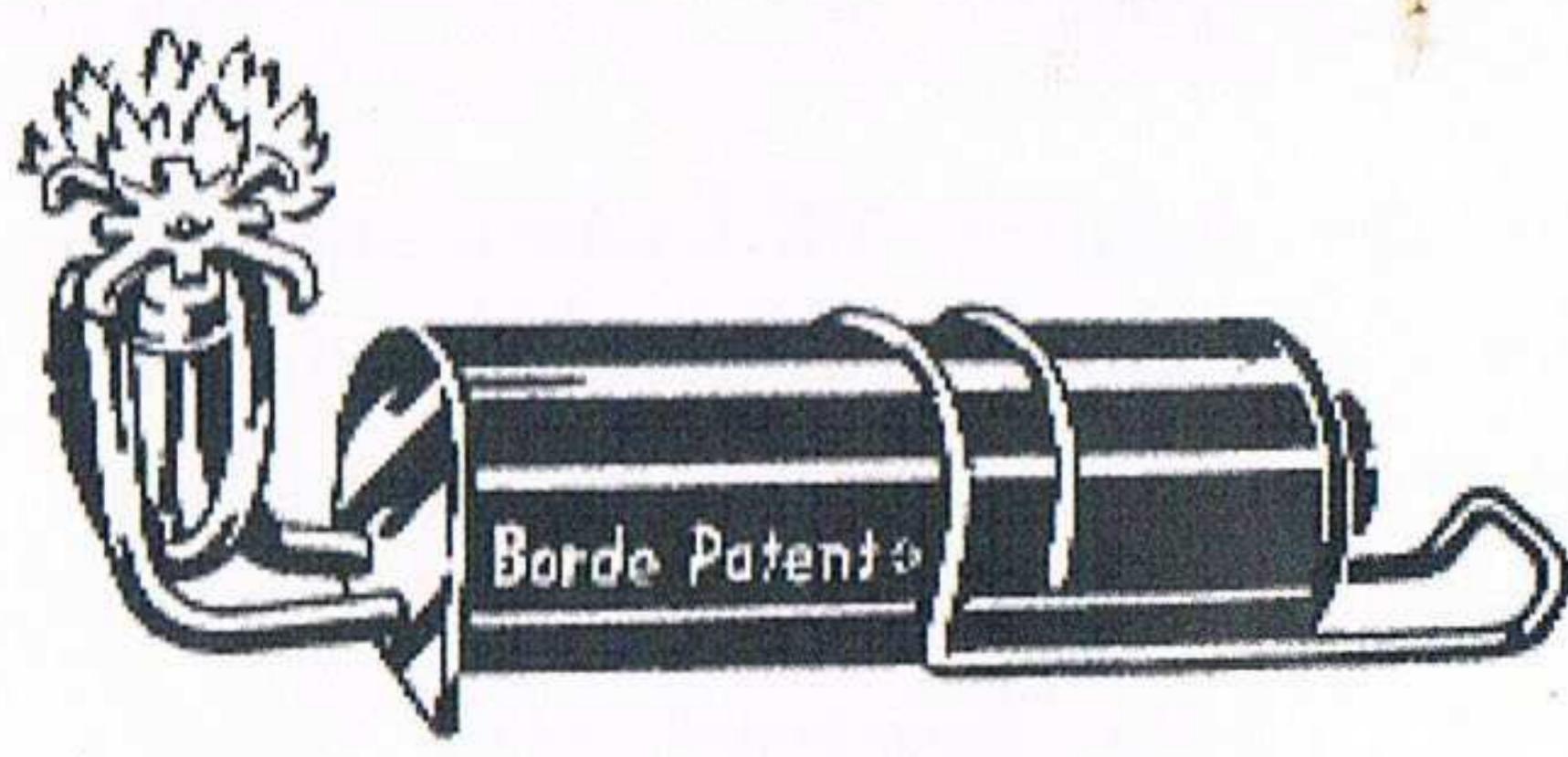


**Norbert Bader  
CH-8802 Kilchberg**

## **BORDE Benzinbrenner**



**Borde Benzinbrenner Nr. 33**

ohne Kocher

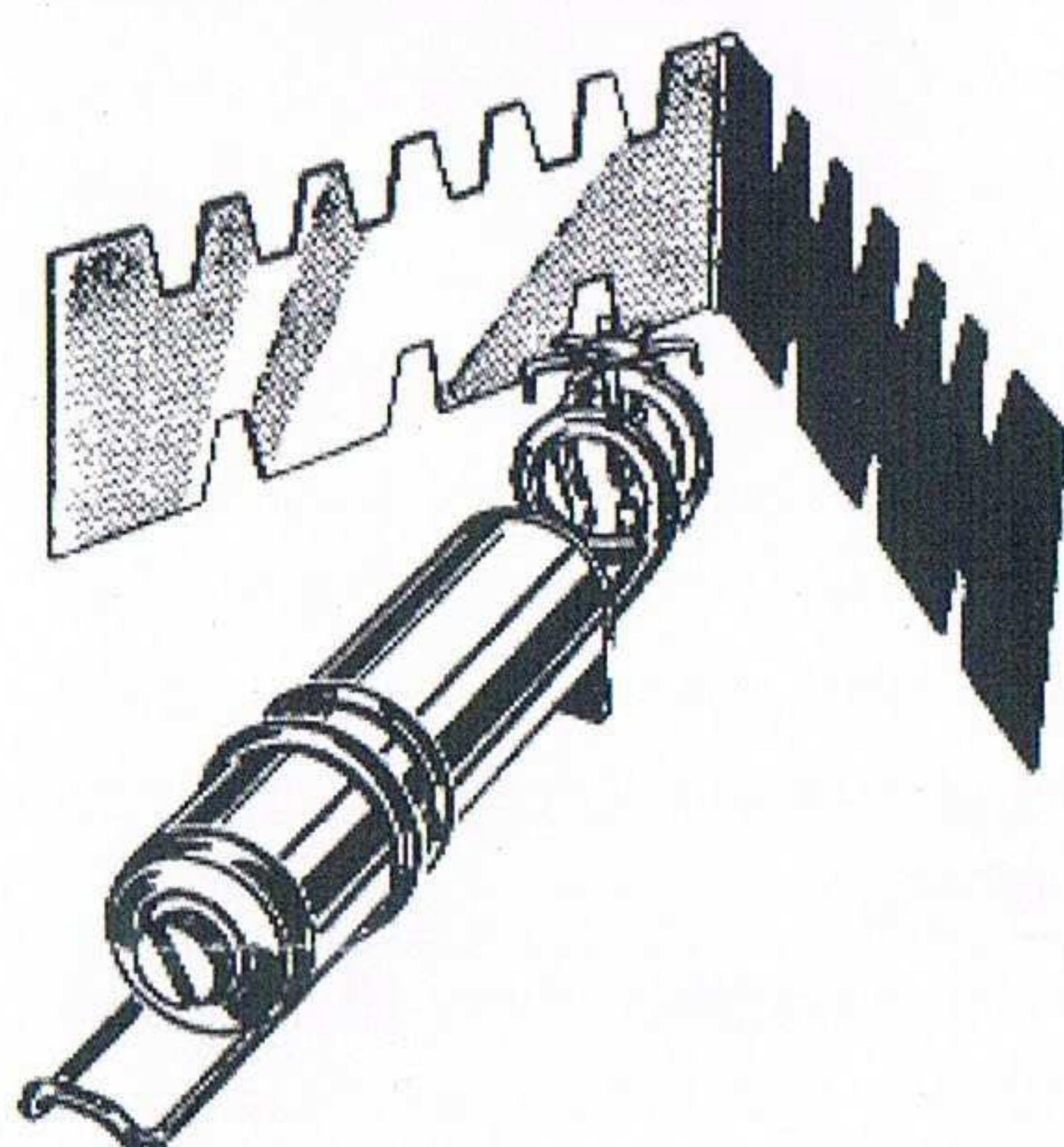
