

**KÜCHENPROFI**



## FLAMBIERBRENNER

DIE BETRIEBSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Flambierbrenner von KÜCHENPROFI.



① Flammendüse  
④ Starttaste

② Flammenregulierer  
⑤ Fuß

③ Feststellschieber  
⑥ Ventil

### Wichtige Warnhinweise

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch sowie Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

## Sicherheitshinweise

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

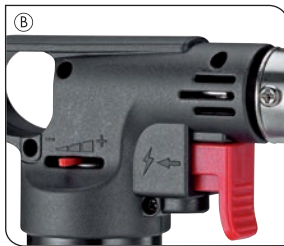
1. Halten Sie das Gerät sowie die Gaskartuschen außer Reichweite von Kindern.
2. Verwenden Sie den Brenner ausschließlich unter unmittelbarer Aufsicht und benutzen Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Karamellisieren, Bräunen und Überbacken in haushaltsüblichen Mengen.
3. Der Brenner darf nur in gut durchlüfteten Räumen betrieben werden. Vermeiden Sie das Einatmen des Gases.
4. Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich kein ausströmendes Gas, leicht entflammbare oder explosive Gegenstände in der Nähe des Brenners befinden.
5. Der Brenner wird leer geliefert.
6. Verwenden Sie nur handelsübliches Butangas zum Füllen des Flambierbrenners. Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe. **Gefahr!** Butangas ist leicht brennbar und explosiv. Beachten Sie auch die Warnhinweise, die auf den Gaskartuschen abgedruckt sind.
7. Füllen Sie den Brenner ausschließlich in gut durchlüfteten Räumen, entfernt von Flammen und Zündquellen sowie anderen Personen. Rauchen Sie nicht, während Sie den Brenner füllen. Beachten Sie ebenfalls die Hinweise auf den Gaskartuschen.
8. Durchbohren Sie das Gerät nicht, öffnen Sie es nicht und werfen es nicht ins Feuer.
9. Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Einsatzortes des Brenners immer ein Feuerlöscher befindet.
10. Halten Sie den Brenner nicht länger als 10 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie ihn danach 5 Minuten aufrechtstehend abkühlen.
11. Halten Sie die Flamme des Brenners nie in Richtung von Menschen oder Tieren.
12. Berühren Sie nicht die Flammendüse, da diese während des Gebrauchs heiß wird. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme.
13. Überzeugen Sie sich nach jeder Benutzung und vor dem Einfüllen des Gases, dass der Brenner vollständig aus ist. **Achtung:** Im Sonnenlicht ist die Flamme nicht gut sichtbar.
14. Lassen Sie den Brenner nach dem Gebrauch abkühlen.
15. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner ausgeschaltet ist und der Feststellschieber auf Position LOCK steht.
16. Bewahren Sie den Brenner senkrecht, vor Verschmutzungen geschützt sowie außer Reichweite von Kindern auf.
17. Sollten Sie einen Gasgeruch feststellen oder ein Zischen hören, schalten Sie den Brenner unverzüglich aus und bringen ihn ins Freie. Entleeren Sie den Brenner, wie unter Punkt **Entleeren des Brenners** beschrieben. Lassen Sie das Gas ausschließlich im Freien sowie entfernt von offenen Flammen (Kerzen, brennenden Rauchwaren wie Zigaretten etc.), elektrischen Kochgeräten sowie anderen Personen entweichen. Um festzustellen, ob der Brenner undicht ist, pinseln Sie ihn mit einer Lauge aus Seife oder Spülmittel ein. Verwenden Sie alternativ ein handelsübliches Lecksuchspray gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen. Verwenden Sie niemals eine Flamme, um die Dichtigkeit zu prüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Sie eine Undichtigkeit feststellen.

18. Benutzen Sie auch bei weiteren Schäden oder fehlerhaften Funktionen den Brenner nicht mehr.
19. Versuchen Sie nicht, den Brenner selbst zu öffnen oder zu reparieren. Wenden Sie sich im Falle von Störungen nur an den autorisierten Fachhandel.
20. Nehmen Sie keine Änderungen am Brenner vor.

### Einfüllen des Gases

**Achtung:** Füllen Sie den Brenner nur in gut durchlüfteten Räumen, fern von jedweder Zündquelle wie offenen Flammen (z.B.: Kerzen, brennenden Rauchwaren wie Zigarren oder Zigaretten), Zündflammen, elektrischen Kochgeräten sowie entfernt von anderen Personen. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise auf der Gaskartusche sowie die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung. Rauchen Sie nicht, während Sie den Brenner füllen.

**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 vollständig nach oben schieben. Sonst besteht die Gefahr, dass eine unter Umständen sehr kleine Flamme nicht erlischt und sich beim Auffüllen evtl. ausströmendes Gas entzündet. Verbrennungsgefahr!**



- Lesen Sie vor dem Füllen des Brenners die Hinweise auf der Gaskartusche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Feststellschieber auf Position LOCK steht (A).
- Schütteln Sie die Kartusche, um das Gas etwas zu erwärmen.
- Stellen Sie den Flammenregulierer auf Stellung 0 (B).
- Stecken Sie die Düse der Gaskartusche senkrecht von oben in das Ventil des Brenners. Vermeiden Sie dabei, dass sich Düse und Ventil verkanten (C).

**Tipp:** Alternativ können Sie den mitgelieferten Adapter zum leichten Füllen verwenden. Stecken Sie den Adapter senkrecht auf die Düse der Gaskartusche. Füllen Sie den Brenner wie oben angegeben.

**Achtung: Ein Rückstrahl des Gases zeigt an, dass der Brenner voll ist. Säubern Sie dessen Oberfläche gründlich von ausgelaufenem Gas, damit dieses sich beim Anzünden der Flamme nicht entzünden kann.**

- Warten Sie nach dem Füllen einige Minuten, damit sich das Gas stabilisieren kann.

### Entleeren des Brenners

Wenn sich der Brenner nicht oder nicht vollständig füllen lässt, können Sie ihn zunächst vollständig entleeren. Lassen Sie das Gas ausschließlich im Freien, jedoch entfernt von offenen Flammen (Kerzen, brennenden Rauchwaren wie Zigaretten etc.), elektrischen Kochgeräten sowie anderen Personen entweichen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen ist.
- **Variante 1:** Drücken Sie sehr vorsichtig mit einem Gegenstand (z.B.: kleiner Schraubenzieher) das Ventil gerade nach unten und lassen das Restgas entweichen. Achten Sie darauf, dabei das Ventil nicht zu beschädigen.
- **Variante 2:** Lassen Sie die Dauerfunktion eingeschaltet. Halten Sie das Gerät fest in der Hand. Sobald die Flamme erlischt und keine Zischgeräusche mehr zu hören sind, ist der Brenner leer.
- Sollte Gas außerhalb des Ventils (Variante 1) oder außerhalb der Flammendüse (Variante 2) entweichen, ist der Brenner undicht. Verwenden Sie ihn nicht mehr.

### Zünden



- Stellen Sie den Flammenregulierer auf Stellung + (D).
- Schieben Sie den Feststellschieber vollständig nach oben (E).
- Drücken Sie jetzt die Starttaste. Die Flamme wird sich sofort entzünden (F).

**Aus Sicherheitsgründen lässt sich die Starttaste nur drücken, wenn der Feststellschieber entriegelt ist.**

## Dauerfunktion

**Vorsicht: Wenn Sie die Dauerfunktion verwenden, schaltet sich der Brenner nicht selbständig ab! Lassen Sie den Brenner niemals unbeaufsichtigt, wenn die Dauerfunktion eingeschaltet ist. Halten Sie den Brenner gut fest, wenn die Dauerfunktion eingeschaltet ist, und geben Sie ihn währenddessen nicht aus der Hand.**



- Schieben Sie den Feststellschieber nach oben ③.
- Halten Sie die Starttaste gedrückt und schieben den Feststellschieber in Richtung LOCK ④. Sie können die Starttaste loslassen ①.
- Schieben Sie den Feststellschieber nach oben, um die Dauerfunktion auszuschalten ③.
- Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass die Flamme vollständig erloschen ist.

