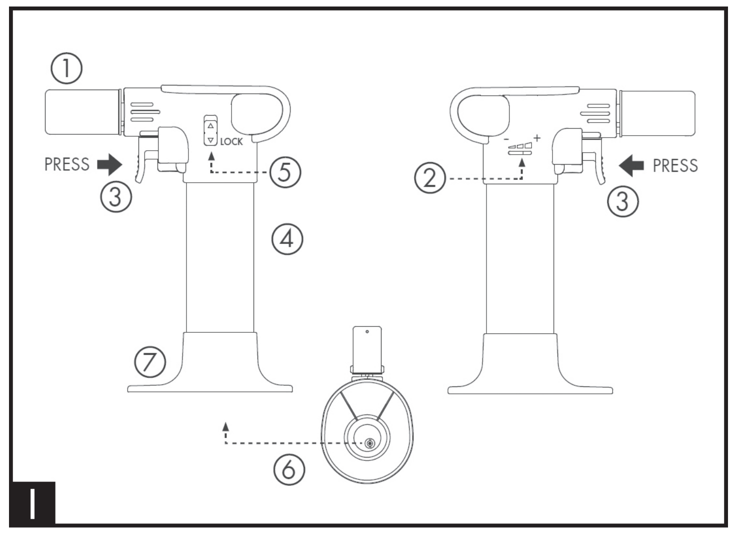
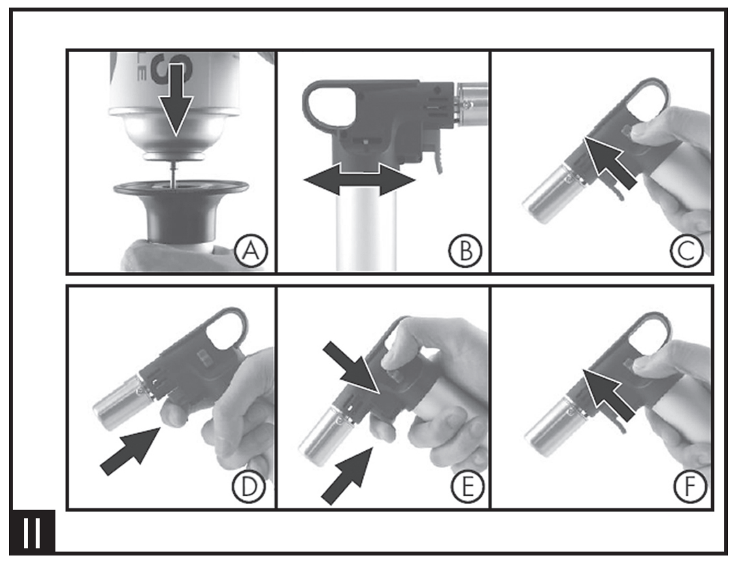
CFH No. 52033





DE Bedienungsanleitung Küchenbrenner KB 80
GB Operating instructions Kitchen burner KB 80
FR Mode d'emploi Chalumeau de cuisine KB 80
IT Istruzioni per l'uso Fiammeggiatore da cucina KB 80
NL Gebruiksaanwijzing Keukenbrander KB 80
CZ Návod k použití Kuchyňský hořák KB 80
SE Bruksanvisning Flamberingsbrännare KB 80

DE Bedienungsanleitung

Küchenbrenner KB 80

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 Küchenbrenner 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.

Bestandteile des Sets
Das Set besteht aus 1 Küchenbrenner Model No. KB 80, 1 Nachfüllgas (ohne Abbildung) und 1 Gebrauchsanweisung.

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

Bitte kontrollieren Sie die Ware auf Vollständigkeit.

Technische Daten

Verbrauch:	ca. 80 g/h
Nennwärmebelastung:	ca. 1,10 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).

Der Küchenbrenner KB 80 soll Ihnen über viele Jahre eine nützliche Küchenhilfe sein.

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.

Sicherheit

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. 7) geliefert, so dass der Küchenbrenner sicher und bequem abgestellt werden kann. **Der Sicherheitsstandfuß (Nr. 7) ist mit dem Gastank fest verklebt.**
- 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 **(Verbrennungsgefahr)**.
- 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 Entriegelungsschieber (Nr. 5) auf der **Position LOCK** 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 5 Minuten. Danach 3 Minuten pausieren, eventuell Gas nachfüllen und neu zünden.
- Fest montierte Geräteteile nicht verändern.
- Keine Manipulation bzw. Veränderungen am Gerät vornehmen.
- 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 lassen Sie den Piezozündknopf einfach los, oder wenn der Entriegelungsschieber in Position LOCK ist, schieben Sie diesen in die obere Position. 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 fernhalten. 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 des Küchenbrenners
Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu ein Lecksuchspray (CFH No. 52094) oder Seifenlauge (z. B. halbes Glas Wasser + 10 Tropfen Spülmittel)!

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 Küchenbrenner ist aus Versand- und Sicherheitsgründen ohne Gasfüllung. Bitte vor Inbetriebnahme mit einem Nachfüllgas an der Unterseite am Gaseinfüllventil (Nr.6) befüllen **(siehe auch Bild A)**. Danach vergewissern Sie sich, dass das Gaseinfüllventil (Nr.6) dicht ist. Nehmen Sie ein Lecksuchspray (CFH No. 52094) oder ein halbes Glas Wasser mit 10 Tropfen Spülmittel und pinseln Sie das Gaseinfüllventil (Nr.6) ab. Bei Undichtheit entstehen kleine Bläschen.
- Benutzen Sie nur ein Propan/Butan-Gasgemisch mit maximal 14% Propananteil (zum Beispiel das CFH Nachfüllgas No. 52103 oder No. 52096 (14% Propan / 86% Butan) oder Ersatzdosen No. 48899, No. 70891). 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 Küchenbrenner 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. 6). 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)
- **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. (-)** 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 **(Abb. B)** hin und her geschoben wird. Schieben in Richtung **(+)** verursacht eine stärkere Flamme, in Richtung **(-)** eine schwächere Flamme.
- **C** **Entsichern** der Piezozündung. Einfach roten Entriegelungsschieber (Nr. 5) nach oben schieben und **loslassen**.
- **D** **Zünden:** Jetzt Piezozündknopf drücken und **gedrückt halten. Achtung:** Der Piezozündknopf **(Abb. D)** lässt sich nur drücken, wenn vorher der rote Entriegelungsschieber **(Abb. C)** nach oben geschoben wurde.
- **E** **Dauerbetrieb:** Gleichzeitig zu dem gedrückten Piezozündknopf den roten Entriegelungsschieber, wie der schwarze untere Pfeil in **Abb. 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 Entriegelungsschieberin **Position LOCK** ist, schieben Sie diesen in die obere Position **(siehe Abb. 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.

Gewährleistung
Bitte bewahren Sie den originalen Kaufbeleg sorgfältig auf. Er dient als Nachweis für den Erwerb des Produkts. Im Gewährleistungsfall können Sie uns über das Kontaktformular auf unserer Homepage oder per E-Mail unter info@cfh-gmbh.de erreichen. Wir setzen uns anschließend umgehend mit Ihnen in Verbindung.
Gewährleistungsansprüche sind ausgeschlossen, soweit der Mangel auf unsachgemäße Verwendung, eigenmächtige Veränderungen oder nicht autorisierte Reparaturen zurückzuführen ist. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

Entsorgung
Die Verpackung kann über die örtlichen Recyclingstellen entsorgt werden.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

Mit 5 Rezepten zum Nachkochen!
Crème-Brülée-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 Sauerampfereis (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.

CE **1936-26** (gilt nur für den Küchenbrenner)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

GB Operating manual

Kitchen burner KB 80

Please read the following operating instructions carefully. Use the product only as described and keep these instructions in a safe place. Please hand over all documents when passing the product on to third parties.

Intended use
This handy kitchen burner is your ideal helper in the kitchen. It is ideal for caramelising desserts, e.g. crème brulée. The kitchen burner is also suitable for making crispy crusts on roasts and poultry. Ideal also for flambéing, skinning peppers and tomatoes as well as gratinating cheese (onion soup, etc.). The device can also be used as a tool (e.g. it is suitable for model building or fine soldering).
This device has been designed solely for use in private households. Do not use the device in a commercial environment.

Components of the set
The set consists of 1 cooking burner model no. KB 80, 1 refill gas (not illustrated) and 1 operating instruction.

Kitchen burner description (see Fig. I):
1. Burner
2. Flame control lever (high setting (+) / low setting (-))
3. Piezo ignitor
4. Handle with integrated gas tank
5. Release and locking slide
6. Gas refilling valve
7. Safety stand

Please check the goods for completeness.

Technical specifications

Consumption:	approx. 80 g/h
Temperature threshold level:	approx. 1.10 kW
Ignition system:	Piezo ignition
Type of gas:	Propane/Butane mixture

The performance data listed in this user manual are values measured under laboratory conditions (as per DIN EN 521 5.19). Other consumption values can be measured when using the device with the accompanying propane/butane gas refilling cartridge. (**Important information:** The ambient air temperature will have a significant effect on the device's power. In general, the following applies: the performance dissipates in cold environments).

The KB 80 kitchen burner will be a useful kitchen aid for many years to come.

Important: Read these operating instructions carefully to familiarise yourself with the device before using it for the first time. Keep the operating instructions so that you can refer to them again.

Safety

Safety and warning information
- Read these instructions for use before using the device.
- Abide by the safety instructions listed on the gas refilling cartridge.
- Safety stand: The device is supplied with a safety stand (No. 7) so that the kitchen burner can be set down safely and conveniently. **The safety stand (No. 7) is firmly glued to the gas tank.**
- Ensure that the surface you put it down on is horizontal so that the device does not tip over.
- **KEEP THE DEVICE AND THE GAS REFILLING CARTRIDGE OUT OF THE REACH OF CHILDREN AT ALL TIMES.**
- Never use a device that is leaking (smell of gas), is damaged or is not working correctly **(risk of injury).**
- Never use a flame to find a leak, always use soapy water.
- Never touch the burner when it is hot **(risk of burns)**!
- The burner will still be very hot after the flame goes out! Never touch the burner.
- **Caution: accessible parts can be very hot. Keep children away from the equipment.** Never put the ignited burner down (fire hazard). Do not leave the device unattended while it's running. **Caution!** Even after use, burners should not be placed near flammable materials – **risk of fire.**
- Shut off the flame immediately if your work is interrupted or finished **(risk of burns)**.
- Keep the nozzle clean of dust and do not drop the device. These are the most common causes of defects.
- Only use the device in a well-ventilated place and well away from ignition sources or flammable objects.
- Always keep the device away from your face, body and clothing when it is lit and in use **(risk of burns)**.
- Store the device and the gas cartridge out of direct sunlight. Do not use in temperatures above 50 °C.
- Propane/butane is an extremely flammable gas, so always handle with care.
- After each use, make sure that the flame control lever (No. 2) is in the **position (-)** the release slider (No. 5) is set to the **LOCK position** and the flame is completely extinguished.
- Allow the device to cool down after use and before you store it away.
- Do not use the device continuously for longer than 5 minutes. Then take a 3 minute break, refill with gas if necessary and then ignite it again.
- Do not try to modify the device's permanently fitted parts.
- Do not tamper with or modify the device.
- Never use the device near heat sources or an open flame.
- Do not drill into the device nor try to open it.
- Abide by all of the safety regulations and precautions listed on the gas refilling cartridge.
- Never leave the device unattended whilst it is on or during its cooling down phase.
- This device and the gas refilling cartridge should be kept well away from heat sources (heaters, electrical appliances, ovens or bright sunlight, etc.).
- The device is unsuitable for lighting charcoal barbecues. The reflected heat will be too intense – **risk of burns.**
- The device does not have any electrical insulation. Only work on devices or device parts that are completely without power.
- Do not shake the device before using it or whilst you are using it. If you do this then liquid gas would flow into the burner and this would result in a reddish flaring and uncontrollable flame. The device's burning properties will malfunction. In this case, simply release the piezo ignition button, or if the release slider is in the LOCK position, slide it to the upper position. The gas supply will be shut off and no more gas will escape uncontrollably.
- **IMPORTANT:** After the burner has ignited correctly you should let it preheat (approx. 30 seconds) until the burner head has reached its optimum working temperature.

Safety and warning information CFH Refill gas
- Cartridge contains pressurised gas: it might burst if heated.
- Keep well away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and any other ignition sources. Do not smoke.
- Do not spray against an open flame or any other ignition source.
- Do not pierce or burn, even after use.
- Protect from sunlight. Do not use in temperatures above 50 °C.
- Keep out of the reach of children.

Kitchen burner leak test
Check the tightness of your device outdoors only. Never try to find a leak using a flame. Instead, use a leak detection spray (CFH No. 52094) or soapy water (e.g. half a glass of water + 10 drops of detergent)!

If gas leaks out of your device (you can smell gas), take it out immediately to a place with a good air circulation with no inflammable sources, where you can look for the leak and fix it.

Fill the device with gas (see Fig. II)
This kitchen burner is shipped without gas filling for safety reasons. Before use, please fill with refill gas at the bottom of the gas refilling valve (No. 6) (**see image A**). Then make sure that the gas refilling valve (No. 6) is tight. Take a leak detection spray (CFH No. 52094) or half a glass of water with 10 drops of washing-up liquid and brush the gas refilling valve (No. 6). Small bubbles will form if the valve is leaking.
- Only use a propane/butane gas mixture with a maximum propane content of 14% (e.g. CFH refill gas No. 52103 or No. 52096 (14% propane/86% butane) or replacement canister No. 48899, No. 70891). Alternatively, you can also use a lighter refilling gas that only contains butane gas. Under no circumstances should the substitute gas have a higher proportion of propane than the CFH refilling gas (see label on the cartridge).
- To fill the gas tank, it is important that the flame control lever (No. 2) on the kitchen burner is closed first. Do this by moving the flame control lever into its (-) position.
- Now insert the filler neck of the refill gas canister (**see Image A**) vertically downwards onto the gas refilling valve (No. 6). Pumping it in will give you the best result. Wait a few minutes after filling/refilling to allow the gas to stabilise. Ignite it afterwards.
- Only refill outdoors and well away from any ignition sources as open flames, pilot flames, electric cooking appliances and well away from other people. Do not smoke when refilling **(risk of explosion if ignored)**.

