

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Gourmetbrenner ist für die Zubereitung von Speisen vorgesehen.

Ob Flambieren, Karamellisieren, Gratinieren, Überkrusten, Bräunen oder Überbacken von Speisen und Süßspeisen, der Crème Brûlée Gourmetbrenner ermöglicht dies einfach.

Als Lötbrenner verwendbar. Jede Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß, birgt erhebliche Unfallgefahren und ist daher untersagt.

MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR INBETRIEBNAHME



Hinweis! Der Gourmetbrenner wird im leeren Zustand geliefert und muss vor dem ersten Gebrauch mit Gas befüllt werden.

Befüllen / Nachfüllen

Der Gourmetbrenner wird im Set mit einer Propan/Butan Gaskartusche (Rofill Super 100) geliefert. Um den Gourmetbrenner zu befüllen gehen Sie folgendermaßen vor:

- Vergewissern Sie sich, dass der Brenner ausgeschaltet ist.
- Das Flammenregulierrad (11) muss hierzu vollständig Richtung “-“ gestellt sein.
- Drehen Sie den Brenner auf den Kopf.
- Stecken Sie die Düse der Gaskartusche nach unten in das Einfüllventil (3) des Brenners. Für optimale Ergebnisse drücken Sie die Gaskartusche mit Pumpbewegungen in das Ventil (Abb. 2).
- Warten Sie ein paar Minuten damit sich das Gas stabilisieren kann.

BETRIEB

Anzünden

- Bitte stellen Sie zunächst sicher, dass die Lufterlassöffnung (7) am Brenner geöffnet ist. Der Lufterlass lässt sich durch Drehen des roten Luftzufuhrregulierungsringes (10) einstellen.
- Schieben Sie den Verriegelungsschalter (5) nach rechts auf “On“.
- Drücken Sie den Anzündknopf (4). Der Brenner zündet sofort. (Abb. 3)
- Mit dem Arretieren des Dauerbetriebsschalters (6) schaltet der Brenner auf Dauerbetrieb (Abb. 4). Der Anzündknopf (4) kann folglich losgelassen werden ohne dass die Flamme erlischt. Steht der Schalter auf “Off“ erlischt die Flamme automatisch nach Loslassen oder ggf. erneutem Drücken des Anzündknopfs (4).

Anpassung der Flamme

- Länge und Stärke der Flamme: diese wird durch Drehen des Flammenregulierendes (11) (+ / -) (Abb. 5) eingestellt.
- Flammentemperatur: diese wird durch Drehen des Luftzufuhrregulierungsringes (10) (Abb. 6) eingestellt. Je höher die Luftzufuhr, desto heißer die Flamme.

Beendigung der Arbeiten – Abstellen des Brenners

Stellen Sie zunächst sicher, dass der Schalter zum Dauerbetrieb auf “Off“ steht. Lassen Sie anschließend den Anzündknopf (4) los. Es kann sein, dass der Dauerbetrieb noch aktiv ist. Betätigen Sie den Anzündknopf (4) erneut, damit sich dieser automatisch löst.

TIPP! Zubereitung von Crème Brûlée

Bereiten Sie die Crème Brûlée wie gewohnt vor und geben Sie 1-2 Teelöffel braunen Zucker pro Portion auf die Crème Brûlée. Heizen Sie den Zucker vorsichtig auf bis er karamellisiert und schön braun wird. Denken Sie daran, dass die Ränder des Topfes extrem heiß werden können, verwenden Sie gegebenenfalls einen Topflappen.

ALLGEMEINE WARTUNG

- Das Gerät ist wartungsfrei.
- Keine Änderungen am Gerät vornehmen.
- Lassen Sie das Gerät bei einem Betriebsfehler von einer Fachwerkstatt reparieren, oder setzen Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung. Adresse siehe Rückseite.

Lager- und Transportbedingungen

- Beim Nichtgebrauch lagern Sie das Gerät an einem sicheren, kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vor Sonneinstrahlung schützen und nie einer Temperatur über 40° C aussetzen.

Recycling

Nicht mehr gebrauchsfähige Geräte zum Recyceln bei einer Werkstoffsammlung abgeben. Nicht mit dem Hausmüll entsorgen. Weitere Informationen erhalten Sie bei der dafür zuständigen Behörde. Entsorgen Sie die Verpackung in Übereinstimmung mit dem Materialtyp sowie den örtlichen, in Ihrem Gebiet geltenden, Vorschriften.



Important: Please read these operating instructions carefully and completely in order to become familiar with the device. Please keep these operating instructions and pass them on to the next owner with the device.

Safety instructions

1. Only use the device as described in these instructions.
2. **ATTENTION:** accessible parts can be very hot. Keep away from children.
3. This device is not intended to be used by persons (including children) who have limited physical, sensory or mental abilities, lack experience and/or lack knowledge.
4. Never use a device which leak, is damaged or does not work properly.
5. In the event of damages, only have authorised specialists repair the device using original parts.
6. Do not alter the device.
7. If gas leaks from your device (identifiable by the smell of gas, bubbling during the leak test and/or hissing sound), please take the device immediately outside to a place with good air circulation, without any ignition sources, where you can search and repair the leak. Only check the tightness of your device outside. Never look for a leak with an open flame; use a leak detection spray or soapy water. In the event of a leak, keep a close eye on the device until the gas has fully escaped. If necessary contact the specialists.
8. Never punch holes into the Gourmet Blowtorch or throw it in the fire even if it is empty.
9. Handle the device with care. Avoid hard impacts or blows. Do not drop the device.
10. Never direct the flame on the face, body, clothes or flammable materials. The device has to be operated at a safe distance from flammable substances. Keep a safe distance from flammable materials (e.g. kitchen roll).
11. Always make sure that the flame is fully extinguished after use.
12. Please remember that the length of the flame can be longer than it appears. The flame will be hardly visible in certain light conditions.
13. Enable the safety lock after the use of the Gourmet Blowtorch. For this purpose, move the locking switch (5) to "lock".
14. The device may only be operated in a well ventilated room. The national requirements are applicable:
 - for the supply with combustion air and
 - to avoid the accumulation of dangerous quantities of unburned gas.
15. Never expose the Gourmet Blowtorch to direct sunlight and avoid temperatures of more than 40°C.
16. Let the Gourmet Blowtorch fully cool down before putting it away.

Safety instructions for refilling

- Make sure that the blowtorch is switched off and the flame has gone out completely.
- Refilling of the Gourmet Blowtorch has to be carried out in a well ventilated room away from any ignition source and other people. Smoking while refilling is not permitted.
- The best work results can be achieved with a butane-propane mix Refill Super 100, which is available in most well-stocked DIY stores. Alternatively, you can also use commercial lighter gas (butane).

PART NAMES (Image 1)

- | | | |
|--------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Stand | 5. Locking switch | 9. Ignition pin |
| 2. Gas container | 6. Continuous operation switch | 10. Air flow regulation ring |
| 3. Inlet valve | 7. Air inlet | 11. Flame adjustment wheel |
| 4. Ignition button | 8. Flame guard | |

TECHNICAL DATA MODEL MT-0820

The device is not filled.

Device category:	Direct pressure butane, direct pressure butane-propane mix
Gas type:	The best work results can be achieved with a butane-propane mix Refill Super 100 (75 % butane, 25 % propane). Alternatively, you can also use commercial lighter gas (butane).
Nominal heat load / consumption:	0.19 kW / 15 g/h
Flaming temperature:	max. 1,300°C
Use:	Only use outside or in well ventilated rooms





INTENDED USE

The Gourmet Blowtorch is intended for food preparation. The Crème Brûlée Gourmet Blowtorch makes an easy task of flambéed, caramelised, gratinated, encrusted dishes and desserts. Can be used as soldering torches. Any change of the device is regarded as a non-intended use, poses a significant risk of accidents and is therefore not permitted.

ASSEMBLY AND PREPARATION FOR USE



Note! The Gourmet Blowtorch is supplied empty and has to be filled up with gas prior to its first use.