## Einstellen der Flammenstärke ①



- Stellen Sie die Flammenstärke während des Betriebs ein, indem Sie den Flammenregulierer in Richtung - für eine kürzere Flamme und in Richtung + für eine längere Flamme schieben. Die Länge der Flamme sollte zwischen 10 mm und 25 mm liegen. Eine zu lange Flamme bedeutet lediglich Gasverschwendung.
- In größeren Höhen (im Gebirge) kann der Brenner ggf. nicht auf der höchsten Einstellung arbeiten (Sauerstoffmangel). Stellen Sie in diesem Fall den Flammenregulierer auf eine mittlere Einstellung.

## Abschalten



① Zum Abschalten des Gerätes lassen Sie die Starttaste los bzw., bei Dauerbetrieb, entriegeln den Feststellschieber.

② Schieben Sie den Feststellschieber auf Position LOCK.

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme vollständig erloschen und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder wegräumen.

## Crème Brûlée-Schälchen

Beachten Sie bei der Verwendung der im Set enthaltenen Schälchen die folgenden Hinweise:

- Reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie sie auch in der Spülmaschine reinigen.
- Die Schälchen sind bis 180 °C backofengeeignet, mikrowellenfest sowie für den Kühlschrank und Gefrierschrank bis -20 °C geeignet.
- Erhitzen Sie die Schälchen nie ohne Inhalt.
- Stellen Sie die Schälchen auf einen hitzebeständigen Untersatz.
- Achten Sie beim Karamellisieren darauf, dass die Flamme nicht auf das Porzellan gerichtet ist. Dennoch können die Schälchen während des Karamellisierens heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf entsprechende Schutzhandschuhe oder Topflappen!

## Reinigung

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung aufrechtstehend abkühlen.
- Wischen Sie es nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

### Rezept Crème Brûlée für 6 Portionen

Zutaten:

40 g Zucker, 4 Eigelbe, Mark einer Vanillestange, 375 ml Sahne, 125 ml Milch, 70 g feiner, brauner Zucker

Zucker mit Eigelb und Vanillemark mit einem Schneebesen gut verrühren. Sahne und Milch zusammen zum Kochen bringen und vorsichtig, nach und nach und unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung geben. Diese Mischung in 6 kleine, feuerfeste Förmchen füllen und für ca. 60 Minuten bei 110 °C im Backofen stocken lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Zucker bestreuen und goldgelb karamellisieren.

### Tipps aus der Gourmet-Küche

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

- Gebräuntes Baiser und andere Süßspeisen mit einer Haube aus gezuckertem Eischnee
- Anbräunen von Schmelzkäse für eine herzhafte Zwiebelsuppe
- Überbacken von Käse für Aufläufe, Lasagne oder Toast
- Überkrusten von Steaks und Braten für neue Geschmacksvariationen
- Rösten von Tomaten, Zwiebeln und Peperoni
- Häuten von Tomaten und Paprika
- Rösten von Sesamkörnern, Kürbiskernen, Knoblauchstückchen

### Technische Daten

19 1010 10 00 Flambierbrenner CLASSIC

19 2510 28 07 Crème Brûlée-Set DELUXE

19 2810 10 05 Crème Brûlée-Set ECO

Wärmebelastung (Hi): 0,307 kW

Verbrauch: 80 g/h (1.1KW)

Gastyp: Butangas



Wir erklären, dass der Flambierbrenner der Verordnung (EU)2016/426 entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

Die Crème Brûlée-Schälchen entsprechen den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EU)Nr. 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.





---

## KITCHEN TORCH

---

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI kitchen torch.



① Flame nozzle  
④ Ignition button

② Flame adjustment slide  
⑤ Stand

③ Locking slide  
⑥ Valve

### Important information

Read the instructions carefully prior to using the appliance for the first time and keep them for future users. This appliance is intended for domestic use only. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair the safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use as well as non-observance of the safety instructions.

## Safety instructions

**The filled torch contains flammable gas under pressure (with bottle pressure). Keep away from open flames, direct sunlight and warming above 104 °F / 40 °C. Do not forcibly open or incinerate.**

1. Keep the appliance and the gas cartridges out of reach of children.
2. Operate the appliance under supervision only and use it exclusively for the intended purpose of caramelizing, browning and gratinating in normal household quantities.
3. The torch may only be operated in well-ventilated rooms. Avoid inhaling the gas.
4. Before each use, make sure that there are no escaping gas, flammable or explosive objects in the vicinity of the burner.
5. This torch does not contain any butane gas when first purchased.
6. Use commercially available butane gas only to fill the kitchen torch. Do not use any other combustibles.  
**Danger!** Butane gas is easily flammable and explosive. Also observe the safety instructions on the gas cartridges.
7. Fill the torch in well-ventilated rooms only, far away from any source of ignition such as open flames, and away from other persons. Do not smoke while filling the torch. Follow the instructions for use on the gas cartridges.
8. Do not pierce the appliance, do not open it and do not throw it into a fire.
9. Ensure that there is always a fire extinguisher near the torch's place of use.
10. Do not use the torch continually for over 10 minutes. Afterwards allow it to cool down for 5 minutes standing vertically.
11. Never point the flame of the torch towards people or animals.
12. Do not touch flame nozzle, as it gets hot during use. Even after use, there is residual heat.
13. Make sure that the flame is completely extinguished after each use and before filling. **Caution:** The flame is not clearly visible in sunlight.
14. After use allow the torch to cool down.
15. Make sure that the torch is extinguished and that the locking slide is on position LOCK.
16. Store the torch vertically, protected from soiling and out of reach of children.
17. If you notice a gas smell or hear a hissing noise, switch the torch off immediately and take it outside. Vent the torch as described under the **Venting the kitchen torch**. Only vent the gas outdoors, and away from open flames (candles, burning tobacco products like cigarettes, etc.), electric cooking appliances, and other persons. To determine whether the torch leaks, brush it with a lye made from soap or detergent. Alternatively, use a commercially available leak detector spray in accordance with the instructions for use given there. Never use a flame to check for leaks. If you detect a leak, stop using the appliance.

18. Do not use the torch either in the event of further damage or faulty functions.
19. Do not attempt to open the burner or repair yourself. In the event of a malfunction, contact your authorized dealer.
20. Do not make any changes to the torch.

### Filling the gas

**Caution:** Only fill the 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, electric cooking appliances, and away from other persons. Follow the safety instructions on the gas cartridges and the safety instructions in this user's guide. Do not smoke while filling the torch.

**Caution:** Ensure that the flame has been completely extinguished before filling with gas. The previously set continuous function must also be switched off by pushing the locking slide completely upwards. Otherwise, there is a risk that a very small flame may not be extinguished, and any escaping gas may be ignited during filling. Risk of burn!



- Before filling the torch read the instructions for use on the gas cartridge.
  - Make sure that the locking slide is in position LOCK (A).
  - Shake the gas cartridge a few times to warm up the gas.
  - Push the flame adjustment slide to position 0 (B).
  - Insert the nozzle of the gas cartridge vertically down into the valve. Avoid that the nozzle and the valve jam (C).
- Tip:** As an alternative, you can use the included adapter for easy filling. Place the adapter vertically onto the nozzle of the gas cartridge. You can now fill the torch as described above.

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

· After filling, wait a few minutes for the gas to stabilize.

### Venting the kitchen torch

If the burner cannot be filled or cannot be filled completely, you can empty it completely first. Only vent the gas outdoors, and away from open flames (candles, burning tobacco products like cigarettes, etc.), electric cooking appliances, and other persons.

- Make sure that the flame is completely extinguished.
- **Option 1:** Press the valve down straight very carefully using an object (such as a small screwdriver) and allow the remaining gas to escape. Pay attention not to damage the valve.
- **Option 2:** Leave the continuous function switched on. Hold the appliance firmly in your hand. As soon as the flame extinguishes and no hissing noises can be heard anymore, the burner is empty.
- If gas escapes outside the valve (option 1) or outside the flame nozzle (option 2), the torch is leaky. If you detect a leak, stop using the appliance.