Only use the device in well-ventilated areas.

Ignition/flame adjustment (see Fig. II)
- A **Fill** the device first with the lighter gas supplied, as shown. Press (pump) the cartridge several times into the gas refilling valve.
- B **Flame regulation:** When lighting, first move the flame control lever to the centre between **min. (-)** and **max. (+)**. The flame control lever can be used to make the flame small or large. You can adjust the strength of the flame during use by sliding the flame control lever **(Fig. B)** back and forth. Sliding it in the **(-)** direction will produce a stronger flame, sliding it in the Θ direction will produce a weaker flame.
- C **Unlocking** the piezo ignition. Simply push the red release slider (No. 5) upwards and **release**.
- D **Igniting:** Now press the piezo ignition button and **keep it held down. Note:** The piezo ignition button **(Fig. D)** can only be pressed if the red release slider **(Fig. C)** has been pushed upwards beforehand.
- E **Continuous operation:** At the same time as pressing the piezo ignition button, push the red release slider into the **LOCK** position as shown by the black lower arrow in **Fig. E** – done. The device burns in continuous operation.
- F **Switching off the device:** To extinguish the flame, simply release the piezo ignition button or, if the release slider is in the **LOCK** position, slide it to the upper position **(see Fig. F)**. The device is now switched off.

Storage and transport
After finishing your work and before storing it away you should always allow the device to cool down completely (at least 20 minutes). You can then store the device in a safe and dry place.
The device must be fully cooled down before being transported. Ensure that the kitchen burner is secured during transport.

Cleaning the device
To clean the device, wait until the burner has cooled down and use a dry cloth. Do not use any cleansing agents because the openings in the burner and the gas nozzle could become blocked.

Care of the device + repair service
Use only recommended spare parts. Never operate a device with a damaged part. Repairs, including a nozzle replacement, must only be carried out by an authorised liquid gas dealer or by the manufacturer/distributor. In case of a repair contact the manufacturer at the maintenance address below.

Do not make any changes to the machine. Assembly and settings made by the manufacturer are not to be changed. It can be dangerous to make structural changes to the device, remove parts or use other parts that are not approved for the device by the manufacturer/distributor.

Warranty
Please keep the original purchase receipt in a safe place. It serves as proof of purchase of the product. In the event of a warranty claim, you can contact us via the contact form on our homepage or by e-mail at info@cfh-gmbh.de. We will then contact you promptly.
Warranty claims are excluded if the defect is due to improper use, unauthorized modifications or non-authorized repairs. Do not make any modifications to the device.

Disposal
The packaging can be disposed of at local recycling facilities.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly way. Observe the labelling on the various packaging materials and separate them if necessary. The packaging materials are marked with abbreviations (a) and (b) with the following meaning: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

To find out how to dispose of your used product, please contact your local or municipal authorities.

Disposing of the gas refilling cartridge
Empty gas canisters must be taken to the collecting point at a dual system recycling site. Cans that are not completely empty should be transported to waste collection.

Disposing of the device
The device is made of recyclable materials. To dispose of or to recycle this device, please get in touch with a local Recycling Office or a waste disposal company.

With 5 cooking recipes!
Classic Crème-Brûlée (for 4 people)
Ingredients: 125 ml milk, 375 ml cream, 20 g brown sugar, 100 g sugar, 1 vanilla pod, 6 egg yolks M
Preparation: Beat the egg yolks and the sugar together. Bring the milk, cream and vanilla pulp to the boil, then whisk at medium speed for approx. 2 min. until smooth. Pour into oven-proof ramekins. Line a pan with parchment paper and poach the ramekins in a bain-marie in the oven at 125°C for about 1 hour. Sprinkle brown sugar over the cooled cream and then use the kitchen burner to caramelise it.

Gratinated onion soup (for 4 people)
Ingredients: 700 g onions, 1 garlic clove, 20 g margarine, 150 ml red wine, 1 l clear stock, 4 slices of toast bread, 20 g grated Emmental cheese
Preparation: Peel the onion and garlic and then cut them into thin slices. Heat the margarine, sauté the vegetables and cover them and braise for 20 minutes at a low heat. Deglaze with wine and then stir in the stock. Bring to the boil briefly. Pour the soup into 4 bowls. Float one slice of the toasted bread on the top of the soup. Sprinkle with cheese and then use the kitchen burner to gratinate the cheese.

Asparagus crème brûlée with sorrel ice cream (4 people)
Ingredients: 1/2 l cream, 1/8 l milk, 5 egg yolks, 40 g sugar, 200 g white asparagus
Sorrel ice cream: 250 ml milk, 250 ml cream, 5 egg yolks, 20 g brown sugar, 110 g sugar, 150 g sorrel
Preparation: Peel the asparagus, cut it into small pieces and cook very gently in the milk/cream mixture with the sugar. Purée and then mix in the egg yolks. Pour into an oven-proof dish and leave it in a bain-marie with an oven temperature at 150°C for approx. 40 minutes. Sprinkle with brown sugar and then use the kitchen burner to caramelise it. Purée the sorrel together with a little milk. Boil the remaining milk and cream. Mix in the egg yolks and sugar. Pour in the hot milk/cream whilst stirring vigorously and stir it all in the bain-marie over steam until the mixture binds. Leave to cool, then stir the sorrel purée into the cold mixture and freeze it in the ice cream maker.

Chocolate Crème-Brûlée (for 4 people)
Ingredients: 6 egg yolks, 100 g sugar, 70 g chocolate coating, 600 ml cream
Preparation: Beat the egg yolks and sugar until creamy. Melt the chocolate and then add in the egg mixture and stir. Add the cream, mix well and leave to stand for one hour. Pour into four ramekins. Place the crème in the bain-marie in an oven heated to 160°C and allow it to cook for 50 minutes. Leave it to cool down. Sprinkle some sugar evenly over the cream and then use the kitchen burner to caramelise it.

Gratinated goat cheese
Ingredients: Toast, goat cheese, honey, lamb's lettuce, shallots, oil, white balsamic vinegar
Preparation: Finely dice the shallots for the vinaigrette. Heat the shallots in hot olive oil until they become translucent. Remove the pan from the heat and then add the white balsamic vinegar, salt and pepper. Cut the toasted bread slices diagonally and place a slice of goat cheese on each half and then melt them in the microwave at low wattage. Pour honey over the melted cheese and then use the kitchen burner to carefully gratinate the goat cheese. Pour the warm vinaigrette over the salad and then place the goat cheese toasts on top.

CE **1936-26** (only applies for the kitchen burner)

We reserve the right to make technical and visual changes.

FR Mode d'emploi

Chalumeau de cuisine KB 80

Pour ce faire, lire attentivement le mode d'emploi qui suit. Utiliser le produit seulement comme décrit et conserver ce mode d'emploi en lieu sûr. Également remettre tous les documents lors de la transmission du produit à des tiers.

Utilisation conforme
Ce chalumeau de cuisine pratique est l'assistant idéal pour votre cuisine. Pour la caramélisation de desserts, comme par ex. la crème brûlée. Le chalumeau de cuisine convient également pour faire une croûte croustillante aux rôtis et volailles. Idéal pour flamber, peler poivrons et tomates, ainsi que pour faire fondre du fromage (soupe à l'oignon, etc.). En plus, on peut utiliser l'appareil également comme outil (p.ex. il convient pour le modélisme ou pour le brasage tendre).
Cet appareil n'est prévu que pour une utilisation domestique privée. Ne pas utiliser l'appareil professionnellement.

Éléments du kit
Le kit comprend 1 chalumeau de cuisine modèle N° KB 80, 1 recharge de gaz (sans illustrations) et 1 mode d'emploi.

Description du chalumeau de cuisine (voir l'illustr. I):
1. Chalumeau
2. Levier de régulation de la flamme (position grande (+) /position petite (-))
3. Tête d'allumage piézo
4. Poignée avec réservoir de gaz intégré
5. Dispositif de déverrouillage et de verrouillage
6. Valve de remplissage de gaz
7. Pied de sécurité

Veuillez vérifier si la fourniture est complète.

Données techniques

Consommation:	env. 80 g/h
Charge thermique nominale :	env. 1,10 kW
Système d'allumage:	Allumeur piézo-électrique
Type de gaz:	Mélange de propane/butane

Les données de rendement du mode d'emploi sont des valeurs qui ont été mesurées en laboratoire (selon la DIN EN 521 5.19). En utilisant l'appareil avec le gaz de recharge propane/butane on peut également mesurer d'autres consommations. (Information importante: La température ambiante a une influence décisive sur les prestations de l'appareil. En règle générale : par temps froid, les prestations sont plus faibles).

Le chalumeau KB 80 vous rendra de précieux services dans la cuisine pendant de longues années.

Important: Lire attentivement ce mode d'emploi pour vous familiariser avec l'appareil avant de le mettre en service pour la première fois. Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à nouveau en cas de besoin.

Sécurité

Consignes de sécurité et avertissements
- Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Respecter les consignes de sécurité apposées sur la recharge de gaz!
- Pied de sécurité: L'appareil est livré avec un pied de sécurité (N° 7) de manière à ce que le chalumeau de cuisine puisse être posé de manière sûre et confortable. **Le pied de sécurité (N° 7) est collé au réservoir de gaz.**
- Veillez à avoir une surface de rangement horizontale pour que l'appareil ne bascule pas.
- **CONSERVER L'APPAREIL ET LA RECHARGE DE GAZ HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.**
- Ne jamais utiliser un appareil qui fuit (odeur de gaz), qui est endommagé ou ne fonctionne pas correctement **(Risque de blessure)**.
- Ne jamais rechercher une fuite avec une flamme mais avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas toucher le chalumeau quand il est chaud **(Risque de brûlure)**!
- Le chalumeau est très chaud après l'extinction de la flamme! Ne pas toucher le chalumeau.
- **Attention : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.** Ne pas poser le chalumeau allumé **(risque d'incendie)**. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. Prudence! Même après la fin de l'utilisation, ne pas poser le chalumeau chaud sur une matière inflammable – **risque d'incendie**.
- Fermer immédiatement la flamme en cas d'interruption ou d'arrêt du travail **(risque de brûlure)**.
- Assurez-vous que la buse est toujours propre et exempte de poussières et ne laissez pas tomber l'appareil. Ce sont les deux causes de défaillance les plus courantes.
- N'utilisez l'appareil que dans des lieux bien ventilés et loin de sources d'ignition ou d'objets inflammables.
- Maintenir l'appareil éloigné du visage, du corps et des vêtements, quand il est allumé et en cours d'utilisation **(Risque de brûlure)**.
- Ranger l'appareil et la cartouche de gaz à l'abri du rayonnement solaire direct. Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C.
- Le propane/butane est un gaz extrêmement inflammable, à traiter avec précaution.
- Après chaque utilisation, assurez-vous que le levier de régulation de la flamme (N° 2) soit sur la **position (-)**, le dispositif de déverrouillage (N° 5) sur la **position LOCK** et la flamme complètement éteinte.
- Laissez refroidir l'appareil après usage avant de le ranger.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 5 minutes. Après 3 minutes de pause, remettre éventuellement du gaz et allumer à nouveau.
- Ne pas modifier les parties fixes de l'appareil.
- Ne pas effectuer des manipulations ou des modifications sur l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme ouverte.
- Ne pas percer ni ouvrir l'appareil.
- Respecter toutes les dispositions de sécurité et précautions qui sont énumérées sur la recharge de gaz.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est allumé ou en phase de refroidissement.
- Ne pas conserver l'appareil et la recharge de gaz à proximité de sources de chaleur (chauffages, appareils électriques, fours ou rayonnement solaire intense, etc.).
- L'appareil ne convient pas pour l'allumage de barbecue au charbon de bois. Chaleur de rétroréflexion trop élevée – **risque de brûlure**.
- L'appareil n'a pas d'isolation électrique. Ne travailler que sur des appareils ou parties d'appareil qui sont totalement sans courant électrique.
- Ne pas secouer l'appareil avant la mise en service et pendant le travail. Dans ce cas, le gaz peut passer dans le chalumeau sous forme liquide et provoquer une flamme rougeâtre incontrôlable. Les propriétés de chauffe de l'appareil en sont perturbées. En ce cas, simplement lâcher le bouton d'allumage piézo, ou si le dispositif de déverrouillage est à la position LOCK, le pousser vers la position supérieure. L'alimentation en gaz est arrêtée et aucun autre gaz ne peut s'échapper de manière incontrôlée.
- **IMPORTANT:** Après l'allumage correct du chalumeau, le préchauffer brièvement (env. 30 secondes), jusqu'à ce que la tête atteigne la température de fonctionnement optimale.

Consignes de sécurité et avertissements pour la recharge de gaz CFH
- Cartouche sous pression. Peut exploser si chauffée.
- Tenir éloignée de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes ouvertes et autres sources d'ignition. Ne pas fumer.
- Ne pas projeter vers une flamme ouverte ou d'autres sources d'ignition.
- Ne pas percer ou brûler, même pas après utilisation.
- Protéger contre l'exposition au soleil. Ne pas exposer à des températures supérieures à 50 °C.
- Conserver hors de la portée des enfants.

Contrôle d'étanchéité du chalumeau de cuisine
Ne contrôler l'étanchéité de l'appareil qu'en plein air. Ne jamais rechercher une fuite avec une flamme, mais utiliser pour cela un spray de détection de fuite (CFH n° 52094) ou de l'eau savonneuse (par ex. un demi-verre d'eau + 10 gouttes de liquide vaisselle) !

