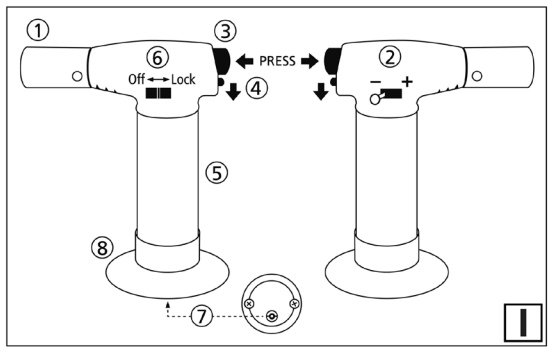
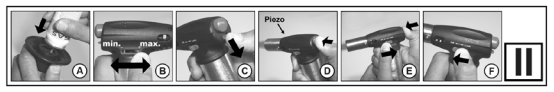
CFH No. 52032





DE DEUTSCH - Bedienungsanleitung

Bestandteile des Küchenbrenners Model No. 71040
Das Set besteht aus 1 Küchenbrenner, 1 Gasdose (ohne Abb.) und 1 Gebrauchsanweisung

Beschreibung Küchenbrenner (siehe Abb. I):
1. Brenner
2. Flammenregulierhebel (Großstellung + /Kleinstellung -)
3. Piezozündknopf
4. Entriegelungshebel
5. Griff mit integriertem Gastank
6. Feststellhebel
7. Gaseinfüllventil
8. angeschraubter Sicherheitsstandfuß

Bitte kontrollieren Sie die Ware auf Vollständigkeit.

Wichtig: Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, um sie von Neuem lesen zu können.

⚠ Sicherheits- und Warnhinweise
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor das Gerät benutzt wird.
- Sicherheitshinweise auf dem Nachfüllgas beachten!
- Sicherheitsstandfuß: Das Gerät wird mit einem Sicherheitsstandfuß (Nr. 8) geliefert, so dass der Brenner sicher und bequem abgestellt werden kann. **Der Sicherheitsstandfuß (Nr. 8) ist mit dem Gastank fest verschraubt.**
- Auf eine waagerechte Abstellfläche achten, damit das Gerät nicht kippt.
- **DAS GERÄT UND DIE NACHFÜLLFLASCHE STETS VOR DEM ZUGRIFF VON KINDERN AUFBEWAHREN.**
- Benutzen Sie kein Gerät, das leck (Gasgeruch) oder schadhaft ist oder das nicht ordnungsgemäß arbeitet (**Verletzungsgefahr**).
- Suchen Sie ein Leck nie mit einer Flamme, sondern mit Seifenlauge.
- Berühren Sie den Brenner nicht, wenn er heiß ist (**Verbrennungsgefahr**)!
- Brenner ist unmittelbar nach Verlöschen der Flamme sehr heiß! Brenner nicht berühren.
- **Vorsicht: zugängige Teile können sehr heiß sein. Kinder vom Gerät fernhalten.** Den gezündeten Brenner nicht ablegen (**Brandgefahr**). Gerät nicht bei laufendem Betrieb ohne Aufsicht lassen. **Vorsicht!** Auch nach Gebrauchsende heißen Brenner nicht auf brennbaren Materialien ablegen – **Brandgefahr**.
- Bei Arbeitsunterbrechungen bzw. Arbeitsende die Flamme sofort schließen (**Verbrennungsgefahr**).
- Halten Sie die Düse sauber von Staub und lassen Sie das Gerät nicht fallen. Dies sind die häufigsten Defektursachen.
- Gerät nur an gut belüfteten Orten und fern von Zündquellen oder entzündlichen Gegenständen betreiben.
- Halten Sie das Gerät immer weg von Gesicht, Körper und Kleidung, wenn es angezündet und im Gebrauch ist.
- Lagern Sie das Gerät und die Gasdose geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung. Nicht einer Temperatur von über 50°C aussetzen.
- Propan/Butan ist ein extrem entzündbares Gas, vorsichtig behandeln.
- Vergewissern Sie sich, dass nach jedem Gebrauch der Flammenregulierhebel (Nr. 2) auf **Position Θ** steht, der Feststellhebel (Nr. 6) auf der **Position OFF** ist und die Flamme vollkommen erloschen ist.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor es gelagert wird.
- Benutzen Sie das Gerät kontinuierlich nicht länger als 10 Minuten. Danach 5 Minuten pausieren, eventuell Gas nachfüllen und neu zünden.
- Fest montierte Geräteteile nicht verändern.
- Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Heizquellen oder einer offenen Flamme.
- Gerät nicht anbohren oder öffnen.
- Beachten Sie alle Sicherheitsregelungen und Vorkehrungen, die auf dem Nachfüllgasbehälter aufgeführt sind.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht, wenn dieses in Betrieb ist oder sich in der Abkühlphase befindet.
- Das Gerät und das Nachfüllgas nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren (Heizungen, Elektrogeräten, Öfen oder starke Sonneneinstrahlung etc.).
- Das Gerät ist nicht zum Anzünden von Holzkohlengrillgeräten geeignet. Zu hohe Rückstrahlhitze – **Verbrennungsgefahr**.
- Das Gerät hat keine elektrische Isolierung. Nur an Geräten oder Geräteteilen arbeiten, die vollkommen ohne Strom sind.
- Vor Inbetriebnahme und während der Arbeit darf das Gerät nicht geschüttelt werden. In diesem Fall kann Gas in flüssigem Zustand in den Brenner strömen und zu einer rötlich lodernden unkontrollierten Flamme führen. Das Gerät ist in seinen Brenneigenschaften gestört. In diesem Fall sofort den Feststellhebel (Nr. 6) in **Position OFF** schieben. Die Gaszufuhr wird gestoppt und es kann kein weiteres Gas unkontrolliert entweichen.
- **WICHTIG**: Nach ordnungsgemäßem Anzünden des Brenners diesen kurz vorheizen (ca. 30 Sekunden), bis der Brennerkopf die optimale Betriebstemperatur erreicht hat.

⚠ Sicherheits- und Warnhinweise CFH Nachfüllgas
- Behälter steht unter Druck: Kann bei Erwärmung bersten.
- Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fern halten. Nicht rauchen.
- Nicht gegen offene Flamme oder andere Zündquelle sprühen.
- Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch.
- Vor Sonnenbestrahlung schützen. Nicht Temperaturen über 50 °C aussetzen.
- Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Dichtheitsprüfung
Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu Seifenlauge (z. B. halbes Glas Wasser + 10 Tropfen Spülmittel) oder ein Lecksuchspray!