### Igniting



- Push the flame adjustment slide to position + **D**.
- Push the locking slide completely upwards **E**.
- Press the ignition button. The flame will ignite instantly **F**.

**For safety reasons, the ignition button can only be pressed when the locking slide is unlocked.**

### Continuous function

**Caution: If you use the continuous function, the torch does not extinguish by itself! Never leave the torch unattended when the continuous function is switched on. Hold the torch firmly when the continuous function is switched on and do not let it out of your hand during this time.**



- Push the locking slide upwards ©.
- Keep the ignition button pressed and push the locking slide to position LOCK ④.
- You can release the ignition button ①.
- Push the locking slide upwards to stop the permanent function ©.
- After use ensure that the flame is completely extinguished.

### Flame adjustment ①



- Adjust the flame intensity during operation by moving the flame adjustment slide to direction - for a shorter flame and to direction + for a longer flame. The length of the flame should be between 10 mm and 25 mm. A flame that is too long only means gas waste.
- At higher altitudes (in the mountains), the kitchen torch may not operate on maximum flame length setting (lack of oxygen). In this case, set the flame adjustment slide to a medium setting.

## Switching off



- ① To switch off the flame, release the ignition button resp., at continuous function, release the locking slide.
- ② Push the locking slide on position LOCK.

Make sure that the flame is completely extinguished, and the appliance has cooled down before leaving it unattended, cleaning or storing it.

## Crème Brûlée bowls

Observe the following indications when using the bowls contained in the set:

- Clean the bowls with warm water and a mild detergent before using them for the first time. Alternatively, you can also clean them in the dishwasher.
- The bowls are suitable for the oven up to 356 °F / 180 °C, microwave safe as well as suitable for the refrigerator and freezer to -68 °F / -20 °C.
- Do not heat the empty bowls.
- Place the bowls on a heat-resistant coaster.
- When you caramelize pay attention that the flame does not point to the porcelain. Nevertheless, the bowls can become hot. If necessary, use oven gloves or potholders.

## Cleaning

- Allow the appliance to cool down in an upright position before cleaning.
- Only wipe it with a soft cloth, slightly damp if necessary. Then dry it completely.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
- Do not use sharp or pointed objects, petrol, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.

### Recipe Crème Brûlée for 6 servings

#### Ingredients:

40 g sugar, 4 egg yolks, pulp of one vanilla bean, 375 ml cream, 125 ml milk, 70 g fine, brown sugar

Mix sugar with egg yolk and vanilla pulp with a whisk. Bring cream and milk to the boil and carefully add to the egg yolk mixture, a little at a time, stirring constantly. Fill this mixture into 6 small, fireproof dishes and let set for about 60 minutes in an oven preheated to 230 °F / 110 °C. Then take out from the oven and let cool down. Before serving, sprinkle with sugar and caramelize with the kitchen torch until golden brown.

### Tips from the gourmet kitchen

The kitchen torch is not only an essential tool for preparing the classic Crème Brûlée, but it also offers a variety of other uses in the home kitchen:

- Browning baked Alaska and other meringue topped desserts
- Melting and browning cheese on top of onion soup
- Gratinate cheese on top of casseroles, lasagna or toast
- Browning the crust of steaks and roasts for new flavour experiences
- Roasting tomatoes, onions and jalapenos
- Peeling tomatoes and bell peppers
- Roasting sesame seeds, pumpkin seeds, pieces of garlic etc.

### Technical data

19 1010 10 00 Kitchen torch CLASSIC

19 2510 28 07 Crème Brûlée set DELUXE

19 2810 10 05 Crème Brûlée set ECO

Thermal load (Hi): 0,307 kW

Consumption: 80 g/hr (1.1KW)

Type of gas: butane gas



We hereby declare that the kitchen torch conforms to Regulation (EU)2016/426. For the complete Declaration of Conformity, visit [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

The crème brûlée bowls comply with the legal requirements of the Consumer Goods Ordinance and Regulation (EU) No. 1935/2004 in its current version.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



**KÜCHENPROFI**



**CHALUMEAU DE CUISINE**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau chalumeau de cuisine de KÜCHENPROFI.



① Buse de flamme

④ Bouton d'allumage

② Régulateur de la flamme

⑤ Socle

③ Curseur de blocage

⑥ Valve

### Informations importantes

Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour un futur utilisateur. Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique. Une mauvaise utilisation, usage ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée ainsi que d'un non-respect des consignes de sécurité.

## Consignes de sécurité

**Le chalumeau de cuisine rempli contient du gaz inflammable sous pression (avec pression de bouteille). Éloigner de toutes flammes, rayonnements solaires et chauffage supérieure à 40 °C. Ne pas ouvrir de force ou brûler.**

1. Tenez l'appareil ainsi que les cartouches de gaz hors de portée des enfants.
2. Utilisez l'appareil exclusivement sous surveillance et utilisez-le uniquement aux fins prévues, pour caraméliser, dorer et gratiner en quantités usuelles dans un ménage.
3. Le chalumeau ne doit être utilisé que dans des locaux bien aérés. Évitez d'aspirer le gaz.
4. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites de gaz, d'objets facilement inflammables ou explosifs à proximité du chalumeau.
5. Le chalumeau est livré à vide.
6. N'utilisez que du gaz butane disponible dans le commerce. N'utilisez pas d'autres combustibles.  
**Danger !** Du gaz butane est facilement inflammable et explosif. Tenez également compte des consignes de sécurité se trouvant sur les cartouches de gaz.
7. Remplissez le chalumeau uniquement dans des locaux bien aérés en évitant toute proximité à une flamme, source d'ignition ainsi que d'autres personnes. Ne fumez pas pendant que vous remplissez le chalumeau. Tenez également compte des consignes se trouvant sur les cartouches de gaz.
8. Ne percez pas l'appareil, ne l'ouvrez pas et ne le jetez pas dans un feu.
9. Veillez à ce qu'il y ait toujours un extincteur à proximité du lieu d'utilisation du chalumeau.
10. N'utilisez pas le chalumeau en continu pour plus de 10 minutes. Après, laissez-le refroidir 5 minutes en position verticale.
11. Ne dirigez jamais la flamme du chalumeau en direction des personnes ou animaux.
12. Ne touchez pas la buse de flamme, car celle-ci devient chaude pendant l'utilisation. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle.
13. Assurez-vous que le chalumeau est totalement éteint après chaque utilisation et avant de remplir le gaz.  
**Attention :** Dans la lumière du soleil la flamme n'est pas bien visible.
14. Laissez refroidir le chalumeau après l'utilisation.
15. Assurez-vous que le brûleur est éteint et que le curseur de blocage est en position LOCK.
16. Rangez le brûleur à la verticale, à l'abri des salissures et hors de portée des enfants.
17. Si vous constatez une odeur de gaz ou entendez un sifflement, éteignez immédiatement le chalumeau et mettez-le à l'air libre. Videz le chalumeau comme décrit au point **Vidange du chalumeau de cuisine**. Ne laissez le gaz s'échapper qu'à l'extérieur et à distance de flammes nues (bougies, cigarettes, etc.), d'appareils de cuisson électriques et d'autres personnes. Pour déterminer si le brûleur fuit, badigeonnez-le d'une solution alcaline à base de savon ou de liquide vaisselle. Vous pouvez également utiliser un spray de détection de fuites disponible dans le commerce, conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites. N'utilisez jamais de flamme pour vérifier l'étanchéité. N'utilisez plus l'appareil si vous constatez une fuite.

18. N'utilisez plus le brûleur en cas d'autres dommages ou de fonctions défectueuses.
19. N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer le chalumeau vous-même. En cas de panne, adressez-vous uniquement à un revendeur agréé.
20. N'effectuez aucune modification sur le brûleur.