Si du gaz s'échappe (odeur de gaz), porter immédiatement l'appareil dehors dans un lieu avec une bonne circulation d'air et sans source d'ignition où vous pourrez rechercher et réparer la fuite.

Remplir l'appareil de gaz (voir l'illustr. II)
Ce chalumeau de cuisine n'est pas chargé en gaz pour des raisons d'expédition et de sécurité. Avant la mise en service, remplir avec une recharge de gaz du côté inférieur à la valve de remplissage de gaz (N° 6) **(voir aussi l'illustr. A)**. Ensuite, assurez-vous que la valve de remplissage de gaz (N° 6) est fermée de manière étanche. Prenez un spray de détection de fuite (CFH n° 52094) ou un demi-verre d'eau avec 10 gouttes de produit nettoyant et recouvrez la vanne de remplissage de gaz (N° 6). En cas de manque d'étanchéité, il apparaît des petites bulles.
- N'utiliser qu'un mélange de gaz propane/butane à 14% de propane maxi (p.ex. le gaz de recharge CFH N° 52103 ou N° 52096 (14% propane / 86% butane) ou des cartouches de recharge N° 48899, N° 70891). Sinon, vous pouvez également utiliser une recharge pour briquet qui ne comprend que du butane. En aucun cas, il ne peut être utilisé une part plus élevée de propane que celle contenue dans la recharge CFH (voir ce qui est écrit sur la boîte).
- Pour le remplissage de gaz, il est important de fermer d'abord le levier de régulation de la flamme du chalumeau de cuisine (N° 2) . Dans ce cas, mettre la régulation de la flamme sur la position (-).
- Mettre le support de remplissage du gaz de recharge **(voir illustr. A)** verticalement vers le bas sur la vanne de remplissage de gaz du chalumeau de cuisine (N° 6). En pompant, vous obtenez le meilleur résultat. Après le remplissage, attendre quelques minutes que le gaz se stabilise. N'allumer qu'ensuite.
- Le remplissage doit se faire à l'air libre et loin de toutes les sources d'ignition possibles, comme des flammes ouvertes, des flammes d'allumage, des appareils électriques et loin d'autres personnes. Ne pas fumer pendant le remplissage **(Risque d'explosion en cas de non-respect)**.

N'utiliser l'appareil que dans des espaces bien ventilés.

Allumage/réglage de la flamme (voir l'illustr. II)
- **A** **Remplir** d'abord l'appareil avec le gaz de briquet livré comme illustré sur l'image. Appuyer (pomper) avec la cartouche plusieurs fois sur la vanne de remplissage de gaz.
- **B** **Régulation de la flamme :** Pour l'allumage, pousser d'abord le levier de régulation de la flamme à **michemin** entre min. (-) et max. (+). Le levier de régulation de la flamme permet de régler la taille de la flamme (grande ou petite). Vous pouvez régler l'intensité de la flamme pendant l'utilisation, en poussant vers l'avant ou vers l'arrière le levier de régulation de la flamme **(illustr. B)**. Pousser dans la direction (+) provoque une flamme plus forte, dans la direction (-) une flamme plus faible.
- **C** **Libérer** l'allumage piézo. Il suffit de pousser la glissière de déclenchement rouge (n°5) vers le haut vers le haut et **de la relâcher**.
- **D** **Allumer :** Appuyer maintenant sur le bouton d'allumage piézo et le maintenir enfoncé. **Attention :** Le bouton d'allumage piézo **(illustr. D)** ne se laisse enfoncer que si le dispositif de déverrouillage rouge **(illustr. C)** a été poussé vers le bas.
- **E** **Fonctionnement** continu : En même temps que la tête d'allumage piézo est allumée, pousser dans la position LOCK le dispositif de déverrouillage rouge comme le montre la flèche inférieure noire de **l'illustr. E** – prêt. L'appareil est en fonctionnement continu.
- **F** **Désactiver** l'appareil : Pour éteindre la flamme, lâchez simplement le bouton d'allumage piézo ou si le dispositif de déverrouillage est en **position LOCK**, le pousser vers la position supérieure **(voir illustr. F)**. L'appareil est désactivé.

Stockage et transport
Laisser complètement refroidir l'appareil à la fin du travail et avant le stockage (au moins pendant 20 minutes). Ensuite vous pouvez stocker l'appareil dans un endroit sûr et sec.
Il faut que l'appareil soit complètement refroidi lors du transport. Assurez-vous que le chalumeau de cuisine soit sécurisé lors du transport.

Nettoyage de l'appareil
Le nettoyage de l'appareil est possible avec un chiffon sec dès que le chalumeau est refroidi. Ne pas utiliser de produits de nettoyage, ils pourraient boucher les trous du chalumeau et la buse de gaz.

Entretien + réparation
N'utiliser que les pièces de rechange prescrites. Ne pas utiliser un appareil ayant une pièce endommagée. Ne faire effectuer les réparations, même le remplacement de la buse, que par un spécialiste en gaz liquide agréé ou par le fabricant/distributeur. En cas de réparation, contacter le constructeur via le service après-vente du vendeur.

Ne pas procéder à des modifications sur l'appareil: Il ne faut pas modifier l'assemblage et les réglages effectués par le fabricant. Il peut être dangereux de procéder soi-même à des modifications structurelles sur l'appareil, de retirer des pièces ou d'en utiliser d'autres non autorisées par le fabricant./distributeur.

Garantie
Veuillez conserver soigneusement le justificatif d'achat original. Il sert de preuve d'acquisition du produit. En cas de demande de garantie, vous pouvez nous contacter via le formulaire de contact sur notre site web ou par e-mail à l'adresse info@cfh-gmbh.de. Nous vous contacterons ensuite dans les plus brefs délais.
Toute revendication de garantie est exclue si le défaut résulte d'une utilisation inappropriée, de modifications non autorisées ou de réparations non autorisées. N'apportez aucune modification à l'appareil.

Élimination
L'emballage peut être éliminé dans les centres de recyclage locaux.

Éliminer l'emballage en respectant l'environnement. Respecter le marquage sur les différents emballages et séparer-les, si besoin. Les emballages sont marqués avec des abréviations (a) et des chiffres (b) avec la signification suivante: 1–7: Matières plastiques, 20–22: Papier et carton, 80–98: Matériaux composites.

Vous obtiendrez des informations concernant l'élimination du produit usagé auprès de votre administration municipale ou communale.

Élimination de la cartouche de recharge de gaz
Il faut éliminer les cartouches de gaz complètement vides par le système de tri, de recyclage et de prévention des emballages. Apporter les cartouches qui ne sont pas complètement vidées à la collecte des substances nocives.

Élimination de l'appareil
L'appareil est fabriqué en matériaux recyclables. Pour l'élimination et le recyclage de cet appareil, contacter l'organisme local compétent pour le recyclage ou l'entreprise d'élimination des déchets.

Avec 5 recettes à essayer !
Crème brûlée classique (4 personnes)
Ingrédients : 125 ml de lait, 375 ml de crème, 20 g de cassonade, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'œufs de taille M.
Préparation : Battez les jaunes d'œufs et le sucre. Portez à ébullition le lait, la crème et les graines de vanille, mélangez pendant env. 2 minutes sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Versez dans des ramequins allant au four. Garnissez plaque du four de papier sulfurisé, placez les ramequins sur le papier et mettre environ 1 heure au bain-marie, four à 125°C . Saupoudrez la crème refroidie de cassonade et caramélisez-la au chalumeau de cuisine.

Soupe à l'oignon gratinée (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 de mie, 20 g d'emmental râpé.
Préparation : Épluchez les oignons et l'ail, coupez-les en fines tranches. Faites chauffer la margarine, Faites revenir les légumes, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes à feu modéré. Ajoutez le vin, mélangez le bouillon. Portez brièvement à ébullition. Répartissez la soupe dans 4 tasses. Déposez une tranche de pain de mie toastée au centre de chaque tasse. Recouvrez de fromage râpé et faites gratiner le fromage avec le chalumeau de cuisine.

Crème brûlée aux asperges et glace à l'oseille (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 cassonade, 110 g de sucre, 150 g d'oseille
Préparation : Épluchez les asperges, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire dans la préparation lait/crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réduisez-les en purée puis ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez. Versez dans des ramequins allant au four et faites prendre pendant env. 40 minutes au bain-marie, four à 150° C. Saupoudrez de cassonade et caramélisez avec le chalumeau de cuisine. Mixez l'oseille avec un peu de lait. Faites bouillir le reste de lait et la crème. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le mélange lait/crème chaud en fouettant vigoureusement et faites prendre à la vapeur d'un bain-marie chaud sans cesser de mélanger. Laissez refroidir puis incorporez la purée d'oseille à la préparation froide en mélangeant et faites prendre en sorbetière.

Crème brûlée au chocolat (4 personnes)
Ingrédients : 6 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 70 g de chocolat à cuire, 600 ml de crème.
Préparation : Battez les jaunes d'œufs et le sucre. Faites fondre le chocolat, incorporez-le aux œufs et mélangez. Ajoutez la crème, mélangez bien et laissez reposer pendant une heure. Versez dans 4 petits ramequins. Cuisez 50 minutes au bain-marie, four préchauffé à 160 °C. Laissez refroidir. Poudrez régulièrement de sucre et faites caraméliser au chalumeau de cuisine

Fromage de chèvre gratiné
Ingrédients : Pain de mie, fromage de chèvre, miel, mâche, échalotes, huile, vinaigre balsamique blanc.
Préparation : Pour la vinaigrette, émincez finement les échalotes. Faites-les revenir à l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Retirez la poêle de la source de chaleur et ajoutez le vinaigre balsamique blanc, le sel et le poivre. Coupez en diagonale les tranches de pain de mie toastées et déposez une tranche de fromage de chèvre sur chaque moitié, passez-les au four à micro-ondes à basse tension pour faire fondre le fromage. Répandez le miel sur le fromage fondu et gratinez-le délicatement avec le chalumeau de cuisine. Assaisonnez la salade de vinaigrette chaude et décorez avec les toasts au chèvre.

CE **1936-26** (ne s'applique que pour le chalumeau de cuisine)

Sous réserve de modifications techniques et du design.

IT Istruzioni d´uso

Fiammeggiatore da cucina KB 80

A questo scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso. Utilizzare il prodotto solo come descritto e conservare il presente manuale in un luogo sicuro. In caso di cessione a terzi il prodotto deve essere consegnato insieme a tutta la documentazione.

Uso previsto
Questo pratico fiammeggiatore è l'utensile ideale per la vostra cucina. È adatto per caramellizzare dolci, come ad esempio la crème brûlée. Il fiammeggiatore da cucina è anche adatto per donare una crosta croccante agli arrosti e al pollame. Ideale anche per flambare, sbucciare peperoni e pomodori e gratinare formaggio (zuppa di cipolle ecc.). Inoltre, l'apparecchio può essere utilizzato come attrezzo (ad es. è adatto per lavori di modellismo o piccole saldature).
Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio per scopi professionali.

Componenti del kit
Il kit è composto da 1 fiammeggiatore da cucina modello n. KB 80, 1 gas di riserva (senza figura) e 1 istruzioni per l'uso.

Descrizione del Fiammeggiatore da cucina (vedi Fig. I):
1. Fiammeggiatore
2. Leva di regolazione della fiamma (impostazione grande (+) /impostazione piccola (-))
3. Bottone di accensione piezo
4. Impugnatura con serbatoio gas incorporato
5. Pulsante di sbloccaggio e bloccaggio a slitta
6. Valvola di riempimento del gas
7. Base di sicurezza

Si prega di controllare la completezza della merce.

Dati tecnici

Consumo:	80 g/h circa
Carico termico nominale:	1,10 kW circa
Sistema di accensione:	Accensione piezo
Tipo di gas:	Miscela di gas propano/butano

I dati tecnico-prestazionali riportati nelle istruzioni d'uso sono valori rilevati in condizioni di laboratorio (in base a DIN 521 5.19). Durante l'utilizzo dell'apparecchio con la miscela di gas propano/butano di ricarica fornita, è possibile che vengano rilevati valori di consumo diversi. (Informazione importante: la temperatura ambiente influisce in modo decisivo sul rendimento dell'apparecchio. In genere: con il freddo la potenza dell'apparecchio diminuisce).

Il fiammeggiatore da cucina KB 80 è stato studiato per esservi di aiuto per tanti anni.

Importante: Leggete attentamente le istruzioni per l'uso per acquisire dimestichezza con l'apparecchio prima utilizzarlo per la prima volta. Conservare le istruzioni per l'uso per poterle rileggere per futuri riferimenti.