Filling / refilling

The Gourmet Blowtorch is supplied as a set with a propane/butane gas cartridge (Rofill Super 100). Please follow these steps to fill the Gourmet Blowtorch:

- Make sure that the blowtorch is switched off.
- The flame adjustment wheel (11) has to be set fully in the direction of "-".
- Turn the blowtorch on its head.
- Insert the nozzle of the gas cartridge downwards into the inlet valve (3) of the blowtorch. For ideal results, press the gas cartridge with a pumping motion into the valve (image 2).
- Wait a few minutes for the gas to stabilise.

OPERATION

Igniting

- First please ensure that the air inlet (7) on the blowtorch is open. The air inlet can be adjusted by turning the red air flow regulation ring (10).
- Move the locking switch (5) to the right to "On".
- Push the ignite button (4). The blowtorch ignites immediately. (Image 3)
- The blowtorch switches to continuous operation (image 4) when locking the continuous operation switch (6) The ignition button (4) can therefore be released without the flame going out. If the switch is on "off" the flame will go out automatically after releasing it or if the ignition switch (4) is pressed again.

Adjustment of the flame

- Length and strength of the flame: this is adjusted by the flame adjustment wheel (11) (+ / -) (Image 5).
- Flame temperature: this is adjusted by turning the air flow regulation ring (10) (image 6). The greater the air supply, the hotter the flame.

Completion of the task - switching off the blowtorch

Initially ensure that the switch for continuous operation is set to "off". Then let go of the ignition button (4). It is possible that continuous operation is still active. Press the ignition button (4) again so it releases automatically.

TIP! Preparation of Crème Brûlée

Prepare the Crème Brûlée as usual and add 1-2 teaspoons of brown sugar per portion on the Crème Brûlée. Heat the sugar carefully until it caramelises and turns a nice brown colour. Please remember that the edges of the pot can get extremely hot, use pot holders if necessary.

GENERAL MAINTENANCE

- The device does not require maintenance.
- Do not alter the device.
- If the device has an operating fault, have a specialist workshop carry out the repair or get in touch with the manufacturer. Address on the reverse.

Storage and transport conditions

- If not in use, store the device in a safe, cool, dry and well ventilated place, out of reach of children.
- Protect against exposure to direct sunlight and avoid temperatures of more than 40° C.

Recycling

Devices which are no longer in use have to be recycled at a recycling centre. Do not put into household waste. Contact your local authority for further information. Dispose of the packaging according to the type of material and according to the local regulations in your area.



Faites preuve de créativité en cuisine avec le Chalumeau Gourmet professionnel de Rothenberger industrial
Toutes nos félicitations pour votre achat du Chalumeau Gourmet pour crème brûlée.

FR



Important : Veuillez lire ces instructions d'utilisation avec soin dans le but de vous familiariser avec l'appareil. Veuillez conserver ces instructions et le remettre au prochain propriétaire de l'appareil.

Consignes de sécurité

1. N'utiliser l'appareil que conformément aux instructions figurant dans la notice.
2. **ATTENTION** : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir à l'écart des enfants.
3. Ce dispositif n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, un manque d'expérience et/ou manque de connaissances.
4. Ne jamais utiliser un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
5. En cas d'endommagement de l'appareil, ne le faites réparer que par des spécialistes agréés à l'aide de pièces d'origine.
6. Ne pas modifier l'appareil.
7. En cas de fuite de gaz (identifiable par une odeur de gaz, un bouillonnement au cours de l'essai de fuite ou un sifflement), veuillez emmener l'appareil à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, sans aucune source de flamme, où vous pourrez rechercher l'origine de la fuite et la réparer. Toujours vérifier l'étanchéité de l'appareil à l'extérieur. Ne recherchez jamais une fuite à l'aide d'une flamme ouverte, utilisez un spray de détection de fuite ou de l'eau savonneuse. En cas de fuite, surveiller avec soin l'appareil jusqu'à échappement complet du gaz. Si nécessaire, contactez un spécialiste.
8. Ne jamais percer le Chalumeau gourmet ni ne jeter dans un feu, même s'il est vide.
9. Tenir l'appareil avec précaution. Évitez de le projeter. Ne pas faire chuter l'appareil.
10. Ne jamais diriger de flamme vers l'avant, le corps ou des matériaux inflammables. L'appareil doit être utilisé à une distance sécurisée de toutes substances inflammables. Maintenez une distance de sécurité des matériaux inflammables (p.ex. du papier absorbant).
11. Assurez-vous que la flamme est éteinte après utilisation.
12. Souvenez-vous que la flamme peut être plus longue qu'elle n'y paraît. La flamme est peu visible sous certains éclairages.
13. Enclenchez le verrou de sécurité après utilisation du Chalumeau Gourmet. A ces fins, tournez le verrou en position «lock» (5).
14. L'appareil ne doit être utilisé que dans des pièces bien ventilées. Les exigences nationales s'appliquent :
 - pour l'alimentation en air de combustion et
 - pour éviter l'accumulation de quantités dangereuses de gaz non brûlé.
15. Ne jamais exposer le Chalumeau Gourmet aux rayons directs du soleil et éviter les températures supérieures à 40°C.
16. Laissez refroidir le Chalumeau Gourmet avant de le ranger.

Instructions de sécurité pour le remplissage

- Assurez-vous que le chalumeau est éteint et que la flamme est intégralement éteinte.
- Remplissez le Chalumeau Gourmet dans une pièce bien ventilée, à distance de toute source de feu. Il est interdit de fumer pendant le remplissage.
- Utilisez un mélange butane-propane Rofill Super 100 pour un meilleur résultat, il est commercialisé dans la plupart des boutiques de bricolage. Vous pouvez également utiliser le gaz à briquet (butane).

NOM DES PIÈCES (Image 1)

- | | | |
|------------------------|---|-------------------------------------|
| 1. Portant | 5. Interrupteur de verrouillage | 9. Broche d'allumage |
| 2. Conteneur à gaz | 6. Commutateur de fonctionnement en continu | 10. Bague de réglage du débit d'air |
| 3. Soupape d'admission | 7. Entrée d'air | 11. Molette de réglage de flamme |
| 4. Bouton d'allumage | 8. Pare-flamme | |

DONNÉES TECHNIQUES DU MODÈLE MT-0820

L'appareil n'est pas rempli.

Catégorie d'appareils :	Butane pression directe, mélange de butane-propane pression directe
Type de gaz :	De meilleurs résultats peuvent être obtenus en utilisant le mélange butane-propane Rofill Super 100 (75 % butane, propane de 25 %). Vous pouvez également utiliser le gaz à briquet (butane).
Charge thermique nominale/Consommation :	0,19 kW / 15 g/h
Température de flamme :	max. 1300°C
Utilisation :	Utiliser uniquement à l'extérieur ou dans des pièces bien ventilées

CE 0085



UTILISATION PRÉVUE

Le chalumeau Gourmet est uniquement à usage alimentaire.

Le chalumeau Gourmet pour Crème Brûlée facilite la réalisation des flambées, caramélisées, des gratins ainsi que des plats en croûtes et des desserts.

Peut être utilisé comme des torches à souder. Ou toute modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme, pose un risque important d'accidents et n'est donc pas autorisée.



ASSEMBLAGE ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



Remarque ! Le Chalumeau Gourmet est fourni vide et doit être rempli de gaz avant sa première utilisation.

Remplissage

Le Chalumeau Gourmet est fourni assemblé avec une cartouche de gaz propane/butane (Refill Super 100). Veuillez suivre les étapes suivantes pour remplir le Chalumeau Gourmet :

- Vérifiez que le chalumeau est éteint.
- Réglez la flamme avec la molette de réglage (11) en direction du «->»
- Tournez le chalumeau avec la tête en bas.
- Insérez la buse de la cartouche de gaz vers le bas dans la soupape d'admission (3) du chalumeau. Pour de meilleurs résultats, appuyez sur la cartouche de gaz en procédant à un mouvement de pompe dans la soupape (image 2).
- Laissez le gaz se stabiliser pendant quelques minutes.