### Remplissage du gaz

**Attention :** Remplissez le chalumeau uniquement dans des locaux bien aérés en évitant toute proximité avec une source d'ignition telle que des flammes nues (par ex. des bougies, produits à fumer comme des cigares ou cigarettes), des veilleuses, des appareils de cuisson électriques ainsi que des autres personnes. Tenez également compte des consignes de sécurité se trouvant sur la cartouche de gaz et des consignes de sécurité dans ce mode d'emploi. Ne fumez pas pendant que vous remplissez le chalumeau.

**Attention :** Avant de remplir le gaz, assurez-vous que la flamme est entièrement éteinte. Il est également indispensable de désactiver le fonctionnement en continu préalablement réglé. Pour ce faire, faites glisser entièrement le curseur de blocage vers le haut. 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 !



- Avant de remplir le chalumeau, lisez les consignes sur les cartouches de gaz.
- Assurez-vous que le curseur de blocage se trouve sur la position LOCK (A).
- Secouez légèrement la cartouche pour réchauffer un peu le gaz.
- Poussez le régulateur de la flamme en position 0 (B).
- Placez la buse de la cartouche de gaz verticalement sur la valve du chalumeau. Évitez que la buse et la valve ne se coincent (C).

**Conseil :** Vous pouvez également utiliser l'adaptateur fourni pour remplir facilement l'appareil. Placez l'adaptateur à la verticale sur la buse de la cartouche. Remplissez le chalumeau comme indiqué ci-dessus.

**Attention : Un retour de gaz indique que le chalumeau est plein. Nettoyez soigneusement sa surface de la fuite de gaz ayant coulé afin d'éviter tout risque de combustion lors de l'allumage de la flamme.**

· Après le remplissage, attendez quelques minutes pour que le gaz puisse se stabiliser.

### Vidange du chalumeau de cuisine

Si le chalumeau ne se remplit pas ou pas complètement, vous pouvez commencer par le vider entièrement. Ne laissez le gaz s'échapper qu'à l'extérieur, mais loin des flammes nues (bougies, produits à fumer allumés tels que cigarettes, etc.), des appareils de cuisson électriques et des autres personnes.

· Assurez-vous que la flamme est entièrement éteinte.

· **Variante 1** : Poussez la valve très prudemment tout droit vers le bas avec un objet (par ex. un petit tournevis) et laissez le gaz résiduel s'échapper. Veillez à ne pas endommager la valve.

· **Variante 2** : Laissez le fonctionnement en continu activé. Tenez fermement l'appareil dans la main. Dès que la flamme s'éteint et qu'aucun sifflement ne se fait plus entendre, le chalumeau est vide.

· Si du gaz s'échappe en dehors de la valve (variante 1) ou en dehors de la buse de flamme (variante 2), le chalumeau n'est pas étanche. Ne l'utilisez plus.

### Allumage



· Mettez le régulateur de la flamme en position + (D).

· Faites glisser le curseur de blocage complètement vers le haut (E).

· Appuyez maintenant sur le bouton d'allumage. La flamme va s'allumer tout de suite (F).

**Pour des raisons de sécurité, il n'est possible d'appuyer sur le bouton d'allumage que lorsque le curseur de blocage est déverrouillé.**

### Fonctionnement en continu

**Attention :** Lorsque vous utilisez le fonctionnement en continu, le chalumeau ne s'éteint pas automatiquement ! Ne laissez jamais le chalumeau sans surveillance lorsque le fonctionnement en continu est activé. Tenez fermement le chalumeau lorsque le fonctionnement en continu est activé et ne le lâchez pas pendant ce temps.



- Faites glisser le curseur de blocage vers le haut ③.
- Maintenez le bouton d'allumage enfoncé et faites glisser le curseur de blocage vers LOCK ④. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton d'allumage ①.
- Faites glisser le curseur de blocage vers le haut pour éteindre le fonctionnement en continu ③.
- Après l'utilisation, assurez-vous que la flamme est entièrement éteinte.

### Réglage de l'intensité de la flamme ①



- Réglez l'intensité de la flamme pendant le fonctionnement en poussant le régulateur de la flamme vers - pour une petite flamme, et vers + pour une flamme plus grande. La flamme ne devrait pas excéder 10 à 25 mm, au-delà il y aurait un gaspillage de gaz.
- En montagne, à une certaine altitude, le chalumeau de cuisine ne fonctionnera pas au maximum de sa capacité en fonction de la raréfaction de l'oxygène. Dans ces cas-là, réglez le régulateur de la flamme sur une position moyenne.

## Extinction



① Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton d'allumage resp., en cas d'un fonctionnement en continu, déverrouillez le curseur de blocage.

② Faites glisser le curseur de blocage sur la position LOCK.

Assurez-vous que la flamme est complètement éteinte et que l'appareil a refroidi avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de le ranger.

## Coupelles à Crème Brûlée

Quand vous utilisez les coupelles fournies avec l'ensemble, tenez compte des indications suivantes :

- Avant la première utilisation, nettoyez-les à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle.
- Les coupelles peuvent être utilisées au four jusqu'à 180 °C, au micro-ondes et au réfrigérateur et congélateur jusqu'à -20 °C.
- Ne les faites jamais chauffer à vide.
- Placez les coupelles sur un support résistant à la chaleur.
- Pendant la caramélisation, veillez à ce que la flamme ne soit pas dirigée vers la porcelaine. Néanmoins, les coupelles peuvent devenir chaudes pendant la caramélisation. Utilisez le cas échéant des gants de protection thermiques ou des maniques.

## Nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir debout avant de le nettoyer.
- Essuyez-le uniquement avec un chiffon souple, légèrement humide le cas échéant. Séchez-le ensuite complètement.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni d'autres liquides, et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs, du benzène, des solvants, des brosses à récurer ou des nettoyeurs abrasifs.

### Recette Crème Brûlée pour 6 personnes

#### Ingrédients :

40 g de sucre, 4 jaunes d'œuf, pulpe de 1 gousse de vanille, 375 ml de crème, 125 ml de lait, 70 g de sucre roux en poudre

Mélanger le sucre avec les jaunes d'œuf et la pulpe de vanille avec un fouet. Faire bouillir le lait et la crème et rajouter très doucement et petit à petit à l'aide d'un fouet, au mélange de jaune d'œuf. Verser le tout dans 6 coupelles résistantes à la chaleur. Faire prendre au four à 110 °C pendant 60 minutes. Une fois cuites, sortir les crèmes du four et les laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrer de sucre roux et caraméliser jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

### Astuces de la cuisine gourmet

Le chalumeau de cuisine n'est pas seulement idéal pour la Crème Brûlée classique, il offre également de nombreuses autres possibilités d'utilisation dans votre cuisine :

- Dorer des meringues et autres desserts recouverts des blancs d'œufs en neige sucrés
- Fromage fondu légèrement bruni pour couvrir une soupe à l'oignon
- Gratiner du fromage râpé sur les gratins, les lasagnes ou sur les toasts
- Gratiner les steaks et rôtis pour découvrir de nouvelles saveurs
- Griller des tomates, des oignons ou des poivrons
- Monder facilement des tomates et poivrons
- Griller les graines de sésame, graines de courge, oignons

### Données techniques

19 1010 10 00 Chalumeau de cuisine CLASSIC

19 2510 28 07 Set de Crème Brûlée DELUXE

19 2810 10 05 Set de Crème Brûlée ECO

Charge thermique (Hi) : 0,250 kW

Consommation : 80 g/h (1.1KW)

Type de gaz : gas butane



Nous déclarons que le chalumeau de cuisine est conforme au règlement (UE)2016/426. Vous trouverez la déclaration de conformité complète sur [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

Les coupelles à crème brûlée sont conformes aux dispositions légales de l'ordonnance sur les biens de consommation ainsi qu'au règlement (UE) n° 1935/2004 dans sa version actuelle.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



**KÜCHENPROFI**



**TORCIA DA CUCINA**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

Vi auguriamo molto piacere con la sua nuova torcia da cucina di KÜCHENPROFI.



