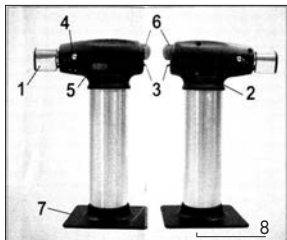


KÜCHENPROFI

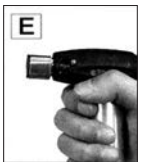
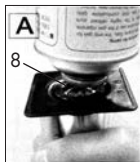


CRÈME BRÛLÉE GAS-BRENNER

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



- 1 Flammendüse
- 2 Flammenregulierknopf
- 3 Sicherungsknopf
- 4 Luftzufuhrregler
- 5 Feststellschieber
- 6 Starttaste
- 7 abnehmbarer Fuß
- 8 Einfüllventil



Wichtige Warnhinweise

Der gefüllte Brenner enthält brennbares Gas unter Druck (mit Flaschendruck). Bitte von offener Flamme, direkter Sonneneinstrahlung und Erwärmung über 40°C fernhalten. Nicht gewaltsam öffnen oder verbrennen.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme gründlich durch.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Bewahren Sie den Brenner senkrecht auf.
- Der Brenner darf nur in gut durchlüfteten Räumen betrieben verwendet.
- Nicht die Flammendüse (1) berühren, da diese nach Verwendung des Brenners sehr heiß ist.
- Den Brenner nie in Richtung von Menschen oder Tieren halten.
- Überzeugen Sie sich nach jeder Benutzung und vor dem Einfüllen des Gases, dass der Brenner vollständig aus ist.
- Nach Gebrauch unbedingt abkühlen lassen.
- Den Brenner nicht länger als 1 Stunde im Dauerbetrieb halten.
- Beachten Sie auch die Warnhinweise, die auf den handelsüblichen Gas-Nachfüllflaschen abgedruckt sind.
- Der Brenner wird leer geliefert.
- Benutzen Sie den Brenner nicht, wenn dieser undicht ist, Schäden aufweist oder nicht korrekt funktioniert. Sollten Sie einen Gasgeruch feststellen oder ein Zischen hören, schalten Sie den Gasbrenner sofort aus und bringen diesen ins Freie. Dann entlüften Sie bitte den Gastank vollständig wie unter Punkt „Entlüften des Gastanks“ beschrieben. Lassen Sie das Gas nur im Freien, jedoch entfernt von offenen Flammen (Kerzen, brennenden Rauchwaren u.a. Zigaretten etc.), elektrischen Kochgeräten sowie anderen Personen, entweichen. Um festzustellen, ob der Brenner undicht ist, pinseln Sie diesen bitte mit einer Lauge aus Seife oder Spülmittel ein. Entweichen Gasbläschen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht mehr.



Um die Dichtigkeit zu prüfen, verwenden Sie bitte niemals eine Flamme.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Wenden Sie sich im Falle von Störungen nur an den autorisierten Fachhandel.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.

Einfüllen des Gases

Achtung: Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Gases, dass die Flamme vollständig erloschen ist. Die vorher eingestellte Dauerfunktion muss ebenfalls ausgeschaltet werden, indem Sie den Feststellschieber (5) vollständig in Richtung der Flammendüse (1) schieben. Sonst besteht die Gefahr, dass eine unter Umständen sehr kleine Flamme nicht erlischt und sich beim Auffüllen evtl. ausströmendes Gas entzündet. Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nur hochwertiges Butangas.
- Füllen Sie den Gas- Brenner nur in gut durchlüfteten Räumen, fern von jedweder Zündquelle wie offenen Flammen (z.B.: Kerzen, brennenden Rauchwaren u.a. Zigarren oder Zigaretten), Zündflammen, elektrischen Kochgeräten sowie entfernt von anderen Personen. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise auf der Gas- Nachfüllflasche sowie die Warnhinweise in der Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie den Nachfüllbehälter, um das Gas etwas zu erwärmen.
- Stellen Sie den Flammenregulierknopf (2) auf Stellung „-“
- Stecken Sie die Düse des Nachfüllbehälters senkrecht von oben in das Ventil des Brenners (8). (Bild A) Vermeiden Sie dabei, dass sich Düse und Ventil verkanten.

Achtung: Ein Rückstrahl des Gases zeigt an, dass der Gasbehälter voll ist. Säubern Sie bitte die Oberfläche gründlich von ausgelaufenem Gas, damit es sich nicht



beim Anzünden der Flamme entzünden kann.

- **Tipp:** Alternativ können Sie den mitgelieferten Adapter zum leichten Be- bzw. Nachfüllen verwenden. Stecken Sie den Adapter senkrecht auf die Düse der Nachfülldose. Nun können Sie den Gas-Brenner wie oben angegeben befüllen.
- Nach dem Füllen warten Sie einige Minuten, damit sich das Gas stabilisieren kann.

Entlüften des Gastanks

- Von Zeit zu Zeit sollten Sie Ihren Brenner „entlüften“, d.h.: vollständig entleeren. Achten Sie hierbei besonders auf einen gut durchlüfteten Raum und stellen Sie sicher, dass keine offenen Flammen (z.B.: Kerzen, brennende Rauchwaren u.a. Zigarren oder Zigaretten) in der Nähe oder in dem Raum sind! Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen ist!
- Drücken Sie vorsichtig mit einem Gegenstand (z.B.: kleiner Schraubenzieher) das Ventil (8) nach unten und lassen das Restgas entweichen.

Zünden

1. Stellen Sie den Flammenregulierknopf (2) auf Stellung „+“.
2. Drücken Sie den Sicherungsknopf (3) bis zum Einrasten herunter (Bild B).
3. Drücken Sie jetzt die Starttaste (6). Die Flamme wird sich sofort entzünden (Bild C).

Aus Sicherheitsgründen lässt sich die Starttaste nur drücken, wenn der Sicherungsknopf eingerastet ist.

Einstellen der Flammenstärke

- Stellen Sie die Flammenstärke während des Betriebes ein, indem Sie den Flammenregulierknopf (2) nach Stellung „-“ für eine kürzere



Flamme und nach Stellung „+“ für eine längere Flamme schieben. Die Länge der Flamme sollte zwischen 10 mm und 25 mm liegen. Eine zu lange Flamme bedeutet lediglich Gasverschwendung.

- Um die Breite und Temperatur der Flamme einzustellen, drücken Sie den Luftzufuhrregler (4) während des Betriebes in Richtung Flamme (= breitere, kühlere Flamme) oder zu sich hin (= schmalere, heißere Flamme).
- In größeren Höhen (im Gebirge) kann der Brenner ggf. nicht auf der höchsten Einstellung arbeiten (Sauerstoffmangel). Stellen Sie in diesem Fall den Flammenregulierknopf (2) auf eine mittlere Einstellung (zwischen „-“ und „+“).

