Articoli tecnici per le collettività
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma – Italia
Tel. 0521.992844 Fax 0521.293282 E-mail: info@karelsrl.com

Iscr. R.E.A. di Parma n.132954
Iscr. Reg. Imprese di Parma n. 8565
Cap. Soc. € 520.000 I.V.
P.IVA N. 00457550341

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

IL SOTTOSCRITTO Bellucci Andrea
LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA
KAREL s.r.l.
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma - Italia

DICHIARA CHE LA SEGUENTE MACCHINA DA QUESTA PRODOTTA:
funzione. Bruciatore per caramello, creme brulee e flambe.
nome. Bruciatore a gas ricaricabile
modello. BRU 1
tipo.
numero di serie.
È CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLE DIRETTIVE
«MACCHINE» (2006/42/CE e successive modifiche)
«COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA» (2004/108/CE e successive modifiche)
«RoHS» Restriction of Hazardous Substances (2002/95/ CE e successive modifiche)
E ALLE DISPOSIZIONI NAZIONALI DI ATTUAZIONE
(D.P.R. 459/96) ; (D.Lgs 194/2007) ; (D.Lgs 151/2005)
È ANCHE CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLA DIRETTIVA
CONCERNENTE PRODOTTI ALIMENTARI (89/109/CEE e successive modifiche)
E ALLE DISPOSIZIONI NAZIONALI DI ATTUAZIONE
(D.Lgs. 108 del 25/01/92)
È CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLE SEGUENTI NORME ARMONIZZATE:
EN 1672-2 Requisiti igienici macchine alimentari
EN 50081-1 Compatibilità elettromagnetica: emissioni
EN 50082-1 Compatibilità elettromagnetica: immunità
Parma
24/06/2009

Karel s.r.l.
Legale rappresentante
Bellucci Andrea

BRU1

BRUCIATORE A GAS RICARICABILE
ACCENSIONE PIEZOELETTRICA
RECHARGEABLE GAS BURNER
PIEZOELECTRIC IGNITION
QUEMADOR DE GAS RECARGABLE
CON ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO



	Pag.
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE	2
OWNER´S MANUAL	8
MANUAL DE USO Y DE MANUTENCIÓN	14

Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo come riferimento futuro, assieme al numero di serie posto sulla targhetta dell'apparecchio.
Read these instructions carefully before installing and operating the device and keep it as future reference with its serial number found on the nameplate of the machine.
Leer este manual con detenimiento antes de utilizar el aparato y conservarlo como referencia futura, junto al número de serie que encontráis en la etiqueta del aparato.

PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina stessa e fornisce al cliente tutte le informazioni funzionali e di sicurezza nonché le istruzioni per un corretto uso ed un'adeguata manutenzione.
- Questo libretto deve essere consegnato al personale preposto all'uso ed alla manutenzione della macchina e va riposto nelle vicinanze dell'apparecchio per ogni futura consultazione.

INDICE

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA 2
1.1 - Precauzioni d'uso 2
1.1.2 - Sicurezza d'impiego 3
1.2 - Descrizione della macchina 3
2- DATI TECNICI 3
3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 3
3.1 - Controllo imballo al ricevimento 3
3.2 - Composizione dell'imballo 3
3.3 - Smaltimento dell'imballo 4
4 - INSTALLAZIONE 4
5 - USO DELLA MACCHINA 4
6 - PULIZIA ORDINARIA 4
7 - RICARICA DI GAS 4
8 - SMANTELLAMENTO 4

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni d'uso

1.1.1 - Precauzioni generali

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute nel manuale.
- In caso di avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'adeguato addestramento.

ATTENZIONE: non rimuovere alcuna parte dell'apparecchio poiché tale operazione può essere eseguita solo da personale esperto.

- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un malfunzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire, ma di contattare un Centro Assistenza qualificato.
- L'apparecchio va usato in ambienti chiusi per caramellare, preparare creme brûlée e realizzare flambè. Si raccomanda di non utilizzarlo per usi diversi da quelli indicati. Non usarlo per cuocere direttamente con la sua fiamma o riscaldare altre cose che non siano cibo.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità per tutti i danni causati da:
  - Manomissione della macchina e dell'alimentatore da personale non autorizzato.
  - Sostituzione dei componenti con altri non originali.
  - Uso non conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale.
  - Trattamento delle superfici della macchina con prodotti non adatti (sostanze chimiche corrosive, oggetti taglienti ecc.).

3.3 - Eliminación del embalaje

los componentes del embalaje pueden ser asimilados a la basura sólida urbana y entonces pueden ser fácilmente eliminados según las normas vigentes en el país donde se instala el aparato.

4 - INSTALACIÓN

- Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya quitado.
- El aparato debe estar posicionado lejano de fuentes de calor, de vapor, de humedad o productos inflamables.

5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

1- Controlar que el tornillo de regulación de la temperatura no sea al mínimo, en ese caso enroscarlo hacia el depósito.
2- Dar la vuelta en sentido antihorario al tornillo rojo de regulación de la capacidad NOTA: Tan pronto como se le de la vuelta se oirá un silbido debido a la salida de gas
3- Apretar el botón rojo puesto lateralmente al depósito. Si acaso la llama no se encendiera, repetir la operación.
4- Regular el tornillo metálico apropiado de modo que se obtenga una llama más o menos caliente, teniendo en cuenta que atornillando hacia el depósito aumenta le temperatura. NOTA: Si la llama es amarilla la temperatura es relativamente baja, una llama azul denota una temperatura alta.
5- Regular el tornillo en plástico rojo puesto encima del depósito, en sentido antihorario para aumentar la llama y en sentido horario para reducirla.
6- Empuñar el quemador y dirigir la llama hacia la preparación que se quiere hacer.
7- Al final de las operaciones, apagar la llama dando la vuelta al tornillo de regulación de la capacidad completamente y en sentido horario.

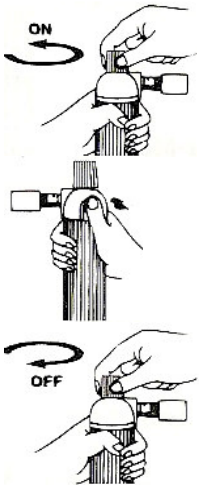


Fig.2 Encendito

6 - LIMPIEZA ORDINARIA

- Apagar la llama y esperar que el orificio se enfríe.
- Lavar con un detergente delicado y con una esponja mullida. Enjuagar y secar.
- Utilizar detergentes y esponjas no abrasivas. Evitar la utilización de espray u otros detergentes fuertes porque pueden manchar o estropear la superficie.

7 - RECARGA DE GAS

Para comprobar la presencia de gas dentro del depósito, atornillar levemente y en sentido antihorario el tornillo rojo de regulación de la capacidad. En caso de que no se debiese advertir algún ruido, hay que hacer una recarga.
En caso de que no se debiese advertir algún ruido, hay que hacer una recarga.
Se pueden utilizar botellitas de recarga de gas para los mecheros.
Antes de ejecutar una recarga asegúrese que no haya en los alrededores llamas encendidas.
Meter el pitón de la botellita de gas en la válvula apropiada que está en el fondo del depósito y apretar la botellita por unos segundos. Cuando el gas se sale, el depósito está lleno.

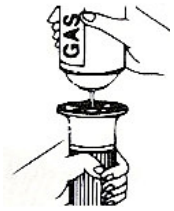


Fig.2 Recarga de gas

8 - DESMANTELAMIENTO

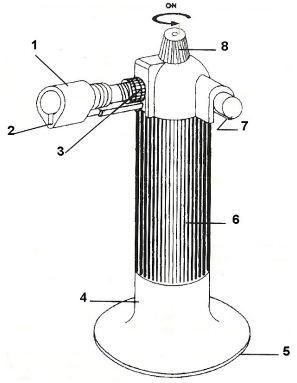
Para una correcta eliminación del aparato recurrir a empresas locales encargadas del desguace de los materiales de los cuales éste producto está compuesto.