① Ugello della fiamma  
④ Pulsante di accensione

② Regolatore della fiamma  
⑤ Base

③ Corsore di bloccaggio  
⑥ Valvola

### Informazioni importanti

Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. L'uso, l'impiego o la pulizia e la cura inadeguati possono compromettere la sicurezza e costituire un rischio per l'utente. KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio come anche la mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza.

## Avvertenze di sicurezza

**L'apparecchio riempito contiene gas infiammabile sotto pressione (con pressione bomboletta). Esso va quindi tenuto lontano da fiamme vive, raggi solari e riscaldamento superiori ai 40 °C. Non va aperto con forza o bruciato.**

1. Tenere l'apparecchio e le bombolette di gas lontano dalla portata dei bambini.
2. Far funzionare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza e usarlo esclusivamente per lo scopo previsto, ovvero per caramellare, rosolare e gratinare in quantità normali.
3. La torcia può essere utilizzata solamente in camere ben arieggiate. Evitare di inalare il gas.
4. Prima di ogni utilizzo, accertarsi che nelle vicinanze della torcia da cucina non ci siano fughe di gas, oggetti infiammabili o esplosivi.
5. La torcia da cucina viene fornita vuota.
6. Per riempire la torcia da cucina, utilizzare esclusivamente gas butano disponibile in commercio. Non utilizzare altri combustibili. **Pericolo!** Il gas butano è altamente infiammabile ed esplosivo. Osservare anche le avvertenze riportate sulle bombolette di gas.
7. Riempire la torcia da cucina solamente in ambienti ben ventilati, lontano da fiamme e fonti di accensione e da altre persone. Non fumare durante il rifornimento della torcia. Osservare anche le istruzioni riportate sulle bombolette di gas.
8. Non forare l'apparecchio, non aprirlo e non gettarlo nel fuoco.
9. Assicurarsi che ci sia sempre un estintore vicino al luogo di utilizzo della torcia.
10. Non tenere la torcia da cucina in funzionamento continuo per più di 10 minuti. Quindi lasciarlo raffreddare per 5 minuti in posizione verticale.
11. Non puntare mai la fiamma della torcia in direzione di persone o animali.
12. Non toccare l'ugello della fiamma perché diventa caldo durante l'uso. Il calore residuo rimane anche dopo lo spegnimento.
13. Assicurarsi che la torcia sia completamente spenta dopo ogni utilizzo e prima di riempirla di gas.  
**Attenzione:** La fiamma non è chiaramente visibile alla luce del sole.
14. Lasciare sempre raffreddare la torcia da cucina dopo l'uso.
15. Assicurarsi che la torcia da cucina sia spenta e che il cursore di bloccaggio sia in posizione LOCK.
16. Conservare la torcia da cucina in posizione verticale, al riparo dallo sporco e fuori dalla portata dei bambini.
17. Se si avverte un odore di gas o un sibilo, spegnere la torcia immediatamente e portarla all'esterno. Svotare la torcia come descritto al punto **Svuotare la torcia da cucina**. Lasciare che il gas fuoriesca solo all'esterno e lontano da fiamme libere (candele, sigarette accese, ecc.), apparecchi elettrici di cottura e altre persone. Per determinare se la torcia perde, spazzolarla con una soluzione alcalina di sapone o detersivo per piatti. In alternativa, utilizzare uno spray per il rilevamento delle perdite disponibile in commercio, seguendo le istruzioni di applicazione ivi descritte. Non utilizzare mai una fiamma per verificare la presenza di perdite. Non utilizzare più l'apparecchio se si rileva una perdita.

- 18. Non utilizzare la torcia da cucina in caso di ulteriori danni o malfunzionamenti.
- 19. Non tentare di aprire o riparare autonomamente la torcia da cucina. In caso di guasti, rivolgersi esclusivamente a un rivenditore specializzato autorizzato.
- 18. Non apportare modifiche al bruciatore.

## Riempimento del gas

**Attenzione:** Riempire il bruciatore solo in locali ben ventilati, lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere (ad es. candele, materiali da fumo accesi come sigari o sigarette), luci pilota, apparecchi di cottura elettrici e lontano da altre persone. Osservare le indicazioni di sicurezza riportate sulla cartuccia del gas e le indicazioni di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso. Non fumare durante il riempimento del bruciatore.

**Attenzione:** Prima di effettuare il riempimento di gas, verificare che la fiamma sia completamente spenta. Anche il funzionamento continuo precedentemente impostato deve essere disattivato facendo scorrere completamente il cursore di bloccaggio verso l'alto. In caso contrario potrebbe succedere che una fiamma piccola non si spenga e che il gas eventualmente fuoriuscito durante il riempimento si infiammi. Rischio di ustioni!



- Leggere le avvertenze riportate sulla bomboletta di gas prima di riempire la torcia da cucina.
- Assicurarsi che il cursore di bloccaggio sia in posizione LOCK (A).
- Agitare la bomboletta per riscaldare leggermente il gas.
- Portare il regolatore della fiamma in posizione - (B).
- Inserire l'ugello della bomboletta di gas verticalmente nella valvola della torcia dall'alto. Assicurarsi che l'ugello e la valvola non si inclinino (C).

**Suggerimento:** In alternativa, è possibile utilizzare l'adattatore in dotazione per facilitare il riempimento. Spingere l'adattatore in verticale sull'ugello della bomboletta di gas. Riempire la torcia come indicato sopra.

**Attenzione: Un riflusso di gas indica che la torcia da cucina è piena. Pulire accuratamente il gas fuoriuscito dalla superficie della torcia in modo che non possa accendersi quando si accende la fiamma.**

- Attendere qualche minuto dopo il riempimento affinché il gas si stabilizzi.

### Svuotare la torcia da cucina

Se la torcia non può essere riempita o non può essere riempita completamente, è possibile prima svuotarla completamente. Lasciare che il gas fuoriesca solamente all'aperto, ma lontano da fiamme libere (candele, materiali da fumo accesi come sigarette, ecc.), apparecchi di cottura elettrici e altre persone.

- Assicurarsi che la fiamma sia completamente spenta.
- **Opzione 1:** Utilizzare un oggetto (ad esempio un piccolo cacciavite) per premere con cautela la valvola verso il basso e lasciare fuoriuscire il gas residuo. Fare attenzione a non danneggiare la valvola.
- **Opzione 2:** Lasciare il funzionamento continuo acceso. Tenere l'apparecchio saldamente in mano. Non appena la fiamma si spegne e non si sentono più sibili, la torcia è vuota.
- Se il gas fuoriesce fuori dalla valvola (opzione 1) o fuori dall'ugello della fiamma (opzione 2), la torcia da cucina perde. Non utilizzarla più.

### Accensione



- Posizionare il regolatore della fiamma sulla posizione + (D).
- Spingere il cursore di bloccaggio completamente verso l'alto (E).
- Premere il pulsante di accensione. La fiamma si accenderà immediatamente (F).

**Per motivi di sicurezza il pulsante di accensione può essere premuto solamente se il cursore di bloccaggio è sbloccato.**

## Funzionamento continuo

**Attenzione:** Quando si attiva il funzionamento continuo, l'apparecchio non si spegne automaticamente! Non lasciare mai la torcia incustodita quando è attivo il funzionamento continuo. Tenere saldamente la torcia quando il funzionamento continuo è attivato e non darla via dalle mani durante questo periodo.



- Spingere il cursore di bloccaggio verso l'alto (G).
- Tenere premuto il pulsante di accensione e far scorrere il cursore di bloccaggio verso LOCK (H). A questo punto è possibile rilasciare il pulsante di accensione (I).
- Spingere il cursore di bloccaggio verso l'alto per disattivare il funzionamento continuo (G).
- Dopo l'uso, accertarsi che la fiamma si sia spenta completamente.

## Regolazione della fiamma (J)



- Regolare l'intensità della fiamma durante il funzionamento facendo scorrere il regolatore della fiamma in direzione - per una fiamma più corta e in direzione + per una fiamma più lunga. La lunghezza della fiamma deve essere compresa tra 10 e 25 mm. Una fiamma troppo lunga comporta uno spreco di gas.
- Ad altitudini elevate (in montagna), l'intensità della fiamma potrebbe essere inferiore (a causa del ridotto apporto d'ossigeno). In questo caso, impostare il regolatore della fiamma su un'impostazione media.