Abschalten

Zum Abschalten des Gerätes lassen Sie einfach die Starttaste los.

Dauerfunktion

Vorsicht: Wenn Sie die Dauerfunktion verwenden, schaltet sich der Brenner nicht selbständig ab!

Zum Einschalten der Dauerfunktion bei gedrückter Starttaste (6) den Feststellschieber (5) zu sich hinziehen (Bild D). Sie können die Starttaste nun loslassen; die Flamme bleibt solange an, bis Sie den Feststellschieber (5) in Richtung Flamme schieben (Bild F). Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen ist.

Rezeptvorschlag Crème Brûlée

Zutaten für ca. 6 Portionen:

40 g Zucker, 4 Eigelb, das Mark einer Vanillestange

375 ml Sahne

125 ml Milch

70 g feiner, brauner Zucker

Zucker mit Eigelb und dem Vanillemark in einer Schüssel mit dem



Schneebeesen gut verrühren. Sahne und Milch zusammen zum Kochen bringen und in die Eigelbmischung einrühren. Diese Mischung in 6 kleine, feuerfeste Förmchen füllen und im auf 110°C vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten stocken lassen. Die Förmchen herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Anrichten mit dem feinen, braunen Zucker bestreuen und mit Hilfe des Gas-Brenners goldgelb karamellisieren.

Der Gas-Brenner ist jedoch nicht nur bestens geeignet für die klassische Crème Brûlée, sondern bietet auch verschiedene andere großartige Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Küche:

- Crema Catalána und viele weitere Desserts mit einer Karamellschicht
- angebräunter Schmelzkäse für eine herzhafte Zwiebelsuppe
- Glasieren von Obstkuchen oder Teigwaren
- überbackener Käse für Aufläufe, Lasagne oder Toast
- Überkrusten von Steaks und Braten für neue Geschmacksvariationen
- Rösten von Tomaten, Zwiebeln und Peperoni – dieses anschließend gemixt ergibt eine schmackhafte Salsa – Sauce
- Häuten von Tomaten und Paprika
- Rösten von Sesamkörnern, Kürbiskernen, Knoblauchstückchen etc. zum Verfeinern Ihrer Salatvariationen

Crème Brûlée Schälchen

Bitte beachten Sie bei der Verwendung der im Set enthaltenen Schälchen aus Qualitätsporzellan die folgenden Hinweise:

- Bitte nie ohne Inhalt mit dem Gasbrenner erhitzen.
- Stellen Sie die Schälchen in jedem Fall auf einen hitzebeständigen Untersatz.
- Achten Sie beim Karamellisieren darauf, dass die Flamme nicht auf das Porzellan gerichtet ist.



Achtung! Die Schälchen sind nach dem Karamellisieren heiß; verwenden Sie in jedem Fall entsprechende Schutzhandschuhe!

Technische Daten:

- 19 1000 10 00 Gas-Brenner CLASSIC
- 19 1900 10 00 Gas-Brenner CHEF
- 19 2500 28 07 Crème Brûlée Set
- 19 2800 10 05 Crème Brûlée Set ECO

Wärmebelastung (Hi): 0,250 kW

- 19 2000 38 00 Gas-Brenner PROFIL

Wärmebelastung (Hi): 0,375 kW

CE 0085/16

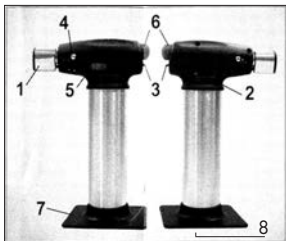


KÜCHENPROFI

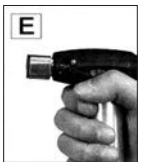
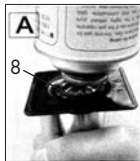


GAS TORCH

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



- 1 Flame nozzle
- 2 Flame Adjustment Slide
- 3 Safety Lock
- 4 Air Control lever
- 5 Continuous Flame Button
- 6 Ignition Button
- 7 Removable Stand
- 8 Gas Refill Valve (under torch)





Caution

Warning: When torch is filled with butane, contents are under pressure (with bottle pressure). Do not store under direct sunlight or any place where temperatures will exceed 104°F (40°C). Do not forcibly open or incinerate.

- Read directions before use.
- Keep out of reach of children.
- Store the torch vertically.
- The torch may only be operated in well ventilated rooms.
- Do not touch flame nozzle (1) when hot!
- Keep nozzle clean from dust and do not drop the torch, as these are the normal causes of malfunction.
- Always point away from face, body and clothing when igniting and operating.
- Make sure adjustment knob is firmly closed and flame is completely extinguished after each use and before filling.
- After use allow the torch to cool down before storing.
- Do not continually use torch for over 1 hour.
- Read all instructions and cautions on the fuel canister.
- This Torch does not contain any butane gas when first purchased.
- Do not use the torch if it leaks, is damaged, or is not functioning properly. If you notice a gas smell or hear a hissing noise, switch the gas torch off immediately and take it outside. Then, vent the gas tank completely as described under the item "venting the gas tank". Only vent the gas outdoors, but removed from open flames (candles, burning tobacco products like cigarettes, etc.), electrical cooking instruments, and other persons. To determine whether the torch leaks, please brush this with suds made from soap or detergent. If gas bubbles escape, discontinue using the device. Please never use a flame to check for leaks.



- Do not attempt to open the device or repair it yourself. In case of malfunctions, contact only an authorized specialty store.
- Do not make any changes to the device.

Fuelling

Caution: Ensure that the flame has been completely extinguished before filling with gas. The previously set constant function must also be switched off by pushing the continuous flame button (5) completely in the direction of the flame nozzle (1). Otherwise, there is a risk that a very small flame may not be extinguished and any escaping gas may be ignited during filling. Burn danger!

- Use only high quality butane gas.
- Only fill the gas torch in well-ventilated rooms, far away from any source of ignition such as open flames (e.g. candles, burning tobacco products like cigars or cigarettes), pilot lights, electrical cooking devices, and away from other persons. Here, follow the safety instructions on the gas refill bottle and the warning notes in the operating instructions.
- Shake gas container a few times to warm fuel up.
- Move flame adjustment slide (2) „-“ position.
- Insert the container nozzle vertically down into the gas refill valve. (8) pict A

Caution: A backflow of gas indicates that the gas cylinder is full. Please thoroughly clean the surface to remove any spilled gas, so that it cannot ignite when lighting the flame.

- **Tip:** As an alternative, you can use the included adapter for easy filling and refilling. Place the adapter vertically onto the nozzle of the refill can. You can now fill the gas torch as described above.
- After fuelling, allow a few minutes for gas to stabilise.