Sicurezza

Indicazioni di sicurezza
- Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.
- Osservare gli avvisi di sicurezza riportati sul gas di ricarica!
- Base di sicurezza: L'apparecchio viene fornito con una base di sicurezza (n. 7) il che permette di posizionare il fiammeggiatore da cucina in maniera sicura e comoda. **La base di sicurezza (n. 7) è incollata saldamente al contenitore del gas.**
- Fare attenzione che la superficie d'appoggio sia piana, affinché l'apparecchio non si rovesci.
- **TENERE L'APPARECCHIO E LA BOMBOLETTA DI RIEMPIMENTO SEMPRE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- Non utilizzare un apparecchio non stagno (odore di gas) o danneggiato o un apparecchio che non lavori a regola d'arte **(pericolo di lesioni)**.
- Non cercare mai un punto di perdita con l'aiuto di una fiamma, bensì utilizzare a tal fine una soluzione di acqua e sapone.
- Non toccare il fiammeggiatore quando è rovente **(pericolo di ustione)!**
- Dopo lo spegnimento della fiamma, il fiammeggiatore è rovente! Non toccare il fiammeggiatore.
- **Attenzione: i componenti accessibili possono essere molto roventi. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.** Non posare il fiammeggiatore se acceso (pericolo d'incendio). Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in esercizio. **Attenzione!** Anche dopo l'utilizzo non riporre il saldatore su materiali combustibili – pericolo d'incendio.
- In caso di interruzioni di lavoro o conclusione dello stesso, chiudere immediatamente la fiamma **(pericolo d'ustione)**.
- Tenere pulito l'ugello da polvere e non lasciare cadere l'apparecchio. Queste sono le cause di guasto più frequenti.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi ben ventilati e lontano da fonti di ignizione o oggetti infiammabili.
- Quando è acceso o durante il suo utilizzo, tenere l'apparecchio lontano dal volto, dal corpo e dagli indumenti **(pericolo di ustione)**.
- Conservare l'apparecchio e la bombola di gas lontano da irradiazione solare diretta. Non esporlo a temperature superiori a 50 °C.
- Il propano/butano è un gas estremamente infiammabile, maneggiare con cura.
- Dopo ogni utilizzo assicurarsi che la leva di regolazione della fiamma (n 2) sia sulla **posizione (-)**, che il pulsante di sbloccaggio a slitta (n.5) sia sulla **posizione LOCK** e che la fiamma sia completamente spenta.
- A utilizzo terminato, lasciare raffreddare l'apparecchio, prima di riporlo.
- Non utilizzare l'apparecchio oltre 5 minuti continuativi. Dopo fare una pausa di 3 minuti, eventualmente ricaricare il gas ed accendere nuovamente.
- Non modificare i pezzi dell'apparecchio montati in modo fisso.
- Non manipolare o effettuare modifiche di alcune genere sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore o di una fiamma libera.
- Non perforare o aprire l'apparecchio.
- Osservare tutte le norme di sicurezza e le precauzioni riportate sul contenitore del gas di ricarica.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione o in fase di raffreddamento.
- Non riporre né l'apparecchio né il gas di ricarica in prossimità di fonti di calore (termosifoni, apparecchi elettrici, forni o forte irradiazione solare ecc.).
- L'apparecchio non è adatto per accendere la griglia a carbonella. Calore di catarifrangenza troppo elevato – **pericolo di ustioni**.
- L'apparecchio non dispone di isolamento elettrico. Lavorare esclusivamente su apparecchi o componenti di apparecchi che sono stati isolati dalla corrente.
- L'apparecchio non va agitato né prima della sua messa in servizio né durante il funzionamento. In caso contrario, parte del gas liquido può fluire nel fiammeggiatore dando origine a una fiamma rossa divampante e incontrollata. Le caratteristiche di bruciatura dell'apparecchio sono disturbate. In questo caso, è sufficiente rilasciare il pulsante di accensione piezoelettrico, o se il pulsante di sbloccaggio a slitta è in posizione LOCK, farlo scorrere nella posizione superiore. L'alimentazione del gas viene bloccata impedendo così un'ulteriore fuoriuscita incontrollata di gas.
- **IMPORTANTE!** Preriscaldare brevemente (ca. 30 secondi) il fiammeggiatore, dopo averlo acceso secondo le istruzioni, finché la testa del fiammeggiatore non avrà raggiunto la temperatura di esercizio ideale.

⚠ Avvisi di sicurezza e di emergenza gas di ricarica CFH
- Contenitore sotto pressione: Può rompersi in caso di riscaldamento.
- Tenere lontano da calore, superfici calde, scintille, fiamme libere e altre fonti di ignizione. Non fumare.
- Non spruzzare contro fiamma libera o altra fonte di accensione.
- Non perforare o bruciare, nemmeno dopo l'uso.
- Proteggere dall'irradiazione solare. Non esporre a temperature superiori a 50 °C.
- Conservare fuori dalla portata dei bambini.

Prova di tenuta del fiammeggiatore da cucina
Verificare la tenuta dell'apparecchio soltanto all'aperto. Non cercare mai un punto di perdita con l'aiuto di una fiamma, bensì utilizzare a tal fine uno spray cercafughe (CFH n. 52094) oppure una soluzione di acqua e sapone (ad es. mezzo bicchiere d'acqua + 10 gocce di detersivo)!

Nel caso dovesse fuoriuscire del gas dall'apparecchio (odore di gas), lo stesso va immediatamente portato fuori, in un luogo con buona circolazione d'aria e senza fonti di accensione, dove si potrà individuare il punto di perdita ed eliminarlo.

Caricare l'apparecchio con il gas (vedi Fig. II)
Per motivi di spedizione e di sicurezza, il presente fiammeggiatore da cucina non è riempito di gas. Prima dell'utilizzo, caricare il gas collocando la ricarica sulla parte inferiore dell'apparecchio in corrispondenza dell'apposita valvola (n. 6) **(vedi anche immagine A)**. Dopodiché, assicurarsi della tenuta della valvola di riempimento del gas (n. 6). Prendere uno spray cercafughe (CFH n. 52094) oppure mezzo bicchiere d'acqua con 10 gocce di detersivo e pennellare la valvola di riempimento del gas (n. 6). Qualora la valvola di riempimento del gas non dovesse essere stagna, si formeranno piccole bollicine.
- Utilizzare esclusivamente una miscela di gas a base di propano/butanocon al massimo una percentuale di propano del 14% (ad esempio il gas di ricarica CFH n. 52103 o 52096 (14% Propano / 86% Butano) o bombole di ricarica n. 48899, n. 70891). In alternativa, è possibile l'utilizzo di gas di riempimento per accendini che contiene esclusivamente gas butano. Il gas sostitutivo non deve assolutamente contenere una percentuale di propano superiore a quella del gas di ricarica CFH (vedi stampigliatura sulla confezione).
- Per il riempimento del gas è importante innanzitutto che la leva di regolazione della fiamma del fiammeggiatore (n. 2) sia chiusa. In questo caso, portare la leva di regolazione fiamma in posizione (-).
- Inserire la bocchetta di riempimento del gas di ricarica **(vedi immagine A)** verticalmente verso il basso nella valvola di riempimento del gas (n. 6). Pompando si raggiunge il risultato migliore. Dopo il riempimento/la ricarica, aspettare qualche minuto perché il gas si stabilizzi. Accendere appena dopo.
- Il riempimento deve avvenire esclusivamente all'aperto e lontano da possibili fonti di ignizione, come fiamme libere, fiamme pilota, apparecchi elettrici e lontano da altre persone. Non fumare durante il riempimento **(Rischio di esplosione in caso di inosservanza)**.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in locali ben ventilati.

Accensione/regolazione della fiamma (vedi Fig. II)
A **Riempire** innanzitutto l'apparecchio con il gas da accendino in dotazione, come illustrato. Premere (pompare) con la bomboletta più volte sulla valvola di riempimento del gas.
B **Regolazione della fiamma:** Durante l'accensione spingere la leva di regolazione fiamma al **centro** tra min. (-) e max. (+) . Con la leva di regolazione fiamma è possibile ottenere una fiamma piccola o grande. È possibile regolare la fiamma durante l'utilizzo, spingendo la leva di regolazione della fiamma **(Fig. B)** avanti e indietro. Spingere in direzione (+) provoca una fiamma più forte, spingere invece in direzione (-) provoca una fiamma più debole.
C **Sbloccare** l'accensione piezo. Spingere semplicemente il pulsante di sbloccaggio a slitta rosso (n. 5) verso l'alto e **rilasciare**.
D **Accendere:** Premere ora il bottone di accensione piezo **e tenere premuto. Attenzione:** È possibile premere il bottone di accensione piezo **(Fig. D)** soltanto se il pulsante di sbloccaggio a slitta rosso **(Fig. C)** è stato spinto verso l'alto.
E **Esercizio continuo:** Tenendo premuto il bottone d'accensione piezo, spingere, come indicato dalla freccia nera in basso nella **Fig. E** il pulsante di sbloccaggio a slitta rosso nella posizione **LOCK** – ecco fatto. L'apparecchio funziona in continuo.
F **Spegnimento dell'apparecchio:** Per spegnere la fiamma, rilasciare il bottone d'accensione piezo; oppure, se il pulsante di sbloccaggio a slitta si trova in posizione **LOCK** spostarlo verso l'alto **(vedi Fig. F)**. L'apparecchio è spento.

Stoccaggio e trasporto
A lavoro terminato e prima di riporlo, lasciare raffreddare l'apparecchio completamente (per almeno 20 minuti). Dopodiché lo si potrà riporre in un luogo sicuro e asciutto.
Ai fini del trasporto l'apparecchio dovrà essere stato preventivamente raffreddato. Assicurarsi che il bruciatore della cucina sia fissato durante il trasporto.

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

Manutenzione + riparazione
Utilizzare esclusivamente i pezzi di ricambio. Non utilizzare mai un apparecchio che presenti un componente danneggiato. Eventuali lavori di riparazione, inclusa la sostituzione degli ugelli, devono essere eseguiti esclusivamente da commercianti specializzati in gas liquidi o dal produttore. In caso di necessità di riparazione, contattare il produttore all'indirizzo assistenza clienti indicato sotto.

Non effettuare modifiche sull'apparecchio. È vietato modificare ciò che è stato assemblato e impostato dal produttore. Può essere pericoloso apportare modifiche costruttive non autorizzate all'apparecchio, eliminarne delle parti o sostituirle con altre che non siano state ammesse dal produttore/distributore.

Garanzia
Si prega di conservare con cura lo scontrino originale. Esso serve come prova di acquisto del prodotto. In caso di richiesta di garanzia, è possibile contattarci tramite il modulo di contatto sul nostro sito web oppure via e-mail all'indirizzo info@cfh-gmbh.de. Verrete quindi contattati tempestivamente.
I diritti di garanzia sono esclusi se il difetto è dovuto a un uso improprio, modifiche non autorizzate o riparazioni non autorizzate. Non apportare modifiche all'apparecchio.

Smaltimento
L'imballaggio può essere smaltito presso i centri di riciclaggio locali.

Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. Tenere conto dei codici presenti sui diversi materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20–22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per smaltire il prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione locale o comunale.

Smaltimento della bomboletta di gas di ricarica
Le bombolette di gas completamente vuote possono essere smaltite mediante il sistema di raccolta duale. Le bombolette contenenti ancora dei residui di gas dovranno essere smaltite attraverso la raccolta rifiuti nocivi.

Smaltimento dell'apparecchio
L'apparecchio è stato costruito con materiali riciclabili. Per lo smaltimento e il riciclaggio del presente apparecchio, contattare l'ufficio locale competente per il riciclaggio o l'azienda di smaltimento rifiuti.

Con 5 ricette da imitare!
Crème-Brûlée (4 persone)
Ingredienti: 125 ml di latte, 375 ml di panna, 20 g di zucchero di canna, 100 g di zucchero, 1 stecca di vaniglia, 6 tuorli medi
Preparazione: montare i tuorli con lo zucchero. Portare a ebollizione il latte, la panna e il concentrato di vaniglia, mescolare a fiamma media per 2 min. circa fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il tutto in piccoli stampi da forno. Rivestire la padella di carta pergamena e far cuocere gli stampi a bagnomaria in forno a 125°C per 1 ora circa. Cospargere la crema raffreddata con zucchero di canna e caramellizzarlo, servendosi del fiammeggiatore da cucina.

Zuppa di cipolle gratinata (4 persone)
Ingredienti: 700 g di cipolle, 1 spicchio d'aglio, 20 g di margarina, 150 ml di vino rosso, 1 l di brodo, 4 fette di toast, 20 g di formaggio di Emmental grattugiato
Preparazione: sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli a fette sottili. Fare sciogliere la margarina, saltare la verdura e stufare per 20 min. a fiamma media. Bagnare con il vino e aggiungere mescolando il brodo. Portare brevemente ad ebollizione e versare la zuppa in 4 tazze. In ogni tazza, mettere una fetta di toast abbrustolito. Cospargere di formaggio e gratinare con il fiammeggiatore da cucina.

Crème-Brûlée di asparagi con gelato di acetosa (4 persone)
Ingredienti: 1/2 l di panna, 1/8 l di latte, 5 tuorli, 40 g di zucchero, 200 g di asparagi bianchi
Gelato di acetosa: 250 ml di latte, 250 ml di panna, 5 tuorli, 20 g di zucchero di canna, 110 g zucchero, 150 g di acetosa
Preparazione: sbucciare gli asparagi, tagliarli a pezzettini e farli cuocere insieme allo zucchero nella miscela latte/panna finché non sono molto morbidi. Ridurre in purea e mescolare con i tuorli. Versare il composto in stampi da forno e cuocere a bagnomaria in forno a 150 °C per 40 minuti circa. Cospargere con zucchero di canna e caramellizzare con il fiammeggiatore da cucina. Ridurre in purea l'acetosa con un po' di latte. Portare ad ebollizione il resto del latte e della panna. Mescolare i tuorli e lo zucchero. Aggiungere il latte caldo/crema mescolando vigorosamente e cuocere a bagnomaria mescolando fino a quando la miscela non si solidifica. Lasciare raffreddare, aggiungere mescolando il puré di acetosa, quindi fare raffreddare il tutto nella gelatiera.

Crème-Brûlée al cioccolato (4 persone)
Ingredienti: 6 tuorli, 100 g di zucchero, 70 g di glassa di cioccolato, 600 ml di panna
Preparazione: montare a crema i tuorli e lo zucchero. Fondere il cioccolato, aggiungerlo alla crema e mescolare il tutto. Aggiungervi la panna, mescolare bene e lasciare riposare il tutto per un'ora. Versare il composto in quattro piccoli stampi. Mettere la crema nel bagnomaria e infornare a 160 °C. Fare cuocere per 50 minuti. Mettere in fresco. Cospargere in maniera uniforme un po' di zucchero sulla crema e caramellizzare con il bruciatore per cucina.