**Brûleur de benzine No. 33**

sans réchaud

**Borde petrol burner No. 33**

without Cooker

250 g



**Borde Sportkocher Nr. 60**

Kochgestell zusammenlegbar, mit  
Benzinbrenner Nr. 33

**Réchaud de Sport Borde No. 60**

Réchaud démontable, avec brûleur  
de benzine No. 33

450 g

**Borde Sports Cooker No. 60**

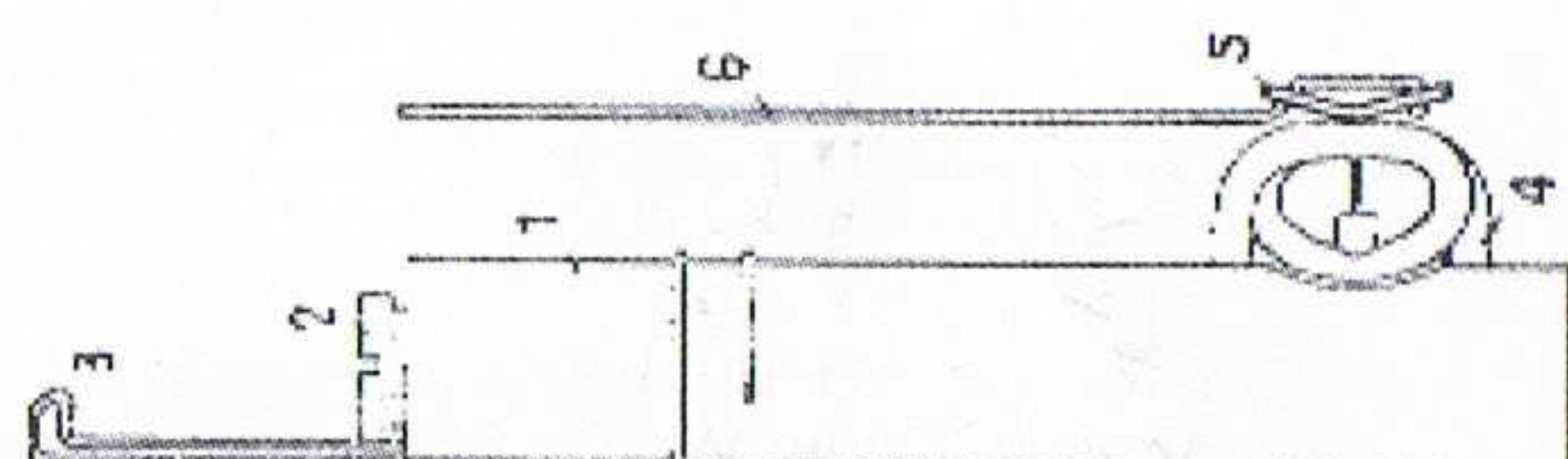
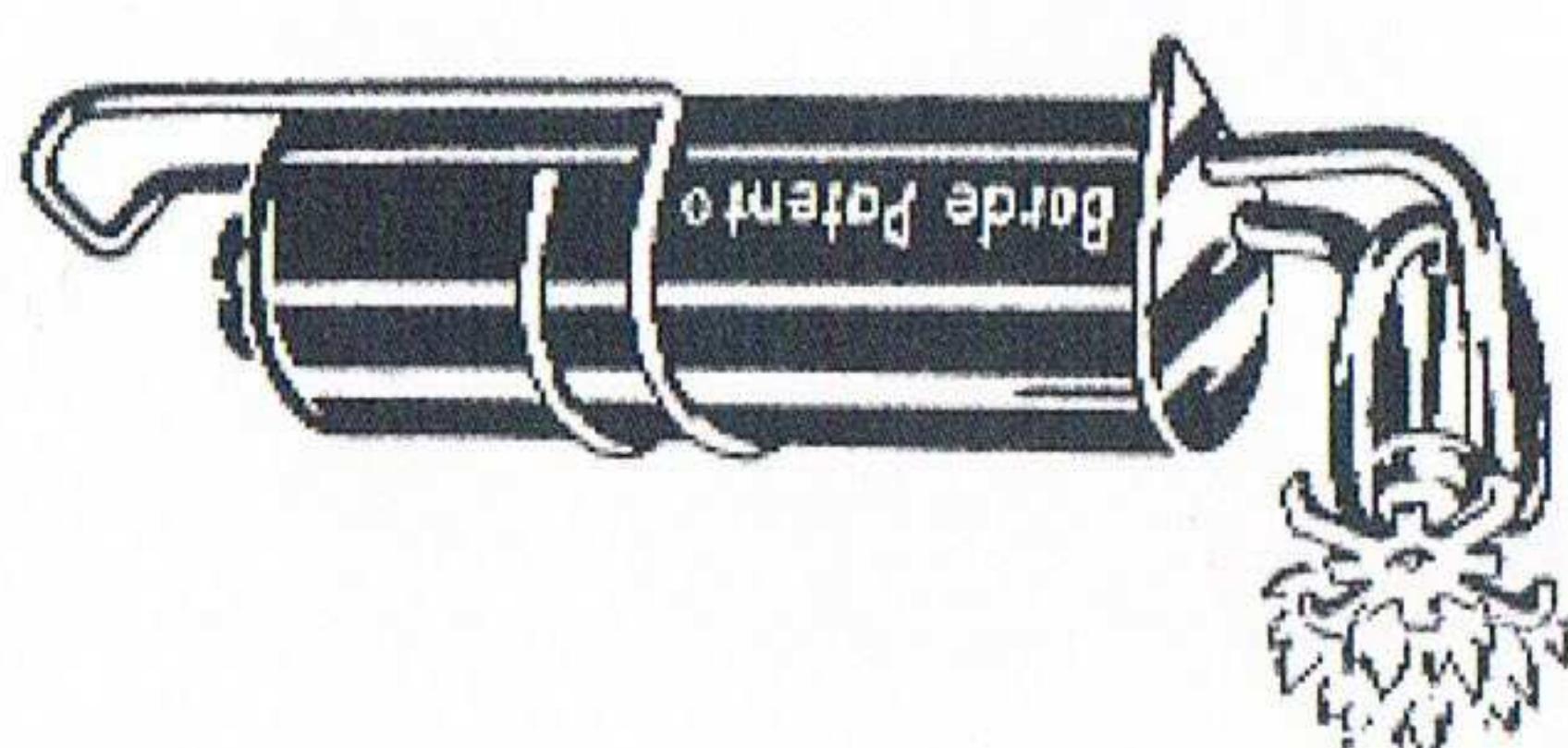
collapsible stand,  
with petrol burner No. 33