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Dieser handliche Gasbrenner ist der ideale Helfer für Ihre Küche. Er eignet sich zum Karamellisieren von Süßspeisen, z. B. Crème-Brulée. Der Küchenbrenner ist auch zur Herstellung einer krossen Kruste für Braten und Geflügel geeignet. Ideal auch zum Flambieren, Enthäuten von Paprika und Tomaten, sowie zum Überbacken von Käse (Zwiebelsuppe etc.). Außerdem kann das Gerät auch als Werkzeug verwendet werden (z.B. geeignet für den Modellbau oder zum Feinlöten).
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Gerät mit Gas befüllen (siehe Abb. II)
Dieser Brenner ist aus Versand- und Sicherheitsgründen ohne Gasfüllung. Bitte vor Inbetriebnahme mit einem Nachfüllgas an der Unterseite am Gaseinfüllventil (Nr. 7) befüllen (siehe auch Bild A). Danach vergewissern Sie sich, dass das Gaseinfüllventil (Nr. 7) dicht ist. Nehmen Sie ein halbes Glas Wasser mit 10 Tropfen Spülmittel und pinseln Sie das Gaseinfüllventil (Nr. 7) ab. Bei Undichtheit entstehen kleine Bläschen.
- Benutzen Sie nur ein Propan/Butan-Gasgemisch mit maximal 14% Propananteil (zum Beispiel das CFH Nachfüllgas (14% Propan / 86% Butan) No. 52103). Alternativ können Sie auch ein Feuerzeug-Nachfüllgas verwenden, welches nur Butangas beinhaltet. Auf keinen Fall darf das Ersatzgas einen höheren Propananteil haben als das CFH Nachfüllgas (siehe Dosenaufdruck).
- Zum Gaseinfüllen ist es wichtig, dass zuerst am Brenner der Flammenregulierhebel (Nr. 2) geschlossen ist. In diesem Fall den Flammenregulierhebel auf Position Θ stellen.
- Stecken Sie nun den Einfüllstutzen des Nachfüllgases (siehe Bild A) vertikal nach unten auf das Gaseinfüllventil (Nr. 7). Durch Pumpen erzielen Sie das beste Ergebnis. Warten Sie nach dem Befüllen/Nachfüllen ein paar Minuten, damit sich das Gas stabilisiert. Erst danach zünden.
- Das Befüllen muss im Freien und fern von allen möglichen Zündquellen, wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten und entfernt von anderen Personen erfolgen. Beim Befüllen nicht rauchen (Explosionsgefahr bei Nichtbeachtung).

Das Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Zündung/Einstellung der Flamme (siehe Abb. II)
zu A Befüllen Sie zuerst das Gerät mit dem beigefügten Feuerzeuggas, wie abgebildet. Drücken (pumpen) Sie mit der Dose mehrmals auf das Gaseinfüllventil.
B Flammenregulierung: Beim Anzünden zuerst Flammenregulierhebel in die Mitte zwischen min. Θ und max. + schieben. Mit dem Flammenregulierhebel kann die Flamme klein oder groß gestellt werden. Sie können die Stärke der Flamme während des Gebrauchs einstellen, indem der Flammenregulierhebel (Bild B) hin und her geschoben wird. Schieben in Richtung + verursacht eine stärkere Flamme, in Richtung Θ eine schwächere Flamme.
C Entsichern der Piezozündung. Einfach roten Entriegelungshebel unter dem Piezozündknopf nach unten drücken und loslassen.
D Zünden: Jetzt Piezozündknopf drücken und gedrückt halten. Achtung: Der Piezozündknopf (Bild D) lässt sich nur drücken, wenn vorher der darunter liegende, rote Entriegelungshebel (Bild C) nach unten gedrückt wurde. Bemerkung: Falls der Piezozündknopf (Bild D) nicht korrekt eingedrückt ist, springt der Entriegelungshebel (Bild C) sofort hoch und es ist nicht möglich, den Piezozündknopf zu drücken oder das Gerät anzuzünden. Falls dies passiert, fangen Sie mit dem Anzündprozess von Neuem an.
E Dauerbetrieb: Gleichzeitig zu dem gedrückten Piezozündknopf den roten Feststellhebel, wie der schwarze untere Pfeil in Bild E es zeigt, in Position LOCK schieben – fertig. Das Gerät brennt im Dauerbetrieb.
F Gerät ausschalten Um die Flamme zu löschen, lassen Sie den Piezozündknopf einfach los, oder wenn der Feststellhebel in Position LOCK ist, bringen Sie diesen in die Position OFF (siehe Bild F). Das Gerät ist ausgeschaltet.

Lagerung und Transport
Nach Arbeitsende und vor der Lagerung lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 20 Minuten). Danach können Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort lagern.
Beim Transport muss das Gerät vollständig abgekühlt sein. Achten Sie darauf, dass der Küchenbrenner beim Transport gesichert ist.

Reinigung des Gerätes
Die Reinigung des Gerätes ist bei ausgekühltem Brenner mit einem trockenen Tuch möglich. Keine Putzmittel verwenden, da sonst die Brennerlöcher und die Gasdüse verstopfen können.

Wartung + Reparatur
Nur vorgeschriebene Ersatzteile verwenden. Nie ein Gerät mit einem beschädigten Teil in Betrieb nehmen. Reparaturen, auch Düsentausch, nur durch einen autorisierten Flüssiggasfachhändler oder den Hersteller/Vertreiber durchführen lassen. Im Reparaturfall Hersteller kontaktieren unter der unten angegebenen Serviceadresse.

Keine Änderung am Gerät vornehmen. Zusammenbau und Einstellungen, die vom Hersteller vorgenommen wurden, sind nicht zu verändern. Es kann gefährlich sein, eigenmächtig am Gerät bauliche Änderungen vorzunehmen, Teile zu entfernen oder andere Teile zu verwenden, die für das Gerät nicht vom Hersteller/Vertreiber zugelassen sind.

Garantie
Sie erhalten auf dieses Gerät 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 2 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produktes ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Zwei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produktes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Im Garantiefall kontaktieren Sie uns per E-Mail unter info@cfh-gmbh.de. Wir setzen uns dann unverzüglich mit Ihnen in Verbindung.

Umwelthinweise
Die Gasfüllung besteht aus umweltfreundlichem Flüssiggas und stellt keine Gefahr für die Umwelt oder Ozonschicht dar. Beachten Sie die Richtlinien für Flüssiggas. Die Nachfüllgasdose und deren Inhalt unterliegen nicht einer Haltbarkeitsdauer.

Entsorgung der Nachfüllgasdose
Restentleerte Gasdosen können dem Sammelsystem der dualen Systeme zugeführt werden. Nicht restentleerte Dosen sind der Schadstoffsammlung zuzuführen.

Entsorgung des Gerätes
Das Gerät ist aus wieder verwertbaren Materialien hergestellt. Für Entsorgung und Recycling dieses Gerätes das zuständige örtliche Amt für Recycling oder das Abfallentsorgungsunternehmen kontaktieren.

Der Küchenbrenner (Model No. 71040) soll Ihnen über viele Jahre eine nützliche Küchenhilfe sein.