FONCTIONNEMENT

Allumage

- En premier lieu, assurez-vous que l'entrée d'air (7) du chalumeau est ouverte. - Il est possible de régler l'entrée d'air en tournant la bague de réglage de débit d'air rouge (10).
- Déplacez le bouton de verrouillage (5) en position «ON».
- Poussez le bouton d'allumage. Le chalumeau s'allume immédiatement. (Image 3)
- Le chalumeau s'enclenche en fonctionnement continu (image 4) lorsque le bouton de fonctionnement est verrouillé (6). Le bouton d'allumage (4) peut ainsi être relâché sans que la flamme ne s'éteigne. Si le bouton est en position «off», la flamme va s'éteindre automatiquement après l'avoir relâché ou si l'on appuie encore une fois sur le bouton d'allumage (4).

Réglage de la flamme

- La longueur et la puissance de la flamme : réglez ces éléments à l'aide de la molette de réglage de la flamme (11) (+/-) (image 5).
- Température de la flamme : ceci peut être ajusté en réglant la bague de régulation du débit d'air (10) (image 6). Plus l'alimentation d'air est importante, plus la flamme est chaude.

Pour éteindre le chalumeau

Assurez-vous initialement que le bouton de fonctionnement continu est réglé sur «off». Relâchez le bouton d'allumage (4). Il est possible que le fonctionnement continu soit toujours actif. Appuyez sur le bouton d'allumage (4) pour qu'il se relâche automatiquement.

ASTUCE ! Préparation de la crème brûlée

Préparez la crème brûlée selon votre habitude et ajoutez deux cuillères à café de sucre roux par portion de crème brûlée. Réchauffez le sucre jusqu'à ce qu'il devienne craquant et caramélise en prenant une jolie couleur marron. Souvenez-vous que les bords du ramequin peuvent être extrêmement chaudes, si nécessaire, utilisez des supports de ramequin.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

- L'appareil n'exige aucun entretien.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Si l'appareil ne fonctionne pas normalement, faites-le réparer par un atelier spécialisé ou contactez le fabricant. L'adresse figure au dos de ce document.

Stockage et conditions de transport

- En cas de non-utilisation, stockez l'appareil dans un endroit sûr, frais et sec et bien ventilé, hors de portée des enfants.
- Ne jamais exposer le Chalumeau Gourmet aux rayons directs du soleil et éviter les températures supérieures à 40°C.

Recyclage

Les appareils qui ne servent plus doivent être recyclés dans un centre de recyclage

. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Contactez les autorités locales pour de plus amples informations. Jetez l'emballage en fonction du type de matériel et conformément aux réglementations locales du lieu où vous résidez.



Креативност в кухнята с професионалната гурме горелка от Rothenberger Industrial
Поздравления за това, че закупихте комплекта с гурме горелка за крем брѐле.



Важно: Моля прочетете тази инструкция внимателно и изцяло, за да се запознаете с уреда. Моля запазете тази инструкция за експлоатация и я предайте на следващия притежател заедно с уреда.

BG

Инструкции за безопасност

1. Използвайте устройството само по начина, по който е описано в тези инструкции.
2. **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да бъдат много горещи. Пазете далеч от деца.
3. Този уред не е предназначен за употреба от лица (вкл. деца), които са с ограничени физически, сензорни или умствени способности, нямат необходимият опит и/или познания.
4. Никога не използвайте уред, който има теч, повреда или не функционира нормално.
5. В случай на повреда, използвайте само оторизиран персонал за ремонтни дейности по уреда с употреба на оригинални резервни части.
6. Не извършвайте промени по уреда.
7. Ако има теч на газ от вашето устройство (установим чрез миризма на газ, мехурчета по време на теста за теч и/или свистящ звук), моля веднага изкарайте уреда навън, на място с добра въздушна циркулация, където няма зточници на възпламеняване, и където можете да потърсите и отстраните теча. Проверявайте своя уред за херметичност само на открито. Никога не проверявайте за теч с открит пламък; използвайте спрей за установяване на течове или сапунена вода. В случай на теч, следете отблизо уредът докато газът излезе напълно. Ако е необходимо се свържете със специалисти.
8. Никога не пробивайте дупки в гурме горелката или да я пускате в огъня, дори ида е празна.
9. Отнасяйте се към уреда с необходимото внимание. Избягвайте тежки удари или динамични въздействия. Не изпускате уреда.
10. Никога не насочвайте пламъка към лицето, тялото, дрехи или запалими материали. Уредът трябва да се използва на безопасно разстояние от запалими вещества. Пазете безопасно разстояние от запалими материали (напр. кухненски ролки).
11. Винаги след употреба се уверявайте, че пламъкът е напълно угаснал.
12. Моля помнете, че дължината на пламъка може да бъде по-голяма отколкото изглежда. Пламъкът ще бъде едва забележим при определена светлина.
13. Задействайте блокиращия прекъсвач след употреба на гурме горелката. За тази цел придвижете блокиращия ключ (5) в позиция "заклучен".
14. Уредът може да се използва само в помещение с добра въздушна циркулация. Приложими са държавните изисквания:
 - за снабдяването с въздух под налягане и
 - да се избягва натрупване на опасни количества от неизгорял газ.
15. Никога не излагайте гурме горелката на пряка слънчева светлина и избягвайте температури над 40°C.
16. Позволете на гурме горелката да се охлади напълно преди да я приберете.

Инструкции за безопасност при презареждане

- Уверете се, че горелката е изключена и пламъка е напълно угаснал.
- Презареждането на горелката трябва да се прави в стая с добра въздушна циркулация, далеч от всякакъв източник на възпламеняване и други хора. Не се разрешава тятнопушене по време на презареждане.
- Най-добри резултати могат да се постигнат със смес пропан-бутан Rofill Super 100, която е достъпна в повечето добре-заредени магазини от типа "направи си сам". Като алтернатива също така, може да се използва широко разпространения газ за запалки (бутан).

НАИМЕНОВАНИЕ НА РЕЗЕРВНИТЕ ЧАСТИ (Фигура 1)

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| 1. Стойка | 5. Блокиращ ключ | 9. Палец за запалване |
| 2. Контейнер за газ | 6. Ключ за режим на продължителна експлоатация | 10. Контролен пръстен за регулиране на въздуха |
| 3. Вентил за регулиране на притока | 7. Отвор за засмукване на въздух | 11. Връзка за регулиране на пламъка |
| 4. Бутон за възпламеняване | 8. Огнезащитно приспособление | |

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ ЗА МОДЕЛ МТ-0820

Устройството не е заредено.

Категория на устройството:	Бутан под директно налягане, смесен пропан-бутан под директно налягане
Тип на газа:	Най-добри резултати могат да се постигнат със смес бутан-пропан Rofill Super 100 (75 % бутан, 25 % пропан). Като алтернатива, също така, може да се използва широко разпространения газ за запалки (бутан).
Номинално топлинно натоварване/ консумация:	0,19kW/15г/ч
Температура на пламъка:	макс. 1300°C
Употреба:	Използвайте само на открито или в добре вентилирани помещения

CE 0085



ИЗПОЛЗВАНЕ ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Гурме горелката е предназначена за приготвяне на храна.

Гурме горелката за крем бриле прави лесна задача фламбрирането, карамелизирането, гратинирането или запичането с кора на ястия и десерти.

Може да се използва както за запояване факли. всяка промяна на устройството, се счита за използване не по предназначение, крие значителен риск от инциденти и следователно не е позволена.

BG

МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА



Забележка! Гурме горелката се доставя празна и трябва да бъде заредена преди да се използва за пръв път.

Зареждане / презареждане

Гурме горелката се доставя в комплект с контейнер с газ пропан-бутан (Rofill Sper 100). Моля следвайте следните стъпки, за да напълните гурме горелката:

- Уверете се, че горелката е изключена.
- Врътката за регулиране на пламъка (11) трябва да бъде завъртяна докрай в посока "←".
- Завъртете горелката с главата надолу.
- Пъхнете дюзата на газовия контейнер надолу в смукателния вентил (3) на горелката. За идеални резултати, натискайте газовия контейнер с движение подобно на помпване към вентила (фиг. 2).
- Изчакайте няколко минути газта да се стабилизира.