# **BORDE Benzinbrenner**

In- und ausländische Patente

## **Gebrauchsanweisung:**

Behälter (1) mit Rein-Benzin füllen, Schraube (2) mit Drahtgriff (3) wieder fest zuschrauben.



Den Apparat umgekehrt waagrecht in der Hand halten mit Düsen schraube (5) nach unten. Düsen schraube (5) eine halbe Umdrehung aufschrauben, damit etwas Benzin aus der Düse fliessen kann. Dieses anzünden, so dass eine anfänglich gelbe Flamme entsteht. Diese Flamme soll 2 bis 3 cm hoch brennen, damit das Spiralrohr (4) rasch erwärmt wird. Schon nach einigen Sekunden strömt dann das entwickelte Gas aus und brennt mit blauer Flamme. In diesem Zustand kann der Apparat normal aufgestellt werden.

Die Flamme wird reguliert durch Drehen der Düsenscheibe (5). Richtig ist die Flamme, wenn sie klein und blau brennt. Die Flamme wird durch Rechtsdrehen der Düsen schraube (5) verkleinert und ausgelöscht. Die Düsen schraube (5) darf nicht gewaltsam zugeschraubt werden. Zum Regulieren den Drahtgriff (6) auf die Düsen schraube auflegen; dadurch ist eine gute Regulierung der Flamme möglich.