1.1.2 – Sicurezza d'impiego

ATTENZIONE: Al fine di ridurre al massimo il rischio di danni a persone si raccomanda di:
- Non permettere ai bambini di utilizzare il bruciatore.
- Non indirizzare la fiamma verso le persone né verso oggetti anche se non infiammabili.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non appoggiare né porre nelle vicinanze di combustibili o materiale infiammabile.

1.2 - Descrizione della macchina

Il presente bruciatore serve per caramellare, preparare creme brûlée e realizzare flambè, (con le limitazioni indicate nel paragrafo 1.1). Esso è ricaricabile con una normale bomboletta di gas per accendini.
La fiamma prodotta dal bruciatore può essere regolata sia in portata che in temperatura. L'accensione è piezoelettrica.



1. Ugello fiamma
2. Ugello gas
3. Vite di regolazione temperatura fiamma
4. Serbatoio gas
5. Base
6. Impugnatura
7. Accensione piezoelettrica
8. Vite di regolazione della portata

Fig.1 Vista generale

2 - DATI TECNICI

	U.M.	BRU1
Dimensioni esterne	mm	70x100x158
Impugnatura	mm	ø 33
Temperatura massima fiamma	°C	1300
Livello di pressione acustica ponderato A	dB	<70
Dimensioni imballo	mm	255x150x70
Peso netto	Kg	0.2
Peso lordo	Kg	0.25

3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Controllo imballo al ricevimento

Al momento dell'accettazione del collo assicurarsi che l'imballo non presenti segni di deterioramento o urti.
Procedere quindi all'apertura verificando la presenza di ogni componente.
Eventuali danneggiamenti vanno contestati nell'immediato al trasportatore e successivamente, entro 3 giorni dalla data di consegna, va spedito un rapporto sui danni subiti dalla macchina.

3.2- Composizione dell'imballo

Mantenere l'imballo chiuso fino all'installazione. L'imballo deve essere conservato in un ambiente asciutto e riparato. Nel caso di un lungo deposito (più di tre mesi) controllare regolarmente lo stato dell'imballo e di ogni sua parte. Tutte le macchine sono corredate della dovuta documentazione e sono accuratamente imballate.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballo sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e quindi facilmente smaltibili secondo le norme vigenti nel paese in cui viene eseguita l'installazione dell'apparecchio.

4 - INSTALLAZIONE

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballo sia stato rimosso.
- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da fonti di calore e di vapore, umidità o prodotti infiammabili.

5 - USO DELLA MACCHINA

1- Controllare che la vite di regolazione della temperatura non sia al minimo, nel caso avvitarla verso il serbatoio.
2- Ruotare in senso antiorario la vite rossa di regolazione della portata. NOTA: appena ruotata si sentirà il fischio dovuto all'uscita del gas.
3- Premere il pulsante rosso posto lateralmente al serbatoio. Se non si dovesse accendere la fiamma, ripetere l'operazione.
4- Regolare l'apposita vite metallica in modo da avere una fiamma più o meno calda, tenendo presente che avvitando verso il serbatoio aumenta la temperatura. NOTA: se la fiamma è gialla la temperatura è relativamente bassa, una fiamma blu denota un'alta temperatura.
5- Regolare la vite in plastica rossa posta sopra al serbatoio, in senso antiorario per aumentare la fiamma ed in senso orario per diminuirla.
6- Impugnare il bruciatore ed indirizzare la fiamma verso la preparazione da realizzare.
7- Al termine delle operazioni, spegnere la fiamma ruotando la vite di regolazione della portata completamente ed in senso orario.