Technische Daten

Verbrauch:	ca. 44 g/h
Nennwärmebelastung:	ca. 0,60 kW
Zündsystem:	Piezozündung
Gasart:	Propan/Butan-Gasgemisch

Die Leistungsangaben in der Gebrauchsanweisung sind Werte, die unter Laborbedingungen gemessen wurden (gemäß DIN EN 521 5.19). Bei Verwendung des Gerätes mit dem mitgelieferten Propan/Butan-Nachfüllgas können andere Verbrauchswerte gemessen werden. (Wichtige Information: Die Umgebungstemperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Leistung des Gerätes. In der Regel gilt: bei Kälte wird die Leistung geringer).

Mit 5 Rezepten zum Nachkochen!
Crème-Brûlée-Klassisch (4 Personen)
Zutaten: 125 ml Milch, 375 ml Sahne, 20 g brauner Zucker, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 6 Eigelbe M
Zubereitung: Eigelbe und Zucker anschlagen. Milch, Sahne und Vanillemark aufkochen, auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren. In feuerfeste Förmchen füllen. Pfanne mit Pergamentpapier auslegen und die Förmchen darin im Wasserbad bei 125 °C im Backofen etwa 1 Stunde pochieren. Die erkaltete Creme mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit dem Küchenbrenner karamellisieren.

Gratinierte Zwiebelsuppe (4 Personen)
Zutaten: 700 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 20 g Margarine, 150 ml Rotwein, 1 l Klare Brühe, 4 Scheiben Toastbrot, 20 g geriebenen Emmentaler
Zubereitung: Zwiebel, Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Margarine erhitzen, Gemüse andünsten und zugedeckt 20 Min. bei milder Hitze schmoren. Mit Wein ablöschen, Brühe einrühren. Kurz aufkochen. Suppe auf 4 Tassen verteilen. Je Tasse eine Scheibe gerösteten Toast auf die Suppe legen. Mit Käse bestreuen und mit dem Küchenbrenner den Käse überbacken.

Spargel-Crème-Brûlée mit Sauerrampfereis (4 Personen)
Zutaten: 1/2 l Sahne, 1/8 l Milch, 5x Eigelb, 40 g Zucker, 200 g weißer Spargel
Sauerampfereis: 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 5x Eigelb, 20 g brauner Zucker, 110 g Zucker, 150 g Sauerampfer
Zubereitung: Spargel schälen, klein schneiden und in der Milch/Sahne-Mischung mit dem Zucker sehr weich kochen. Pürieren und mit den Eigelben vermischen. In feuerfeste Formen abfüllen und im Wasserbad bei 150 °C Ofentemperatur ca. 40 Minuten stocken lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Küchenbrenner karamellisieren. Sauerampfer mit etwas Milch fein pürieren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die heiße Milch/Sahne unter kräftigem Rühren dazu gießen und im heißen Wasserbad über Dampf rühren bis die Masse bindet. Erkalten lassen, unter die kalte Masse das Sauerampferpüree rühren und in der Eismaschine abfrieren.

Schokoladen-Crème-Brûlée (4 Personen)
Zutaten: 6x Eigelb, 100 g Zucker, 70 g Kuvertüre, 600 ml Sahne
Zubereitung: Eigelb und Zucker cremig schlagen. Schokolade schmelzen, zur Eiermasse hinzugeben und verrühren. Sahne hinzugeben, gut mischen und eine Stunde ruhen lassen. In 4 Förmchen füllen. Crème im Wasserbad in den 160 °C heißen Backofen stellen und 50 Minuten garen lassen. Kalt stellen. Etwas Zucker gleichmäßig über der Creme verteilen und mit dem Küchenbrenner karamellisieren.

Gratinierter Ziegenkäse
Zutaten: Toast, Ziegenkäse, Honig, Feldsalat, Schalotten, Öl, weißer Balsamico- Essig
Zubereitung: Für die Vinaigrette die Schalotten klein würfeln. Die Schalotten in heißem Olivenöl erhitzen, bis sie glasig werden. Topf vom Herd nehmen und weißen Balsamico, Salz und Pfeffer hinzugeben. Getoastete Brotscheiben diagonal schneiden und auf jede Hälfte eine Scheibe Ziegenkäse legen, diesen
in der Mikrowelle bei niedriger Wattzahl schmelzen. Honig auf den geschmolzenen Käse geben und mit dem Küchenbrenner den Ziegenkäse vorsichtig gratinieren. Die warme Vinaigrette über den Salat geben
und Ziegenkäse-Toasts darauf anrichten.

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

FR FRANÇAIS - Manuel de l'utilisateur

Brûleur de cuisine modèle N° 71040
L'ensemble se compose de 1 x brûleur de cuisine, 1 x bouteille de gaz (non illustrée) et 1 x manuel d'utilisation

Description du brûleur de cuisine (voir Fig. I) :
1. Brûleur
2. Levier de commande de flamme (réglage haut + /bas -)
3. Allumeur piézoélectrique
4. Levier de déverrouillage
5. Poignée avec réservoir à gaz intégré
6. Levier de verrouillage
7. Soupape de recharge de gaz
8. Vissé sur le support de sécurité

Vérifier que la livraison est complète.

Important : Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Conservez ces instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir les lire de nouveau.