Venting the gas container

- From time to time you should "vent" your gas burner, i.e. completely empty it of gas. In so doing, take care, in particular, that this is carried out in a well-ventilated area and ensure that there are no naked flames (e.g. candles, or lit cigars or cigarettes) in the area.
- Carefully press the valve (8) down using an object (such as a small screwdriver) and allow the remaining gas to escape.

Igniting

1. Move flame adjustment slide (2) to „+“ position.
2. Push down the safety lock (3) until it clicks in place. pict B
3. Press ignition button (6). The flame will ignite instantly. pict C

For safety reasons, the ignition button will not depress unless safety lock is locked in place!

Flame Adjustment

- Adjust the flame length during use by flame adjustment slide (2).
- Sliding towards the „+“ symbol will make the flame longer, sliding towards the „-“ symbol will make the flame shorter. For best results, keep the flame length at about 1/2 -1 (10-25mm). Do not make the flame too long as it will only waste fuel and make the flame unstable.
- To change the width and the temperature of the flame, slide the air control lever (4) during the operation in the direction of flame (= broader, cooler flame) or toward (= smaller, hotter flame)
- At the higher altitudes, torch may not operate on maximum flame length setting (with slide pushed all the way to „+“). For best results, adjust the slide to the mid-range between „+“ and „-“.



Turning Off

To turn the flame off, simply release ignition button.

Using Continuous Flame Feature

Caution: use extreme caution when flame is locked on as flame will be continuous and will not turn off until the continuous flame button (5) is manually disengaged! While holding down the ignition button (6), slide the continuous flame button (5) towards you (pic.D). Release the ignition button, the flame will remain on. To turn off flame, slide the continuous flame button (5) away from you. (pict. F) Ensure that the flame is completely extinguished.

Crème Brûlée

Ingredients for 6 persons:

2 cups Heavy Cream

¼ cup plus

4 tbs. Sugar

4 Egg Yolks

1 tsp. Vanilla Extract

Preheat oven to 248°F. Prepare some boiling water. In a saucepan over medium heat, combine cream and ¼ cup Sugar; cook, stirring occasionally until small bubbles appear around edges of pan, 5-6 minutes. Set aside. In a bowl, beat egg yolks and vanilla until smooth and light. Pour hot cream mixture into egg yolks, a little at a time, beating continuously until well blended. Strain mixture through a fine sieve into a bowl. Divide mixture among 6 ramekins. Arrange ramekins in a baking pan and place on middle shelf of preheated oven. Bake until custard is just set, about 60 minutes. Sprinkle remaining sugar evenly over top of cooled custards. With the Crème Brûlée Torch, move the flame contiguously over the surface of the ramekins, in a circular motion until sugar melts and becomes golden



brown and bubbly.

Not only is the Crème Brûlée Torch an essential tool for preparing the Classic Crème Brûlée, but it also has a variety of other great uses in the home kitchen:

- Brown Baked Alaska and other meringue topped desserts
- Melt and brown cheese on top of Onion Soup Gratinée
- Glaze Fruit Tarts and other pastry desserts
- Heat and melt cheese on top of casseroles and lasagne
- Brown the tops of roasts for added flavour
- Blacken tomatoes, onions and jalapenos then blend together for an authentic salsa
- Blacken outside of bell peppers, remove skin, then slice and use on sandwiches, salads and pizzas

Crème Brûlée bowl

Please pay attention to the following tips when using the high quality porcelain bowl contained in the set:

- Please do not heat the empty bowls direct with the torch
- Place the bowl in any case on a heat-resistant surface
- When you caramelize your Crème Brûlée please pay attention that the flame is not directed to the porcelain



Attention! After caramelising the bowls can be hot; please use proper protection!

Technical data:

19 1000 10 00 Crème Brûlée Torch CLASSIC

19 1900 10 00 Gas Torch CHEF

19 2500 28 07 Crème Brûlée Set

19 2800 10 05 Crème Brûlée Set ECO

Thermal load (Hi): 0,250 kW

19 2000 38 00 Crème Brûlée Torch PROFI

Thermal load (Hi): 0,375 kW

CE 0085/16

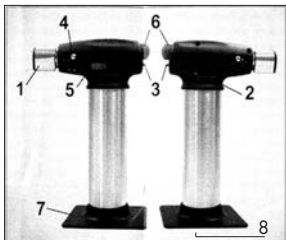


KÜCHENPROFI

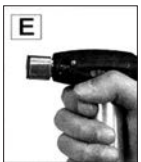
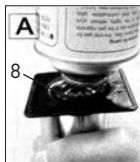


BRÛLEUR DE GAZ

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



- 1 Diffuseur de flamme
- 2 Bouton régulateur de la flamme
- 3 Bouton de sécurité
- 4 Bouton régulateur d'arrivée d'air
- 5 Curseur de blocage
- 6 Bouton d'allumage
- 7 Socle amovible
- 8 Embout de remplissage





Informations importantes

Le brûleur contient du gaz inflammable sous pression, à éloigner impérativement de toutes flammes, rayonnements solaires et sources de chaleur dont la température est égale ou supérieure à 40°C. Manipuler et ouvrir le brûleur avec précaution. (bouteille sous pression)

Lire impérativement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant toute utilisation du brûleur à gaz.

- Maintenir impérativement hors de portée des enfants!
- Ranger le brûleur à la verticale.
- Utiliser le brûleur uniquement dans des locaux bien aérés.
- Ne pas toucher le diffuseur de flamme (1) car il est très chaud après utilisation.
- Ne jamais diriger le brûleur en direction d'être vivant, humain ou animal.
- S'assurer que le brûleur est totalement éteint après chaque utilisation et avant de remplir le gaz.
- Laisser refroidir après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser pendant plus d'une heure.
- Bien tenir compte de toutes les recommandations indiquées sur les recharges à gaz.
- Le brûleur est livré à vide.
- Ne pas utiliser le brûleur s'il n'est plus étanche, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si vous constatez une odeur de gaz ou entendez un sifflement, éteignez immédiatement le brûleur à gaz et sortez-le en plein air. Ensuite, procédez au vidage complet du réservoir de gaz (cf. paragraphe « vidage de la recharge à gaz »). Ne laisser sortir le gaz qu'en plein air mais éviter toute proximité avec des flammes nues (bougies, produits incandescents, notamment cigarettes etc.), des appareils de cuisson électriques ou d'autres personnes. Pour pouvoir vérifier si le brûleur est encore étanche,



le badigeonner avec un bain de savon ou de liquide vaisselle. Si de petites bulles de gaz s'échappent, ne plus utiliser l'appareil. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler l'étanchéité.

