelen moet de schuifschakelaar voor continu gebruik weer naar links in de "OFF"-stand worden geschoven. Hierdoor wordt de gastoevoer gestopt en dooft de vlam.

Vlamhoogte instellen

Om de vlamhoogte in te stellen, bevindt zich aan de rechterkant van de ontstekingsknop een kleine hendel. Deze kunt u naar wens naar links of rechts instellen.

Grotere vlam:
naar rechts (+) draaien
Kleinere vlam:
naar links (–) draaien



6. Reiniging

Reinig de flambeerbrander alleen met een droge doek. Indien nodig kunt u wat glasreiniger op de doek aanbrengen. Spuit nooit reinigingsmiddelen of water op de flambeerbrander of rechtstreeks in de openingen van het apparaat. De flambeerbrander mag nooit in water worden ondergedompeld of in de vaatwasser worden gereinigd, omdat deze hierdoor beschadigd en onbruikbaar kan raken.

7. Vullen / bijvullen van de gastank

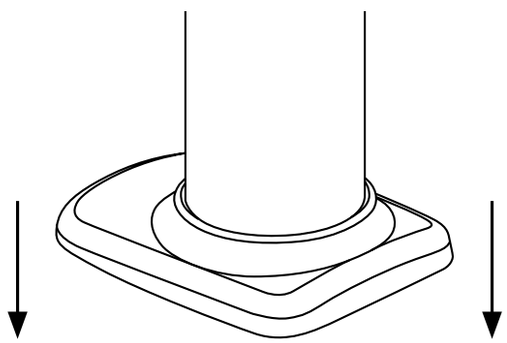
Als het gas in de flambeerbrander bijna op is, kunt u de gastank eenvoudig bijvullen. Hiervoor heeft u een in de handel verkrijgbaar busje met aanstekergas (butaan) nodig. Dit is verkrijgbaar in alle huishoudwinkels.

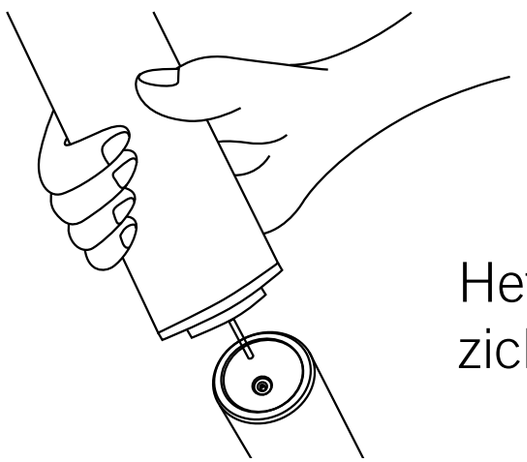
De veiligheids- en gevarenwaarschuwingen op de gaspatroon moeten absoluut in acht worden genomen.

Zorg ervoor dat er tijdens het vullen geen vloeibaar gas ontsnapt. Bij een grotere grootte kan dit tot bevriezing van de huid leiden.

Zorg er bij het vullen voor dat u zich niet in de buurt van vonken of vlammen bevindt.

Verwijder de kunststof voet onder de handgreep.





Het navulventiel bevindt zich nu in het midden.

Verwijder het deksel van de navulbus / gaspatroon en haal de adapterring met de verschillende opzetstukken eraf. De adapterring is doorgaans niet nodig voor het bijvullen van deze flambeerbrander. Mocht de punt van de navulbus echter niet in de flambeerbrander passen, kies dan het juiste opzetstuk uit de adapterring. Houd de flambeerbrander verticaal met de vlamuitgang naar beneden en van u af gericht. Plaats de punt van de navulbus zonder druk uit te oefenen verticaal op het navulventiel.

Druk het busje enkele millimeters in het navulventiel van de flambeerbrander. Daarbij is een zacht sissend geluid te horen. De gastank van de flambeerbrander wordt nu gevuld.

Mocht er tijdens het vullen vloeibaar gas uitspaten, dan moet de adapterring worden vervangen of is de tank al vol.

Onderbreek het proces na maximaal 10 seconden en wacht enkele seconden.

Plaats de bus nu opnieuw zoals eerder beschreven en vul nog eens 10 seconden bij. De gastank is nu volledig gevuld.