⚠ Informations de sécurité et d'avertissement
- Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité inscrites sur la cartouche de recharge de gaz.
- Support de sécurité : L'appareil est fourni avec un support de sécurité (N° 8) pour que le brûleur puisse être positionné facilement et en toute sécurité. **Le support de sécurité (N° 8) est fermement vissé sur le réservoir à gaz.**
- Assurez-vous que la surface de support est horizontale de manière à ce que l'appareil ne bascule pas.
- **CONSERVEZ L'APPAREIL ET LA CARTOUCHE DE RECHARGE DE GAZ HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES PERSONNES NON AUTORISÉES, À TOUT MOMENT.**
- N'utilisez jamais un appareil qui fuit (odeur de gaz), qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement (**risque de blessure**).
- N'utilisez jamais de flamme pour détecter une fuite, utilisez toujours de l'eau savonneuse.
- Ne touchez jamais le brûleur lorsqu'il est chaud **(risque de brûlures)** !
- Le brûleur reste encore très chaud après l'extinction de la flamme ! Ne touchez jamais le brûleur.
- **Attention : Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Ne pas laisser l'équipement à la portée des enfants.** N'éteignez jamais le brûleur (risque d'incendie). Ne pas laisser l'appareil en action sans surveillance. **Prudence** ! Même après utilisation, les brûleurs ne doivent pas être placés à proximité de matériaux inflammables – risque d'incendie.
- Coupez immédiatement la flamme si votre travail est interrompu ou terminé (risque de brûlures).
- Maintenez l'embout exempt de poussière et ne faites pas tomber l'appareil. Ce sont les causes les plus courantes de défaut.
- N'utilisez l'appareil que dans un endroit bien aéré et loin de sources d'inflammation ou d'objets inflammables.
- Maintenez toujours l'appareil à l'écart du visage, du corps et des vêtements lorsqu'il est allumé et en cours d'utilisation.
- Conservez l'appareil et la bouteille de gaz à l'abri de la lumière directe du soleil. Ne pas utiliser à des températures supérieures à 50 °C.
- Le propane/butane est un gaz extrêmement inflammable, il faut donc le manipuler avec précaution.
- Après chaque utilisation, assurez-vous que le levier de commande de la flamme (N° 2) est réglé en **position Θ**, que le levier de verrouillage (N° 6) est réglé dans sa position **ARRÊT** et que la flamme est complètement sortie.
- Laissez l'appareil refroidir après utilisation et avant de le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Faites ensuite une pause de 5 minutes, rechargez le gaz si nécessaire, puis allumez à nouveau.
- N'essayez pas de modifier les pièces installées en permanence de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme nue.
- Ne percez pas l'appareil et n'essayez pas de l'ouvrir.
- Respectez toutes les consignes de sécurité et les précautions indiquées sur la cartouche de recharge de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou pendant sa phase de refroidissement.
- Cet appareil et la cartouche de recharge de gaz doivent être tenus à l'écart de sources de chaleur (appareils de chauffage, appareils électroniques, fours ou plein soleil, etc.).
- L'appareil n'est pas adapté pour allumer des barbecues au charbon. La chaleur réfléchie sera trop intense – **risque de brûlures**.
- L'appareil n'a pas d'isolation électrique. Travaillez uniquement sur des appareils ou des pièces de l'appareil qui sont complètement hors tension.
- Ne secouez pas l'appareil avant de l'utiliser ou pendant que vous l'utilisez. Si vous le faites, le gaz liquide s'écoule dans le brûleur et cela entraînerait une flamme rougeâtre et incontrôlable. Les propriétés de combustion de l'appareil ne fonctionneront pas correctement. Si cela se produit, déplacez immédiatement le levier de verrouillage (N° 6) en **position ARRÊT**. L'alimentation en gaz sera coupée et aucun gaz ne s'échappera de façon incontrôlée.
- **IMPORTANT** : Une fois que le brûleur s'est allumé correctement, vous devez le laisser préchauffer (environ 30 secondes) jusqu'à ce que la tête du brûleur atteigne sa température de fonctionnement optimale.

⚠ Consignes de sécurité et d'avertissement de la cartouche de recharge de gaz CFH
- La cartouche contient du gaz sous pression : elle peut exploser si elle est chauffée.
- Veillez à bien éloigner cet appareil de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et d'autres sources d'inflammation. Ne pas fumer.
- Ne pulvérisez pas contre une flamme nue ou toute autre source d'allumage.
- Ne pas percer ou brûler, même après utilisation.
- Garder l'allume-gaz à l'abri de la lumière du soleil. Ne pas utiliser à des températures supérieures à 50 °C.
- Rangez-le dans un endroit hors de la portée des enfants.

Test de fuite
Vérifier l'étanchéité de l'appareil à l'extérieur uniquement. N'essayez jamais de détecter une fuite à l'aide d'une flamme, utilisez toujours de l'eau savonneuse (par exemple un demi-verre d'eau + 10 gouttes de détergent) ou un spray de détection de fuite !

Si du gaz s'échappe de votre appareil (odeur de gaz), transportez immédiatement l'appareil dans un lieu bien aéré et sans source d'étincelles, où vous pourrez localiser et éliminer la fuite.

Utilisation conforme
Ce brûleur gaz pratique est l'assistant idéal dans votre cuisine. Il sert aussi à caramméliser les desserts tels que la crème brûlée. Le brûleur de la cuisine est également adapté pour faire des croûtes sur les rôtis et les volailles. Idéal aussi pour flamber, retirer la peau de poivrons et des tomates et pour gratiner le fromage râpé (soupe à l'oignon, etc.). L'appareil peut également être utilisé comme outil (par ex. pour réaliser des maquettes ou effectuer des soudures fines). Cet appareil a été conçu uniquement pour une utilisation par des ménages privés. Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement commercial.

Remplissez l'appareil avec du gaz (voir Fig. II)
Ce brûleur ne contient aucun gaz pour le transport et des raisons de sécurité. Utilisez une cartouche de recharge de gaz pour le remplir avec du gaz à travers la soupape de remplissage de gaz dans la base (N° 7) (voir Image A). Assurez-vous ensuite que la soupape de remplissage du gaz (N° 7) ne fuit pas. Utilisez un demi-verre d'eau additionnée de 10 gouttes de détergent et brossez la soupape de remplissage de gaz avec cette solution (Nº 7). De petites bulles se forment si la soupape fuit.
- Utilisez uniquement un mélange de gaz propane/butane avec un maximum de 14% de propane (par ex. gaz CFH (14% de propane/86% de butane) N° 52103). Vous pouvez également utiliser un gaz plus léger qui contient uniquement du gaz butane. Le gaz de substitution ne doit en aucun cas avoir une proportion plus élevée de propane que le gaz CFH (voir l'étiquette sur la cartouche).
- Assurez-vous toujours que le levier de commande de flamme (N° 2) est fermé avant de le recharger de gaz. Pour ce faire, déplacez le levier de commande de flamme dans sa position Θ.
- Maintenez à présent le tube de recharge sur la cartouche de recharge de gaz (voir Image A)de manière à ce qu'il soit verticalement au-dessus de la soupape de recharge de gaz (N° 7). Un pompage permet d'obtenir le meilleur résultat. Attendez quelques minutes après le remplissage/recharge pour que le gaz se stabilise. Allumez ensuite.
- N'effectuez la recharge qu'à l'extérieur et loin de toute source d'allumage telle que les flammes nues, les veilleuses, les appareils de cuisson électriques et à l'écart des autres personnes. Ne pas fumer lors de la recharge (sinon un risque d'explosion est possible).

N'utilisez l'appareil que dans des endroits bien aérés.

Réglage de l'allumage/flamme (voir Fig. II)
Re :A Remplissage Utilisez l'allume-feu fourni pour remplir l'appareil comme indiqué.
Enfoncez (pompez) plusieurs fois la cartouche dans la soupape de recharge de gaz.
B Contrôle de la flamme : Avant l'allumage, vous devez d'abord déplacer le levier de contrôle de flamme dans sa position centrale entre min. Θ et max. +. Le levier de commande de flamme peut être utilisé pour produire une petite ou une grande flamme. Vous pouvez régler la taille de la flamme pendant l'utilisation en faisant coulisser le levier (Image B) d'avant en arrière. Le glisser dans le sens + pour produire une flamme plus forte, le faire glisser dans le sens Θ pour produire une flamme plus faible.
C Déverrouillage du bouton d'allumage piézoélectrique. Il suffit d'appuyer sur le levier de déverrouillage rouge situé sous le bouton d'allumage piézoélectrique puis relâchez-le.
D Allumage : Appuyez maintenant sur le bouton d'allumage piézoélectrique et maintenez-le enfoncé. Attention ! Le bouton d'allumage piézoélectrique (Image D) ne peut être enfoncé qu'après avoir enfoncé le levier de déverrouillage rouge (Image C) qui se trouve en dessous. Remarque : Si le bouton d'allumage piézoélectrique (Image D) n'a pas été enfoncé correctement, le levier de déverrouillage (Image C) ressort immédiatement et il ne sera pas possible d'appuyer de nouveau sur le bouton d'allumage piézoélectrique ou de rallumer l'appareil. Recommencez le processus d'allumage si cela se produit.
E Fonctionnement continu : En même temps que vous appuyez sur le bouton piézoélectrique, vous devez déplacer le levier de verrouillage rouge dans le sens de la flèche noire inférieure comme illustré dans Image E de manière à ce qu'il soit dans la position VERROUILLAGE – terminé. L'appareil fonctionne maintenant en combustion continue.
F Éteindre l'appareil Pour éteindre la flamme, relâchez le bouton d'allumage piézoélectrique ou si le levier de verrouillage est en position VERROUILLAGE, déplacez-le dans sa position ARRÊT (voir Image F). L'appareil est maintenant éteint.