Um die beste Heizwirkung zu erreichen, soll zwischen dem Boden des Kochgefäßes und der Düsen schraube (5) ein Abstand von 2 cm vorhanden sein.

Der Borde Benzinbrenner ist einfach zu bedienen, völlig gefahrlos und kann in allen Kochern von 1 bis 3 Litern Inhalt verwendet werden. Zum Einschieben des Brenners muss am Kocher eine Öffnung von 6 cm Breite und 6 cm Höhe vorhanden sein.

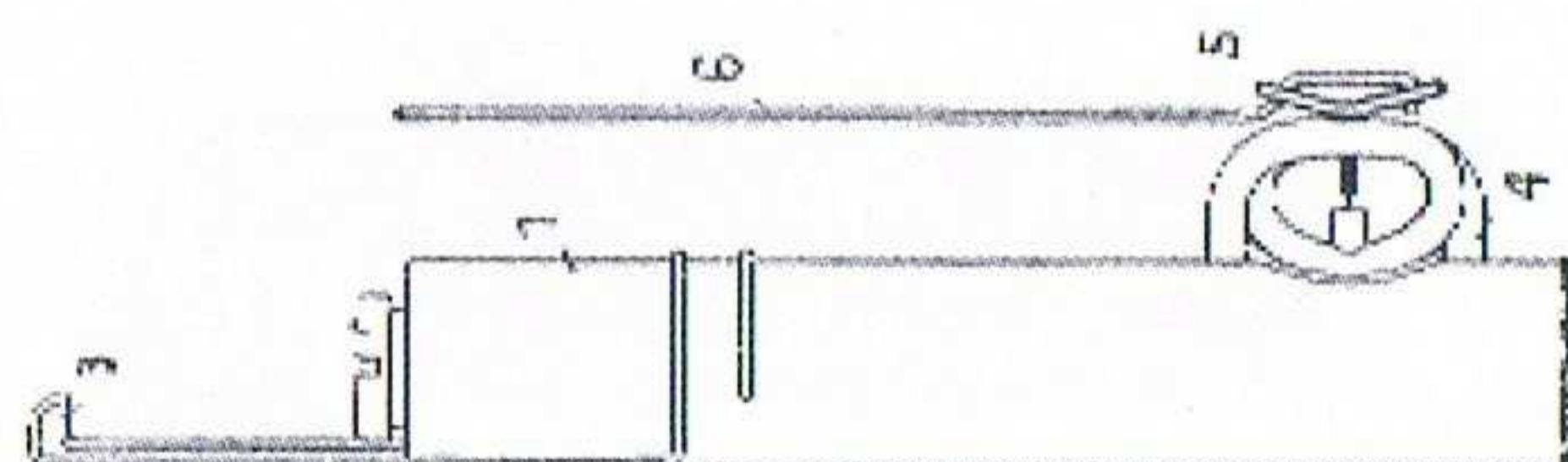
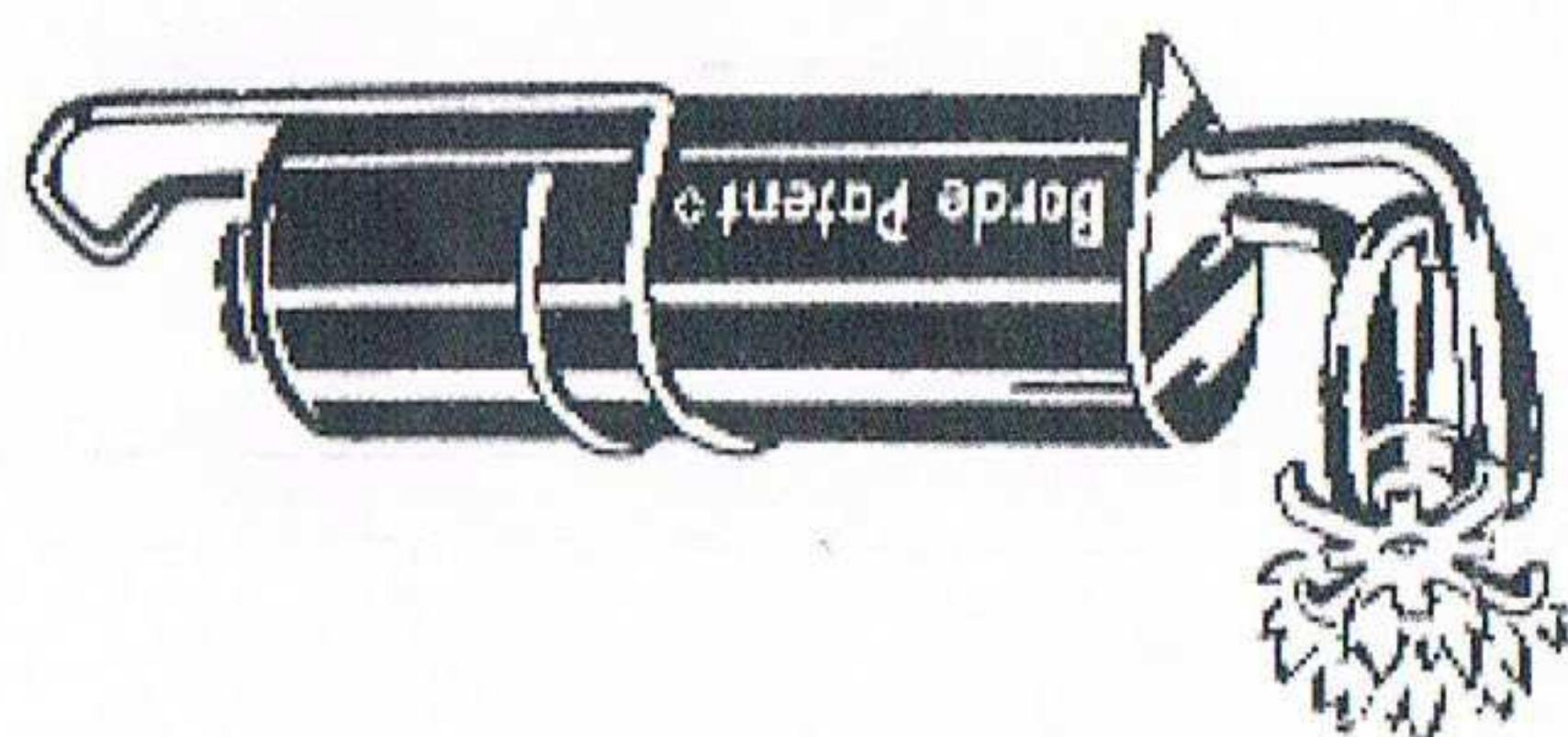
Mit diesem Heizapparat kann mit einem Liter Benzin 80 Liter siedendes Wasser erzeugt werden.