РАБОТА

Възпламеняване

- Моля първо да се уверите, че отворът за засмукване на въздух от горелката (7) е отворен. Въздухът може да се регулира чрез завъртане на червения пръстен за регулиране на въздуха (10).
- Завъртете блокиращия ключ (5) надясно в позиция "вкл."
- Натиснете бутона за възпламеняване (4). Горелката се запалва мигновено. (Фигура 3)
- Горелката се включва в непрекъснат режим на работа (фигура 4), когато ключът за непрекъснат режим (6) се заключи. Бутонът за възпламеняване (4) тогава може да бъде отпуснат без това да причини угасване на пламъка. Ако ключът е в позиция "изкл.", пламъкът ще угасне автоматично след неговото отпускане или ако бутонът за възпламеняване (4) се натисне отново.

Регулиране на пламъка

- Дължина и сила на пламъка: това се настройва чрез врътката за регулиране на пламъка (11) (+ / -) (фигура 5).
- Температура на пламъка: тя се настройва чрез завъртане на пръстена за контролиране на притока на въздух (10) (фигура 6). Колкото по-голям е притока на въздух, толкова по-горещ е пламъка.

Изпълнение на задачата - изключване на горелката

Първоначално се убедете, че ключът за постоянен режим на работа е настроен на "изкл.". След това отпуснете бутона за възпламеняване (4). Възможно е и постоянния режим да е все още активен. Натиснете бутона за възпламеняване (4) отново, така че той да се освободи автоматично.

СЪВЕТ! Как да направим Crème Brûlée

Направете Crème Brûlée както го правите обичайно и добавете 1-2 чаени лъжички кафява захар на порция върху крема бриле. Загрейте захарта докато се карамелизира и добие приятен кафяв цвят. Моля помнете, че ръбовете на купата могат да станат изключително горещи, така че използвайте ръкохватки, ако е необходимо.

ОБЩА ПОДДРЪЖКА

- Уредът не се нуждае от поддръжка.
- Не променяйте уреда.
- Ако уредът има оперативна повреда, ангажирайте с ремонта специализиран сервиз или се свържете с производителя. Адресът е на обратната страна.

Условия на транспортиране и съхранение

- Ако не го използвате, съхранявайте уреда в безопасно, хладно, сухо място с добра вентилация, далеч от достъп на деца.
- Защитавайте уреда от излагане на директна слънчева светлина и избягвайте температури над 40° C.

Рециклиране

Уредите, които не са в употреба, трябва да бъдат рециклирани в специализиран за целта центрове. Не изхвърляйте в битовите отпадъци. Свържете се с местните органи за повече информация. Изхвърлете опаковката съобразно вида материал и съгласно разпоредбите на вашата област.



Kreativita v kuchyni s flambovací pistolí Professional Gourmet Blowtorch od Rothenberger Industrial
Gratulujeme vám k zakoupení sady flambovací pistole na crème brûlée.



Důležité: Přečtěte si pozorně celý tento návod, abyste se se zařízením dobře seznámili. Návod k obsluze uschovejte a předejte jej případnému dalšímu majiteli zařízení.

Bezpečnostní pokyny

1. Používejte zařízení pouze v souladu s těmito pokyny.
2. POZOR: součástí, na které ze sáhnout, mohou být velmi horké. Udržujte mimo dosah dětí.
3. Toto zařízení nesmějí používat osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo kterým chybí potřebné zkušenosti a/nebo znalosti.
4. Nepoužívejte zařízení, pokud netěsní, je poškozené nebo nefunguje správně.
5. V případě poškození nechte zařízení opravit výhradně autorizovanými specializovanými technikami s použitím originálních náhradních dílů.
6. Na zařízení neprovádějte žádné změny.
7. Jestliže ze zařízení uniká plyn (to lze poznat podle zápachu plynu, tvorby bublin při zkoušce netěsnosti, případně sýčení), odněste zařízení okamžitě ven na místo, kde je dobrá cirkulace vzduchu a kde se nevyskytují žádné zápalné zdroje, abyste zde mohli netěsnost najít a opravit. Těsnost zařízení kontrolujte pouze ve venkovním prostředí. Nehleďte netěsnosti pomocí otevřeného plamene, používejte sprej na detekci netěsností nebo mydlovou vodu. V případě netěsnosti mějte zařízení pod dohledem, dokud z něj neunikne všechen plyn. V případě potřeby se obraťte na příslušné odborníky.
8. Do flambovací pistole neprorázejte otvory a nevhazujte ji do ohně, ani když je prázdná.
9. Se zařízením zacházejte opatrně. Vyvarujte se prudkých nárazů nebo úderů. Zařízení nepouštějte na zem.
10. Nemířte plamenem na obličej, tělo, oděvy ani hořlavé materiály. Zařízení se musí používat v bezpečné vzdálenosti od hořlavých látek. Udržujte bezpečnou vzdálenost od hořlavých materiálů (např. kuchyňských utěrek).
11. Po použití vždy zkontrolujte, zda byl plamen úplně uhašen.
12. Pamatujte na to, že plamen může sahát do větší dálky, než se zdá. Za určitých světelných podmínek je plamen špatně viditelný.
13. Po použití flambovací pistole aktivujte bezpečnostní pojistku. Za tímto účelem přepněte blokovací přepínač (5) do polohy "lock" (zamčeno).
14. Zařízení lze používat pouze v dobře větraných místnostech. Je nutno dodržovat národní předpisy:
 - pro zásobování spalovacím vzduchem a
 - pro zabránění nahromadění nebezpečného množství nespáleného plynu.
15. Nevystavujte flambovací pistolí přímému slunečnímu světlu a teplotám nad 40 °C.
16. Než flambovací pistolí odložíte, nechte ji úplně vychladnout.

Bezpečnostní pokyny pro doplňování plynu

- Ujistěte se, že je pistole vypnutá a plamen zcela uhašen.
- Flambovací pistole se musí plnit v dobře větrané místnosti mimo dosah zápalných zdrojů a jiných osob. Při plnění je zakázáno kouřit.
- Nejlepších výsledků dosáhnete s propan-butanovou směsí Rofill Super 100, která je k dostání ve většině dobře zásobených prodejen pro domácí kuřítly. Alternativně lze také použít běžně dostupný plyn do zapalovačů (butan).

NÁZVY SOUČÁSTÍ (obr. 1)

- | | | |
|------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Podstavec | 5. Blokovací přepínač | 9. Zapalovací kolík |
| 2. Nádoba na plyn | 6. Spínač trvalého provozu | 10. Prsteneček pro regulaci vzduchu |
| 3. Plnicí ventil | 7. Přívod vzduchu | 11. Kolečko pro nastavení plamene |
| 4. Zapalovací tlačítko | 8. Chránič plamene | |

TECHNICKÉ ÚDAJE MODELU MT-0820

Zařízení je bez náplně.

Kategorie zařízení:	Přímo stlačený butan, přímo stlačená směs propan-butan
Typ plynu:	Nejlepších výsledků dosáhnete s propan-butanovou směsí Rofill Super 100 (75 % butan, 25 % propan). Alternativně lze také použít běžně dostupný plyn do zapalovačů (butan).
Jmenovité tepelné zatížení / spotřeba:	0,19 kW / 15 g/h
Teplota plamene:	max. 1300°C
Použití:	Používat pouze venku nebo v dobře větraných místnostech

CE 0085



POUŽITÍ K URČENÉMU ÚČELU

Flambovací pistole je určena k přípravě pokrmů.

Umožňuje snadné flambování, karamelizování, gratinování a výrobu pokrmů a dezertů s krustou.

Může být použit jako pájecí hořák. Jakékoli jiné použití tohoto zařízení je považováno za použití v rozporu s určeným účelem a představuje značné riziko úrazu, a proto není dovoleno.

SESTAVENÍ A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ



Pozor! Flambovací pistole je dodávána v prázdném stavu a před prvním použitím je nutno ji naplnit plynem.

Plnění/doplňování

Součástí sady flambovací pistole je propan-butanová kartuše (Rofill Super 100). Při plnění flambovací pistole postupujte podle těchto kroků:

- Zkontrolujte, zda je pistole vypnutá.
- Kolečko pro nastavení plamene (11) musí být otočeno na doraz ve směru "-".
- Otočte pistolí vzhůru nohama.
- Po zaaretování spínače trvalého provozu (6) se pistole otočí směrem dolů do plnicího ventilu (3) pistole. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když plynovou kartuši zatlačíte do ventilu pumpováním (obr. 2).
- Počkejte několik minut, než se plyn stabilizuje.