## Spegnimento



① Per spegnere l'apparecchio, rilasciare il pulsante di avvio o, in caso di funzionamento continuo, sbloccare il cursore di blocco.

② Far scorrere il cursore di bloccaggio in posizione LOCK.

Assicurarsi che la fiamma sia completamente spenta e che l'apparecchio si sia raffreddato prima di lasciarlo incustodito, pulirlo o riporlo.

## Scodelline per Crème Brûlée

Osservare le seguenti istruzioni per l'uso delle scodelline incluse nel set:

- Pulirle con acqua calda e un detergente delicato prima del primo utilizzo. In alternativa, è possibile lavarle anche in lavastoviglie.
- Le scodelline sono adatte per il forno fino a 180 °C, per il microonde, come anche per il frigorifero e il congelatore fino a -20 °C.
- Non riscaldare mai le scodelline senza contenuto.
- Posizionare le scodelline su un supporto resistente al calore.
- Quando si caramella, assicurarsi che la fiamma non sia diretta verso la porcellana. Tuttavia, le scodelline possono diventare calde durante la caramellizzazione. Se necessario, utilizzare sempre guanti protettivi o guanti da forno!

## Pulizia

- Lasciare raffreddare l'apparecchio in posizione verticale prima di pulirlo.
- Pulirlo con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugarlo completamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non pulirlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti taglienti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi per pulire l'apparecchio.

### **Ricetta Crème Brûlée** per 6 porzioni

Ingredienti:

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

Mescolare lo zucchero con i tuorli d'uovo e la polpa di vaniglia con una frusta. Portare a ebollizione la panna e il latte e aggiungerli con cura al composto di tuorli d'uovo, un po' alla volta, mescolando continuamente. Versare il composto in 6 piccoli stampi da forno e cuocere in forno a 110 °C per circa 60 minuti. Quindi toglierli e lasciarli raffreddare. Prima di servire, cospargere di zucchero e far caramellare fino a doratura.

### **Suggerimenti dalla cucina gourmet**

La torcia da cucina non è solo ideale per la classica Crème Brûlée, ma offre anche diversi altri usi in cucina:

- Imbiondire meringa e altri dessert con copertura di albumi zuccherati
- Scottare il formaggio da fondere nella gustosa zuppa di cipolle alla francese
- Fondere lo strato di formaggio su sfornati, lasagne e toast
- Ottenere una gustosa superficie croccante su bistecche e arrosti
- Indorare pomodori, cipolle e peperoni
- Sbucciare più facilmente pomodori e peperoni
- Tostare semi di zucca, di sesamo, spicchi d'aglio

### **Dati tecnici**

19 1010 10 00 Torcia da cucina CLASSIC

19 2510 28 07 Set per Crème Brûlée DELUXE

19 2810 10 05 Set per Crème Brûlée ECO

Portata termica (Hi): 0,307 kW

Consumo: 80 g/ora (1.1KW)

Tipo di gas: gas butano



Dichiariamo che la torcia da cucina è conforme al Regolamento (UE) 2016/426. La dichiarazione di conformità completa è disponibile sul sito [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

Le scodelline per Crème Brûlée sono conformi ai requisiti legali dell'ordinanza sui beni di consumo e del Regolamento (UE) n. 1935/2004 nella sua versione attuale.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.





---

## SOPLETE DE COCINA

---

¡CONSERVE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo soplete de cocina de KÜCHENPROFI.



① Boquilla de llama  
④ Botón de encendido

② Regulador de la llama  
⑤ Pie

③ Deslizador de bloqueo  
⑥ Válvula

### Indicaciones importantes

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto o por el incumplimiento de las indicaciones de seguridad.

## Indicaciones de seguridad

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

1. Guardar el soplete de cocina y las bombonas de gas fuera del alcance de los niños.
2. Opere el aparato solo bajo supervisión y utilícelo exclusivamente para el fin previsto, es decir, para caramelizar, dorar y gratinar en cantidades domésticas normales.
3. El soplete solo se debe operar en espacios bien ventilados. Evite inhalar el gas.
4. Antes de cada uso, asegúrese de que no haya escapes de gas ni objetos inflamables o explosivos cerca del soplete.
5. El soplete se suministra vacío.
6. Utilice únicamente gas butano comercial para llenar el soplete de cocina. No utilice ningún otro combustible. **¡Peligro!** El gas butano es altamente inflamable y explosivo. Observe también las advertencias impresas en las bombonas de gas.
7. Llene el soplete únicamente en lugares bien ventilados, lejos de llamas y fuentes de ignición y de otras personas. No fume mientras llene el soplete. Observe también las instrucciones de las bombonas de gas.
8. No perfore el aparato, no lo abra y no lo tire al fuego.
9. Asegúrese de que siempre haya un extintor cerca del lugar de uso del soplete.
10. No mantenga el soplete en funcionamiento continuo durante más de 10 minutos. A continuación, deje que se enfríe durante 5 minutos en posición vertical.
11. No dirige nunca la llama del soplete hacia personas o animales.
12. No toque la boquilla de la llama, ya que se calienta durante el uso. Hay calor residual incluso después de apagar el aparato.
13. Después de cada uso y antes del llenado de gas asegúrese de que el soplete esté completamente apagado. **Atención:** La llama no es claramente visible a la luz del sol.
14. Deje enfriar el soplete después de su uso.
15. Asegúrese de que el soplete está apagado y de que el deslizador de bloqueo está en posición LOCK.
16. Guarde el soplete en vertical, protegido de la suciedad como también fuera del alcance de los niños.
17. Si detectara un olor a gas o escuchara un silbido, desconecte de inmediato el soplete y póngalo al aire libre. Después, purgue completamente el soplete como se describe en el punto **Vaciar el soplete de cocina**. Deje salir el gas solo al aire libre y alejado de llamas desnudas (velas, artículos para fumadores encendidos como cigarrillos, etc.), de aparatos de cocción eléctricos, así como de otras personas. Para determinar si el soplete tiene fugas, aplique con un pincel lejía jabonosa o detergente sobre el mismo. Alternativamente, utilice un aerosol de detección de fugas disponible en el mercado de acuerdo con las instrucciones de aplicación descritas en el mismo. Para comprobar la estanqueidad, no utilice nunca una llama. Si observa fugas, deje de utilizar el aparato.

18. No utilice el soplete si se producen más daños o funciones averiadas.
19. No intente abrir ni reparar el aparato por sí mismo. En caso de averías, contacte solo con la tienda especializada autorizada.
20. No realice ninguna modificación en el aparato.

### Llenado de gas

**Atención:** Llene el soplete únicamente en lugares bien ventilados, lejos de fuentes de ignición como llamas desnudas (p. ej. velas, artículos para fumadores encendidos como cigarrillos o cigarrillos), llamas de ignición, aparatos de cocción eléctricos, y de otras personas. Observe también las advertencias en las bombonas de gas, así como en estas instrucciones de uso. No fume mientras llene el soplete.

**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 deslizador de bloqueo hacia arriba. 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!



- Lea las instrucciones de la bombona de gas antes de llenar el soplete.
- Asegúrese de que el deslizador de bloqueo está en la posición LOCK (A).
- Agite la bombona para calentar ligeramente el gas.
- Ajuste el regulador de la llama en la posición 0 (B).
- Introduzca la boquilla de la bombona de gas verticalmente en la válvula del soplete desde arriba. Asegúrese de que la boquilla y la válvula no se inclinen (C).

**Consejo:** Como alternativa, puede utilizar el adaptador suministrado para facilitar el llenado. Introduzca el adaptador verticalmente en la boquilla de la bombona de gas. Llene el soplete como se ha descrito anteriormente.

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

- Después del llenado, espere unos minutos para que el gas pueda estabilizarse.