De flambeerbrander moet na het vullen 2 minuten rechtop worden gezet, zodat het bijgevulde gas kan opwarmen en het ontsnapte gas kan verdampen. Druk in deze tijd niet op de ontstekingsknop van de flambeerbrander. Pas daarna is de volledige functionaliteit weer zonder gevaar gegarandeerd.

De flambeerbrander mag in geen geval direct na het vullen worden aangestoken. Gas dat bij het bijvullen is ontsnapt, kan ontbranden en brandwonden veroorzaken.

Zorg ervoor dat u de voet weer terugplaatst, zodat er geen vuil in het ventiel kan komen.

8. Algemene informatie en garantie

Op dit artikel geldt de wettelijke garantie. De garantie heeft betrekking op gebreken aan het artikel die het gevolg zijn van een materiaal- en/of fabricagefout.
De wettelijke garantie gaat in op de datum van facturering/aankoopbewijs. Bewaar deze zorgvuldig als bewijs.

Neem bij vragen of klachten contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Bewaar deze gebruiksaanwijzing om later te kunnen raadplegen.

9. Service en contact

Voor vragen en suggesties kunt u gebruikmaken van ons contactformulier op www.roesle.com/service/kontakt

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Duitsland
www.roesle.com I support@roesle.de

CE-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaren wij dat ons product Flambeerbrander (artikelnr.: 120844), voldoet aan de wettelijke eisen van Verordening (EU) 2016/426 betreffende gasverbrandingstoestellen

Estimado cliente de RÖSLE:

Muchas gracias por haber elegido el quemador de flambeado de alta calidad de la marca RÖSLE. Una buena elección. Y una decisión a favor de un producto de calidad y duradero.

Para que pueda disfrutarlo durante muchos años, le rogamos que lea la siguiente información sobre el producto, las indicaciones para su uso y cuidado óptimos, así como las recomendaciones de seguridad.

IMPORTANTE: Lea atentamente este manual de instrucciones para familiarizarse con el aparato antes de llenarlo de gas. Guarde el manual para poder consultarlo más adelante.

Fabricante	RÖSLE GmbH & Co. KG
Denominación del dispositivo	Quemador de flambeado, n.º de art. 120844
Tipo de gas	Bután (G30)
Categoría de dispositivos	I_{3B}, presión de alimentación máx. 7,5 bar
Carga térmica nominal	0,5 kW, 40 g/h
Países de destino	AT/BE/CH/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/LT/LV/MT/NL/NO/PL/PT/SE/SI/SK

Este aparato solo debe recargarse con cartuchos de butano adecuados (cartuchos de recarga habituales para encendedores de gas con butano).

Puede ser peligroso intentar conectar cartuchos de gas o bombonas de otro tipo.

Utilícelo únicamente en espacios bien ventilados.

Información de seguridad:

- → No utilice ningún aparato con juntas dañadas o desgastadas.
- → No utilice ningún aparato que presente fugas, esté defectuoso o no funcione correctamente.
- → Utilice el aparato únicamente en espacios bien ventilados y respete los requisitos nacionales vigentes en su país en materia de suministro de aire de combustión, así como las normas destinadas a evitar la acumulación de cantidades peligrosas de gas sin quemar en aparatos sin dispositivo de control de llama.
- → Si utiliza el aparato sobre su base en funcionamiento continuo, asegúrese de colocarlo obligatoriamente sobre una superficie horizontal.
- → Utilice el aparato únicamente a una distancia segura de materiales inflamables y a una distancia mínima de 30 cm de superficies adyacentes, como paredes o techos.
- → Rellene el aparato únicamente con gas butano adecuado (gas butano para encendedores, disponible en el mercado). Rellene el aparato preferiblemente al aire libre y lejos de cualquier posible fuente de ignición, como llamas abiertas, llamas piloto, aparatos de cocina eléctricos y lejos de otras personas.
- → Si sale gas de su aparato (olor a gas), llévelo inmediatamente al exterior, a un lugar con buena ventilación y sin fuentes de ignición, donde se pueda localizar y reparar la fuga. Compruebe

la estanqueidad de su aparato únicamente al aire libre. ¡Nunca busque una fuga con una llama, utilice en su lugar agua jabonosa!