Rangement et transport
Après avoir terminé votre travail et avant de le ranger, vous devez toujours laisser l'appareil refroidir complètement (au moins 20 minutes). Vous pouvez ensuite ranger l'appareil dans un endroit sûr et sec. L'appareil doit être complètement refroidi avant d'être transporté. Assurez-vous que le brûleur à gaz est bien fixé pendant le transport.

Nettoyage de l'appareil
Il est possible de nettoyer l'appareil avec un chiffon sec lorsque le brûleur est froid. Ne pas utiliser de produits de nettoyage car ils pourraient boucher les trous du chalumeau et la buse de gaz.

Entretien + réparation
Utiliser uniquement les pièces de rechange prescrites. Ne jamais utiliser un appareil avec une pièce endommagée. Les réparations, y compris le remplacement de la buse, ne doivent être effectuées que par un revendeur de gaz liquide agréé ou par le fabricant/distributeur. Contacter le fabricant à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous si des réparations sont nécessaires.

N'apporter aucune modification à l'appareil. L'assemblage et les réglages du fabricant ne doivent pas être modifiés. Il est dangereux d'apporter des modifications structurelles à l'appareil vous-même, de retirer des pièces ou d'utiliser des pièces non autorisées par le fabricant/distributeur.

Garantie
Cet appareil est couvert par une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez toujours le reçu original. Ce document est nécessaire comme preuve d'achat. Si un défaut matériel ou de fabrication se produit dans les 2 ans suivant la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nous, à notre discrétion. Cette garantie nécessite que l'appareil défectueux, accompagné de la preuve d'achat (reçu) et d'une courte description écrite du défaut avec mention de la date du problème nous soit envoyé au cours de la période des 2 ans. Vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil dans le cas où le problème est couvert par notre garantie. Une nouvelle période de garantie ne commencera pas avec un produit réparé ou de remplacement. Contactez-nous par e-mail à l'adresse info@cfh-gmbh.de si vous déposez une demande de garantie. Nous vous contacterons immédiatement.

Informations environnementales
La recharge de gaz se compose de gaz liquide écologique et ne présente aucun danger pour l'environnement ou la couche d'ozone. Respecter les directives pour le gaz liquide. La cartouche de recharge de gaz et son contenu ne sont pas soumis à une durée de conservation.

Mise au rebut de la cartouche de recharge de gaz
Les cartouches de gaz vides doivent être déposées au point de collecte d'un site de recyclage en double système. Les bouteilles qui ne sont pas complètement vides doivent être transportées à la collecte des déchets.

Mise au rebut de l'appareil
L'appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables. Contactez votre bureau local d'élimination des déchets ou votre entreprise d'élimination des déchets pour l'élimination et le recyclage de cet appareil.

Le brûleur de cuisine (modèle N° 71040) sera un outil de cuisine pratique pendant de nombreuses années.

Caractéristiques techniques

Consommation :	environ 44 g/h
Niveau de seuil de température :	environ 0,60 kW
Système d'allumage :	Allumage piézoélectrique
Type de gaz :	Mélange de propane/butane

Les données de performance répertoriées dans ce manuel d'utilisation sont des valeurs mesurées dans des conditions de laboratoire (conformément à la norme DIN EN 521 5.19). D'autres valeurs de consommation peuvent être mesurées lors de l'utilisation de l'appareil avec la cartouche de recharge de gaz propane/butane.(Information importante : La température de l'air ambiant aura un effet significatif sur la puissance de l'appareil. En général, ce qui suit s'applique : la performance se dissipe dans des environnements froids).

Avec 5 recettes de cuisine !
Crème brûlée classique (pour 4 personnes)
Ingrédients : 125 ml de lait, 375 ml de crème, 20 g de sucre brun, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'œuf, de taille moyenne
Préparation : Battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble. Amenez le mélange de lait, crème et gousse de vanille à ébullition, puis fouettez à vitesse moyenne pendant environ 2 min. jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez dans des ramequins résistants au four. Garnissez un plat de papier sulfurisé et placez les ramequins dans un bain-marie et enfournez à 125 °C pendant 1 heure environ. Saupoudrez de sucre brun sur la crème refroidie, puis utilisez le brûleur de cuisine pour caraméliser.

Soupe à l'oignon gratinée (pour 4 personnes)
Ingrédients : 700 g d'oignons, 1 gousse d'ail, 20 g de margarine, 150 ml de vin rouge, 1 l de bouillon clair, 4 tranches de pain grillé, 20 g d'emmental râpé
Préparation : Épluchez les oignons et l'ail puis coupez-les en fines lamelles. Faites chauffer la margarine, pour y faire sauter les légumes, couvrez et faites mijoter pendant 20 minutes à feu doux. Déglacez avec du vin et remuez en ajoutant le bouillon. Amenez brièvement à ébullition. Versez la soupe dans 4 bols. Déposez une tranche de pain grillé sur le dessus de la soupe. Saupoudrez de fromage puis utilisez ensuite le brûleur de cuisine pour gratiner le fromage.

Crème brûlée aux asperges avec glace à l'oseille (pour 4 personnes)
Ingrédients : 1/2 l de crème, 1/8 l de lait, 5 jaunes d'œufs, 40 g de sucre, 200 g d'asperges blanches
Glace à l'oseille : 250 ml de lait, 250 ml de crème, 5 jaunes d'œufs, 20 g de sucre brun, 110 g de sucre, 150 g d'oseille
Préparation : Pelez les asperges, coupez-les en petits morceaux et faites cuire très doucement dans le mélange lait/crème avec le sucre. Mixez puis ajoutez les jaunes d'œufs. Versez dans un plat allant au four et placez dans un bain-marie au four à une température de 150 °C pendant environ 40 minutes. Saupoudrez de sucre brun, puis utilisez le brûleur de cuisine pour caraméliser. Mixez l'oseille avec un peu de lait. Faites bouillir le lait et la crème restants. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez le mélange lait/crème chaud tout en remuant énergiquement et versez le tout dans le bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez refroidir, puis ajoutez l'oseille mixée dans le mélange froid et mettez à congeler dans le congélateur.