### Vaciar el soplete de cocina

Si el soplete no se puede llenar o no se puede llenar completamente, puede vaciarlo por completo antes. Deje salir el gas sólo al aire libre, pero lejos de llamas desnudas (velas, artículos para fumadores encendidos como cigarrillos, etc.), aparatos de cocción eléctricos y otras personas.

- Asegúrese de que la llama esté completamente apagada.
- **Opción 1:** Utilice un objeto (por ejemplo, un destornillador pequeño) para presionar con cuidado la válvula hacia abajo y permitir que salga el gas residual. Tenga cuidado de no dañar la válvula en el proceso.
- **Opción 2:** Deje conectada la función permanente. Sujete el aparato firmemente con la mano. En cuanto se apague la llama y deje de oírse el silbido, el soplete estará vacío.
- Si sale gas por fuera de la válvula (opción 1) o por fuera de la boquilla de la llama (opción 2), el soplete tiene una fuga. No siga utilizándolo.

### Encendido



- Ponga el regulador de la llama en la posición + (D) .
- Deslice el deslizador de bloqueo completamente hacia arriba (E) .
- Ahora, pulse el botón de encendido. La llama se enciende de inmediato (F) .

**Por razones de seguridad, solo se puede pulsar el botón de encendido si el deslizador de bloqueo está destrabado.**

### Función permanente

**Atención: Si utiliza la función permanente, el soplete no se apagará automáticamente. No deje nunca el soplete desatendido cuando esté conectada la función permanente. Sujete firmemente el soplete cuando esté conectada la función permanente y no lo suelte durante ese tiempo.**



- Empuje el deslizador de bloqueo hacia arriba ©.
- Mantenga pulsado el botón de encendido y deslice el deslizador de bloqueo hacia la posición LOCK ④. Ahora puede soltar el botón de encendido ①.
- Deslice el deslizador de bloqueo hacia arriba para desconectar la función permanente ©.
- Después del uso, asegúrese de que la llama se haya apagado por completo.

### Ajuste de la intensidad de la llama ④



- Ajuste la intensidad de la llama durante el funcionamiento deslizando el regulador de llama 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.
- En alturas mayores (en la montaña) puede ser que el soplete no funcione en el ajuste máximo (falta de oxígeno). En este caso, ponga el regulador de la llama a un ajuste medio.

## Desconectar



- ① Para apagar el aparato, suelte el botón de encendido o, en funcionamiento permanente, desbloquee el deslizador de bloqueo.
  - ② Deslice el deslizador de bloqueo a la posición LOCK.
- Asegúrese de que la llama se ha apagado por completo y de que el aparato se ha enfriado antes de dejarlo sin vigilancia, limpiarlo o guardarlo.

## Cuencos para Crème Brûlée

Tenga en cuenta las siguientes instrucciones cuando utilice los cuencos incluidos en el conjunto:

- Límpielos con agua tibia y un detergente suave antes de utilizarlos por primera vez. También puede lavarlos en el lavavajillas.
- Los cuencos son aptos para el horno hasta 180 °C, el microondas, así como el frigorífico y el congelador hasta -20 °C.
- No caliente nunca los cuencos sin contenido.
- Coloque siempre los cuencos sobre un soporte resistente al calor.
- Al caramelizar, asegúrese de que la llama no está dirigida a la porcelana. No obstante, los cuencos pueden calentarse durante la caramelización. En caso necesario, utilice siempre guantes de protección o manoplas adecuados.

## Limpieza

- Deje que el aparato se enfríe en posición vertical antes de limpiarlo.
- Límpielo solamente con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. A continuación, séquelo completamente.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. No lo limpie en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

### **Receta Crème Brûlée** para 6 personas

Ingredientes:

40 g de azúcar, 4 yemas de huevo, pulpa de una rama de vainilla, 375 ml de nata, 125 ml de leche, 70 g de azúcar marrón fino

Mezclar con una batidora el azúcar con las yemas de huevo y la pulpa de vainilla. Llevar a ebullición la nata y la leche y añadir con cuidado a la mezcla de yemas de huevo, poco a poco y sin dejar de remover. Verter la mezcla en 6 cuencos pequeños aptos para horno y hornear a 110 °C durante unos 60 minutos. A continuación, retirar y dejar enfriar. Antes de servir, espolvorear con el azúcar y caramelizar hasta que adquiera un color amarillo dorado.

### **Consejos de la cocina gourmet**

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

- Dorar merengue y otros postres con cobertura de claras de huevo azucaradas
- Fundir y tostar queso para una sopa de cebolla sabrosa
- Gratinar queso para guisos, lasaña o tostada
- Gratinar bistecs y asados para variaciones de sabores nuevas
- Asar tomates, cebollas y pimientos
- Pelar tomates y pimientos
- Asar granos de sésamo, pepitas de calabaza, trocitos de ajo

### **Datos técnicos**

19 1010 10 00 Soplete de cocina CLASSIC

19 2510 28 07 Set para Crème Brûlée DELUXE

19 2810 10 05 Set para Crème Brûlée ECO

Carga térmica (Hi): 0,307 kW

Consumo: 80 g/h (1.1KW)

Tipo de gas: Gas butano



Declaramos que el soplete de cocina cumple el Reglamento (UE)2016/426. Encontrará la declaración de conformidad completa en [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

Los cuencos para Crème Brûlée cumplen los requisitos legales de la ordenanza sobre bienes de consumo y el Reglamento (UE) n° 1935/2004 en su versión vigente.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



KÜCHENPROFI



GASBRANDER

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe gasbrander van KÜCHENPROFI.



① Vlampijp

④ Ontstekingsknop

② Vlamregelaar

⑤ Voetje

③ Vergrendelschuif

⑥ Ventiel

### Belangrijke aanwijzingen

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Ondeskundig gebruik, gebruik of onvoldoende reiniging en onderhoud kunnen de veiligheid in gevaar brengen en een risico vormen voor de gebruiker. KÜCHENPROFI kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften.

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

1. Bewaar het apparaat en de gasbussen buiten het bereik van kinderen.
2. Gebruik het apparaat enkel onder toezicht en uitsluitend voor het beoogde doel voor het karameliseren, bruinen en gratineren in normale huishoudelijke hoeveelheden.
3. De brander mag uitsluitend in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Vermijd het inademen van het gas.
4. Controleer voor elk gebruik of er geen ontsnappend gas of brandbare of explosieve voorwerpen in de buurt van de brander zijn.
5. De brander wordt leeg geleverd.
6. Gebruik alleen in de handel verkrijgbaar butaangas om de gasbrander te vullen. Gebruik geen andere brandstoffen. **Gevaar!** Butaangas is licht ontvlambaar en explosief. Neem ook de waarschuwingen in acht die op de gasbussen staan.
7. Vul de brander alleen in goed geventileerde ruimtes, uit de buurt van vlammen en ontstekingsbronnen en andere mensen. Rook niet tijdens het vullen van de brander. Neem ook de aanwijzingen op de gasbussen in acht.
8. Prik niet in het apparaat, open het niet en gooi het niet in het vuur.
9. Zorg dat er altijd een brandblusser in de gebruiksbuurt van de brander is.
10. Laat de brander niet langer dan 10 minuten continu branden. Laat het daarna 5 minuten rechtop afkoelen.
11. Richt de vlam van de brander niet op mensen of dieren.
12. Raak de vlampijp nooit aan, deze kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Zelfs na het uitschakelen blijft er restwarmte.
13. Overtuig uzelf na gebruik en vóór het vullen ervan dat het apparaat volledig uit is. **Let op:** De vlam is niet goed zichtbaar in zonlicht.
14. Laat de brander na gebruik volledig afkoelen.
15. Zorg ervoor dat de brander is uitgeschakeld en dat de vergrendelschuij in de stand LOCK staat.
16. Bewaar de brander rechtop, beschermd tegen vuil en buiten het bereik van kinderen.
17. Als u een gaslucht ruikt of gesis hoort, schakel de brander onmiddellijk uit en breng deze naar buiten. Maak de brander leeg zoals beschreven onder **De brander legen**. Laat het gas alleen buiten ontsnappen, uit de buurt van open vuur (kaarsen, brandende rookwaren zoals sigaretten, enz.), elektrische kookapparatuur en andere mensen. Om vast te stellen of de brander lekt, kunt u deze borstelen met een alkalische zeepoplossing of afwasmiddel. U kunt ook een in de handel verkrijgbare lekdetectiespray gebruiken volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing. Gebruik nooit een vlam om te controleren op lekken. Stop met het gebruik van het apparaat als u een lek ontdekt.