1. Uso previsto

El soplete está destinado a caramelizar, dorar y gratinar alimentos. En caso de uso indebido o de manipulaciones del aparato, quedarán sin efecto las garantías y la responsabilidad del fabricante.

2. Indicaciones de seguridad

Utilice el quemador de flambeado únicamente según su uso previsto y tal y como se describe. Respete las instrucciones de seguridad indicadas.

¡Atención, peligro! Si encuentra esta señal en el manual de instrucciones, le rogamos y le instamos a que actúe con especial cuidado.

¡Atención: advertencia sobre sustancias inflamables! Si encuentra este símbolo en el manual de instrucciones, le estamos advirtiendo del riesgo de incendio o explosión. Siga las instrucciones correspondientes para evitarlo.

¡Atención! ¡Superficie caliente! ¡Superficie caliente! Peligro de quemaduras por superficie caliente.

¡Peligro de incendio y/o de explosión!

→ Utilice gafas de protección.

→ Al encender o ajustar la llama, mantenga el quemador de flambeado alejado de la cara, la ropa y los objetos inflamables.

→ Asegúrese de que siempre haya un extintor cerca del lugar de uso del soplete.

→ El soplete de flambeado lleno contiene gas inflamable a presión.

→ Cualquier tipo de uso indebido intencionado, como por ejemplo inhalar el gas, es perjudicial para la salud o mortal.

→ No toque nunca la salida de la llama inmediatamente después de su uso.

→ Después de su uso, el aparato debe enfriarse sobre una superficie ignífuga antes de guardarlo.

→ Antes de llenar el depósito de gas, consulte la sección «Llenado/rellenado del depósito de gas».

→ Asegúrese de que el aparato solo sea utilizado por personas con

los conocimientos técnicos adecuados.

→ El quemador de flambeado viene preajustado de fábrica y no debe modificarse técnicamente.

→ Nunca dirija la llama hacia personas o animales.

→ Nunca suelte el aparato mientras la llama esté encendida.

→ No intente perforar ni abrir el soplete de flambeado, ni lo arroje al fuego.

→ No retire la lámina con las instrucciones de seguridad de la carcasa.

→ Respete las normas nacionales e internacionales de seguridad, salud y protección laboral.

¡PRECAUCIÓN! ¡No apto para bebés ni niños!

→ El quemador de flambeado no es un juguete y debe mantenerse siempre fuera del alcance de bebés y niños.

→ No utilice el aparato sin supervisión.

¡PRECAUCIÓN! Evite calentar el s a superior a 50 °C o exponerlo a la luz solar durante mucho tiempo.