- N'essayez pas d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Adressez-vous s'il vous plaît uniquement à un revendeur agréé en cas de panne.
- Ne pas modifier l'appareil.

Remplissage du gaz

Attention: avant de remplir le gaz, assurez-vous que la flamme est entièrement éteinte. Il est également indispensable de désactiver la fonction permanente préalablement réglée : pour ce faire, pousser entièrement le curseur blocable (5) vers la buse (1). Sinon, il peut arriver, dans certaines circonstances, qu'une très petite flamme ne s'éteigne pas et que du gaz s'échappant éventuellement lors du remplissage s'enflamme. Risque de brûlure!

- N'utilisez que du gaz butane de haute qualité.
- Remplir le brûleur à gaz uniquement dans des locaux bien aérés en évitant toute proximité avec une source d'ignition telle que les flammes nues (par ex. bougies, produits incandescents et notamment cigares ou cigarettes), les veilleuses, les appareils de cuisson électriques et d'autres personnes. Tenez également compte des consignes de sécurité se trouvant sur la recharge de gaz et des avertissements dans le mode d'emploi.
- Secouer légèrement la recharge, pour réchauffer un peu le gaz.
- Placer le bouton de régulation de la flamme (2) en position „-“.
- Placer l'embout de la recharge de gaz verticalement sur l'embout de remplissage (8) du brûleur (illustration A), pour remplir le brûleur à gaz.

Attention : Un jet de gaz indique que le réservoir est plein. Nettoyez soigneusement la surface de l'appareil du gaz



ayant coulé afin d'éviter tout risque de combustion lors de l'allumage de la flamme.

- **Conseil :** vous pouvez également utiliser l'adaptateur fourni pour remplir et recharger facilement l'appareil. Placez l'adaptateur à la verticale sur l'embout de la recharge. Vous pouvez maintenant remplir le brûleur à gaz comme indiqué ci-dessus.
- Après remplissage, attendez quelques minutes, pour que le gaz puisse se stabiliser.

Vidage de la recharge à gaz

- De temps en temps, il convient de laisser sortir l'air du réservoir à gaz, c-à-d de le vider. Faites bien attention alors, de procéder au vidage dans une pièce ouverte et veiller à ce qu'aucune flamme (bougies, cigarettes ou cigares) ne se trouve à côté ou dans la pièce! Assurez-vous que la flamme est entièrement éteinte.
- Desserrer avec précaution l'embout de remplissage (8) avec un outil correspondant (p.exemple un petit tourne-vis) vers le bas et laisser sortir l'air restant.

Allumage

1. Mettre le bouton régulateur de la flamme (2) en position „+“.
2. Appuyer à fond sur le bouton de sécurité (3) (illustration B).
3. Appuyer maintenant sur le bouton d'allumage (6). La flamme va s'allumer tout de suite (illustration C).

Par mesure de sécurité, le bouton d'allumage ne fonctionne que lorsque le bouton de sécurité est enclenché à fond.

Réglage de la puissance de la flamme

- Il convient de le faire lorsque la flamme est allumée et à l'aide du bouton de régulation de la flamme (2). Pour obtenir une petite flamme, pousser le bouton vers „-“. Pour obtenir une flamme plus grande,



réglér le bouton de régulation vers „+“. La flamme ne doit pas excéder 10 à 25 mm, au-delà il y a une perte de gaz.

- Pour régler la température et la largeur de la flamme, lorsque la flamme est allumée, il faut régler le bouton régulateur d'arrivée d'air (4) dans la direction de la flamme (= flamme plus large et moins chaude), vers soi (= flamme moins large et plus chaude).
- En montagne, à une certaine altitude, le brûleur à gaz ne fonctionnera pas au maximum de sa capacité en fonction de la raréfaction de l'oxygène. Dans ces cas là, placer le bouton régulateur de la flamme (2) sur une position moyenne (entre „-“ et „+“).

Extinction

Pour éteindre l'appareil, il suffit de relâcher le bouton d'allumage (6).

Fonction continue

Attention : lorsque vous utilisez la fonction continue, le brûleur ne s'éteint pas automatiquement! Pour enclencher la fonction continue, appuyer par pression sur le bouton d'allumage (6), placer le curseur de blocage (5) vers soi. (Illustration D) Il est alors possible de lâcher le bouton d'allumage (6). La flamme reste allumée aussi longtemps que le curseur est placé vers soi (Illustration F). Assurez-vous que la flamme est entièrement éteinte.

Crème Brûlée

Ingrédients pour 6 ramequins:

- 40 g de sucre, 4 jaunes d'oeuf, 1 bâton de vanille
- 375 ml de crème fraîche, 125 ml de lait, 70 g de sucre roux en poudre

Mélanger le sucre avec les jaunes d'oeuf et la vanille dans un saladier. Dans une casserole faire bouillir le lait et la crème, y rajouter très doucement et petit à petit à l'aide d'un fouet, le mélange obtenu avec



les jaunes d'oeuf, la vanille et le sucre. Une fois que cette opération est terminée, verser le tout dans 6 ramequins supportant le four. Faire chauffer au four à 110° pendant 60 minutes. Une fois cuites, sortir les crèmes du four et les laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrer le tout de sucre roux. A l'aide du brûleur à gaz manuel, caraméliser le sucre jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée.

Le brûleur à gaz manuel trouvera également d'autres utilisations très intéressantes en cuisine:

- la Crema Catalàna et beaucoup d'autres desserts ayant une couche de caramel
- fromage à frire légèrement bruni, accompagné d'une soupe à l'oignon
- Glaçage de tartes aux fruits et autres tartes
- Gratiner du fromage râpé sur les gratins, les lasagnes ou sur les toasts
- Gratiner les steaks et les fritures pour découvrir de nouvelles saveurs
- Griller des tomates, des oignons ou des poivrons. En mixant le tout, on peut également obtenir une excellente sauce salsa
- Permet de peler facilement tomate et paprika
- Griller les graines de sésame, de citrouille, oignons, etc...à saupoudrer sur les salades

Cassolettes à crème brûlée

Quand vous utilisez les cassolettes en porcelaine de qualité livrées avec l'ensemble, veuillez SVP tenir compte des remarques suivantes :

- Ne jamais les faire chauffer à vide avec le chalumeau à gaz.
- Toujours placer les cassolettes sur un support résistant à la chaleur.
- Pendant la caramélisation, veiller à ce que la flamme ne soit pas dirigée vers la porcelaine.



Attention ! Après la caramélisation, les cassolettes sont extrêmement chaudes ; utiliser dans tous les cas des maniques appropriées !