PROVOZ

Zapálení

- Nejprve se ujistěte, zda je otevřený přívod vzduchu (7) na pistolí. Přívod lze nastavit pomocí červeného regulačního prstence (10).
- Přepněte blokovací přepínač (5) doprava do polohy "On" (zapnuto).
- Stiskněte zapalovací tlačítko (4). Pistole se okamžitě zapálí. (Obr. 3)
- Po zaaretování spínače trvalého provozu (6) se pistole přepne do režimu nepřerušovaného provozu (obr. 4). Lze tedy pustit zapalovací tlačítko (4), aniž by plamen zhasl. Je-li tento spínač v poloze "off" (vypnuto), plamen zhasne automaticky po jeho puštění nebo po opětovném stisknutí zapalovacího tlačítka (4).

Nastavení plamene

- Délka a intenzita plamene: nastavuje se pomocí kolečka pro nastavení plamene (11) (+ / -) (obr. 5).
- Teplota plamene: nastavuje se prstencem pro regulaci vzduchu (10) (obr. 6). Čím více bude přiváděno vzduchu, tím vyšší bude mít plamen teplotu.

Ukončení práce – vypnutí pistole

Nejprve se ujistěte, že je spínač trvalého provozu v poloze "off" (vypnuto). Poté pusťte zapalovací tlačítko (4). Je možné, že je režim trvalého provozu stále aktivní. Stiskněte znovu zapalovací tlačítko (4), aby se automaticky uvolnilo.

TIP! Příprava crème brûlée

Připravte crème brûlée obvyklým způsobem a na každou porci přidejte 1–2 čajové lžičky hnědého cukru. Cukr opatrně zahřívajte, dokud nezkaramelizuje a nezíská příjemnou hnědou barvu. Nezapomeňte, že se okraje nádoby mohou silně zahřát, v případě potřeby použijte chňapky.

OBEČNÁ ÚDRŽBA

- Zařízení nevyžaduje údržbu.
- Na zařízení neprovádějte žádné změny.
- V případě poruchy nechte zařízení opravit ve specializovaném servisu nebo se obraťte na výrobce. Adresa na zadní straně.

Podmínky pro skladování a přepravu

- Zařízení, které právě nepoužíváte, uložte na bezpečném, chladném, suchém a dobře větraném místě mimo dosah dětí.
- Chráňte před přímým slunečním světlem a teplotami nad 40 °C.

Recyklace

Zařízení, která již nelze používat, se musí odevzdat k recyklaci v recyklačním středisku. Nevyhazujte do domovního odpadu. Pro další informace se obraťte na místní úřad. Balení likvidujte podle typu materiálu a v souladu s místními předpisy.



Vær kreativ i køkkenet med Professional Gourmet Blowtorch fra Rotherberger Industrial Tillykke med købet af Crème Brûlée Gourmet Blowtorch sættet.



Vigtigt: Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, således at du bliver bekendt med køkkenredskabet. Opbevar venligst denne brugsanvisning og overdrag den til den næste ejer af køkkenredskabet.

Sikkerhedsvejledning

1. Anvend udelukkende køkkenredskabet som beskrevet i denne vejledning.
2. **BEMÆRK:** køkkenredskabets dele kan blive meget varme. Opbevares utillægligt for børn.
3. Dette redskab er ikke beregnet til brug af personer (indbefattet børn) som har begrænsede fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, manglende erfaring og/eller kendskab.
4. Anvend aldrig et redskab som er utæt, beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
5. I tilfælde af skader, er det udelukkende autoriserede teknikere, der må reparere redskabet ved hjælp af originale reservedele.
6. Du må ikke foretage ændringer på redskabet.
7. Hvis der siver gas ud af redskabet (dette kan du afgøre ved lugten af gas, bobler under test for utætheder og/eller en hvislende lyd), bedes du tage redskabet med udenfor eller til et sted med god ventilation og på behørig afstand af antændelseskilder, hvor du kan undersøge og evt. reparere redskabet. Du må kun kontrollere redskabet for utætheder udenfor. Du må aldrig søge efter utætheder med en åben flamme; brug en spray der er beregnet til at finde utætheder eller sæbevand. I tilfælde af en utæthed, skal du holde et vågent øje med redskabet indtil al gassen er sivet ud. Kontakt om nødvendigt en tekniker.
8. Du må aldrig lave huller i din Gourmet Blowtorch eller kaste den i åben ild, selv om den er tom.
9. Vær forsigtig når du håndterer redskabet. Undgå hårde slag eller stød. Undgå at tæbe redskabet på gulvet.
10. Du må aldrig rette flammen mod ansigtet, kroppen, tøj eller brandbare materialer. Redskabet skal betjenes på behørig afstand af brandbare genstande. Hold på sikker afstand af brandbare materialer (fx køkkenrulle).
11. Sørg altid for at flammen er helt slukket efter endt brug.
12. Husk at længden på flammen ofte er længere end den ser ud til. Flammen kan være næsten usynlig under visse lysforhold.
13. Brug sikkerhedslåsen efter brugen af din Gourmet Blowtorch. Til dette formål, skal du bevæge låseafbryderen (5) hen på "lock" positionen.
14. Redskabet må kun benyttes på et sted med ordentlig ventilation. De nationale krav til redskabet er gældende:
 - for forsyningen med forbrændingsluft og
 - for at undgå akkumulering af farlige mængder ubrugt gas.
15. Udsæt aldrig din Gourmet Blowtorch for direkte sollys og undgå temperaturer over 40°C.
16. Lad din Gourmet Blowtorch afkøle fuldstændig inden opbevaring.

Sikkerhedsvejledning for genopfyldning

- Sørg for at blæselampen er afbrudt og at flammen er helt slukket.
- Genopfyldning af din Gourmet Blowtorch skal foregå på et velventileret sted og på behørig afstand af antændelseskilder og andre mennesker. Rygning er forbudt under genopfyldning.
- Det bedste resultat opnås med en blanding af butan-propan Refill Super 100, der kan fås hos de fleste DIY forhandlere. Du kan eventuelt også bruge lighter gas (butan).

NAVNE PÅ DELE (figur 1)

- | | | |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Stativ | 5. Låseafbryder | 9. Tændingsstift |
| 2. Gasbeholder | 6. Vedvarende betjeningsknap | 10. Luftstrømsreguleringsring |
| 3. Indsugningsventil | 7. Luftindtag | 11. Flammejusteringshjul |
| 4. Tændingsknap | 8. Flammeaidskærmning | |

TEKNISKE DATA MODEL MT-0820

Redskabet er ikke fyldt.

Beskrivelse af redskab:	Butangas under direkte tryk, butan-propan blandingsgas under direkte tryk
Gastype:	Det bedste resultat opnås med en blanding af butan-propan Refill Super 100 (75 % butan, 25 % propan). Du kan eventuelt også bruge lighter gas (butan).
Nominel varmebelastning / forbrug:	0,19 kW / 15 g/h
Flammetemperatur:	maksimal 1300 °C
Anvendelse:	Må kun anvendes udendørs eller på et velventileret sted

CE 0085



TILTÆNKT ANVENDELSE

Din Gourmet Blowtorch er beregnet til tilberedning af fødevarer. Crème Brûlée Gourmet Blowtorch gør det til en leg at lave flamberet, karamelliseret, gratineret, indbagte retter og desserter. Kan bruges som lodning fakler. Enhver anden form for brug eller ændring af køkkenredskabet betragtes som u hensigtsmæssig brug og udgør en væsentlig risiko for ulykker, hvorfor dette ikke er tilladt.

SAMLING OG KLARGØRELSE TIL BRUG



Bemærk! Din Gourmet Blowtorch leveres tom og skal fyldes med gas inden ibrugtagning.



Påfyldning / genopfyldning

Din Gourmet Blowtorch leveres som et sæt med en propan/butan gaspatron (Rofill Super 100). Følg venligst disse trin for at fylde din Gourmet Blowtorch med gas:

- Sørg for at blæselampen er slukket.
- Flammens justeringshjul (11) skal indstilles i retningen "-".
- Drej hovedet på blæselampen.
- Isæt dysen på gaspatronen nedad i indsugningsventilen (3) på blæselampen. Det bedste resultat opnås når man trykker gaspatronen med en pumpende bevægelse ind i ventilen (figur 2).
- Vent et par minutter på at gassen stabiliserer sig.