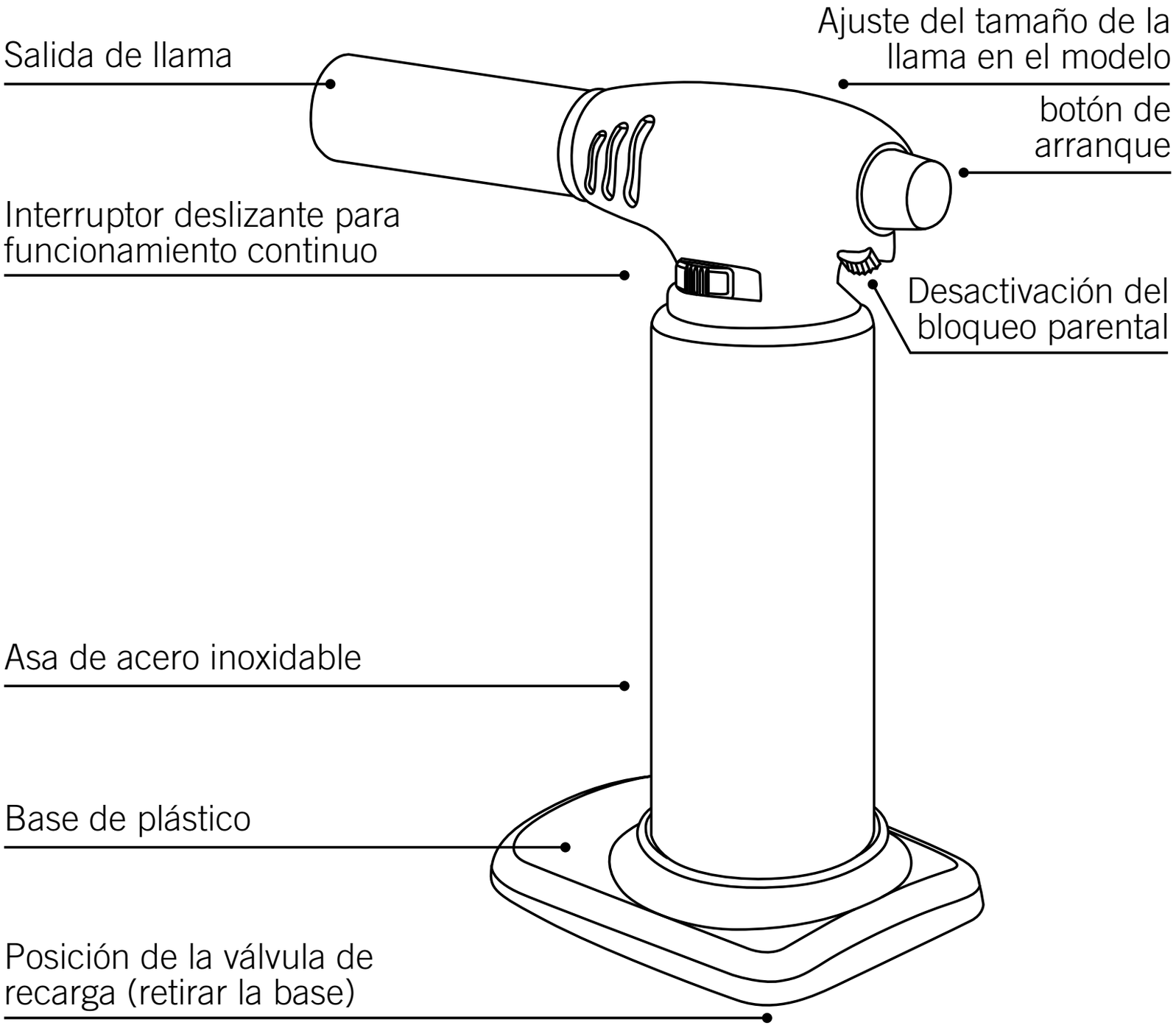
→ Guarde el soplete de cocina en posición vertical en un lugar fresco y seguro.

3. Todas las ventajas de un vistazo:

El soplete de RÖSLE es un producto fiable y duradero para caramelizar todo tipo de azúcar en postres (crème brûlée, crema catalana o incluso helado —las capas debajo del azúcar se mantienen frías—, verduras o carne de vacuno. Con el quemador de flambeado se consigue dorar merengues, gratinar o pelar tomates y pimientos.

- → **Regulación continua de la llama** para un flambé dosificado
- → **Uso rápido y profesional** gracias a una temperatura de llama de hasta 1300 °C
- → **Alta seguridad** gracias al cierre de seguridad para niños
- → **Válvula de recarga de** alta calidad para recargas repetidas
- → **Rellenado sencillo** con gas para mecheros convencional (butano)
- → **Larga duración** gracias al gran tamaño del depósito de 42 ml (butano), lo que garantiza una autonomía de entre 60 y 70 minutos.
  Potencia calorífica (HI) 0,5 kW (40 g/h)
- → **Uso** flexible, tanto en la mano como sobre el soporte

4. Montaje del aparato



5. Manejo

El aparato no viene lleno de gas en el momento de la entrega. Lea al respecto el apartado «Llenado/rellenado del depósito de gas».

Sujete con una mano el mango de acero inoxidable y asegúrese de que la salida de la llama apunte en dirección opuesta al cuerpo. Para encender el soplete, empuje ahora con el pulgar el seguro infantil completamente hacia la izquierda hasta que encaje de forma audible. A continuación, pulse y mantenga pulsado el botón de encendido.

En cuanto se suelte el botón de encendido, la llama se apagará y se interrumpirá el suministro de gas. El seguro para niños se reactivará saltando automáticamente hacia la derecha. Si el encendido no se produce al pulsar por primera vez, repita todo el proceso.