Formaggio di capra gratinato
Ingredienti: toast, formaggio di capra, miele, valerianella, scalogni, olio, aceto balsamico bianco
Preparazione: per la vinaigrette, tagliare a dadini gli scalogni. Soffriggere gli scalogni in olio caldo. Una volta imbionditi, rimuovere la pentola dalla zona di cottura e aggiungere aceto balsamico bianco, sale e pepe. Tagliare in diagonale le fette di pane, coprendo ciascuna di esse con una fetta di formaggio di capra. Laciar fondere quest'ultimo nel microonde a numero di Watt basso. Spalmare il miele sul formaggio fuso e gratinare con cura il formaggio di capra servendosi del bruciatore per cucina. Cospargere la vinaigrette calda sull'insalata e metterci sopra i toast di formaggio di capra.

CE 1936-26 (vale solo per il fiammeggiatore da cucina)

Salvo modifiche tecniche e visive.

NL Gebruiksaanwijzing

Keukenbrander KB 80

Lees de volgende gebruiksaanwijzing aandachtig door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en bewaar deze instructies op een veilige plaats. Geef alle documenten door als u het product aan een derde partij doorgeeft.

Beoogd gebruik
Deze handige keukenbrander is uw ideale helper in de keuken. Hij is ideaal voor het karamelliseren van desserts, zoals crème brulée. De keukenbrander is ook geschikt voor het maken van knapperige korsten op gebraad en gevogelte. Ideaal ook om te flamberen, paprika's en tomaten te ontvellen en kaas te gratineren (uiensoep, enz.). Het apparaat kan ook als gereedschap worden gebruikt (bijv. geschikt voor modelbouw of fijn solderen).
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het gebruik in de privéhuishouding. Gebruik het apparaat niet in een commerciële omgeving.

Onderdelen van de set
De set bestaat uit 1 kookbrander modelnr. KB 80, 1 navulgas (niet afgebeeld) en 1 gebruiksaanwijzing.

Beschrijving van keukenbrander (zie afb I.):
1. Brander
2. Vlaminstelhendel (hoge instelling (+)/lage instelling (-))
3. Piezo-ontstekingsknop
4. Hendel met geïntegreerde gastank
5. Schuif voor ontgrendelen en vergrendelen
6. Gasnavulklep
7. Veiligheidsstandaard

Controleer de goederen op volledigheid.

Technische specificaties

Verbruik:	ca. 80 g/u
Temperatuurdrempelniveau:	ca. 1,10 kW
Ontstekingssysteem:	Piëzo-ontsteking
Type gas:	Propaan/butaanmengsel

De in deze gebruiksaanwijzing vermelde prestatiegegevens zijn waarden die zijn gemeten onder laboratoriumomstandigheden (volgens DIN EN 521 5.19). Andere verbruikswaarden kunnen worden gemeten bij gebruik van het apparaat met de meegeleverde propaan/butaangasnavulpatroon. (**Belangrijke informatie:** de omgevingsluchttemperatuur zal een belangrijke invloed op het vermogen van het apparaat hebben. Over het algemeen geldt het volgende: de prestaties nemen af in koude omgevingen).

De KB 80-keukenbrander zal nog vele jaren een handig keukenhulpje zijn.

Belangrijk: Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door om u vertrouwd te maken met het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze later nog eens te kunnen lezen.

Veiligheid

⚠ Veiligheids- en waarschuwingsinformatie
- Lees deze gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt.
- Houd u aan de veiligheidsinstructies op de gaspatroon.
- Veiligheidsstandaard: het apparaat wordt geleverd met een veiligheidsstandaard (nr. 7) zodat de keukenbrander veilig en handig kan worden neergezet. **De veiligheidsstandaard (nr. 7) is stevig op de gaspatroon gelijmd.**
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop u het plaatst horizontaal staat, zodat het apparaat niet kantelt.
- **HOUD HET APPARAAT EN DE GASNAVULPATROON TE ALLEN TIJDE BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN.**
- Gebruik nooit een apparaat dat lekt (gasgeur), is beschadigd of niet juist werkt **(risico op letsel)**.
- Gebruik nooit een vlam om een lek te vinden, gebruik altijd zeepwater.
- Raak nooit de brander aan als deze heet is **(gevaar voor brandwonden)**!
- De brander zal nog steeds erg heet zijn nadat de vlam uit gaat! Raak nooit de brander aan.
- **Voorzichtig: aan te raken onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.** Zet de ontsteken brander nooit neer (brandgevaar). Laat een brandend apparaat nooit zonder toezicht achter. **Voorzichtig!** Ook na gebruik mogen branders niet in de buurt van brandbare materialen worden geplaatst – **brandgevaar**.
- Sluit de vlam onmiddellijk af wanneer uw werk wordt onderbroken of beëindigd **(gevaar op brandwonden)**.
- Houd het mondstuk stofvrij en laat het apparaat niet vallen. Dit zijn de meest voorkomende oorzaken van defecten.
- Gebruik het apparaat alleen op een goed geventileerde plaats en uit de buurt van ontstekingsbronnen of brandbare voorwerpen.
- Houd het apparaat altijd uit de buurt van uw gezicht, lichaam en kleding wanneer het brandt en in gebruik is **(kans op brandwonden)**.
- Bewaar het apparaat en de gaspatroon uit direct zonlicht. Niet gebruiken bij temperaturen hoger dan 50 °C.
- Propaan/butaan is een uiterst brandbaar gas, ga er altijd voorzichtig mee om.
- Zorg er na iedere gebruik voor dat de vlaminstelhendel (nr. 2) in de **(-)-stand** staat en dat de ontgrendelingsschuif (nr. 5) in de **VERGRENDELEN-stand** staat en dat de vlam helemaal is gedoofd.
- Laat het apparaat afkoelen na gebruik en voordat u het opbergt.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Neem daarna een pauze van 3 minuten, vul bij met gas indien nodig en ontsteek opnieuw.
- Probeer de permanent gemonteerde onderdelen van het apparaat niet aan te passen.
- Knoei niet aan het apparaat en breng er geen wijzigingen in aan.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Boor niet in het apparaat en probeer het niet te openen.
- Neem alle veiligheidsvoorschriften en voorzorgsmaatregelen in acht die op het gasnavulpatroon staan vermeld.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is of tijdens de afkoelingsfase.
- Dit apparaat en de gasnavulpatroon moeten uit de buurt van warmtebronnen worden gehouden (verwarmingen, elektrische apparaten, ovens of fel zonlicht, enz.).
- Het apparaat is niet geschikt voor het aansteken van houtskoolbarbecues. De weerkaatste warmte is te intens – **kans op brandwonden**.
- Het apparaat heeft geen elektrische isolatie. Werk alleen aan apparaten of apparaatonderdelen die volledig zonder stroom zijn.
- Schud het apparaat niet voordat u het gebruikt of wanneer u het gebruikt. Als u dit doet, zal er vloeibaar gas in de brander stromen en dit zou resulteren in een roodachtige flakkerende en onbeheersbare vlam. De brandeigenschappen van het apparaat werken niet goed. In dit geval laat u de piëzo-ontstekingsknop los of als de ontgrendelingsschuif in de VERGRENDELEN-stand staat, schuift u deze naar de bovenste positie. De gastoevoer wordt uitgeschakeld en er zal geen gas meer oncontroleerbaar ontsnappen.
- **BELANGRIJK:** Nadat de brander correct is ontstoken, moet u deze voorverwarmen (ca. 30 seconden) tot de branderkop de optimale bedrijfstemperatuur heeft bereikt.

⚠ Veiligheids- en waarschuwingsinformatie CFH-navulgas
- Patroon bevat gas onder druk: hij kan barsten als hij wordt verwarmd.
- Houd ver uit de buurt van hitte, hete oppervlakken, vonken, open vuur en alle andere ontstekingsbronnen. Niet roken.
- Spuit niet in de richting van open vuur of een andere ontstekingsbron.
- Niet doorboren of verbranden, zelfs niet na gebruik.
- Bescherm tegen zonlicht. Niet gebruiken bij temperaturen hoger dan 50 °C.
- Buiten het bereik van kinderen houden.

Lektest van keukenbrander
Controleer de dichtheid van uw apparaat alleen buitenshuis. Probeer nooit een lek te vinden met behulp van een vlam, maar gebruik hiervoor een lekzoekspray (CFH nr. 52094) of zeepsop (bijv. een half glas water + 10 druppels afwasmiddel)!

Als er gas uit uw apparaat lekt (u kunt het gas ruiken), breng het dan onmiddellijk naar een plaats met een goede luchtcirculatie zonder ontvlambare bronnen, waar u kunt zoeken naar het lek en het kunt verhelpen.

Vul het apparaat met gas (zie afb. II)
Deze keukenbrander wordt om veiligheidsredenen zonder gasvulling geleverd. Vul vóór gebruik bij met navulgas aan de onderkant van de gasvulklep (nr. 6) **(zie afbeelding A)**. Controleer vervolgens of de gasvulklep (nr. 6) goed vast zit. Neem een lekzoekspray (CFH nr. 52094) of een half glas water met 10 druppels afwasmiddel en borstel de gasvulklep (nr. 6). Er verschijnen kleine luchtbellen als de klep lekt.
- Gebruik uitsluitend een propaan/butaangasmengsel met een maximaal propaangehalte van 14% (bijv. CFH-navulgas nr. 52103 of nr. 52096 (14% propaan/86% butaan) of een vervangend busje nr. 48899, nr. 70891). U kunt ook een lichter navulgas gebruiken dat alleen butaangas bevat. Het vervangende gas mag nooit een hoger propaangehalte hebben dan het CFH-navulgas (zie label op de patroon).
- Om de gastank te vullen, is het belangrijk dat eerst de vlaminstelhendel (nr. 2) op de keukenbrander wordt gesloten. Dit doet u door de vlaminstelhendel in de (-)-stand te zetten.
- Steek nu de vulopening van het navulgasbusje **(zie afbeelding A)** verticaal naar beneden op de gasnavulklep (nr. 6). Door het te pompen krijgt u het beste resultaat. Wacht een paar minuten na het vullen/navullen om het gas te laten stabiliseren. Ontsteek het nadien.
- Vul alleen buitenshuis bij en uit de buurt van ontstekingsbronnen, zoals open vuur, waakvlammen, elektrische kooktoestellen en uit de buurt van andere personen. Rook niet tijdens het navullen **(explosiegevaar indien genegeerd)**.

Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Ontstekings-/vlamafstelling (zie afb. II)
A **Vul** het apparaat eerst met het meegeleverde aansteekgas, zoals afgebeeld. Druk (pomp) de patroon meerdere keren in de gasvulklep.
B **Vlamregeling:** beweeg bij het aansteken eerst de vlaminstelhendel naar het **midden** tussen **min. (-)** en **max. (+)**. De vlaminstelhendel kan worden gebruikt om de vlam klein of groot te maken. U kunt de sterkte van de vlam tijdens gebruik aanpassen door de vlaminstelhendel **(afb. B)** heen en weer te schuiven. Schuiven in de **(+)**-richting geeft een sterkere vlam, schuiven in de **(-)**-richting geeft een zwakkere vlam.
C **Ontgrendel** de piëzo-ontsteking. Duw de rode ontgrendelingsschuif (nr. 5) naar boven en **ontgrendel**.
D **Ontsteken:** druk nu op de piëzo-ontstekingsknop en **houd deze ingedrukt. Opmerking:** de piëzo-ontstekingsknop **(afb. D)** kan alleen worden ingedrukt als de rode ontgrendelingsschuif **(afb. C)** van te voren omhoog is geschoven.
E **Continu gebruik:** duw tegelijkertijd met het indrukken van de piëzo-ontstekingsknop de rode ontgrendelingsschuif in de **VERGRENDELEN**-stand zoals aangegeven door de zwarte pijl onderaan in **afb. E** – klaar. Het apparaat brandt continu.
F **Het apparaat uitschakelen:** om de vlam te doven, laat u de piëzo-ontstekingsknop los of, als de ontgrendelingsschuif in de **VERGRENDELEN**-stand staat, schuift u deze naar de bovenste positie **(zie afb. F)**. Het apparaat is nu uitgeschakeld.

Opslag en transport
Na beëindiging van uw werkzaamheden en voordat u het apparaat opbergt, moet u het apparaat altijd volledig laten afkoelen (ten minste 20 minuten). Daarna kunt u het apparaat op een veilige en droge plaats opbergen.
Het apparaat moet volledig afgekoeld zijn voordat het wordt getransporteerd. Zorg ervoor dat de keukenbrander tijdens het transport is vastgezet.

Reiniging van het apparaat
Het apparaat moet met een droge doek gereinigd worden, als de brander is afgekoeld. Gebruik geen schoonmaakmiddelen, omdat anders de openingen van de brander en de gassproeier verstopt kunnen raken.

Onderhoud + reparatie
Gebruik uitsluitend de voorgeschreven reserveonderdelen. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd onderdeel. Reparaties, inclusief het vervangen van het mondstuk, mogen alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerde dealer van vloeibaar gas of door de fabrikant/distributeur. Neem in geval van reparatie contact op met de fabrikant op het onder aangegeven serviceadres.

Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Montage en instellingen door de fabrikant mogen niet gewijzigd worden. Het kan gevaarlijk zijn om structurele wijzigingen aan het apparaat te maken, onderdelen te verwijderen of andere onderdelen te gebruiken die niet door de fabrikant/distributeur zijn goedgekeurd voor het apparaat.

Garantie
Bewaar het originele aankoopbewijs zorgvuldig. Dit dient als bewijs van aankoop van het product. In geval van een garantieclaim kunt u contact met ons opnemen via het contactformulier op onze homepage of per e-mail op info@cfh-gmbh.de. Wij nemen vervolgens zo snel mogelijk contact met u op.
Garantieaanspraken zijn uitgesloten voor zover het gebrek te wijten is aan onjuist gebruik, eigenmachtige wijzigingen of niet-geautoriseerde reparaties. Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.