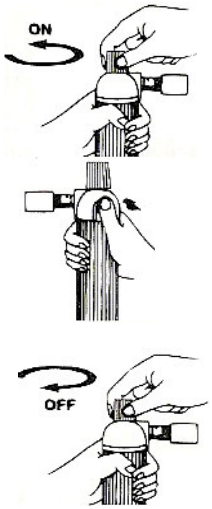


Fig.2 accensione

6 - PULIZIA ORDINARIA

- Spegnere la fiamma ed attendere che l'ugello si raffreddi.
- Lavare con un detergente delicato ed una spugna morbida, risciacquare ed asciugare.
- Usare detergenti e spugne non abrasive. Evitare l'uso di spray o altri detergenti aggressivi in quanto possono macchiare o graffiare la superficie.

7 - RICARICA DI GAS

Per verificare la presenza di gas all'interno del serbatoio, ruotare leggermente ed in senso antiorario la vite rossa di regolazione della portata. Nel caso in cui non si dovesse avvertire alcun rumore, bisogna effettuare la ricarica.
Si possono utilizzare bombolette di ricarica per il gas degli accendisigari.
Prima di eseguire la ricarica assicurarsi che non ci siano nelle vicinanze fiamme accese.
Inserire il beccuccio della bomboletta di gas nell'apposita valvola posta sul fondo del serbatoio e premere la bomboletta per qualche secondo. Quando il gas fuoriesce il serbatoio è pieno.

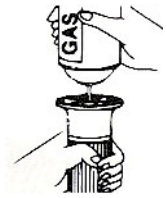


Fig.3 Ricarica

8 - SMANTELLAMENTO

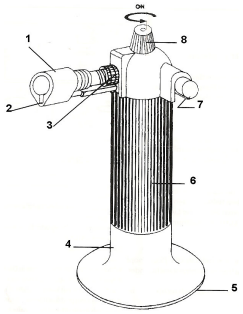
Per un corretto smaltimento dell'apparecchio rivolgersi ad aziende locali addette alla rottamazione dei materiali di cui è composto il presente prodotto.

1.1.2 - Seguridad de empleo

ATENCION: para reducir como máximo el riesgo de daños a las personas se recomienda:
1- no permitir a los niños utilizar el quemador.
2- No dirija la llama hacia las personas ni hacia objetos aunque no sean inflamables.
3- Nunca dejar el aparato en función sin custodia.
4- No apoye el quemador, ni ponga en los alrededores combustibles o material inflamable.

1.2 - Descripción de la máquina

Este quemador sirve para acaramelar, preparar *creme brûlée* y hacer *flambè,* (con las limitaciones indicadas en el párrafo 1.1). Ello es recargable con una normal botellita de gas para mecheros.
La llama producida por el quemador puede ser regulada tanto en su capacidad como en su temperatura. El encendido es piezoeléctrico.



1. Orificio llama
2. Orificio gas
3. Tornillo para la regulación de la temperatura llama.
4. Depósito gas
5. Base
6. Empuñadura
7. Encendido piezoeléctrico
8. Tornillo para la regulación de la capacidad

Fig.1 Vista general

2 - DATOS TÉCNICOS

	U.M.	BRU1
Dimenciones externas	mm	70x100x158
Empuñadura	mm	ø 33
Temperatura maxima de la llama	°C	1300
Nivel de presión sonora pesado A	dB	<70
Dimenciones embalaje	mm	255x150x70
Peso neto	Kg	0.2
Peso bruto	Kg	0.25

3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA

3.1 - Control embalaje al recibimiento

Cuando se acepta el bulto asegúrese de que el embalaje no presente marcos de deterioro, impactos o caídas. No volque la caja y la transporte, si necesario, utilizando como mangos los adecuados hoyos en el cartón.
Proceda entonces a la apertura verificando la presencia de cada componente.
Posibles daños deben ser contestados de momento al transportador y sucesivamente, dentro de 3 días de la fecha de la entrega, debe ser enviada una relación sobre los daños sufridos por la máquina.