Crème brûlée au chocolat (pour 4 personnes)
Ingrédients : 6 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 70 g de chocolat, 600 ml de crème
Préparation : Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le mélange avec les œufs et remuez. Ajoutez la crème, mélangez bien et laissez reposer pendant une heure. Versez dans quatre ramequins. Placez la crème dans le bain-marie dans un four chauffé à 160 °C et faites cuire pendant 50 minutes. Laissez refroidir. Saupoudrez uniformément avec du sucre sur la crème, puis utilisez le brûleur de cuisine pour caraméliser.

Fromage de chèvre gratiné
Ingrédients : Toasts, fromage de chèvre, miel, mâche, échalotes, huile, vinaigre balsamique blanc
Préparation : Émincez finement les échalotes pour la vinaigrette. Faites sauter les échalotes dans de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Retirez la poêle du feu puis ajoutez le vinaigre balsamique blanc, le sel et le poivre. Coupez les tranches de pain grillé en diagonale et placez une tranche de fromage de chèvre sur chaque moitié, puis
faites fondre le fromage au micro-ondes à faible puissance. Versez du miel sur le fromage fondu et utilisez ensuite le brûleur de cuisine pour gratiner avec soin le fromage. Versez la vinaigrette chaude sur la salade
puis placez les toasts au fromage de chèvre au-dessus.

Les paramètres techniques et optiques sont sujets à des modifications.

(IT) ITALIANO - Manuale di funzionamento

Fiammeggiatore da cucina modello n. 71040
Il set è composto da 1 fiammeggiatore da cucina, 1 contenitore del gas (non mostrato) e 1 manuale utente

Descrizione del fiammeggiatore da cucina (vedere Fig. I):
1. Cannello
2. Leva di regolazione fiamma (Impostazione alta +/impostazione bassa Θ)
3. Accenditore piezoelettrico
4. Leva di sblocco
5. Impugnatura con serbatoio del gas incorporato
6. Leva di bloccaggio
7. Valvola di riempimento del gas
8. Base di sicurezza avvitata

Controllare la completezza della merce.

Importante: leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso per acquistare dimestichezza con l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo che sia possibile rileggerle.

⚠ Informazioni di sicurezza e di avvertenza
- Leggere le presenti istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.
- Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate sulla cartuccia di riempimento del gas.
- Base di sicurezza: l'apparecchio viene fornito con una base di sicurezza (n. 8), in modo che il fiammeggiatore possa essere riposto facilmente e in sicurezza. **La base di sicurezza (n. 8) è avvitata saldamente al serbatoio del gas.**
- Assicurarsi che la superficie su cui viene appoggiata sia orizzontale, in modo che l'apparecchio non si ribalti.
- **TENERE SEMPRE L'APPARECCHIO E LA CARTUCCIA DI RIEMPIMENTO DEL GAS AL DI FUORI DELLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- Non utilizzare mai un apparecchio che perde (odore di gas) o è danneggiato o non funziona correttamente (**pericolo di lesioni**).
- Non usare mai una fiamma per trovare una perdita, usare sempre acqua saponata.
- Non toccare mai il fiammeggiatore quando è molto caldo (**pericolo di ustioni**)!
- Il fiammeggiatore sarà ancora molto caldo dopo lo spegnimento della fiamma! Non toccare mai il fiammeggiatore.
- **Attenzione: i componenti accessibili possono essere molto caldi. Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura.** Non posare mai il fiammeggiatore acceso (pericolo di incendio). Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza mentre è in funzione. **Attenzione**! Anche dopo l'utilizzo, i bruciatori non devono essere posizionati vicino a materiali infiammabili **– rischio di incendio**.
- Spegnere immediatamente la fiamma se il lavoro viene interrotto o è stato terminato (rischio di ustioni).
- Tenere l'ugello privo di polvere e non far cadere l'apparecchio. Queste sono le cause più comuni di difetti.
- Utilizzare l'apparecchio solo in un luogo ben ventilato e ben lontano da fonti di accensione o da oggetti infiammabili.
- Tenere sempre l'apparecchio lontano da viso, corpo e indumenti quando è acceso e in uso.
- Conservare l'apparecchio e la cartuccia del gas lontano dalla luce solare diretta. Non utilizzare a temperature superiori a 50 °C.
- Il propano/butano è un gas estremamente infiammabile, quindi maneggiare sempre con attenzione.
- Dopo ciascun utilizzo, assicurarsi che la leva di regolazione della fiamma (n. 2) sia impostata in **posizione Θ**, che la leva di blocco (n. 6) sia impostata in **posizione OFF** e che la fiamma sia completamente spenta.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi dopo l'uso e prima di riporlo.
- Non utilizzare l'apparecchio continuamente per più di 10 minuti. Quindi fare una pausa di 5 minuti, riempire con gas se necessario, poi riaccendere.
- Non tentare di modificare le parti permanenti dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- Non praticare fori nell'apparecchio e non tentare di aprirlo.
- Rispettare tutte le norme di sicurezza e le precauzioni elencate sulla cartuccia di riempimento del gas.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o durante la fase di raffreddamento.
- Questo apparecchio e la cartuccia di riempimento del gas devono essere tenuti ben lontano da fonti di calore (riscaldatori, apparecchi elettrici, forni o luce solare intensa, ecc.).
- L'apparecchio non è idoneo per accendere barbecue con carbonella. Il calore riflesso sarà troppo intenso **– rischio di ustioni**.
- L'apparecchio non è dotato di isolamento elettrico. Lavorare solo su apparecchi o parti degli apparecchi completamente privi di alimentazione.
- Non agitare l'apparecchio prima di utilizzarlo o mentre lo si utilizza. Così facendo, il gas liquido fluirebbe nel fiammeggiatore e ciò provocherebbe una vampata rossastra e una fiamma incontrollabile. Le proprietà di combustione dell'apparecchio non funzioneranno correttamente. In tal caso si deve spostare immediatamente la leva di bloccaggio (n. 6) nella **posizione OFF**. L'alimentazione del gas si interrompe e non fuoriesce più gas in modo incontrollato.
- **IMPORTANTE**: dopo che il fiammeggiatore si è acceso correttamente, è necessario lasciarlo preriscaldare (per circa 30 secondi) fino a quando la testa del fiammeggiatore non ha raggiunto la temperatura di esercizio ottimale.

⚠ Note di sicurezza e di avvertenza sulla cartuccia di riempimento del gas CFH
- La cartuccia contiene gas sotto pressione: potrebbe scoppiare se riscaldata.
- Tenere ben lontano da calore, superfici molto calde, scintille, fiamme libere e altre fonti di accensione. Non fumare.
- Non spruzzare su fiamme libere o altre fonti di accensione.
- Non forare o bruciare, anche dopo l'uso.
- Proteggere dalla luce solare. Non utilizzare a temperature superiori a 50 °C.
- Conservare dove i bambini non sono in grado di raggiungerlo.