Weggooien
De verpakking kan worden afgevoerd via de plaatselijke recyclingcentra.

Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg. Bekijk de labels op de verschillende verpakkingsmaterialen en scheidt ze indien nodig. De verpakkingsmaterialen zijn gemarkeerd met de afkortingen (A) en (B) met de volgende betekenis: 1–7: kunststof, 20-22: papier en karton, 80-98: samenstellingen.

Neem contact op met de lokale of gemeentelijke instanties voor informatie over hoe u het gebruikte product moet weggooien.

Weggooien van de gasvulpatroon
Lege gasbusjes moeten naar een inzamelpunt voor recycling worden gebracht. Busjes die niet geheel leeg zijn, moeten naar de afvalverwerking worden gebracht.

Afvoeren van het apparaat
Het apparaat is gemaakt van recyclebare materialen. Voor de afvalverwerking en recycling van dit apparaat neemt u het beste contact op met de voor recycling bevoegde plaatselijke instantie of met het afvalverwerkingsbedrijf.

Met 5 recepten!
Klassieke crème brûlée (voor 4 personen)
Ingrediënten: 125 ml melk, 375 ml room, 20 g bruine suiker, 100 g suiker, 1 vanillestokje, 6 eidooiers M
Voorbereiding: klop de eidooiers en de suiker samen. Breng de melk, room en vanillepulp aan de kook en klop dan op middelhoge snelheid ongeveer 2 minuten tot een gladde massa. Giet in ovenvaste schaaltjes. Bekleed een pan met bakpapier en pocheer de schaaltjes ongeveer 1 uur in een bain-marie in de oven op 125 °C. Strooi bruine suiker over de afgekoelde room en gebruik de keukenbrander om te karamelliseren.

Gegratineerde uiensoep (voor 4 personen)
Ingrediënten: 700 g uien, 1 teentje knoflook, 20 g margarine, 150 ml rode wijn, 1 l heldere bouillon, 4 sneetjes geroosterd brood, 20 g geraspte Emmentaler kaas
Voorbereiding: schil de ui en knoflook en snijd ze in dunne plakjes. Verhit de margarine, bak de groenten en smoor ze afgedekt 20 minuten op laag vuur. Blus af met wijn en roer dan de bouillon erdoor. Breng kort aan de kook. Giet de soep in 4 kommen. Leg een sneetje geroosterd brood bovenop de soep. Bestrooi met kaas en gebruik vervolgens de keukenbrander om de kaas te gratineren.

Asperge crème brûlée met zuringijs (4 personen)
Ingrediënten: 1/2 l room, 1/8 l melk, 5 eidooiers, 40 g suiker, 200 g witte asperges
Zuringijs: 250 ml melk, 250 ml room, 5 eidooiers, 20 g bruine suiker, 110 g suiker, 150 g zuring
Voorbereiding: schil de asperges, snijd ze in kleine stukjes en kook ze heel zachtjes in het melk/roommengsel met de suiker. Pureer en meng dan de eidooiers erdoor. Giet in een ovenvaste schaal en laat het in een bain-marie in een oventemperatuur van 150 °C gedurende ongeveer 40 minuten staan. Bestrooi met bruine suiker en gebruik de keukenbrander om te karamelliseren. Pureer de zuring met een beetje melk. Kook de resterende melk en room. Meng de eidooiers en de suiker erdoor. Giet de hete melk/room erbij terwijl u hard roert en roer het geheel in de bain-marie boven stoom totdat het mengsel bindt. Laat afkoelen, roer de zuringpuree door het koude mengsel en zet het in de ijsmaker.

Chocolade crème brûlée (voor 4 personen)
Ingrediënten: 6 eidooiers, 100 g suiker, 70 g chocolade, 600 ml room
Voorbereiding: klop de eidooiers en suiker romig. Laat de chocolade smelten, voeg het eiermengsel toe en roer. Voeg de room toe, meng goed en laat het een uur staan. Giet in vier schaaltjes. Plaats de crème brulée in de bain-marie in een op 160 °C verwarmde oven en laat 50 minuten garen. Laat het afkoelen. Strooi gelijkmatig wat suiker over de room en gebruik de keukenbrander om te karamelliseren.

Gegratineerde geitenkaas
Ingrediënten: geroosterd brood, geitenkaas, honing, veldsla, sjalotten, olie, witte balsamicoazijn
Voorbereiding: snijd de sjalotten fijn voor de vinaigrette. Verhit de sjalotten in hete olijfolie tot ze doorschijnend worden. Haal de pan van het vuur en voeg vervolgens de witte balsamicoazijn, zout en peper toe. Snijd de geroosterde sneetjes brood diagonaal door en leg op elke helft een plakje geitenkaas en smelt ze in de magnetron bij een laag wattage. Giet honing over de gesmolten kaas en gebruik de keukenbrander om de geitenkaas voorzichtig te gratineren. Giet de warme vinaigrette over de salade en plaats het geroosterde brood met geitenkaas er bovenop.

CE 1936-26 (geldt alleen voor de keukenbrander)

Wij behouden ons het recht voor om technische en uiterlijke veranderingen aan te brengen.

CZ Návod k použití

Kuchyňský hořák KB 80

Pozorně si přečtěte následující návod k obsluze. Výrobek používejte pouze popsaným způsobem a tento návod k obsluze uschovejte na bezpečném místě. Při postoupení tohoto výrobku třetím stranám s ním předejte rovněž všechny související dokumenty.

Zamýšlené použití
Tento praktický kuchyňský hořák je ideálním pomocníkem v kuchyni. Je ideální pro karamelizaci dezertů, jako je crème brulée. Kuchyňský hořák je vhodný také pro přípravu křupavé kůrky na pečeních a drůbeži. Ideální také pro flambování, loupání paprik a rajčat a gratinování sýru (cibulová polévka apod.). Přístroj lze použít také jako nástroj (např. je vhodný pro stavbu modelů nebo jemné pájení).
Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti. Nepoužívejte přístroj v profesním prostředí.

Součásti sady
Sada se skládá z 1 hořáku na vaření - model KB 80, 1 náplně plynu (bez vyobrazení) a 1 návodu k obsluze.

Popis kuchyňského hořáku (viz obr. I):
1. Hořák
2. Páčka ovládání plamene (vysoké nastavení (+) / nízké nastavení (-))
3. Piezoelektrický zapalovač
4. Rukojeť s vestavěnou plynovou nádržkou
5. Aretační (uvolňovací a blokovací) posuvník
6. Plnicí ventil plynu
7. Bezpečnostní stojan

Prosím zkontrolujte úplnost zboží.

Technické údaje

Spotřeba:	přibl. 80 g/h
Hraniční teplota:	cca 1,10 kW
Systém zapalování:	Piezoelektrické zapalování
Typ plynu:	Směs propanu a butanu

Údaje o výkonu uvedené v této uživatelské příručce jsou hodnoty naměřené v laboratorních podmínkách (podle normy DIN EN 521 5.19). Jiné hodnoty spotřeby lze naměřit při použití přístroje s přiloženou kartuší na doplňování propan/butanu. (**Důležitá informace:** Teplota okolního vzduchu bude mít významný vliv na výkon zařízení. Obecně platí následující: Výkonnost v chladném prostředí klesá).

Kuchyňský hořák KB 80 bude vaším užitečným kuchyňským pomocníkem po mnoho dalších let.

Důležité: Přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste se seznámili se zařízením ještě před jeho prvním použitím. Návod k obsluze si uschovejte, abyste do něj mohli znovu nahlédnout.

Bezpečnost

⚠ Bezpečnostní a výstražné informace
- Před použitím zařízení si přečtěte tyto pokyny k použití.
- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené na plynové kartuši.
- Bezpečnostní stojan: Přístroj je dodáván s bezpečnostním stojanem (č. 7), aby bylo možné kuchyňský hořák bezpečně a pohodlně odložit. **Bezpečnostní stojan (č. 7) je pevně přilepen k plynové nádobě.**
- Ujistěte se, že povrch, na který zařízení odložíte, je vodorovný, takže zařízení nepřepadne.
- **ZAŘÍZENÍ A JEHO PLYNOVÉ KARTUŠE UCHOVÁVEJTE TRVALE MIMO DOSAH DĚTÍ.**
- Nikdy nepoužívejte zařízení, ze kterého uniká plyn (zápach plynu), je poškozené nebo nepracuje správně **(riziko zranění)**.
- Při hledání netěsnosti nikdy nepoužívejte plamen, vždy použijte mýdlovou vodu.
- Nedotýkejte se hořáku, pokud je horký **(nebezpečí popálení)**!
- Po zhasnutí plamene je hořák stále velmi horký! Nikdy se nedotýkejte hořáku.
- Upozornění: přístupné části mohou být velmi horké. Zařízení držte mimo dosah dětí. Zapálený hořák nikdy neodkládejte **(nebezpečí požáru)**. Nenechávejte zařízení v provozu bez dozoru. Pozor! Dokonce i po použití by hořáky neměly být umístěny v blízkosti hořlavých materiálů – **nebezpečí požáru**.
- Pokud dojde k přerušení nebo ukončení vaší práce, ihned zhasněte plamen **(riziko popálení)**.
- Udržujte trysku v nezaprášeném stavu a nenechte zařízení spadnout. Toto jsou nejběžnější příčiny poruch.
- Zařízení používejte pouze na dobře větraném místě a v dostatečné vzdálenosti od zdrojů vznícení nebo hořlavých předmětů.
- Vždy udržujte zařízení v dostatečné vzdálenosti od obličeje, těla a oblečení, když je zapnuté a používá se **(riziko popálenin)**.
- Zařízení a plynové kartuše ukládejte mimo přímé sluneční světlo. Zařízení nepoužívejte při teplotách nad 50 °C.
- Propan-butan je vysoce hořlavý plyn, proto s ním vždy zacházejte opatrně.
- Po každém použití se ujistěte, že páčka ovládání plamene (č. 2) je v **poloze (-)**, aretační posuvník (č. 5) je nastaven do **polohy LOCK** a plamen je zcela zhasnutý.
- Po použití a před uskladněním nechte zařízení vychladnout.
- Nepoužívejte zařízení nepřetržitě déle než 5 minut. Poté učiňte přestávku v délce 3 minut, v případě potřeby doplňte plyn a potom znovu zapalte hořák.
- Nesnažte se upravovat trvale namontované díly zařízení.
- Do zařízení nezasahujte a neupravujte ho.
- Nikdy nepoužívejte zařízení v blízkosti zdrojů tepla nebo otevřeného ohně.
- Nevrtejte do zařízení, ani se jej nepokoušejte otevírat.
- Dodržujte veškeré bezpečnostní předpisy a opatření uvedené na plynové kartuši.
- Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, pokud je zapnuté nebo se ochlazuje.
- Toto zařízení a plynová kartuše by měly být udržovány mimo zdroje tepla (ohřívače, elektrická zařízení, trouby nebo přímé sluneční světlo atd.).
- Zařízení není vhodné pro zapalování grilů na dřevěné uhlí. Odražené teplo bude příliš intenzivní – **nebezpečí popálenin.**
- Zařízení nemá žádnou elektrickou izolaci. Pracujte pouze na zařízeních nebo částech zařízení, které jsou zcela odpojené od přívodu elektrické energie.
- Před použitím ani za jeho provozu zařízením netřeste. Pokud tak učiníte, vnikne do hořáku tekutý plyn a výsledkem bude červená záře a nekontrolovatelný plamen. Dojde k poruše spalování zařízení. V takovém případě jednoduše uvolněte tlačítko piezoelektrického zapalování, nebo pokud je aretační posuvník v poloze LOCK, přesuňte jej do horní polohy. Přívod plynu se vypne a žádný další plyn nebude nekontrolovaně unikat.
- **DŮLEŽITÉ:** Po správném zapálení hořáku byste měli nechat hořák předehřívat (cca 30 sekund), dokud hlava hořáku nedosáhne optimální provozní teploty.

⚠ Bezpečnostní a výstražné informace k plynové náplni CFH
- Kartuše obsahuje stlačený plyn: pokud se zahřeje, může prasknout.
- Chraňte pečlivě před teplem, horkými povrchy, jiskrami, otevřeným ohněm a jakýmikoli jinými zdroji vznícení. Nekuřte.
- Nestříkejte proti otevřenému ohni nebo jinému zdroji vznícení.
- Nepropichujte ani nepalte, a to ani po použití.
- Chraňte před slunečním zářením. Zařízení nepoužívejte při teplotách nad 50 °C.
- Uchovávejte mimo dosah dětí.

Zkouška těsnosti kuchyňského hořáku
Kontrolujte těsnost zařízení pouze venku. Nikdy se nepokoušejte najít netěsnost plamenem, ale použijte k tomu sprej na detekci úniku (CFH č. 52094) nebo mýdlovou vodu (např. půl sklenice vody + 10 kapek prostředku na mytí nádobí)!

Pokud z vašeho zařízení uniká plyn (cítíte plyn), okamžitě jej vezměte na místo s dobrou cirkulací vzduchu bez přítomnosti zdrojů hoření, kde můžete vyhledat netěsnost a napravit ji.