BETJENING

Tænding

- Først skal du sørge for at luftindtaget (7) på blæselampen er åbent. Luftindtaget kan justeres ved at dreje den røde luftstrøm reguleringsring (10).
- Bevæg låseafbryderen (5) mod højre til positionen "On".
- Tryk på tændingsknappen (4). Blæselampen tænder omgående. (Figur 3)
- Blæselampen skifter til vedvarende betjening (figur 4) når man låser den vedvarende betjeningsafbryder (6). Du kan give slip på tændingsknappen (4) uden at flammen går ud. Hvis afbryderen befinder sig i positionen "off" vil flammen blive slukket med det samme efter at du giver slip eller hvis tændingsafbryderen (4) bliver aktiveret igen.

Justering af flammen

- Flammens længde og styrke: dette indstilles med flammens justeringshjul (11) (+/-) (figur 5).
- Flammens temperatur: denne justeres ved at dreje på luftstrøm reguleringsringen (10) (figur 6). Jo større lufttilførsel desto varmere bliver flammen.

Afslutning af opgaven - slukning af blæselampen

Du skal sørge for at afbryderen til vedvarende betjening til at starte med befinder sig i positionen "off". Giv derefter slip på tændingsknappen (4). Det er muligt at vedvarende betjening stadigvæk er aktiv. Tryk på tændingsknappen (4) igen så den frigøres automatisk.

TIP! Tilberedning af Crème Brûlée

Tilbered Crème Brûlée som normalt og tilsæt 1-2 teskeer brunt sukker per portion Crème Brûlée. Opvarm sukkeret forsigtigt indtil det karamelliseres og får en lysebrun farve. Vær opmærksom på at kanterne på gryden kan blive meget varme hvorfor det tilrådes at bruge grydelapper.

GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

- Redskabet kræver ingen vedligeholdelse.
- Du må ikke foretage ændringer på redskabet.
- Hvis redskabet er defekt, bedes du få en autoriseret tekniker til at udføre reparation eller henvend dig til producenten. Der findes adresser på bagsiden.

Opbevaring og transportforhold

- Når du ikke benytter redskabet skal det opbevares på et sikkert, koldt, tørt og velventileret sted utilgængeligt for børn.
- Beskyt mod direkte sollys og undgå temperaturer på over 40° C.

Genbrug

Redskaber der ikke længere bruges, skal afleveres på en genbrugsstation med henblik på genbrug. Du må ikke bortskaffe redskabet sammen med husholdningsaffald. Kontakt de lokale myndigheder hvis du ønsker yderligere oplysninger. Bortskaf emballagen i henhold til materialetypen og i overensstemmelse med vedtægterne i dit lokalområde.



Tootja Rothenberger Industrial professionaalne köögipölet. Onnitleme köögipölet Crème Brûlée ostu puhul.



Oluline Lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt täielikult läbi, et seadme kasutamisega tutvuda. Hoidke kasutusjuhend alles ja andke see edasi seadme järgmisele omanikule.

Ohutusjuhised

1. Kasutage seadet ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisi.
2. **TAHELEPANU:** seadme välisosad võivad tugevalt kuumeneda. Hoidke laste käeulatuses väljas.
3. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (teiste seas lastele), kellel on füüsiline, taju- või vaimne puue või kellel ei ole vajalikke kogemusi ja/või teadmisi.
4. Kunagi ei tohi kasutada lekkivat, kahjustatud või tõrkuvat seadet.
5. Kui seade saab viga, laske seda remontida volitatud spetsialistidel, kes kasutavad originaalvaruosi.
6. Seadet ei tohi modifitseerida.
7. Kui teie seadmest lekib gaasi (sellest annab märku gaasilõhn, mullitamine lekkekatses ja/või sisisemine), viige seade kohe õue sellisesse kohta, kus on hea õhuringlus ja kus ei ole süttimisallikaid, et leke leida ja parandada. Seadme lekkekindlust tohib kontrollida ainult õues. Leket ei tohi kunagi otsida leeki kasutades; kasutage lekkeleidmisaerosooli või seebivett. Kui leke on olemas, hoidke seadme silma peal, kuni kogu gaas on väljunud. Vajaduse korral pöörduge spetsialisti poole.
8. Köögipöletisse ei tohi auke torgata ega tulle visata, isegi kui see on tühi.
9. Käsitsege seadet hoolikalt. Välistage tugevaid lööke. Seadet ei tohi maha pillata.
10. Ärge suunake leeki näole, kehale, rõivastele ega tuleohtlikele materjalidele. Seadet tuleb kasutada tuleohtlikest ainetest ohutus kauguses. Hoidke tuleohtlikest materjalidest (nt paberkaäterätikutest) piisavalt kaugel.
11. Pärast kasutamist veenduge alati, et leek kustub täielikult.
12. Pidage meeles, et leek võib näida tegelikust lühem. Teatud valgustingimustes on leek peaaegu nähtamatu.
13. Pärast köögipöletit kasutamist rakendage kaitselukustus. Selleks liigutage lukustuslüüti (5) asendisse „lock” (lukustus).
14. Seadet võib kasutada ainult piisava ventilatsiooniga ruumis. Riiklikud ventilatsiooninõuded kehtivad
 - põlemisõhu tõmbele, ja
 - põlemata gaasi ohtlikus koguses kogunemise vältimiseks.
15. Köögipöletit ei tohi hoida otsese päikesevalguse käes ega kõrgemal temperatuuril kui 40 °C.
16. Enne köögipöletit ära panemist laske sellel täielikult jahtuda.

Ohutus seadme täitmisel

- Veenduge, et pöletit on välja lülitatud ja leek on täielikult kustunud.
- Köögipöletit peab täitma hästi ventileeritavas ruumis, kus ei ole süttimisallikaid ega teisi inimesi. Täitmise ajal ei tohi suitsetada.
- Kõige paremini sobib täitmiseks butaani ja propaani segu sisaldav täiteballoon Rofill Super 100, mis on saadaval enamikus hästivarustatud ehitus- ja tööriistakauplustes. Võite ka kasutada välgumihkligaasi (butaani).

OSADE NIMED (joonis 1)

- | | | |
|-----------------|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Alus | 5. Lukustuslüüti | 9. Süüteelement |
| 2. Gaasiballoon | 6. Põdevrežiimi lüüti | 10. Ohuvoolu reguleerimisrõngas |
| 3. Täiteventiil | 7. Ohutõmbeava | 11. Leegi reguleerimisnupp |
| 4. Süitenupp | 8. Leegikaits | |

MUDELI MT-0820 TEHNILISED ANDMED

Seade ei ole eeltäidetud.

Seadme kategooria:	surubutaan, surve all butaani-probaani segu
Gaasitüüp:	kõige paremini sobib täitmiseks butaani ja propaani segu sisaldav täiteballoon Rofill Super 100 (75% butaani, 25% propaani). Võite ka kasutada välgumihkligaasi (butaani).
Nimivõimsus/-gaasitarve:	0,19 kW / 15 g/h
Leegi temperatuur:	max 1300 °C
Kasutamine:	kasutage ainult õues või hästi ventileeritavas ruumis.

CE 0085

SIHTOTSTARVE

Köögipõleti on mõeldud toidu valmistamiseks.

Köögipõletiga Crème Brûlée on lihtne valmistada flambeeritud, karamelliseeritud, želatineeritud või gratineeritud toite ja magustoite. Võib kasutada jootekolvid. Seadme kasutamist muul viisil loetakse mittesihotstarbeliseks kasutamiseks ja sellega kaasneb tõsine risk, mistõttu selline kasutamine ei ole lubatud.

KOKKUMONTEERIMINE JA KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE



Tähelepanu! Köögipõleti tarnitakse tühjana ja see tuleb enne esimest kasutamist täita.

Esmakordne/korduv täitmine

Köögipõletiga on kaasas propaani/butaani täiteballoon (Rofill Super 100). Köögipõleti täitmiseks toimige järgmiselt.