Test di tenuta
Controllare la tenuta dell'apparecchio solo all'aperto. Non cercare mai di trovare una perdita con una fiamma, utilizzare sempre acqua saponata (es. mezzo bicchiere di acqua + 10 gocce di detergente) o uno spray per il rilevamento di perdite!

Se l'apparecchiatura dovesse avere delle perdite di gas (odore di gas), portarla subito all'aperto in un luogo con buona circolazione d'aria e dove non vi sia possibilità che si incendi, dove è possibile cercare ed eliminare la perdita.

Uso previsto
Questo comodo fiammeggiatore a gas è l'assistente ideale per la cucina. È adatto per dessert caramellati come la Crème-Brûlée. Il fiammeggiatore per cucina è adatto anche per produrre croste croccanti su arrosti e pollame. Ideale anche per flambare, pelare peperoni e pomodori nonché per gratinare il formaggio (zuppa di cipolle, ecc.). L'apparecchio può anche essere utilizzato come utensile (es. è adatto per la costruzioni di modelli o saldature fini).
Questo dispositivo è stato progettato esclusivamente per l'uso in ambienti domestici. Non utilizzare il dispositivo in un ambiente commerciale.

Riempire l'apparecchio con gas (vedere Fig. II)
Non c'è gas in questo fiammeggiatore per la spedizione e motivi di sicurezza. Utilizzare una cartuccia di riempimento gas per riempirlo con il gas attraverso la valvola di riempimento del gas nella base (N. 7) (vedere Immagine A). Assicurarsi quindi che la valvola di riempimento del gas (N. 7) non presenti perdite. Utilizzare mezzo bicchiere di acqua con 10 gocce di detersivo e spazzolare sulla valvola di riempimento del gas (N. 7). Si formeranno piccole bolle se la valvola perde.
- Utilizzare solo una miscela di gas propano/butano con un massimo di 14% di propano (es. gas di riempimento CFH (14% propano/86% butano) N. 52103). In alternativa, è possibile utilizzare anche un gas di ricarica più leggero che contiene solo gas butano. In nessun caso il gas sostitutivo deve avere una proporzione maggiore di propano rispetto al gas di riempimento CFH (vedere etichetta sulla cartuccia).
- Assicurarsi sempre che la leva di regolazione della fiamma (N. 2) sia chiusa prima di riempire con il gas. Eseguire questa operazione spostando la leva di regolazione della fiamma nella posizione Θ.
- Tenere ora il tubo di riempimento sulla cartuccia di riempimento del gas (vedere Immagine A) in modo che sia verticale sopra la valvola di riempimento del gas (N. 7). Pompandola si otterrà il risultato migliore. Attendere alcuni minuti dopo il riempimento per consentire al gas di stabilizzarsi. In seguito, accendere.
- Riempire solo all'esterno e ben lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere, fiamme pilota, apparecchi di cottura elettrici e ben lontano da altre persone. Non fumare durante il riempimento (rischio di esplosione se ignorato).

Utilizzare l'apparecchio solo in aree ben ventilate.

Regolazione di accensione/fiamma (vedere Fig. II)
Oggetto: A Riempimento Utilizzare la cartuccia di gas più leggera in dotazione per riempire l'apparecchio come illustrato. Premere (pompare) più volte la cartuccia nella valvola di riempimento del gas.
B Controllo della fiamma: prima di accendere è necessario spostare la leva di regolazione fiamma nella sua posizione centrale tra min. Θ e max. +. La leva di regolazione fiamma può essere utilizzata per far sì che la fiamma sia piccola o grande. È possibile regolare la dimensione della fiamma durante l'uso facendo scorrere avanti e indietro la leva di regolazione fiamma (Immagine B). Farla scorrere nella direzione + produrrà una fiamma più forte, farla scorrere nella direzione Θ produrrà una fiamma più debole.
C Sblocco del pulsante di accensione piezo. È sufficiente premere la leva di sblocco rossa sotto il pulsante piezo, quindi rilasciarla.
D Accensione: ora premere il pulsante di accensione piezo e tenerlo premuto. Attenzione! Il pulsante di accensione piezo (Immagine D) può essere premuto solo dopo che la leva di sblocco rossa (Immagine C) è stata premuta. Nota: se l'accensione piezo (Immagine D) non è stata premuta correttamente, la leva di sblocco (Immagine C) tornerà immediatamente in alto e non sarà possibile premere nuovamente il pulsante piezo o accendere l'apparecchio. Avviare di nuovo il processo di accensione, se questo accade.
E Funzionamento continuo: mentre si preme il pulsante piezo si deve spostare la leva di blocco rossa all'interno la direzione della freccia nera in basso come mostrata in Immagine E in modo che si trovi nella posizione LOCK – terminata. L'apparecchio ora brucerà nel funzionamento continuo.
F Spegnimento dell'apparecchio Spegnere la fiamma rilasciando il pulsante di accensione piezo o, se la leva di blocco è nella posizione LOCK, spostandola nella posizione OFF (vedere Immagine F). L'apparecchio è ora spento.

Stoccaggio e trasporto
Dopo aver terminato il lavoro e prima di riporlo, lasciare sempre che l'apparecchio si raffreddi completamente (almeno 20 minuti). È quindi possibile conservare l'apparecchio in un luogo sicuro e asciutto.
L'apparecchio deve essersi completamente raffreddato prima di essere trasportato. Assicurarsi che il fiammeggiatore da cucina sia fissato durante il trasporto.

Pulizia dell'apparecchio
È possibile pulire l'apparecchio con un panno asciutto quando il bruciatore è freddo. Non utilizzare detersivi, poiché potrebbero intasare i fori del bruciatore e l'ugello del gas.

Cura del dispositivo + riparazione
Utilizzare esclusivamente i ricambi consigliati. Non utilizzare mai un apparecchio con una parte danneggiata. Le riparazioni, compresa la sostituzione di un ugello, devono essere eseguite esclusivamente da un rivenditore autorizzato di gas liquido o dal produttore/distributore. Contattare il produttore all'indirizzo di assistenza mostrato di seguito se sono necessarie riparazioni.

Non apportare modifiche alla macchina. Montaggio e impostazioni del produttore non devono essere modificati. È pericoloso effettuare modifiche strutturali dell'apparecchio da soli, rimuovere parti o utilizzare parti non approvate dal produttore/distributore.

Garanzia
Questo dispositivo è dotato di una garanzia valida per 2 anni dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Conservare sempre lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova d'acquisto. Se si verifica un difetto di materiale o di fabbricazione entro 2 anni dalla data in cui il prodotto è stato acquistato, il prodotto verrà riparato o sostituito gratuitamente da noi, a nostra discrezione. Questa garanzia richiede che il dispositivo difettoso, la prova di acquisto (scontrino) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui si è verificato ci siano inviati entro il periodo di 2 anni. Si riceverà un nuovo prodotto o il dispositivo riparato se il difetto è coperto dalla nostra garanzia. Un nuovo periodo di garanzia non si avvia con un prodotto riparato o sostitutivo. Contattarci tramite e-mail all'indirizzo: info@cfh-gmbh.de se si ha una richiesta di garanzia. Si verrà contattati immediatamente.