# **Brûleur à combustible Liquide BORDE**

**Patente suisse et patentés étrangères**

## **Mode d'emploi:**

Remplir la réservoir (1) avec de la benzine pure, puis fortement resserrer la vis (2) au moyen de la poignée (3).



Tenir l'appareil dans la main, renversé, dans la position verticale, la tête du brûleur (5) en bas. Ouvrir par un demi-tour la vis du brûleur (5) afin qu'un peu de benzine puisse s'échapper. Allumer et une flamme jaune apparaîtra d'abord. Cette flamme doit atteindre 2 à 3 cm afin que le petit tuyau en spirale (4) soit rapidement chauffé. Après quelques secondes le gaz qui s'est formé s'échappera et brûlera avec une flamme bleue. A ce moment l'appareil peut être posé normalement.

La flamme (5) peut être réglée en tournant la vis du brûleur (5). La flamme est juste lorsqu'elle est petite et bleue. En tournant à droite la vis du brûleur (5) la flamme est diminuée et s'éteindra. La vis du brûleur ne doit pas être resserrée avec violence. Pour régler la flamme, poser la poignée (6) sur la vis du brûleur, ce qui permettra un bon réglage de la flamme.

Pour atteindre la meilleur chauffage, il faut un espace de 2 cm entre le fond de la casserole et la vis du brûleur (5).

Le brûleur à benzine Borde est très simple à manier, absolument sans danger et peut être utilisé pour tous les ustensiles de cuisson d'un contenu de 1 à 3 litres. Pour permettre l'introduction du brûleur le réchaud doit avoir une ouverture de 6 cm de large sur 6 cm de haut.

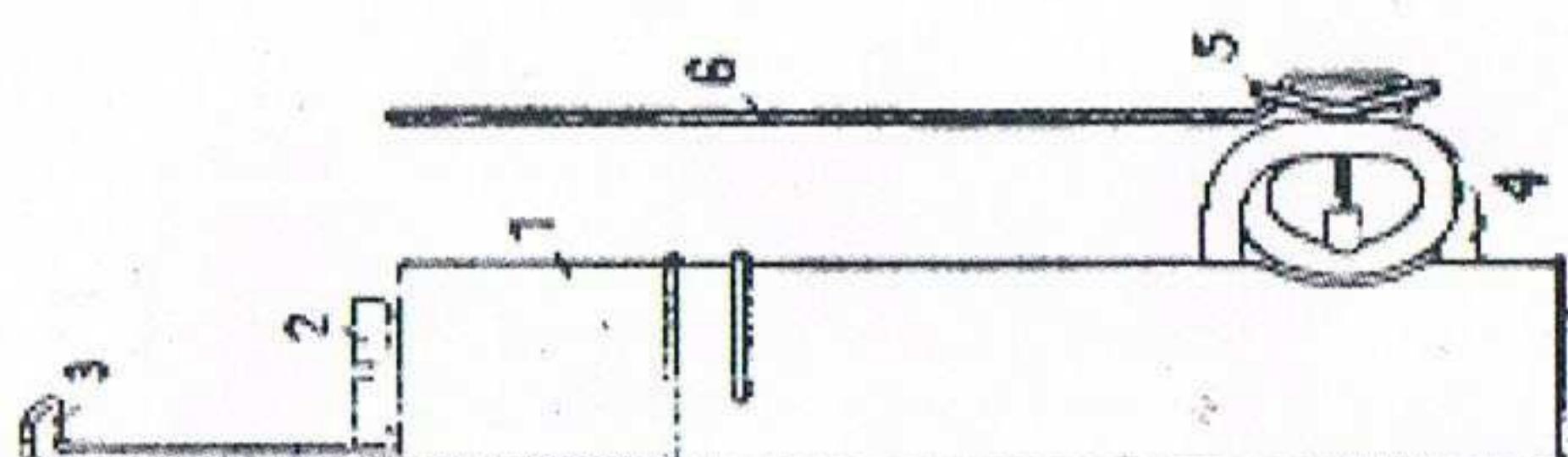
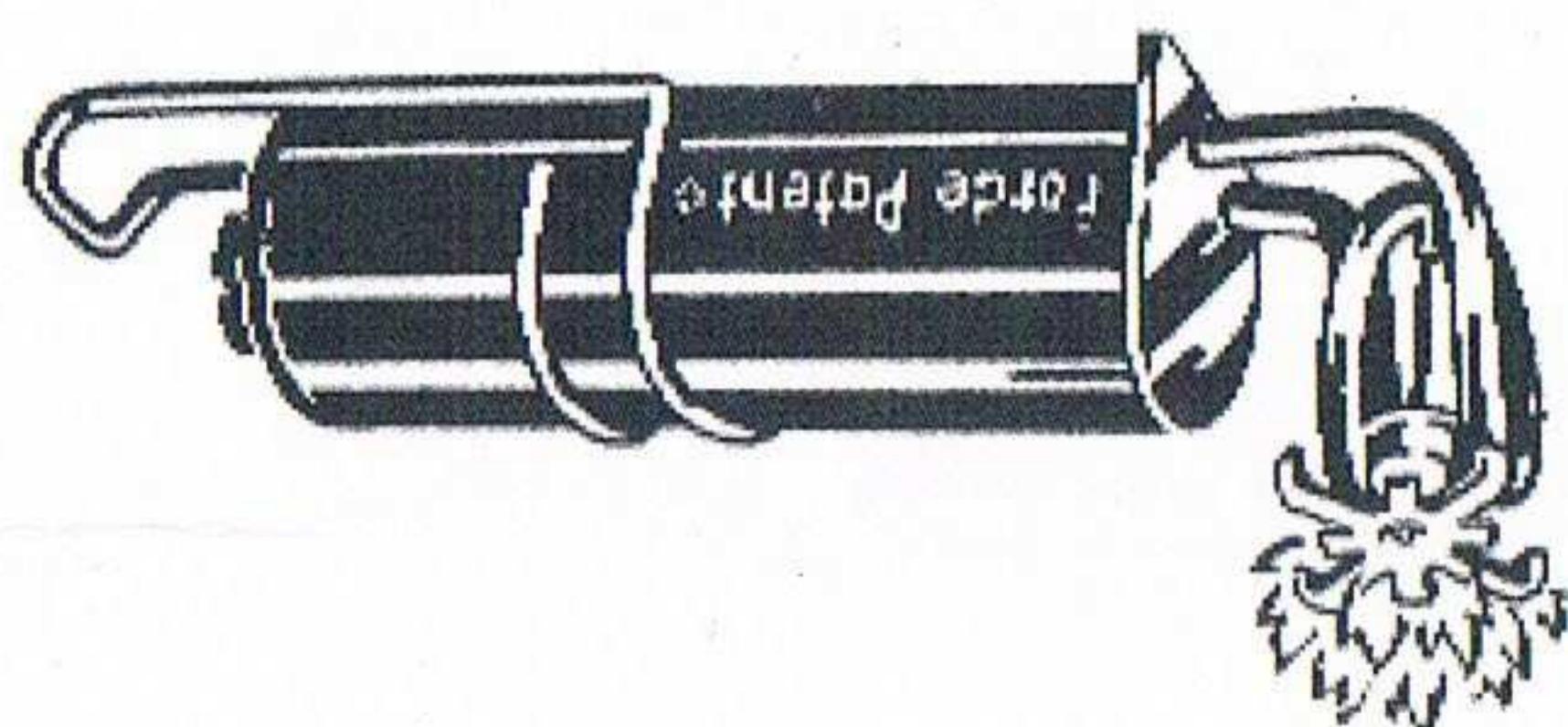
Ce brûleur permet la préparation de 80 litres d'eau bouillante avec un litre de benzine.

