

d'obtenir le meilleur résultat. Attendez quelques minutis après le riempissagge/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 della recharge (**sinon un rischio d'esplosion è possibile**).

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 soubape 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 le sens (+) pour produire une flamme plus forte, le faire glisser dans le 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. 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 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

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 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.
(Informations importantes : 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)

Ingédients : 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 feu. 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)

Ingédients : 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 universel pour gratiner le fromage.

Crème brûlée aux asperges avec glace à l'oseille (pour 4 personnes)

Ingédients : 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 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)

Ingédients : 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

Ingédients : 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 universel 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 Manuale di funzionamento

Brucciatore universal M 70

Leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso. Utilizzare il prodotto solo come descritto e conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutti i documenti anche in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso previsto

Questo comodo fiammeggiatore a gas è l'assistente ideale per la cucina. È adatto per dessert caramellati come la Collame-Brûlée. Il fiammeggiatore per cucina è adatto anche per produrre croste croccanti su arrosti e pollame. Ideale anche per fiambare, 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.

Descrizione del fiammeggiatore da cucina (vedere Fig. I)

- Cannello
- Leva di regolazione fiamma (Impostazione alta (+)/impostazione bassa(-))
- Accenditore piezoelettrico
- Leva di sblocco
- Impugnatura con serbatoio del gas incorporato
- Leva di bloccaggio
- Valvola di riempimento del gas
- Base di sicurezza avvitata

Ambito di fornitura

1 Bruciatore universal
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'apparechio 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 perpendenti 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 detersivo) 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 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 o N. 52096). 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 (**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 riempimen-to (**rischio di esplosione se ignorato**).

Utilizzare l'apparecchio solo in aree ben ventilate.

Regolazione di accensione/fiamma (vedere Fig. II)

Oggetto:

B 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. (-)** 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 (-) 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 Bruciatore universal 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

Conservare la ricevuta originale in un luogo sicuro. Questo documento è necessario come prova d'acquisto. In caso di richiesta di garanzia, si prega di contattarci via e-mail all'indirizzo info@cfh-gmbh.de. Ci metteremo immediatamente in contatto con voi.

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 riempimen-to 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 bombe 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 Bruciatore universal M 70 sarà un comodo utensile da cucina per molti anni a venire.

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 Bruciatore universal per caramellizzarla.

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 Bruciatore universal 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 Bruciatore universal 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 Bruciatore universal per caramellizzarlo.

Formaggio di capra gratinato

Ingredienti: pane tostato, formaggio di capra, miele, suncino, 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 Bruciatore universal 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.

	CFH Löt- und Gasgeräte GmbH Bahnhofstr. 50 · D-74254 Offenau Tel.: +49 7136 9594-0 Fax: +49 7136 9594-44 info@cfh-gmbh.de www.cfh-gmbh.de
---	---

Vertretung Schweiz/Représentant en Suisse/Rappresentazione in Svizzera:

ARNOLD WINKLER AG · Schickmatweg 1 · CH-8332 Russikon · Tel. +41 44954 8383

Stand: 01/2024

Version: V1.2