- Veenduge, et põleti on välja lülitatud.
- Leegi reguleerimisnupp (11) tuleb täielikult asendisse „-“ pöörata.
- Pöörake põleti ümber.
- Sisestage täiteballooni otsak põleti täiteventiili (3). Soovitame suruda täiteballooni otsaku täiteventiili sisse pumpamisliigutusega (joonis 2).
- Oodake paar minutit, kuni gaasirõhud ühtlustuvad.



KASUTAMINE

Süütamine

- Esmalt veenduge, et põleti õhutõmbeava (7) on avatud. Õhutõmbeava saab reguleerida, pöörates punast õhuvoolu reguleerimisrõngast (10).
- Liigutage lukustuslüüti (5) parempoolsesse asendisse „On“ (Sees).
- Vajutage süütenuppu (4). Põleti leek süttib kohe. (Joonis 3)
- Kui lukustate pidevrežiimi lüüti (6), lülitub põleti pidevrežiimi (joonis 4). Pidevrežiimis võite süütenuppu (4) vabastada; leek ei kustu.
- Kui see lüüti on asendis „off“ (väljas), kustub leek kohe, kui süütenuppu (4) vabastate; nuppu võib olla vaja uuesti vajutada, et see vabaneks.

Leegi reguleerimine

- Leegi pikkus ja läbimõõt: seda saab reguleerida leegi reguleerimise pöördnupuga (11) (+ / -) (joonis 5).
- Leegi temperatuur: seda saate reguleerida, pöörates õhuvoolu reguleerimisrõngast (10) (joonis 6). Mida tugevam on õhuvool, seda kuumem on leek.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud – põleti välja lülitamine

Esmalt veenduge, et pidevrežiimi lüüti on asendis „off“ (väljas). Seejärel vabastage süütenuppu (4). Võimalik, et pidevrežiim on ikka veel aktiivne. Vajutage süütenuppu (4) uuesti, et see automaatselt vabaneks.

NÕUANNE! Kreembrülee valmistamine

Valmistage kreembrülee retsepti järgi ning lisage igale kreembrülee portsjonile 1–2 teelusikatait pruuni suhkrut. Kuumatage suhkrut, kuni see karamelliseerub ja kenasti pruunistub. Pidage meeles, et poti ääred võivad väga kuumaks muutuda; vajaduse korral kasutage pajakindaid.

ÜLDINE HOOLDUS

- Seadet ei ole vaja hooldada.
- Seadet ei tohi modifitseerida.
- Kui seadmel ilmneb rike, viige see remontimiseks volitatud töökotta või pöorduge tootja poole. Aadress on tagaküljel.

Säilitamis- ja transportimistingimused

- Kui te seadet parajasti ei kasuta, hoidke seda ohutus, jahedas ja kuivas hästi ventileeritavas kohas laste käeulatuses väljas.
- Kaitske otsese päikesevalguse ning üle 40 °C temperatuuri eest.

Ringlusseviimine

Kui seade ei ole enam kasutatav, tuleb see ringlusseviitmiseks jäätme punkti viia. Ärge visake olmejäätmete hulka. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest. Kõrvaldage pakkematerjal vastavalt materjali tüübile ning kohalikele eeskirjadele.

Sea creativo en la cocina con el soplete de cocina profesional de Rothenberger Industrial
Le agradecemos por su compra del conjunto de soplete de cocina Crème Brûlée.



Importante: Lea estas instrucciones de uso por completo y minuciosamente para familiarizarse con el aparato. Conserve estas instrucciones de uso y entréguelas al próximo propietario junto con el aparato.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato solo como se describe en estas instrucciones.
- ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está destinado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) que tengan sus capacidades mentales, sensoriales o físicas limitadas o carezcan de experiencia o conocimientos.
- Nunca utilice un aparato que tenga fugas, esté averiado o no funcione adecuadamente.
- En caso de avería, el aparato solo debe ser reparado por especialistas autorizados utilizando piezas originales.
- No modifique el aparato.
- Si su aparato tiene fugas de gas (identificable por olor a gas, burbujeo durante la prueba de fugas o sonido sibilante), de inmediato saque el aparato al exterior a una zona bien ventilada sin ninguna fuente de ignición donde pueda localizar y reparar la fuga. Compruebe solo la estanquidad de su aparato en el exterior. Nunca busque una fuga con una llama abierta; utilice un spray para la detección de fugas o agua jabonosa. En caso de fuga, vigile el aparato hasta que gas haya escapado totalmente. Si fuera necesario contacte con un especialista.
- Nunca haga agujeros en el soplete de cocina o lo arroje al fuego, incluso si está vacío.
- Maneje el aparato con cuidado. Evite impactos o golpes fuertes No deje caer el aparato.
- Nunca dirija la llama directamente hacia la cara, cuerpo, ropa o materiales inflamables. El aparato debe utilizarse a una cierta distancia de seguridad de sustancias inflamables. Mantenga el aparato a una cierta distancia de seguridad de materiales inflamables como el papel de cocina.
- Siempre asegúrese de que la llama está totalmente apagada después de utilizar el aparato.
- Recuerde que la longitud de la llama puede ser mayor de lo que parece. La llama apenas será visible bajo ciertas condiciones de iluminación.
- Active el bloqueo de seguridad después de utilizar el soplete de cocina. Para ello, mueva el interruptor de bloqueo (5) a la posición "lock".
- El aparato solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado Los requisitos nacionales aplicables son aplicables:
 - para el suministro con aire de combustión y
 - para evitar la acumulación de cantidades peligrosas de gas no quemado.
- Nunca exponga el soplete de cocina a la luz solar directa y evite temperaturas de más de 40° C.
- Deje enfriar totalmente el soplete de cocina antes de guardarlo.

Instrucciones de seguridad para el relleno

- Asegúrese de que el soplete está apagado y que la llama se haya extinguido totalmente.
- El relleno del soplete de cocina debe realizarse en un lugar bien ventilado, alejado de cualquier fuente de ignición y de cualquier persona. Está prohibido fumar mientras se rellena el aparato.
- Pueden lograrse los mejores resultados con un Rofill Super 100 mezcla de propano y butano, que podrá encontrar en la mayoría de los establecimientos de bricolaje especializados. También se puede utilizar gas ligero comercial (butano).

NOMBRES DE LAS PIEZAS (Imagen 1)

- | | | |
|-----------------------|---|--|
| 1. Soporte | 5. Interruptor de bloqueo | 9. Clavija de encendido |
| 2. Contenedor de gas | 6. Interruptor de funcionamiento continuo | 10. Rueda de regulación del flujo del aire |
| 3. Válvula de entrada | 7. Entrada de aire | 11. Rueda de regulación de la llama |
| 4. Botón de encendido | 8. Protector de la llama | |

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL MODELO MT-0820

El aparato está vacío.

Categoría del aparato:	Butano a presión directa y mezcla de propano-butano a presión directa
Tipo de gas:	Pueden lograrse los mejores resultados utilizando el Rofill Super 100 mezcla de propano y butano (75% de butano y 25% de propano). También se puede utilizar gas ligero comercial (butano).
Carga calorífica nominal / consumo:	0,19 Kw / 15 g/h
Temperatura de la llama:	máx. 1300°C
Uso:	Solo utilice el aparato en el exterior o en lugares bien ventilados

CE 0085



USO PREVISTO

El soplete de cocina está destinado para la preparación de alimentos. El soplete de cocina Crème Brûlée facilita el trabajo a la hora de flambear, caramenzar, gratinar y encostrar platos y postres. Se puede utilizar como antorchas de soldadura. Cualquier otro tipo de uso o modificación del aparato se considera un uso no conforme a su destino, que supone un riesgo importante de accidentes y por lo cual no se permite.

MONTAJE Y PREPARACIÓN PARA SU UTILIZACIÓN



!Recuerde; El soplete de cocina se entrega vacío y debe llenarse con gas antes de su primera utilización.