Naplnění přístroje plynem (viz obr. II)
Tento kuchyňský hořák se z bezpečnostních důvodů dodává bez plynové náplně. Před použitím naplňte zařízení plynem prostřednictvím plnicího ventilu plynu (č. 6) ve spodní části zařízení **(viz obrázek A)**. Poté se ujistěte, že plnicí ventil plynu (č. 6) těsní. Vezměte sprej na detekci úniku (CFH č. 52094) nebo půl sklenice vody s 10 kapkami čisticího prostředku a směsí potřete plnicí ventil plynu (č. 6). Pokud ventil uniká, vytvoří se malé bubliny.
- Používejte pouze směs propanu/butanu s maximálním obsahem propanu 14 % (plnicí plyn CFH č. 52103 nebo č. 52096 (14 % propanu/86 % butanu) nebo náhradní nádoba č. 48899, č. 70891). Volitelně můžete použít také lehčí plnicí plyn obsahující pouze butan. Náhradní plyn by v žádném případě neměl obsahovat vyšší podíl propanu než plnicí plyn CFH (viz štítek na kartuši).
- Pro naplnění plynové nádoby je důležité nejprve zavřít páčku ovládání plamene (č. 2) na kuchyňském hořáku. To provedete přesunutím páčky ovládání plamene do polohy (-).
- Nyní nasaďte plnicí hrdlo doplňovací plynové nádoby **(viz obrázek A)** svisle dolů na plnicí ventil plynu (č. 6). Nejlepší výsledek dosáhnete načerpáním. Po naplnění/doplnění plynu vyčkejte několik minut pro stabilizaci plynu. Poté můžete zapálit hořák.
- Plyn plňte pouze ve venkovním prostředí, v dostatečné vzdálenosti od zdrojů vznícení ve formě otevřených plamenů, hořáků, elektrických varných spotřebičů, a rovněž v dostatečné vzdálenosti od ostatních osob. Při plnění plynu nekuřte **(v případě ignorování tohoto pokynu hrozí nebezpečí výbuchu)**.

Přístroj používejte pouze v dobře větraných prostorách.

Nastavení zapalování/plamenu (viz obr. II)
A **Nejprve** naplňte přístroj dodaným plynem do zapalovače, jak je znázorněno na obrázku. Několikrát zatlačte (zapumpujte) kartuší do plnicího plynového ventilu.
B **Regulace plamene:** Při zapalování nejprve přesuňte páčku ovládání plamene do **středu** mezi **min. (-)** a **max. (+)**. Páčkou ovládání plamene lze nastavit malý nebo velký plamen. Intenzitu plamene můžete během používání nastavovat posunutím páčky ovládání plamene **(obr. B)** dopředu a dozadu. Jejím posunutím ve směru (+) dosáhnete silnějšího plamene, posunutím ve směru (-) dosáhnete slabšího plamene.
C **Odblokování** piezoelektrického zapalování. Jednoduše zatlačte červený aretační posuvník (č. 5) směrem nahoru a **odblokujte jej**.
D **Zapalování:** Nyní stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalování a **přidržte je stisknuté. Poznámka:** Piezoelektrické zapalovací tlačítko **(obr. D)** lze stisknout pouze tehdy, pokud byl červený aretační posuvník **(obr. C)** předtím posunut nahoru.
E **Nepřetržitý provoz:** Současně se stisknutím piezoelektrického zapalovacího tlačítka posuňte červený aretační posuvník do polohy **LOCK**, jak ukazuje černá spodní šipka na **obr. E** – hotovo. Přístroj hoří v nepřetržitém provozu.
F **Vypnutí přístroje:** Plamen zhasnete jednoduše uvolněním tlačítka piezoelektrického zapalování nebo, pokud je aretační posuvník v poloze **LOCK**, přesunutím posuvníku do horní polohy **(viz obr. F)**. Zařízení je nyní vypnuté.

Skladování a přeprava
Po ukončení práce a před uložením byste vždy měli nechat přístroj zcela vychladnout (alespoň 20 minut). Poté můžete zařízení uložit na bezpečném a suchém místě.
Před přepravováním musí být zařízení zcela vychladlé. Ujistěte se, že je kuchyňský hořák během přepravy zajištěn.

Čištění zařízení
Chcete-li přístroj vyčistit, počkejte, až hořák vychladne a použijte suchý hadřík. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k zablokování otvorů v hořáku a plynové trysce.

Péče o zařízení + servis
Používejte pouze doporučené náhradní díly. Nikdy nepoužívejte zařízení s poškozenou částí. Opravy včetně výměny trysky musí být prováděny pouze autorizovaným prodejcem plynu nebo výrobcem/distributorem. V případě opravy kontaktujte výrobce na níže uvedené adrese oddělení údržby.

Na zařízení neprovádějte žádné změny. Konstrukce výrobku a nastavení provedená výrobcem se nesmějí měnit. Může být nebezpečné provádět změny v konstrukci přístroje, vyjímat jeho části nebo používat části, které pro toto zařízení nebyly schváleny jeho výrobcem/distributorem.

Záruka
Pečlivě uschovejte originální doklad o koupi. Slouží jako důkaz o zakoupení výrobku. V případě uplatnění záruky nás můžete kontaktovat prostřednictvím kontaktního formuláře na našich webových stránkách nebo e-mailem na adrese info@cfh-gmbh.de. Následně vás budeme neprodleně kontaktovat.
Nároky ze záruky jsou vyloučeny, pokud je závada způsobena nesprávným použitím, neoprávněnými úpravami nebo neautorizovanými opravami. Neprovádějte žádné změny na zařízení.

Likvidace
Obal lze zlikvidovat v místních recyklačních zařízeních.

Obal zlikvidujte ekologickým způsobem šetrným k životnímu prostředí. Dodržujte etikety a označení na různých obalových materiálech a podle potřeby obaly separujte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: směsný odpad.

Informace o způsobu likvidace použitého výrobku získáte na místních nebo obecních úřadech.

Likvidace plynové kartuše
Prázdné nádoby na stlačený plyn musí být odevzdány k likvidaci na sběrném místě systému duální recyklace. Nádoby, které ještě nejsou zcela prázdné, je třeba přepravit do sběrného dvora.

Likvidace zařízení
Zařízení je vyrobeno z recyklovatelných materiálů. Pro likvidaci nebo recyklaci tohoto přístroje se obraťte na místní recyklační úřad nebo společnost zabývající se likvidací odpadu.

S 5 recepty na vaření!
Klasické Crème-Brûlée (pro 4 osoby)
Ingredience: 125 ml mléka, 375 ml smetany, 20 g hnědého cukru, 100 g cukru, 1 vanilkový lusk, 6 žloutků M
Příprava: Utřete žloutky s cukrem. Mléko, smetanu a vanilkovou dřeň přiveďte k varu a poté vyšlehejte při střední rychlosti asi 2 minuty dohladka. Vychladlé smícháte se žloutky utřenými s cukrem a směs nalijte do zapékacích mističek Ramekin. Mističky Ramekin vložte do zapékací nádoby částečně naplněné vodou a v této vodní lázni je pečte asi 1 hodinu v troubě při teplotě 125 °C. Vychladlý krém posypte hnědým cukrem a poté jej pomocí kuchyňského hořáku zkaramelizujte.

Gratinovaná cibulová polévka (pro 4 osoby)
Ingredience: 700 g cibule, 1 stroužek česneku, 20 g margarínu, 150 ml červeného vína, 1 l čirého vývaru, 4 plátky toastového chleba, 20 g strouhaného sýra ementál
Příprava: Oloupejte cibuli a česnek a nakrájejte je na tenké plátky. Margarín rozehřejte, zeleninu na něm osmahněte, přiklopte a 20 minut při nízké teplotě poduste. Podlijte vínem, nechte odpařit a poté vmíchejte vývar. Krátce přiveďte k varu. Polévku nalijte do 4 misek. Na polévku položte jeden plátek toastového chleba. Posypte sýrem a poté použijte kuchyňský hořák ke gratinování sýru.

Chřestový crème brûlée se šťovíkovou zmrzlinou (pro 4 osoby)
Ingredience: 1/2 l smetany, 1/8 l mléka, 5 žloutků, 40 g cukru, 200 g bílého chřestu
Šťovíková zmrzlina: 250 ml mléka, 250 ml smetany, 5 žloutků, 20 g hnědého cukru, 110 g cukru, 150 g šťovíku
Příprava: Chřest oloupejte, nakrájejte na malé kousky a velmi jemně povařte ve směsi mléka a smetany s cukrem. Rozmixujte na pyré a poté vmíchejte žloutky. Nalijte do zapékací misky a nechte péct ve vodní lázni při teplotě trouby 150 °C přibližně 40 minut. Posypte hnědým cukrem a poté pomocí kuchyňského hořáku zkaramelizujte. Šťovík propasírujte na pyré společně s trochou mléka. Zbylé mléko a smetanu svařte. Utřete žloutky s cukrem. Za intenzivního míchání přilévejte horké mléko/smetanu a vše míchejte ve vodní lázni nad párou, dokud se směs nespojí. Nechte vychladnout, pak do studené směsi vmíchejte šťovíkové pyré a směs zamrazte ve zmrzlinovači.

Čokoládové Crème-Brûlée (pro 4 osoby)
Ingredience: 6 žloutků, 100 g cukru, 70 g čokoládové polevy, 600 ml smetany
Příprava: Žloutky a cukr vyšlehejte do pěny. Rozpusťte čokoládu a poté ji přidejte do vaječné směsi a promíchejte. Přidejte smetanu, dobře promíchejte a nechte hodinu stát. Směs nalijte do čtyř zapékacích mističek Ramekin. Krém v mističkách pečte ve vodní lázni v troubě vyhřáté na 160 °C po dobu 50 minut. Nechte vychladnout. Krém rovnoměrně posypte trochou cukru a poté jej pomocí kuchyňského hořáku zkaramelizujte.

Gratinovaný kozí sýr
Ingredience: Toast, kozí sýr, med, polníček, šalotka, olej, bílý balzamikový ocet
Příprava: Na zálivku nakrájejte šalotku nadrobno. Šalotku zahřejte na rozpáleném olivovém oleji, dokud nezprůhlední. Odstavte pánev z ohně a přidejte bílý balzamikový ocet, sůl a pepř. Plátky toastového chleba šikmo rozkrojte, na každou půlku položte plátek kozího sýra a poté ho roztavte v mikrovlnné troubě při nízkém výkonu. Rozpuštěný sýr přelijte medem a poté pomocí kuchyňského hořáku kozí sýr opatrně gratinujte. Salát přelijte teplou zálivkou a poté na něj položte toasty s gratinovaným kozím sýrem.

CE 1936-26 (platí pouze pro kuchyňský hořák)

Vyhrazujeme si právo provádět technické a vizuální změny.

SE Bruksanvisning

Flamberingsbrännare KB 80

Läs denna bruksanvisning noggrant. Använd endast produkten enligt anvisningarna, och förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Överlämna alla dokument tillsammans med produkten om den överlämnas till tredje part.

Avsedd användning
Denna praktiska flamberingsbrännare är en idealisk kökshjälp. Den är perfekt för att karamellisera desserter, t.ex. crème brulée. Flamberingsbrännaren passar också för att göra krispiga ytor på både stek och fågel. Och den är utmärkt för flambering, avlägsning av skal på paprikor och tomater samt gratinering av ost (t.ex. på löksoppa). Den kan även användas som ett verktyg (t.ex. för modellbyggen eller finlödning).
Detta verktyg är endast avsett för privat användning i hushåll. Använd inte verktyget i en kommersiell miljö.

Inkluderat i paketet
Flamberingsbrännaren (modellnr KB 80) levereras tillsammans med 1 påfyllningsbar gaspatron (ej illustrerad) och 1 bruksanvisning.

Beskrivning av flamberingsbrännaren (se Fig. I):
1. Brännare
2. Flamstyrspak (hög inställning (+)/låg inställning (-))
3. Piezo-tändare
4. Handtag med integrerad gasbehållare
5. Låsomkopplare
6. Gaspåfyllningsventil
7. Fot (för säker placering)

Kontrollera att varan är komplett.

Tekniska specifikationer

Förbrukning:	cirka 80 g/h
Tröskelnivå för temperatur:	cirka 1,10 kW
Tändningssystem:	Piezo-tändning
Typ av gas:	Propan/butan-blandning

Prestandadata som anges i denna bruksanvisning är värden som uppmätts under laboratorieförhållanden (enligt DIN EN 521 5.19). Andra förbrukningsvärden kan mätas när enheten används med den medföljande påfyllningspatronen för propan/butangas. (**Viktig information:** Den omgivande lufttemperaturen har stor inverkan på enhetens prestanda. Som allmän regel försämras prestandan i kalla miljöer.)

Flamberingsbrännaren KB 80 blir ett mycket användbart kökshjälpmedel under många år framöver.

Viktigt: Läs denna bruksanvisning noggrant för att bekanta dig med enheten innan du använder den för första gången. Behåll bruksanvisningen för framtida referens.