3.2 - Composicion del embalaje

Mantenga el embalaje cerrado hasta la instalación teniendo presentes las indicaciones externas de posición.
El embalaje debe ser conservado en un ambiente seco y reparado. En caso de un largo deposito (más que 3 meses) controle regularmente la condición del embalaje y de cada su pieza. Todas máquinas están dotadas de la debida documentación y están esmeradamente embaladas.

PREÁMBULO

- Este manual es parte integrante del aparato mismo y da al cliente todas las informaciones funcionales y de precaución y además las instrucciones para un correcto uso y una apropiada manutención.
- Este manual debe ser entregado al personal puesto para el uso y para la manutención del aparato y debe ser conservado en los alrededores del aparato para cada futura consulta.

ÍNDICE

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO 8
1.1 - Advertencias de seguridad de uso 8
1.1.1 - Advertencias de seguridad generales 8
1.1.2 - Seguridad de empleo 9
1.2 - Descripción de la máquina 9
2- DATOS TÉCNICOS 9
3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA 9
3.1 - Control embalaje al recibimiento 9
3.2 - Composicion del embalaje 9
3.3 - Eliminación del embalaje 10
4 - INSTALACIÓN 10
5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA 10
6 - LIMPIEZA ORDINARIA 10
7 - RECARGA DE GAS 10
8 - DESMANTELAMIENTO 10

8

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

1.1 - Advertencias de seguridad de uso

1.1.1 - Advertencias de seguridad generales

- El aparato debe ser utilizado solo por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de alternación del personal, proveer a la preparación adecuada a tiempo.

No quite ninguna pieza del aparato porque solo el personal experto puede ejecutar esta operación.

- Si el aparato hace suponer o muestra un mal funcionamiento se recomienda que no lo utilice y no intervenga, sino que contacte con un Centro de Asistencia cualificado.
- El aparato debe ser utilizado en lugares cerrados y sirve para acaramelar, preparar *creme brûlée* y hacer *flambè*. No lo utilicen para cocer directamente con su llama o calentar otras cosa que no sean comida.
- El constructor está eximido de cada responsabilidad por todos daños provocados por:
  - violación del aparato por personal no autorizado
  - sustitución de las piezas por otras no originales
  - Utilización no conforme a las instrucciones traídas en este manual
  - Tratamiento de las superficies del aparato con productos no adecuados (sustancias químicas, objetos cortantes).

INTRODUCTION

- This instruction manual forms part of the product and it contains all the information about the installation, operation, maintenance and safety of the device.
- This manual must be hand in anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning. It must be kept near the device for every future reading.

CONTENTS

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE 5
1.1 - Use precautions 5
1.1.1 - General precautions 5
1.1.2 – Safety instructions 6
1.2 - Machine description 6
2 - TECHNICAL DATA 6
3 - RECEIVING THE MACHINE 6
3.1 - Check after receiving 6
3.2 - Package 6
3.3 - Packaging disposal 7
4 - INSTALLATION 7
5 - USE OF THE MACHINE 7
6 - CLEANING 7
7 - GAS RECHARGING 7
8 - DISPOSAL 7

5

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

1.1 - Use precautions

1.1.1 - General precautions

- The device can be used only by trained operators who must perfectly know the safety aspects contained in this manual.
- In case of operator exchanges , the new one must be first trained.

ATTENTION: Do not remove any device part, maintenance or repair works must be carried out only by qualified technician.

- In case of damage or malfunction, you must not use the machine and must never try to repair the device your self. Let contact a qualified Service Centre.
- This device must be used to burn sugar for caramel, to make creme brûlée and flambè. Do not use it for anything beyond or other then its intended use. Do not use it for cooking food directly or heat anything else.
- The manufacturer do not accept any claims resulting for damage caused by:
  - Machine or feeder tampering with not authorized personnel.
  - Use of any accessory or spare parts not original.