Données techniques :

19 1000 10 00 Brûleur à gaz manuel CLASSIC

19 1900 10 00 Brûleur de gaz CHEF

19 2500 28 07 Crème Brûlée Set

19 2800 10 05 Crème Brûlée Set ECO

Charge thermique (Hi): 0,250 kW

19 2000 38 00 brûleur à gaz manuel PROFI

Charge thermique (Hi): 0,375 kW

CE 0085/16

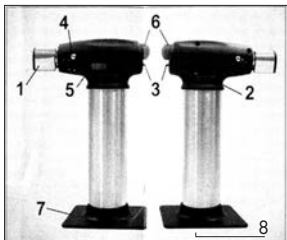


KÜCHENPROFI

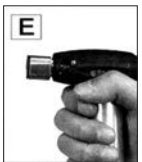
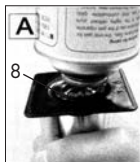


BECCO DEL GAS

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



- 1 Ugello della fiamma
- 2 Levetta regolazione fiamma
- 3 Pulsante di sicurezza
- 4 Regolazione aria
- 5 Corsore di fermo
- 6 Pulsante di avvio "START"
- 7 Base smontabile
- 8 Valvola di ricarica



Avvertimenti importanti

L'apparecchio carico contiene gas infiammabile sotto pressione (con pressione bomboletta). Esso va quindi tenuto lontano da fiamma viva, raggi solari e fonti di calore superiori ai 40°C. Non va aperto con forza o bruciato.

- Prima di attivare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni d'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Conservare il bruciatore in posizione verticale.
- Il bruciatore può essere utilizzato solo in camere ben arieggiate.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, evitare di toccare l'ugello della fiamma (1) onde evitare eventuali scottature.
- Non tenere mai l'apparecchio rivolto verso persone o animali.
- Dopo l'utilizzo dell'apparecchio oppure prima del rifornimento di gas occorre di accertarsi che questo sia completamente spento.
- Fare raffreddare l'apparecchio dopo l'utilizzo.
- Non tenere in funzione l'apparecchio più a lungo di un'ora.
- Osservare anche gli avvertimenti riportati sulle bombolette in commercio.
- L'apparecchio viene fornito vuoto.
- Non utilizzare il bruciatore se non è a tenuta, presenta danni o non funziona correttamente. Se doveste avvertire l'odore di gas o sentire un fischio, spegnere subito il bruciatore a gas e portarlo all'aperto. Successivamente sfiatate completamente il serbatoio gas come descritto nel punto „Svuotare il serbatoio gas“. Lasciate fuoriuscire il gas solo all'aperto, ma lontano da fiamme vive (candele, sigarette o sigari ardenti, ecc.), utensili da cucina elettrici e lontano da altre persone. Per verificare se il bruciatore non è a tenuta, spennellarlo con una soluzione di sapone o detergente. Se fuoriescono bollicine di gas, non utilizzare più l'apparecchio. Per verificare la tenuta, non utilizzare mai una fiamma.
- Non cercate di aprire o di riparare da soli l'apparecchio. In caso

- di anomalie rivolgetevi solo al rivenditore autorizzato.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.

Ricarica gas

Attenzione: Prima di effettuare il rifornimento di gas verificare che la fiamma sia completamente spenta. Anche la funzione continua precedentemente impostata deve essere disattivata facendo scorrere completamente il cursore di fissaggio (5) in direzione dell'ugello della fiamma (1). In caso contrario potrebbe succedere che la fiamma ridotta al minimo non si spenga e che il gas eventualmente fuoriuscito durante il rabbocco si infiammi. Rischio di ustioni!

- Utilizzare sempre gas butano di ottima qualità.
- Riempire il bruciatore a gas solo in camere ben arieggiate, lontano da qualsiasi fonte di calore come fiamme vive (p.es.:candele, sigari o sigarette ardenti), fiamme di accensione, utensili da cucina elettrici e lontano da altre persone. Attenersi alle indicazioni di sicurezza relative alle bombolette e agli avvisi riportati nel manuale d'uso.
- Prima della ricarica scuotere la bomboletta al fine di riscaldare brevemente il gas.
- Posizionare la levetta di regolazione fiamma (2) su "-".
- Inserire il beccuccio della bomboletta in posizione verticale sulla valvola (8) dell'apparecchio (fig. A).

Attenzione: Un segnale di ritorno del gas indica che il serbatoio è pieno. Asportare completamente dalla superficie il gas fuoriuscito in modo che non possa infiammarsi all'accensione della fiamma.

- **Consiglio:** in alternativa potete utilizzare l'adattatore in dotazione per un semplice riempimento o rabbocco. Inserire l'adattatore in verticale sull'ugello della bomboletta di ricarica. Ora è possibile

- ricaricare il bruciatore a gas come indicato sopra.
- Dopo la ricarica attendere qualche minuto affinché il gas si stabilizzi.

Svuotare il serbatoio gas

- Ogni tanto dovete totalmente svuotare il serbatoio gas del Vostro apparecchio. Fare attenzione che questo processo abbia luogo in una camera ben arieggiata senza fiamme vive (candele, sigarette o sigari ardenti). Verificare che la fiamme sia completamente spenta.
- Lasciare uscire il gas residuo premendo sulla valvola (8) con un oggetto appuntito (p.es. piccolo cacciavite).

Accensione

1. Posizionare la valvola di regolazione fiamma (2) su "+".
2. Premere il pulsante di sicurezza (3) verso il basso sino al suo arresto (fig. B).
3. Premere il tasto "Start" (6). La fiamma si accenderà immediatamente (fig. C).

Per motivi di sicurezza il tasto "Start" può essere premuto solo se il pulsante di sicurezza viene abbassato in posizione d'arresto.

Regolazione fiamma

- La regolazione della fiamma deve avvenire mentre l'apparecchio è in funzione. A tal fine posizionare la levetta di regolazione (2) su "-" per ottenere una fiamma corta, su "+" per una fiamma più lunga. La lunghezza della fiamma dovrebbe rimanere entro un campo di 10 - 25 mm. Una fiamma troppo lunga comporta un inutile spreco di gas.
- Al fine di regolare l'intensità e la temperatura della fiamma, durante il funzionamento spostare la valvola di regolazione aria (4) verso la fiamma (= fiamma più larga e meno intensa) o in senso contrario (= fiamma più sottile e intensa).

- Ad altitudini elevate (in montagna) l'intensità della fiamma potrebbe essere inferiore (a causa del ridotto apporto d'ossigeno). In tal caso posizionare la valvola a metà tra "+" e "-".

Spegnimento

Per spegnere l'apparecchio rilasciare semplicemente il pulsante d'avvio "Start".

Funzione continua

Attenzione: Quando si attiva la "funzione continua" l'apparecchio non si spegne automaticamente!!!