18. Gebruik de brander niet bij verdere schade of storingen.
19. Probeer de brander niet zelf te openen of te repareren. Neem bij storingen alleen contact op met een geautoriseerde vakhandel.
20. Voer geen veranderingen aan de brander uit.

### Vullen met gas

**Let op:** Vul de brander uitsluitend in een goed geventileerde ruimte, ver verwijderd van elke ontstekingsbron zoals open vuur (bijvoorbeeld kaarsen, brandende rookwaren zoals sigaren of sigaretten), ontstekingsvlammen, elektrische kookapparatuur en uit de buurt van andere personen. Neem daarbij de veiligheidsaanwijzingen op de gasbussen en de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing in acht. Rook niet tijdens het vullen van de brander.

**Let op:** Zorg ervoor dat de vlam volledig gedoofd is voordat u gas bijvult. De eerder ingestelde permanente functie moet ook worden uitgeschakeld door de vergrendelschuif helemaal naar boven te duwen. Anders bestaat het risico dat een eventueel zeer kleine vlam niet dooft en dat gas dat tijdens het tanken ontsnapt, ontbrandt. Verbrandingsgevaar!



- Lees de instructies op het gasbus voordat u de brander vult.
- Zorg ervoor dat de vergrendelschuif in de stand LOCK staat (A).
- Schud de bus om het gas een beetje op te warmen.
- Zet de vlamregelaar in de - stand (B).
- Steek het mondstuk van het gasfles verticaal van bovenaf in het ventiel. Zorg ervoor dat het mondstuk en het ventiel niet kantelen (C).

**Tip:** U kunt ook de meegeleverde adapter gebruiken om het vullen te vergemakkelijken. Schuif de adapter verticaal op het mondstuk van de gaspatroon. Vul de brander zoals hierboven aangegeven.

**Let op: Een terugstromende gasstraal geeft aan dat de brander vol is. Verwijder eventueel gelekt gas grondig van het oppervlak van de brander, zodat het niet kan ontbranden als de vlam wordt aangestoken.**

· Wacht een paar minuten na het vullen om het gas te laten stabiliseren.

### De brander legen

Als de brander niet of niet volledig kan worden gevuld, kunt u deze eerst volledig legen. Laat het gas alleen buiten ontsnappen, maar uit de buurt van open vuur (kaarsen, brandende rookwaren zoals sigaretten, enz.), elektrische kookapparatuur en andere mensen.

· Zorg ervoor dat de vlam volledig gedoofd is.

· **Optie 1:** Gebruik een voorwerp (bv. een kleine schroevendraaier) om het ventiel voorzichtig recht naar beneden te drukken en het restgas te laten ontsnappen. Zorg ervoor dat u het ventiel hierbij niet beschadigt.

· **Optie 2:** Laat de continu werking ingeschakeld. Houd het apparaat stevig in de hand. Zodra de vlam dooft en er geen sissend geluid meer te horen is, is de brander leeg.

· Als er gas ontsnapt buiten het ventiel (variant 1) of buiten de vlampijp (variant 2), dan is de brander lek. Gebruik het niet meer.

### Ontsteking



· Zet de vlamregelaar op de + positie (D).

· Duw de vergrendelschuif helemaal omhoog (E).

· Druk nu op de ontstekingsknop. De vlam ontsteekt onmiddellijk (F).

**Om veiligheidsredenen kan de startknop alleen worden ingedrukt als de vergrendelschuif ontgrendeld is.**

### Permanente functie

**Let op:** Als u de permanente functie gebruikt, wordt de brander niet automatisch uitgeschakeld! Laat de brander nooit onbeheerd achter wanneer de permanente functie is ingeschakeld. Houd de brander stevig vast als de permanente functie is ingeschakeld en laat de brander gedurende deze tijd niet uit uw hand.



- Duw de vergrendelschuif naar boven (C).
- Houd de ontstekingsknop ingedrukt en schuif de vergrendelschuif in de richting LOCK (H). U kunt nu de ontstekingsknop loslaten (I).
- Duw de vergrendelschuif naar boven om de permanente functie uit te schakelen (C).
- Controleer na gebruik of de vlam volledig gedoofd is.

### Regelen van de vlamgrootte (I)



- Pas de intensiteit van de vlam aan tijdens het gebruik door de vlamregelaar in de - richting te schuiven voor een kortere vlam en in de + richting voor een langere vlam. De lengte van de vlam moet tussen 10 mm en 25 mm liggen. Een te lange vlam verspilt alleen maar gas.
- Op grotere hoogten (in de bergen) is het mogelijk dat de brander niet op de hoogste stand kan werken (zuurstofgebrek). Zet in dat geval de vlamregelaar op een middelhoge stand.

## Vlam doven



- ① Om het apparaat uit te schakelen, laat de startknop los of, bij permanente functie, ontgrendel de vergrendelschuif.
- ② Schuif de vergrendelschuif in de stand LOCK.

Zorg ervoor dat de vlam volledig gedoofd is en dat het apparaat is afgekoeld voordat u het onbeheerd achterlaat, schoonmaakt of opbergt.

## Crème Brûlée schaalpjes

Neem de volgende instructies in acht bij het gebruik van de schaalpjes uit de set:

- Reinig deze voor het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. U kunt ze ook in de vaatwasser reinigen.
- De schaalpjes zijn ovenbestendig tot 180 °C, magnetronbestendig en geschikt voor de koelkast en vriezer tot -20 °C.
- Verwarm de schaalpjes nooit zonder inhoud.
- Plaats de schaalpjes op een hittebestendige onderzetter.
- Let er bij het karamelliseren op dat de vlam niet op het porselein gericht is. Toch kunnen de schaalpjes heet worden tijdens het karamelliseren. Gebruik altijd geschikte beschermende handschoenen of pannenlappen indien nodig!

## Reiniging

- Laat het apparaat rechtop afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Veeg het alleen af met een zachte, indien nodig licht vochtige doek. Droog het daarna volledig af.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasser.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

## Recept Crème Brûlée voor 6 personen

Ingrediënten:

40 g suiker, 4 eierdooiers, merg van een vanillestokje, 375 ml slagroom, 125 ml melk, 70 g fijne 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 voorzichtig onder voortdurend roeren beetje bij beetje toe aan het eidooiermengsel toevoegen. 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 suiker bestrooien en goudgeel karamelliseren.

## Tips van de gourmet keuken

De brander is niet alleen ideaal voor klassieke Crème Brûlée, maar biedt ook diverse andere toepassingen in je keuken:

- Gebakken meringue en andere desserts met een topping van gesuikerd eiwit
- Gratineren van kaas voor een pittige uiensoep
- Gratineren van ovengerechten, lasagna of toast
- Maak een korst op steaks en braadstukken voor nieuwe smaakvariaties
- Roosteren van tomaten, uien, peperoni's
- Villen van tomaten en paprika's
- Roosteren van sesamzaad, pompoenpitten, en stukjes knoflook

## Technische gegevens

19 1010 10 00 Gasbrander CLASSIC

19 2510 28 07 Crème Brûlée set DELUXE

19 2810 10 05 Crème Brûlée set ECO

Warmtebelasting (Hi): 0,307 kW

Verbruik: 80 g/hr (1,1KW)

Gaasoort: Butaangas

**CE** 2806/25

Wij verklaren dat de gasbrander voldoet aan verordening (EU) 2016/426. U kunt de volledige conformiteitsverklaring vinden op [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

De Crème Brûlée schaaltes voldoen aan de wettelijke vereisten van de verordening inzake consumptiegoederen en Verordening (EU) nr. 1935/2004 in de huidige versie.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.