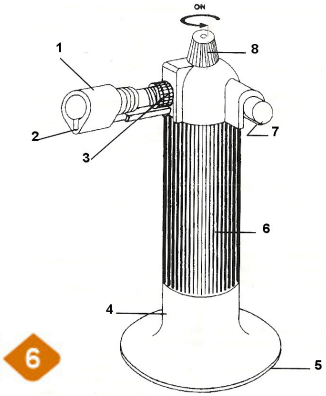
- Not following of the instruction of this manual.
- Use on surfaces of abrasive agents, chemical corrosive substances or materials which could ruin it.

1.1.2 – Safety instructions

ATTENTION: To minimize damages and injuries hazard we urge to:

1- Do not leave the device unattended in presence of children.
2- Do not direct the flame towards persons or anything even is it is not flammable.
3- Never leave the device operating unattended.
4- Do not place the burner on or near fuels and flammable materials.

1.2 - Machine description



This device must be used to burn sugar for caramel, to make creme brûlée and flambè, (with restrictions of par. 1.1). The device is chargeable using a standard lighter gas refill.
You can regulate both the range and the temperature of the burner flame. The ignition is piezoelectric.

1. Flame nozzle
2. Gas nozzle
3. Flame temperature adjusting screw
4. Gas tank
5. Base
6. Handle
7. Piezoelectric ignition button
8. Range adjusting screw

Fig.1 General view

2 - TECHNICAL DATA

	U.M.	BRU1
External dimensions	mm	70x100x158
Handle	mm	ø 33
Maximum flame temperature	°C	1300
A-weighting sound pressure level	dB	<70
Package dimensions	mm	255x150x70
Net weight	Kg	0.2
Gross weigh	Kg	0.25

3 - RECEIVING THE MACHINE

3.1 - Check after receiving

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. Do not turn upside down the box. In case of visible damage do not accept the delivery or do it with reservation only, noting the damage on the bill of delivery. Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, within 3 days from delivery date.

3.2 - Package

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning and storage markings. Packages should be stored in a dry and dust-free environment. In case of long storage (more than 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
All the machines are issued with its due documentation and are carefully packaged.

3.3 - Packaging disposal

The package parts are similar to urban waste than they should be disposal according to the national and local rules and regulations of the site in which are installed the device.

4 - INSTALLATION

- Make sure that the packing material should be removed completely from the device.
- The device should be placed far from heat, steam and dampness sources.

5 - USE OF THE MACHINE

1- Check that the temperature adjusting screw is not at minimum value, if it is so screw it towards the tank.
2- Turn clockwise the range adjusting red screw. NOTE: Just turning the screw you will ear the whistle of gas outgoing.
3- Push the red button placed on the side of the tank. If the flame do not ignites, repeat this operation.
4- Adjust the metal screw to have an hotter or colder flame, knowing that screwing it towards the tank the temperature rises. NOTA: If the flame is yellow its temperature is lower, a blue flame denote an high temperature.
5- Adjust the red plastic screw placed on the top of the tank, turn the screw counter-clockwise to flame enlarge and clockwise to reduce it.
6- Handle the tank and direct the flame towards the prepared to do.
7- Stops operating, shut off the flame turning clockwise in depth the range adjusting screw.

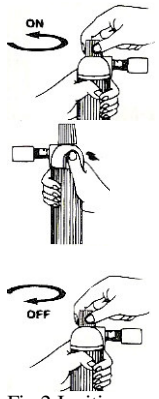


Fig.2 Ignition

6 - CLEANING

- Shut off the flame and wait for cooling down of nozzle.
- Clean with a damp, soft cloth and a mild detergent, than rinse and dry it.
- Use not abrasive clothes and detergents. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain or streak the device surfaces.

7 - GAS RECHARGING

To verify the presence of gas into the tank turn counter-clockwise the red screw on the top. If you can not ear any whistle the tank is empty and you must recharge it.
You can use standard lighter gas refill.
Before recharging be sure that there are not light flames in the nearness.
Insert the refill nozzle in the valve on the back of the tank and push it for some seconds.
When the gas starts to going outside the tank is full.



Fig.3 Recharge

8 - DISPOSAL

For a correct waste disposal is advisable to contact a specialized company, or just contact the local disposal service in your community.