Informazioni ambientali
Il gas di riempimento utilizzato è non inquinante, non comporta alcun pericolo per l'ambiente e non è pericoloso per la fascia di ozono. Osservare le linee guida in materia di gas liquido. La cartuccia di riempimento del gas e il suo contenuto non hanno alcuna scadenza.

Smaltimento della cartuccia di riempimento del gas
I contenitori di gas vuoti devono essere consegnati al punto di raccolta di un sito con sistema di riciclaggio doppio. Le bombole che non sono completamente vuote devono essere trasportate al punto di raccolta dei rifiuti.

Smaltimento dell'apparecchio
Il dispositivo è stato prodotto con materiali riciclabili. Contattare l'ufficio di smaltimento rifiuti locale o la società di smaltimento dei rifiuti per lo smaltimento e il riciclo di questo apparecchio.

Il fiammeggiatore da cucina (modello N. 71040) sarà un comodo utensile da cucina per molti anni a venire.

Specifiche

Consumo:	circa 44 g/h
Livello della soglia di temperatura:	circa 0,60 kW
Sistema piezo:	Accensione piezo
Tipo di gas:	miscela di propano/butano

I dati delle prestazioni riportati in questo manuale utente sono valori misurati in condizioni di laboratorio (in base a DIN EN 521 5.19). Altri valori di consumo possono essere misurati quando si utilizza l'apparecchio con la cartuccia di riempimento del gas propano/butano allegata. (Informazione importante: la temperatura ambiente influisce in modo significativo sulla potenza dell'apparecchio. In generale vale quanto segue: le prestazioni si riducono in ambienti freddi).

Con 5 ricette di cottura!
Crème-Brûlée classica (per 4 persone)
Ingredienti: 125 ml di latte, 375 ml di panna, 20 g di zucchero di canna, 100 g di zucchero, 1 baccello di vaniglia, 6 tuorli d'uovo M
Preparazione: sbattere insieme i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione il latte, la panna e la polpa di vaniglia, poi frullare a velocità media per circa 2 min. fino a ottenere una pasta morbida. Versare in coppette da forno. Foderare una teglia con carta da forno e mettere le coppette a bagnomaria nel forno a 125 °C per circa 1 ora. Spruzzare lo zucchero di canna sulla crema raffreddata, quindi utilizzare il fiammeggiatore da cucina per caramellizarla.

Zuppa di cipolla gratinata (per 4 persone)
Ingredienti: 700 g di cipolle, 1 spicchio d'aglio, 20 g di margarina, 150 ml di vino rosso, 1 l di brodo chiarificato, 4 fette di pane tostato, 20 g di formaggio Emmental grattugiato
Preparazione: sbucciare la cipolla e l'aglio, quindi tagliarli a fette sottili. Riscaldare la margarina, far saltare le verdure e coprirle e farle brasare per 20 minuti a fiamma bassa. Deglassare con il vino e quindi aggiungere il brodo. Portare brevemente a ebollizione. Versare la zuppa in 4 coppe. Mettere una fetta di pane tostato sopra la zuppa. Cospargere con il formaggio e quindi utilizzare il fiammeggiatore da cucina per gratinare il formaggio.

Crème-Brûlée agli asparagi con gelato all'acetosa (per 4 persone)
Ingredienti: 1/2 l di panna, 1/8 l di latte, 5 tuorli d'uovo, 40 g di zucchero, 200 g di asparagi bianchi
Gelato all'acetosa: 250 ml di latte, 250 ml di panna, 5 tuorli d'uovo, 20 g di zucchero di canna, 110 g di zucchero, 150 g di acetosa
Preparazione: pelare gli asparagi, tagliarli in piccoli pezzi e cuocerli delicatamente nella miscela di latte/panna con lo zucchero. Fare una purea e aggiungere i tuorli d'uovo. Versare in una pirofila e lasciare a bagnomaria con una temperatura del forno a 150 °C per circa 40 minuti. Cospargere di zucchero di canna e utilizzare il fiammeggiatore da cucina per caramellizzarlo. Fare una purea dell'acetosa con poco latte. Far bollire il latte e la panna rimanenti. Aggiungere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Versare il latte/la panna caldi mescolando energicamente e mescolare tutto nel bagnomaria sopra il vapore fino a quando la miscela non si lega. Lasciare raffreddare, quindi versare la purea di acetosa nella miscela fredda e congelarla nella gelatiera.

Crème-Brûlée al cioccolato (per 4 persone)
Ingredienti: 6 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero, 70 g di copertura di cioccolato, 600 ml di panna
Preparazione: sbattere insieme i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a renderli cremosi. Sciogliere il cioccolato, quindi aggiungere la miscela di uova e mescolare. Aggiungere la panna, mescolare bene e lasciare riposare per un'ora. Versare in quattro coppette. Mettere la crème a bagnomaria in un forno riscaldato a 160 °C e lasciarla cuocere per 50 minuti. Lasciarla raffreddare. Spruzzare un po' di zucchero sulla crema, quindi utilizzare il fiammeggiatore da cucina per caramellizzarlo.

Formaggio di capra gratinato
Ingredienti: pane tostato, formaggio di capra, miele, soncino, scalogni, olio, aceto balsamico bianco
Preparazione: tagliare finemente a dadini gli scalogni per la salsa vinaigrette. Riscaldare gli scalogni in olio di oliva caldo finché non diventano trasparenti. Rimuovere la teglia dal fuoco, quindi aggiungere l'aceto balsamico bianco, il sale e il pepe. Tagliate le fette di pane tostate diagonalmente e mettere una fetta di formaggio di capra su ciascuna metà e poi
farle fondere nel microonde a bassa potenza. Versare miele sul formaggio fuso, quindi utilizzare il fiammeggiatore da cucina per gratinare attentamente il formaggio di capra. Versare la salsa vinaigrette calda sull'insalata
e quindi mettere il pane tostato con il formaggio di capra sopra.

I parametri tecnici e ottici sono soggetti a modifiche.

Vertretung Schweiz/Représentant en Suisse/Rappresentazione in Svizzera:
Arnold Winkler, Madetswilerstr. 18,CH-8332 Russikon, +41 (0) 44 954 83 83

Serviceadresse & Hersteller:
Adresse du service & du fournisseur:
Indirizzo assistenza clienti & produttore:

Löt- und Gasgeräte GmbH
Bahnhofstraße 50, D-74254 Offenau, GERMANY
Tel. +49 7136 9594-0
FAX +49 7136 9594-44
Internet: www.cfh-gmbh.de
E-Mail: info@cfh-gmbh.de

S2205_V2