Per attivare la "funzione continua", mantenendo premuto il tasto "Start" (6) spostate il cursore (5) verso di voi (fig. D): la fiamma rimarrà quindi attiva finché non avrete riportato il cursore in direzione contraria. (fig. F) Accertarsi che la fiamma sia completamente spenta.

Proposta ricetta crème brûlée

Ingredienti per 6 porzioni:

40 g zucchero, 4 tuorli d'uova, la parte interna di 1 stecca di vaniglia, 375 ml panna, 125 ml latte, 70 g zucchero di canna

In una ciotola mescolare con una frusta lo zucchero, la vaniglia e i tuorli d'uova. Fare bollire assieme il latte e la panna e con un cucchiaino aggiungervi i tuorli sbattuti. Con la crema così preparata riempire 6 coppette resistenti alle alte temperature e lasciare nel forno preriscaldato a 110° per ca. 60 minuti. Toglietele quindi dal forno e farle raffreddare. Prima di servire cospargere con un po' di zucchero di canna e, utilizzando il bruciatore, fare in modo che la superficie assuma un bel colore biondo oro.

Ma il bruciatore a gas non è utile soltanto per preparare la Crème Brûlée. Esso può essere utilizzato in cucina per la preparazione di

tante altre specialità quali ad es.:

- La Crema Catalana e altri dessert a superficie caramellata.
- Per scottare il formaggio da fondere nella gustosa zuppa di cipolle alla francese.
- Per caramellare crostate alla frutta e dolci di vario genere.
- Per fondere lo strato di formaggio su sformati, lasagne e toast.
- Per ottenere una gustosa superficie croccante su bistecche e arrosti.
- Per indorare pomodori, cipolle e peperoni da utilizzare nella preparazione delle salse più sfiziose. Per sbucciare più facilmente pomodori e peperoni
- Per tostare semi di zucca, di sesamo, spicchi d'aglio ecc. per raffinare le Vostre variazioni d'insalata.

Coppette crème brûlée

Durante l'uso delle coppette (porcellana di qualità) incluse nel set fare attenzione alle seguenti indicazioni:

- Non riscaldare mai le ciotole vuote.
- Disporre le coppette su una superficie resistente al calore.
- Fare attenzione che durante la preparazione del caramello la fiamma non sia rivolta sulla porcellana.



Attenzione: Dopo la preparazione del caramello le coppette sono calde. Usate sempre un guanto da forno.

Dati tecnici:

19 1000 10 00 Bruciatore per "crème brûlée" CLASSIC

19 1900 10 00 Becco del gas CHEF

19 2500 28 07 Crème Brûlée Set

19 2800 10 05 Crème Brûlée Set ECO

Portata termica (Hi): 0,250 kW

19 2000 38 00 Bruciatore per "crème brûlée" PROFÍ

Portata termica (Hi): 0,375 kW

CE 0085/16

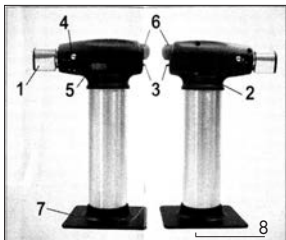


KÜCHENPROFI

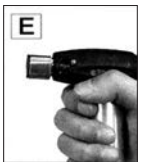
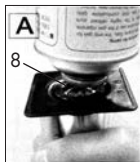


QUEMADOR DE GAS
PARA CRÈME BRÛLÉE

¡CONSERVE LAS INSTRUCCIONES DE MANEJO!



- 1 Boquilla de llama
- 2 Botón de regulación de la llama
- 3 Botón de seguridad
- 4 Regulador de suministro de aire
- 5 Pasador de bloqueo
- 6 Botón de encendido
- 7 Pie desmontable
- 8 Válvula de llenado





Advertencias importantes

El quemador contiene gas inflamable bajo presión (con presión de botella). Mantener alejado de llamas abiertas, la radiación solar directa y un calentamiento superior a 40 °C. No quemar ni abrir por la fuerza.

- Lea detenidamente estas instrucciones de manejo antes de la puesta en marcha.
- ¡Guardar fuera del alcance de los niños!
- Guarde el quemador en vertical.
- El quemador solo se debe operar en espacios bien ventilados.
- No tocar la boquilla de llama (1) dado que está muy caliente después de utilizar el quemador.
- No dirigir nunca el quemador hacia personas o animales.
- Después de cada uso y antes del llenado de gas asegúrese de que el quemador esté completamente apagado.
- Es imprescindible dejar enfriar el quemador después de su uso.
- No operar el quemador en modo permanente durante más de 1 hora.
- Tenga en cuenta también las advertencias impresas sobre las botellas comerciales de gas de relleno.
- El quemador se suministra vacío.
- No utilice el quemador si tiene fugas, presenta deterioros o no funciona correctamente. Si detectara un olor a gas o escuchara un silbido, desconecte de inmediato el quemador de gas y póngalo al aire libre. Después, purgue completamente el depósito de gas como se describe en el punto "Purga del depósito de gas". Deje salir el gas solo al aire libre, pero alejado de llamas abiertas (velas, artículos para fumadores encendidos, entre otros, cigarrillos, etc.), de equipos de cocina eléctricos, así como de otras personas. Para determinar si el quemador tiene fugas, aplique con un pincel lejía jabonosa o detergente sobre el mismo. Si salen burbujas de gas, no siga



utilizando el aparato.

Para comprobar la estanqueidad, no utilice nunca una llama.

- No intente abrir ni reparar el aparato por sí mismo. En caso de averías, contacte solo con la tienda especializada autorizada.
- No realice ninguna modificación en el aparato.

Llenado de gas

Atención: Antes del llenado de gas, asegúrese de que la llama esté completamente apagada. Igualmente se debe apagar la función permanente previamente ajustada deslizando el pasador de bloqueo (5) completamente hacia la boquilla de llama (1). De lo contrario, existe el peligro de que una llama pequeña pudiera no apagarse y provocar que se encienda el gas que pueda escapar durante el llenado. ¡Peligro de quemaduras!

- Utilice solo gas butano de gran calidad.
- Llene el quemador de gas solo en espacios bien ventilados y alejado de cualquier fuente de ignición como llamas abiertas (p. ej.: velas, artículos para fumadores encendidos, entre otros, cigarrillos o cigarrillos), luces piloto, equipos de cocina eléctricos, así como alejado de otras personas. Al hacerlo, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad en la botella de relleno de gas, así como las advertencias en las instrucciones de manejo.
- Agite el depósito de relleno para calentar un poco el gas.
- Ponga el botón de regulación de llama (2) en la posición “-”
- Introduzca la boquilla del depósito de relleno en vertical, desde arriba, en la válvula del quemador (8). (Figura A) Al hacerlo, evite que la boquilla y la válvula se ladeen.