Säkerhet

⚠ Säkerhets- och varningsinformation
- Läs denna bruksanvisning innan du börjar använda enheten.
- Följ de säkerhetsanvisningar som anges på gaspåfyllningspatronen.
- Fot: Flamberingsbrännaren levereras med en fot (nr 7) så att du kan ställa den på köksbänken säkert och bekvämt. **Foten (nr 7) är för extra säkerhet fastlimmad på gaspatronen.**
- Se till att ytan du ställer det på är horisontellt så att verktyget inte välter.
- **FÖRVARA ALLTID ENHETEN OCH GASPÅFYLLNINGSPATRONEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN OCH OBEHÖRIGA.**
- Använd aldrig en apparat som läcker (gaslukt), är skadad eller inte fungerar korrekt **(risk för personskada)**.
- Använd aldrig en låga för att försöka lokalisera ett läckage, använd alltid tvålvatten.
- Rör aldrig brännaren om den är varm **(risk för brännskador)**!
- Brännaren är fortfarande mycket varm efter att lågan släckt! Rör aldrig brännaren.
- **Varning: De åtkomliga delarna kan bli mycket varma. Håll barn borta från enheten.** Ställ aldrig undan flamberingsbrännaren med tänd låga **(brandrisk)**. Lämna inte apparaten obevakad när den är igång. Försiktigt! Även efter användning bör brännare inte placeras i närheten av brandfarligt material – **brandrisk**.
- Stäng av lågan omedelbart om arbetet avbryts eller avslutas **(risk för brännskador)**.
- Håll munstycket rent från damm och tappa inte enheten. Detta är de vanligaste felorsakerna.
- Använd enheten endast på en välventilerad plats och på avstånd från antändningskällor eller brännbara föremål.
- Håll alltid enheten borta från ansikte, kropp och kläder när den är tänd och används **(risk för brännskador)**.
- Förvara enheten och gaspatronen borta från direkt solljus. Får inte användas i temperaturer över 50 °C.
- Propan/butan är en extremt brandfarlig gas, så hantera den alltid med försiktighet.
- Efter varje användning, se till att flamstyrspaken (nr 2) är i **position (-)**, att låsomkopplaren (nr 5) är inställd på **LOCK** och att lågan är helt släckt.
- Låt enheten svalna efter användning och innan du lägger undan den.
- Använd inte enheten kontinuerligt i mer än 5 minuter. Ta sedan en paus på 3 minuter, fyll på med gas vid behov och tänd den sedan igen.
- Försök inte att modifiera permanent monterade delar på enheten.
- Försök inte modifiera enheten.
- Använd aldrig enheten i närheten av värmekällor eller öppen låga.
- Borra inte i enheten och försök inte att öppna den.
- Följ alla säkerhetsföreskrifter och försiktighetsåtgärder som anges på gaspåfyllningspatronen.
- Lämna aldrig enheten obevakad under nedkylningsfasen.
- Denna enhet och gaspåfyllningspatronen ska hållas borta från värmekällor (värmare, elektriska apparater, ugnar eller starkt solljus osv.).
- Enheten får inte användas för att tända en kolgrill. Den reflekterade värmen kommer att bli för intensiv – **risk för brännskador**.
- Enheten har ingen elektrisk isolering. Arbeta endast på enheten eller delar av enheten som är helt strömlösa.
- Skaka inte enheten innan du använder den eller medan du använder den. Om du gör det kommer flytande gas att strömma in i brännaren, vilket kommer att resultera i en rödaktig, flammande och okontrollerbar låga. Enhetens brännegenskaper kommer då att fungera felaktigt. Släpp i detta fall piezo-tändningsknappen. Om låsomkopplaren är i LOCK-läget ska du skjuta upp den till det övre läget. Gastillförseln stängs av och ingen gas kommer längre att strömma ut okontrollerat.
- **VIKTIGT:** När brännaren har antänts korrekt ska du låta den förvärmas (ca 30 sekunder) tills brännarhuvudet har nått sin optimala arbetstemperatur.

⚠ Säkerhets- och varningsinformation, CFH påfyllningsgas
- Gaspatronen är trycksatt: den kan brisera om den värms upp.
- Håll borta från värme, heta ytor, gnistor, öppna lågor och andra antändningskällor. Rök inte.
- Spruta inte mot en öppen låga eller någon annan antändningskälla.
- Stick inte hål på och släng inte gaspatronen i öppen eld efter användning.
- Skydda mot solljus. Får inte användas i temperaturer över 50 °C.
- Förvara utom räckhåll för barn.

Läckagetest av flamberingsbrännaren
Enhetens täthet får endast kontrolleras utomhus. Använd aldrig en låga för att söka efter en läcka, utan använd en läcksökningsspray (CFH nr 52094) eller tvålvatten (t.ex. ett halvt glas vatten + 10 droppar diskmedel)!

Om gas läcker ut ur enheten (det luktar gas) ska du omedelbart ta ut den till en plats med god luftcirkulation och utan brännbara källor, där du kan leta efter läckan och åtgärda den.

Fyll enheten med gas (se Fig. II)
Av säkerhetsskäl levereras flamberingsbrännaren utan påfylld gas. Fyll den innan användning med gas nedifrån via gaspåfyllningsventilen (nr 6) **(se bild A)**. Se sedan till att gaspåfyllningsventilen (nr 6) är ordentligt stängd. Ta en läcksökningsspray (CFH nr 52094) eller ett halvt glas vatten med 10 droppar diskmedel och pensla lösningen på gaspåfyllningsventilen (nr 6). Små bubblor bildas om ventilen läcker.
- Använd endast en propan-/butangasblandning med en maximal propanhalt på 14 % (t.ex. CFH påfyllningsgas artikelnr 52103 eller 52096 (14 % propan/86 % butan) eller en bytespatron 48899 (artikelnummer 70891). Alternativt kan du också använda påfyllningsgas för tändare som endast innehåller butangas. Ersättningsgasen får under inga omständigheter ha en högre andel propan än CFH-påfyllningsgasen (se etiketten på patronen).
- Stäng flamberingsbrännarens flamstyrspak (nr 2) helt innan du fyller på gas i gaspatronen. Flamstyrspaken ska flyttas till läge (-).
- Stick därefter gaspåfyllningsbehållarens injektor **(se bild A)** vertikalt ned i gaspåfyllningsventilen (nr 6). Du får bäst resultat genom att pumpa in det. Vänta några minuter efter påfyllning så att gasen stabiliseras. Tänd den efteråt.
- Fyll endast på utomhus och på avstånd från antändningskällor som öppna lågor, pilotlågor, elektriska köksapparater samt på säkert avstånd från andra människor. Rök inte vid påfyllning **(explosionsrisk om uppmaningen ignoreras)**.

Får endast användas i rum med god ventilation.

Justering av tändning/låga (se Fig. II)
A **Fyll** enheten på förhand med gas enligt figurerna. Tryck (pumpa) patronen flera gånger in i gaspåfyllningsventilen.
B **Reglering av lågan:** När du tänder lågan ska du först flytta flamstyrspaken till **mittläget** mellan **minimum (-)** och **maximum (+)**. Använd flamstyrspaken för att justera lågan. Under användning kan du kan justera lågan genom att skjuta flamstyrspaken **(Fig. B)** åt endera hållet. Om du skjuter den i riktning (+) får du en starkare låga, och skjuter du den mot (-) blir lågan svagare.
C **Låsa upp** piezo-tändaren. Tryck den röda låsomkopplaren (nr 5) uppåt och **släpp den**.
D **Tändning:** Tryck nu på piezo-tändningsknappen och **håll den intryckt. OBS:** Piezo-tändningsknappen **(Fig. D)** kan endast tryckas in när den röda låsomkopplaren **(Fig. C)** har skjutits helt upp.
E **Kontinuerlig användning:** Skjut den röda låsomkopplaren till **LOCK**-läget samtidigt som du trycker på piezo-tändningsknappen enligt den svarta pilen i **Fig. E** – allt klart. Flamberingsbrännarens låga är nu kontinuerlig.
F **Avstängning:** Släpp piezo-tändningsknappen för att släcka lågan eller om låsomkopplaren är i **LOCK**-läget kan du skjuta den helt upp **(se Fig. F)**. Enheten är nu avstängd.

Förvaring och transport
När du är klar med användning av flamberingsbrännaren och innan du lägger den undan ska du låta enheten svalna helt (minst 20 minuter). Du kan sedan förvara enheten på en säker och torr plats.
Enheten måste vara helt nedkyld innan den transporteras. Se till att flamberingsbrännaren är säkrad vid eventuell transport.

Rengöring av enheten
För att rengöra enheten, vänta tills brännaren har svalnat och använd en torr trasa. Använd inte rengöringsmedel eftersom öppningarna i brännaren och gasmunstycket kan bli blockerade.

Skötsel av enheten + reparationsservice
Använd endast rekommenderade reservdelar. Använd aldrig en enhet med en skadad del. Reparationer, inklusive byte av munstycke, får endast utföras av en auktoriserad flytande gas-återförsäljare eller av tillverkaren/distributören. Vid reparation, kontakta tillverkaren på underhållsadressen nedan.

Gör inga ändringar på maskinen. Montering och inställningar som gjorts av tillverkaren får inte ändras. Det är farligt att modifiera enheten på egen hand, att ta bort delar eller att använda delar som inte har godkänts för enheten av tillverkaren/distributören.

Garanti
Spara originalköpsbeviset noggrant. Det fungerar som bevis på köpet av produkten. Vid ett garantiärende kan du kontakta oss via kontaktformuläret på vår hemsida eller per e-post på info@cfh-gmbh.de. Vi kommer därefter att kontakta dig omgående.
Garantikrav är uteslutna om felet beror på felaktig användning, obehöriga ändringar eller ej auktoriserade reparationer. Gör inga ändringar på apparaten.

Kassering
Förpackningen kan lämnas till lokala återvinningsstationer.

Kassera förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och separera dem om nödvändigt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och (b) enligt följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: kompositmaterial.

Kontakta din kommun eller lokala myndighet angående hur du kan kassera uttjänta produkt.

Kassera gaspåfyllningspatronen
Tomma gaspatroner måste lämnas till en insamlingsplats vid en återvinningsanläggning med dubbla system. Behållare som inte är helt tomma bör transporteras till en avfallshanteringscentral.

Kassering av enheten
Enheten är tillverkad av återvinningsbara material. För att kassera eller återvinna den här enheten, kontakta ett lokalt återvinningskontor eller ett avfallsföretag.

5 goda tillagningsrecept!
Classic crème-brûlée (för 4 personer)
Ingredienser: 125 ml mjölk, 375 ml grädde, 20 g brunsocker, 100 g vanligt socker, 1 vaniljstång, 6 äggulor (M)
Tillredning: Vispa äggulorna och sockret tillsammans. Koka upp mjölk, grädde och vanilj och vispa sedan på medelhög hastighet i ca 2 minuter tills lösningen är jämn. Häll i ugnssäkra skålar. Lägg bakplåtspapper i en bakplåt, ställ skålarna i ett vattenbad och porchera i ugnen vid 125 °C i cirka 1 timme. Strö brunsockret över den svalnade rätten och använd sedan flamberingsbrännaren för att karamellisera det översta skiktet.

Gratinerad löksoppa (för 4 personer)
Ingredienser: 700 g lök, 1 vitlöksklyfta, 20 g margarin, 150 ml rödvin, 1 l klar buljong, 4 skivor rostat bröd, 20 g riven Emmentalost
Förberedelse: Skala löken och vitlöksklyftan och skär dem i tunna skivor. Värm margarinet, sautera grönsakerna, täck över och bräsera i 20 minuter på låg värme. Deglasera med vin och rör därefter i buljongen. Koka upp under en kort stund. Häll soppan i 4 skålar. Placera en rostad brödskiva överst på soppan. Strö över ost och använd sedan flamberingsbrännaren för att gratinera osten.

Bryléesparriskräm med ängsyraglass (4 personer)
Ingredienser: 1/2 l grädde, 1/8 l mjölk, 5 äggulor, 40 g socker, 200 g vitsparris
Ängsyraglass: 250 ml mjölk, 250 ml grädde, 5 äggulor, 20 g brunsocker, 110 g vanligt socker, 150 g ängssyra
Tillredning: Skala sparrisen, skär dem i småbitar och koka mycket försiktigt i mjölk-/gräddblandningen med sockret. Purea och blanda sedan i äggulorna. Häll i en ugnssäker form och ställ i ett vattenbad i ugnen vid 150 °C i cirka 40 minuter. Strö över brunsockret och använd sedan flamberingsbrännaren för att karamellisera ovansidan. Purea ängssyran tillsammans med lite mjölk. Koka upp återstående mjölk och grädde. Blanda i äggulorna och sockret. Häll i den varma mjölken/krämen under kraftig omrörning och häll i vattenbadsskålarna under ånga tills blandningen sätter sig. Låt svalna, rör senare i ängsyrapurén i den kalla blandningen och frys den i en glassmaskin.

Crème-brûlée med choklad (för 4 personer)
Ingredienser: 6 äggulor, 100 g socker, 70 g chokladöverdrag, 600 ml grädde
Tillredning: Vispa äggulorna och sockret till en krämig konsistens. Smält chokladen, tillsätt äggblandningen och rör om. Tillsätt grädden, blanda väl och låt stå i en timme. Häll i fyra skålar. Ställ i vattenbad i en ugn uppvärmd till 160 °C och tillaga i 50 minuter. Låt svalna. Strö brunsockret jämnt över krämen och använd sedan flamberingsbrännaren för att karamellisera det översta skiktet.

Gratinerad Gouda-ost
Ingredienser: Rostat bröd, getost, honung, vårklynne, schalottenlök, olja, vit balsamvinäger
Förberedelse: Fintärna schalottenlökarna för vinägrettsåsen. Värm schallottenlökarna i het olivolja tills de blir glansiga. Ta bort stekpannan och tillsätt vit balsamvinäger, salt och peppar. Skär de rostade brödskivorna diagonalt, lägg en skiva getost på varje halva och smält dem sedan i en mikrovågsugn på låg effekt. Häll honung över den smälta osten och använd sedan flamberingsbrännaren för att försiktigt gratinera getosten. Häll den varma vinägrettsåsen över salladen, och lägg sedan getosten ovanpå.

CE 1936-26 (gäller endast köksbrännaren)

Rätt till ändringar förbehålles.

Serviceadresse & Hersteller:
Service Address & Manufacturer:
Adresse du service & du fournisseur :
Indirizzo assistenza clienti & produttore:
Serviceadres & fabrikant:
Adresa servisu & výrobce:
Serviceadress och tillverkare:

CFH Löt- und Gasgeräte GmbH
Bahnhofstr. 50 · 74254 Offenau
DEUTSCHLAND
Tel.: +49 7136 9594-0
E-Mail: info@cfh-gmbh.de
Web: www.cfh-gmbh.de

Vertretung Schweiz / Représentation en Suisse / Rappresentanza Svizzera:
ARNOLD WINKLER AG · Schickmattweg 1 · CH-8332 Russikon · Tel. +41 44954 8383

Stand: 09/2026
Version: V.2.5