El depósito de gas del quemador de flambeado nunca debe vaciarse por completo. En cuanto note que la llama se reduce, debe rellenar el soplete. No intente vaciar el depósito al máximo.

Después de su uso, asegúrese de que la llama se haya apagado por completo.

Funcionamiento continuo

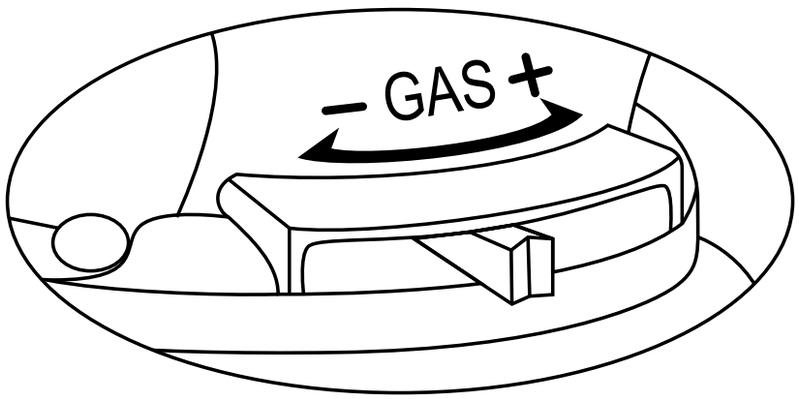
Si es necesario mantener el soplete encendido de forma continua, con la llama encendida, coloque el interruptor de funcionamiento continuo en la posición «HOLD». La llama se mantendrá encendida. El tiempo máximo recomendado de funcionamiento continuo es de

60 minutos con el ajuste de llama más bajo y de 35 minutos con el ajuste de llama de tamaño más grande. Para apagarlo, hay que volver a deslizar el interruptor deslizante de funcionamiento continuo hacia la izquierda, a la posición «OFF». De este modo se detiene el suministro de gas y la llama se apaga.

Ajuste de la altura de la llama

Para ajustar la altura de la llama, hay una pequeña palanca situada a la derecha del botón de encendido. Puede ajustarla a su gusto hacia la izquierda o hacia la derecha.

Llama más grande:
girar hacia la derecha (+)
Llama más pequeña:
girar hacia la izquierda (+)



6. Limpieza

Limpie el quemador de flambeado únicamente con un paño seco. Si es necesario, puede aplicar un poco de detergente sobre el paño. Nunca rocíe el quemador de flambeado ni las aberturas del aparato directamente con detergente o agua. El quemador de flambeado nunca debe sumergirse en agua ni lavarse en el lavavajillas, ya que esto podría dañarlo y dejarlo inservible.

7. Llenado / recarga del depósito de gas

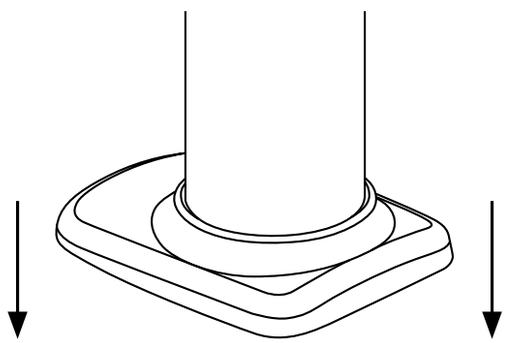
Cuando el gas del soplete esté a punto de agotarse, puede rellenar fácilmente el depósito de gas. Para ello, necesitará una lata de gas para mecheros (butano) de uso común. Esta se puede adquirir en cualquier tienda de artículos para el hogar.

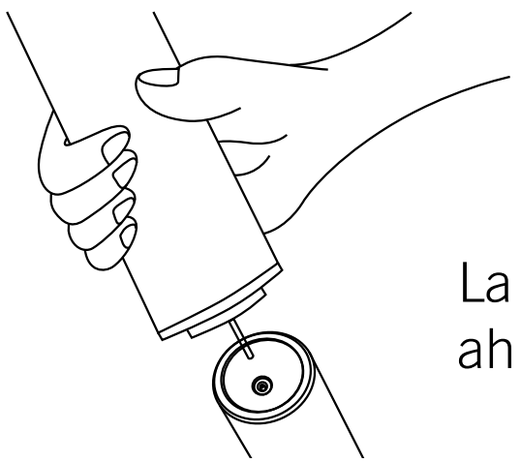
Es imprescindible seguir las instrucciones de seguridad y las advertencias de peligro que figuran en el cartucho de gas.