Atención: Un reflujo de gas indica que el depósito de gas está lleno. Limpie la superficie a fondo quitando el gas derramado para que no pueda inflamarse durante el



encendido de la llama.

- **Consejo:** Alternativamente puede utilizar el adaptador suministrado para facilitar el llenado o rellenado. Coloque el adaptador en vertical sobre la boquilla de la lata de rellenado. Ahora puede llenar el quemador de gas como se indica arriba.
- Después del llenado, espere unos minutos para que el gas pueda estabilizarse.

Purga del depósito de gas

- De vez en cuando debería "purgar" completamente su quemador, es decir, vaciarlo por completo. ¡Al hacerlo, preste atención a que el espacio esté bien ventilado y asegúrese de que no haya ninguna llama abierta (p. ej.: velas, artículos para fumadores encendidos, entre otros, cigarrillos o cigarrillos) cerca o dentro del espacio! ¡Cerciórese de que la llama esté completamente apagada!
- Con un objeto (p. ej., un destornillador pequeño) presione con cuidado la válvula (8) hacia abajo y deje salir el gas restante.

Encendido

1. Ponga el botón de regulación de llama (2) en la posición "+".
2. Presione el botón de seguridad (3) hacia abajo hasta que encaje (figura B).
3. Ahora, pulse el botón de encendido (6). La llama se enciende de inmediato (figura C).

Por razones de seguridad, solo se puede pulsar el botón de encendido si el botón de seguridad está encajado.

Ajuste de la intensidad de la llama

- Ajuste la intensidad de la llama durante el funcionamiento deslizando el botón de regulación de llama (2) a la posición "-" para una llama corta y a la posición "+" para una llama más larga.



La longitud de la llama debe estar entre 10 mm y 25 mm. Una llama demasiado larga significa simplemente un derroche de gas.

- Para ajustar el ancho y la temperatura de la llama, pulse el regulador de suministro de aire (4) durante el funcionamiento en dirección de la llama (= llama más ancha, más fría) o hacia sí mismo (= llama más estrecha, más caliente).
- En alturas mayores (en la montaña) puede ser que el quemador no funcione en el ajuste máximo (falta de oxígeno). En este caso, ponga el botón de regulación de llama (2) a un ajuste medio (entre "-" y "+").

Desconectar

Para desconectar el aparato, suelte simplemente el botón de encendido.

Función permanente

Cuidado: ¡Si utiliza la función permanente, el quemador no se desconecta automáticamente!

Para conectar la función permanente, deslizar el pasador de bloqueo (5) con el botón de encendido pulsado (6) hacia sí mismo (figura D). Ahora puede soltar el botón de encendido; la llama se mantiene encendida hasta que desliza el pasador de bloqueo (5) en dirección a la llama (figura F). Cerciórese de que la llama esté completamente apagada.

Propuesta de receta Crème Brûlée

Ingredientes para aprox. 6 personas:

- 40 g de azúcar, 4 yemas de huevo,
- el extracto de una rama de vainilla
- 375 ml de nata
- 125 ml de leche
- 70 g de azúcar marrón fina



Mezclar con la batidora en un recipiente el azúcar con las yemas y el extracto de vainilla. Llevar a ebullición la nata y la leche mezcladas y añadir a la mezcla de las yemas. Verter esta mezcla en 6 moldes pequeños y resistentes al fuego y dejarla en el horno precalentado a 110 °C durante aprox. 60 minutos hasta que se cuajen. Retirar los moldes y dejar enfriarlos. Antes de servir, espolvorear con el azúcar marrón fina y, con ayuda del quemador de gas, caramelizar hasta que adquieran un tono amarillo dorado.

El quemador de gas no solo es óptimo para la Crème Brûlée clásica, sino que también ofrece otras magníficas y diversas posibilidades de uso en su cocina:

- Crema catalana y muchos más postres con una capa de caramelo
- Queso fundido tostado para una sabrosa sopa de cebolla
- Glaseado de bizcocho de frutas o pastas alimenticias
- Queso gratinado para guisos, lasaña o tostada
- Gratinado de bistecs y asados para nuevas variaciones de sabores
- Asado de tomates, cebollas y pimientos: mezclándolos a continuación se obtiene una salsa muy sabrosa
- Pelado de tomates y pimientos
- Asado de granos de sésamo, pepitas de calabaza, trocitos de ajo, etc. para enriquecer sus variaciones de ensaladas

Platitos de Crème Brûlée

Durante el uso de los platitos de porcelana de calidad incluidos en el juego tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- No calentar nunca sin contenido con el quemador de gas.
- En todo caso, coloque los platitos sobre una base resistente al calor.
- Durante el caramelizado observe que la llama no esté apuntada hacia la porcelana.



¡Atención! ¡Los platitos están calientes después del caramelizado; en cualquier caso, utilice guantes de protección adecuados!

Datos técnicos:

19 1000 10 00 Quemador de gas CLASSIC

19 1900 10 00 Quemador de gas CHEF

19 2500 28 07 Juego para Crème Brûlée

19 2800 10 05 Juego ECO para Crème Brûlée

Carga térmica (Hi): 0,250 kW

19 2000 38 00 Quemador de gas PROFÍ

Carga térmica (Hi): 0,375 kW

CE 0085/16

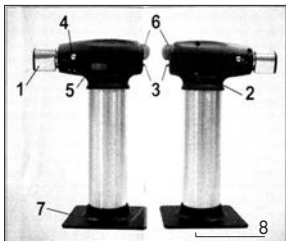


KÜCHENPROFI

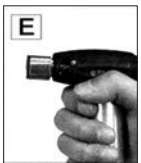
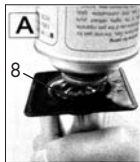


GASBRANDER

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI!



