



DE Bedienungsanleitung

Universalbrenner M 70

Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser handliche Gasbrenner ist der ideale Helfer für Ihre Küche. Er eignet sich zum Karamellisieren von Süßspeisen, z. B. Crème-Brûlée. Der Universalbrenner 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.

Beschreibung Universalbrenner (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

Lieferumfang

- 1 Universalbrenner
- 1 Nachfüllgas NG 103 (ohne Abb. / Art. Nr. 52103)
- 1 Gebrauchsanweisung

Bitte kontrollieren Sie die Ware auf Vollständigkeit.

Technische Daten

Verbrauch: ca. 44 g/h
Nennwärmebelastung: ca. 0,60 kW

Zündsystem: Piezozündung
Gasart: Propan/Butan-Gasmisch

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 leckt (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: zuvägängige 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. Arbeitende 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 (-) 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 Holzkohlegrillgeräten 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 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爆破en.
- 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.

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-Gasmisch mit maximal 14% Propananteil (zum Beispiel das CFH Nachfüllgas (14% Propan / 86% Butan) No. 52103 oder No. 52096). 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 Dosenaufladung).
- Zum Gaseinfüllen ist es wichtig, dass zuerst am Brenner der Flammenregulierhebel (Nr. 2) geschlossen ist. In diesem Fall den Flammenregulierhebel auf Position (-) 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 befeuigten Feuerzeuggas, wie abgebildet. Drücken (pumpen) Sie mit der Dose mehrmals auf das Gaseinfüllventil.

B **Flammenregulierung**: Beim Anzünden zuerst Flammenregulierhebel in die **Mitte** zwischen **min.** (-) 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 (-) 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, ziehen 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 Arbeitende 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 Universalbrenner 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.

Gewährleistung

Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Im Gewährleistungsfall 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 Schadstoffabsammlung 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 Universalbrenner M 70 soll Ihnen über viele Jahre eine nützliche Küchenhilfe sein.

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, 6x Eigelb

Zubereitung: Eigelb und Zucker anschlagen. Milch, Sahne und Vanillemark aufkochen, auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verröhren. 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 Crème mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit dem Universalbrenner 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 anrösten und zudecken 20 Min. bei milder Hitze schmoren. Mit Wein ablöschen, Brühe einröhren. Kurz aufkochen. Suppe auf 4 Tassen verteilen. Je Tasse eine Scheibe gerösteten Toast auf die Suppe legen. Mit Käse bestreuen und mit dem Universalbrenner den Käse überbacken.

Spargel-Crème-Brûlée mit Sauerrampferei (4 Personen)

Zutaten: 1/2 l Sahne, 1/8 l Milch, 5x Eigelb, 40 g Zucker, 200 g weißer Spargel

Zubereitung: Sauerrampferei: 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 5x Eigelb, 20 g brauner Zucker, 110 g Zucker, 150 g Sauerrampferei.

Zubereitung: Spargel schälen, klein schneiden und in der Milch/Sahne-Mischung mit dem Zucker sehr weich kochen. Pürernen und mit dem Eigelb vermischen. In feuerfeste Formen abfüllen und im Wasserbad bei 150 °C Ofentemperatur ca. 40 Minuten stocken lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Universalbrenner karamellisieren. Sauerrampferei mit etwas Milch fein pürieren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker verröhren. Die heiße Milch/Sahne unter kräftigem Röhren dazu gießen und im heißen Wasserbad über Dampf röhren bis die Masse bindet. Erkalten lassen, unter die kalte Masse das Sauerrampferei röhren und in der Eismaschine abkühlen.

Schokoladen-Crème-Brûlée (4 Personen)

Zutaten: 6x Eigelb, 40 g Zucker, 70 g Kugvertüre, 600 ml Sahne

Zubereitung: Eigelb und Zucker cremig schlagen. Schokolade schmelzen, zur Eiermasse hinzugeben und verröhren. 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 Crème verteilen und mit dem Universalbrenner karamellisieren.

WICHTIG: Nach ordnungsgemäßem Anzünden des Brenners diesen kurz vorheizen (ca. 30 Sekunden), bis der Brennerkopf die optimale Betriebstemperatur erreicht hat.

Gratinierter Ziegenkäse

Zutaten: Toast, Ziegenkäse, Honig, Feldsalat, Schalotten, Olivenöl, 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-Essig, 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 Ziegenkäse-Toasts darauf anrichten. Die warme Vinaigrette über den Salat geben und Ziegenkäse-Toasts darauf anrichten.

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

FR Manuel de l'utilisateur

Brûleur universel M 70

Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi suivant. N'utilisez le produit que comme décrit et conservez soigneusement ce mode d'emploi. Remettez également tous les documents en cas de transmission du produit à des tiers.

Utilisation conforme

Ce brûleur gaz pratique est l'assistant idéal dans votre cuisine. Il sert aussi à caraméliser 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 gratter le fromage rapide (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.

Description du brûleur de cuisine (voir Fig. I)

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 (pomppez) plusieurs fois la cartouche dans la soupe 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. (-) 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 les sens (+) pour produire une flamme plus forte, le faire glisser dans les sens (-) 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. Recommez 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 universel 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
Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse original. Ce document est nécessaire comme preuve d'achat. En cas de garantie, contactez-nous par e-mail à l'adresse info@cfh-gmbh.de. Nous prendrons alors immédiatement contact avec vous.

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

Tes 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 universel M 70 sera un outil de cuisine pratique pendant de nombreuses années.

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 universel 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'émmental rapide

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 universel pour gratter 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 la crème : 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 universel 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 universel pour caraméliser.

Fromage de chèvre gratiné

Ingrédients: Toasts, fromage de chèvre, miel, mâche, échalotes, huile, vinaigre balsamique blanc

Préparation: Emincez 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 grille 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 universel pour gratter 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.

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 fiambrare, 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 costruzione di modelli o salatini fini).

Questo dispositivo è stato progettato esclusivamente per l'uso in ambienti domestici. Non utilizzare il dispositivo in un ambiente commerciale.

Descrizione del fiammeggiatore da cucina (vedere Fig. I)

1. Cannello
2. Leva di regolazione fiamma (Impostazione alta (+)/impostazione bassa (-))
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

Ambito di fornitura

- 1 Bruciatore universale
- 1 contenitore del gas (non mostrato)
- 1 manuale utente

Controllare la completezza della merce.

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



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 (-)**, 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 interromperà 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 temperatura superiore 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.

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 di 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 detergente 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. 5.2103 o N. 5.2096). 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 (-).

• Tenere ora il tubo di riempimento sulla cartuccia di riempimento del gas (N. 7). Pompadola 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 (