Asegúrese de que no se produzca ninguna fuga de gas licuado durante el llenado. En caso de un tamaño grande, esto podría provocar congelaciones en la piel.

Al rellenar el recipiente, asegúrese de no estar cerca de chispas o llamas.

Retire la base de plástico situada debajo de la asa.





La válvula de recarga se encuentra ahora en el centro.

Retire la tapa del bote de recarga o del cartucho de gas y quite el anillo adaptador con los distintos accesorios. Por lo general, el anillo adaptador no es necesario para recargar este soplete de flambeado. Sin embargo, si la punta del bote de recarga no encaja en el soplete, seleccione el accesorio adecuado del anillo adaptador. Sostenga el quemador de flambeado en posición vertical, con la salida de la llama hacia abajo y alejada de usted. Coloque la punta del cartucho de recarga en posición vertical sobre la válvula de recarga, sin ejercer presión.

Presione el cartucho unos milímetros hacia la válvula de recarga del soplete. Se oirá un ligero silbido. El depósito de gas del soplete se está llenando.

Si durante el llenado sale gas líquido a chorros, hay que cambiar el anillo adaptador o el depósito ya está lleno.

Interrumpa el proceso tras un máximo de 10 segundos y espere unos segundos.

Ahora vuelva a colocar el bote como se ha descrito anteriormente y rellene durante otros 10 segundos. El depósito de gas ya está completamente lleno.

Tras el llenado, el quemador de flambeado debe dejarse en posición vertical durante 2 minutos para que el gas introducido se caliente y el gas escapado se evapore. Durante este tiempo, no accione el botón de encendido del quemador de flambeado. Solo

entonces se garantiza de nuevo el pleno funcionamiento sin peligro.

Bajo ningún concepto se debe encender el quemador de flambeado inmediatamente después de llenarlo. El gas que se haya escapado al rellenarlo podría inflamarse y provocar quemaduras.

Es imprescindible volver a colocar la base para evitar que entre suciedad en la válvula.

8. Información general y garantía

Este artículo está cubierto por la garantía legal. La garantía se aplica a los defectos del artículo que se deban a un defecto de material y/o de fabricación.
La garantía legal comienza a partir de la fecha de la factura o del recibo de compra. Por favor, guárdelos cuidadosamente como prueba.

Si tiene alguna pregunta o reclamación, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Conserve este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro.

9. Servicio y contacto

Si tiene alguna pregunta o sugerencia, utilice nuestro formulario de contacto de en www.roesle.com/service/kontakt

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Alemania
www.roesle.com I support@roesle.de

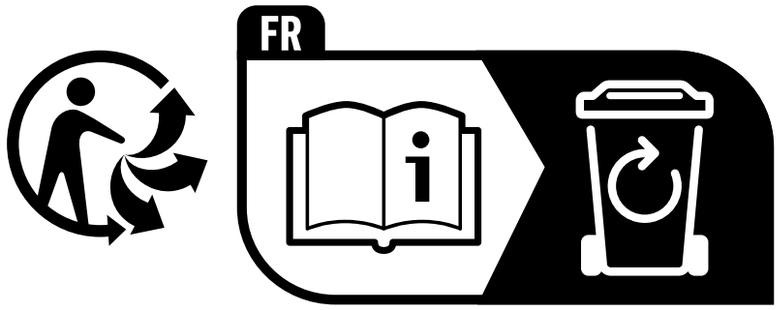
CE-Declaración de conformidad

Por la presente declaramos que nuestro producto Quemador de flambeado (n.º de artículo: 120844) cumple los requisitos legales del Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos.

Notizen / Notes / Appunti / Aantekeningen / Notas

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

WWW.ROESLE.COM
SUPPORT@ROESLE.DE



BA 120844 0426