- 1 Vlampiip
- 2 Vlamregelaar
- 3 Beveiligingsknop
- 4 Luchttoevoerregelaar
- 5 Vergrendeling
- 6 Ontstekingsknop
- 7 Afneembaar voetje
- 8 Vulventiel





Belangrijke veiligheidsvoorschriften

De gevulde brander bevat brandbaar gas onder druk (met flesdruk). Niet blootstellen aan open vuur, een temperatuur boven de 40° C of direct zonlicht. Alleen volgens de voorschriften openen en niet verbranden.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor gebruik zorgvuldig door.
- Buiten het bereik van kinderen bewaren.
- Bewaar de brander verticaal.
- De brander mag uitsluitend in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt.
- Raak de vlampijp (1) na gebruik nooit aan, deze kan zeer heet zijn.
- Richt de vlam niet op mensen of dieren.
- Overtuig uzelf ervan dat het apparaat na gebruik echt uit is.
- Na gebruik volledig laten afkoelen.
- De brander niet langer dan 1 uur achter elkaar gebruiken.
- Lees ook de veiligheidsvoorschriften die op de navulverpakkingen gas staan.
- De brander wordt niet gevuld geleverd.
- Gebruik de brander niet als deze lekt, beschadigd is of niet correct werkt. Ruikt u gas of hoort u gesis, schakel de brander dan direct uit en breng deze de buitenlucht in. Ontlucht de gastank vervolgens volledig zoals beschreven onder punt „Ontluchten van de gastank“. Laat het gas uitsluitend in de buitenlucht ontsnappen, maar wel uit de buurt van open vuur (kaarsen, brandende rookwaar zoals sigaretten enz.), elektrische kookapparatuur en andere personen. Om vast te stellen of de brander lekt, bestrijkt u deze met een sopje van zeep of afwasmiddel. Ontsnappen er gasbellen, gebruik de brander dan niet meer. Gebruik nooit een vlam om te controleren of de brander lekt.



- Probeer de brander niet zelf te openen of te repareren. Neem bij storingen uitsluitend contact op met een geautoriseerde speciaalzaak.
- Voer geen veranderingen aan de brander uit.

Vullen met gas

Let op: controleer of de vlam volledig is gedoofd alvorens de brander met gas te vullen. Staat de brander op continu branden ingesteld dan moet deze functie worden uitgeschakeld door de vergrendeling (5) helemaal in de richting van de vlampijp (1) te schuiven. Anders bestaat het gevaar dat een eventueel zeer kleine vlam niet dooft en dat bij het vullen eventueel wegstromend gas wordt ontstoken. Gevaar voor verbranding!

- Gebruik alleen hoogwaardig aanstekergas.
- Vul de gasbrander uitsluitend in een goed geventileerde ruimte, ver verwijderd van elke ontstekingsbron zoals open vuur (bijvoorbeeld kaarsen, brandende rookwaar zoals sigaren of sigaretten), ontstekingsvlammen, elektrische kookapparatuur en uit de buurt van andere personen. Neem daarbij de veiligheidsaanwijzingen op de gasnavulfles en de waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
- Schud de gasbus om het gas iets te verwarmen.
- Draai de vlamregelaar (2) op stand "-".
- Steek het ventiel van de bus loodrecht in het vulventiel van de brander. (foto A). Voorkom dat gaspijp en ventiel kantelen.

Let op: Spuit er gas terug, dan is de gastank vol. Verwijder weggelekt gas grondig van het oppervlak zodat dit bij het aansteken van de vlam niet kan ontsteken.

- **Tip:** Als alternatief kunt u voor het (bij)vullen de meegeleverde adapter gebruiken. Steek de adapter verticaal op de spuitmond van de navulbus. Nu kunt u de gasbrander vullen zoals hierboven beschreven.



- Na het vullen wacht u een paar minuten zodat het gas zich stabiliseren kan.

Ontluchten van de gastank

- U moet de brander regelmatig ontluchten, dat wil zeggen helemaal leeg maken. Doe dit alleen in goed geventileerde ruimtes en wees er zeker van dat er geen sprake is van open vuur (bijv. kaarsen, of brandende sigaretten en sigaren).
- Druk voorzichtig met een puntig voorwerp (bijv. een kleine schroevendraaier) op de vulopening en laat het overgebleven gas ontsnappen.

Aansteken

1. Schuif de vlamregelaar op stand "+"
2. Druk de beveiligingsknop (3) naar beneden tot hij vergrendeld is (foto B).
3. Druk op de ontstekingsknop (6). De vlam wordt direct ontstoken (foto C).

U kunt alleen de ontstekingsknop indrukken als de beveiligingsknop vergrendeld is.

Regelen van de vlamgrootte

- Regel de vlamgrootte tijdens het gebruik met de vlamregelaar. Schuif hem naar stand "-" voor een kortere vlam en naar stand "+" voor een langere vlam. De grootte van de vlam moet tussen 10 mm en 25 mm liggen. Een te lange vlam betekent gasverspilling.
- Om de breedte en de temperatuur van de vlam te regelen schuift u tijdens het gebruik de luchttoevoerregelaar (4) in de richting van de vlam (= bredere, koelere vlam) of naar u toe (= smallere, hetere vlam).



- Op grote hoogtes (in de bergen) kunt u de brander niet op de hoogste stand gebruiken (te weinig zuurstof). Schuif in dit geval de vlamregelaar (2) naar de middelste stand (tussen "-" en "+").

Vlam doven

Om de vlam te doven, laat u gewoon de ontstekingsknop los.

Vergrendelfunctie

Let op! Als de vergrendelfunctie wordt gebruikt, schakelt de brander niet automatisch uit!

Voor het inschakelen van de vergrendelfunctie de ontstekingsknop (6) indrukken en de vergrendeling (5) naar u toe schuiven. Nu kunt u de ontstekingsknop loslaten, de vlam blijft branden tot u de vergrendeling (5) weer in de richting van de vlam schuift.

Recept Crème Brûlée

Ingrediënten voor 6 personen:

- 40 g suiker
- 4 eierdooiers
- merg van een vanillestokje
- 375 ml slagroom
- 125 ml melk
- 70 g bruine suiker

De suiker met de eierdooiers en het merg van het vanillestokje met een garde goed door elkaar roeren. Slagroom met de melk aan de kook brengen en door het dooiermengsel roeren. Dit mengsel in 6 kleine, vuurvaste ovenschaaltjes gieten en in de op 110° C verhitte oven laten stollen. De schaaltes uit de oven halen en laten afkoelen. Voor het serveren met de bruine suiker bestrooien en met behulp van de brander goudgeel karamelliseren.



U kunt de brander ook voor de bereiding van andere heerlijke gerechten gebruiken:

- Crema Catalána en vele andere gerechten met een karamellaag
- Gratineren van kaas voor een pittige uiensoep, ovengerechten, lasagna of toast
- Roosteren van tomaten en paprika's, om ze daarna makkelijker te kunnen ontvellen
- Roosteren van sesamzaad, pompoenpitten en stukjes knoflook, voor bijv. salades

Crème brûlée schaaltes

Neem bij gebruik van de in de set meegeleverde schaaltes van hoogwaardig porselein de volgende punten in acht:

- De schaaltes niet ongevuld met de brander verhitten.
- Zet de schaaltes op een hittebestendige ondergrond.
- Let er bij het karamelliseren op dat de vlam niet op het porselein gericht is.

Let op! De schaaltes zijn na het karamelliseren zeer heet, gebruik altijd goede ovenhandschoenen.