# The BORDE Gasoline (Petrol) Burner

Swiss and foreign Patents

## Directions:

Fill the burner body or container (1) with gasoline (petrol), replace the filling screw (2) using the wire handle (3) to tighten up.



To light the burner, hold it in a horizontal position with the nozzle pointing down. Release the nozzle screw (5) so as to permit some of the gasoline to escape from the nozzle. Apply a lighted match, the gasoline will burn with a yellow flame. The height of the flame should be about 1" and this will warm up the spiral tube (4) rapidly. After a few seconds the fuel in the container will evaporate and the gas jet will burn with a blue flame. Now turn the burner into the operating position.

The flame is adjusted by turning the nozzle screw (5). The gasoline vapours should burn with a small blue flame to give maximum heat. By turning the screw to the right the size of the flame is reduced and ultimately extinguished. To adjust the flame use the wire (6) which fits over the nozzle screw (5). Never use force to lock this screw.

The best results are secured when there is a distance of 2 cm (about  $\frac{3}{4}$ " —  $\frac{7}{8}$ ") between the nozzle screw and the bottom of the dish to be heated.

The burner is perfectly easy and safe to handle and can be used for all cookers from 1 to 3 litres capacity. The cooker should have an aperture of 6 x 6 cm for the insertion of the burner.

Using this burner, 1 litre of gasoline is sufficient to raise 80 litres of water to the boiling point.