Lenado / relleno

El soplete de cocina se entrega como un conjunto junto con un cartucho de gas butano/propano (Rofill Super 100). Siga estos pasos para llenar el soplete de cocina:

- Asegúrese de que el soplete está apagado.
- Gire la rueda de regulación de la llama (11) totalmente en la dirección de "-".
- Encienda la cabeza del soplete.
- Introduzca la boquilla del cartucho de gas hacia abajo en la válvula de entrada (3) del soplete. Para un resultado óptimo, presione el cartucho de gas con un movimiento de bombeo en la válvula (imagen 2).
- Espere unos pocos minutos para que el gas se establezca.



FUNCIONAMIENTO

Encendido

- En primer lugar, asegúrese de que está abierta la entrada de aire (7) del soplete. La entrada de aire puede ajustarse girando la rueda roja de regulación del flujo del aire (10).
- Mueva el interruptor de bloqueo (5) a la derecha a la posición "On".
- Pulse el botón de encendido (4) El soplete se encenderá inmediatamente. (Imagen 3)
- El soplete cambia a funcionamiento continuo (imagen 4) cuando se bloquea el interruptor de funcionamiento continuo (6). Por lo tanto, puede soltar el botón de encendido (4) sin que la llama se apague. La llama se apagará de forma automática si el interruptor está en la posición "off" tras desbloquearlo o si se pulsa de nuevo el interruptor de encendido (4).

Regulación de la llama

- Longitud e intensidad de la llama: puede ajustarse utilizando la rueda de regulación de la llama (11) (+ / -) (imagen 5).
- Temperatura de la llama: esta se ajusta girando la rueda de regulación del flujo del aire (10) (imagen 6). Cuanto más aire se suministre, más caliente será la llama.

Finalización de la tarea - apagar el soplete

En primer lugar, asegúrese de que el interruptor para funcionamiento continuo está en la posición "off". A continuación suelte el botón de encendido (4). Es posible que el funcionamiento continuo esté todavía activo. Pulse de nuevo el botón de encendido (4) para desbloquearlo de forma automática.

¡UN CONSEJO! Preparación de Crème Brûlée

Prepare la Crème Brûlée como siempre y añada 1-2 cucharaditas de azúcar moreno por porción en la Crème Brûlée. Caliente el azúcar con cuidado hasta que esté caramenzado y tenga un bonito color tostado. Recuerde que los bordes de la cazuela pueden calentarse mucho, si fuera necesario utilice agarraderas de cazuela.

MANTENIMIENTO GENERAL

- El aparato no necesita mantenimiento.
- No modifique el aparato.
- Si el aparato tiene un fallo de funcionamiento, la reparación debe realizarla un taller especializado o ponerse en contacto con el fabricante. La dirección se encuentra en el reverso.

Condiciones de almacenamiento y transporte

- Si no se utiliza, almacene el aparato en un lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado, fuera del alcance de los niños.
- Proteja el aparato de la exposición a la luz solar directa y evite temperaturas de más de 40° C.

Reciclaje

Los aparatos que ya no se van a utilizar más deben reciclarse en un centro de reciclado. No se deshaga del aparato en su basura doméstica. Contacte con su administración local para más información. Deshágase del embalaje de acuerdo con el tipo de material y según las normativas locales de su zona.



Luuvuus keittiössä saa uuden ulottuvuuden käytettäessä Rothenberger-yhtiön valmistamaa Professional Gourmet Blowtorch -puhalluslamppua. Onneksi olkoon ostettuasi Crème Brûlée Gourmet Blowtorch -tuotesarjan.



Tärkeää: Ole hyvä ja lue nämä käyttöohjeet huolellisesti perehtyäksesi laitteen toimintaan. Säilytä nämä käyttöohjeet ja anna ne seuraavalle omistajalle, samalla kun luovutat laitteen.

Turvallisuusmääräykset

1. Käytä laitetta tässä annettuja ohjeita tarkasti noudattaen.
2. **HUOMIO:** Esillä olevat ovat voivat olla hyvin kuumia. Laitte on pidettävä pois lasten ulottuvilta.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä rajoitteita, aisteihin liittyviä rajoituksia tai älyllisiä rajoitteita tai joiden kokemus- ja/tai tietomäärä ovat riittämättömiä.
4. Älä koskaan käytä laitetta, jos se vuotaa tai jos se on rikkoutunut tai jos se ei toimi kunnolla.
5. Vikojen ilmetessä on otettava yhteys valtuutettuihin korjausasiantuntijoihin, jotka korjaavat laitteen käyttäen alkuperäisiä osia.
6. Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
7. Jos laitteessa ilmenee kaasuvuoto (joka on tunnistettavissa kaasun hajusta, kuplimisesta vuototestin yhteydessä ja/tai sihinästä), vie laite heti ulos sellaiseen paikkaan, missä on hyvä ilmanvaihto ja jossa ei ole syttymislähteitä, ja jossa voit pyrkiä paikantamaan ja korjaamaan vuodon. Laitteen tiiviyys on todettava ulkotiloissa. Älä koskaan etsi vuotoa avotulella. Käytä vuodontunnistamissuihketta tai saippuaista vettä. Vuodon ilmetessä, laitetta on tarkkailtava huolella, kunnes kaasu on vuotanut täysin pois. Tarvittaessa on oltava yhteydessä asiantuntijoihin.
8. Älä koskaan lyö reikiä Gourmet Blowtorch -puhalluslamppuun tai heitä sitä tuleen, vaikka se olisi tyhjä.
9. Laitetta on käsiteltävä huolellisesti. On vältettävä laitteeseen kohdistuvia kovia iskuja. Laitetta ei saa päästää putoamaan.
10. Älä koskaan suuntaa laitteen liekkiä kasvoihin, muihin vartalon osiin, vaatteisiin tai tulenarkoihin materiaaleihin. Laitteen käytössä on varmistettava turvaetäisyyden tulenarkoihin materiaaleihin (esimerkkinä talouspaperirulla).
11. Varmista aina, että liekki on täydellisesti sammunut käytön jälkeen.
12. On syytä muistaa, että liekin pituus voi olla pidempi kuin mitä se näyttää. Liekki on tuskin nähtävissä tietyissä valaistusolosuhteissa.
13. Aseta Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu turvalukko päälle käytön jälkeen. Tämä edellyttää lukituskytkimen (5) asettamista asentoon "Lock" (Lukko).
14. Laitetta saa käyttää vain hyvin tuuletetuissa tiloissa. Kansallisia vaatimuksia on noudatettava:
 - palamisilman järjestämisessä tarvitaan ilman syöttöä ja
 - palamattoman kaasun kertyminen on estettävä.
15. Älä koskaan altista Gourmet Blowtorch -puhalluslamppua suoralle auringonvalolle ja vältä yli 40 °C lämpötiloja.
16. Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu on annettava jäähtyä kunnolla ennen sen asettamista säilytystilaan.

Turvaohjeet uudelleentäyttöön liittyen

- Varmista, että puhalluslamppu on pois päältä ja että liekki on sammunut.
- Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu uudelleentäyttöön tehtävä hyvin tuuletetussa tilassa, kaukana syttymislähteistä ja muista ihmisistä. Tupakointi on kielletty uudelleentäytön yhteydessä.
- Parhaat käyttötulokset saavutetaan Rofill Super 100 butaani-propaani-sekoituksella, jota on saatavissa hyvin varustetuista alan liikkeistä. Vaihtoehtoisesti voidaan myös käyttää kaupallista tupakansytytinkasua (butaania).

OSIEN NIMET (kuva 1)

- | | | |
|-------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Teline | 5. Lukituskytkin | 9. Sytytysneula |
| 2. Kaasusäiliö | 6. Jatkuvan toiminnon kytkin | 10. Ilmavirtauksen säätörenkas |
| 3. Tuloventtiili | 7. Ilman sisääntulopiste | 11. Liekinsäätöpyörä |
| 4. Sytytyspainike | 8. Liekinsuoja | |

TEKNISET TIEDOT, MALLI MT-0820

Laitetta ei ole täytetty.

Laiteluokka:	Suorapainebutaani, suorapaine butaani-propaani-sekoitus
Kaasutyyppi:	Rofill Super 100 (kaasusekoitus: 75 % butaania, 25 % propania) mahdollistaa parhaan käyttötuloksen. Vaihtoehtoisesti voidaan myös käyttää kaupallista tupakansytytinkasua (butaania).
Nimellislämpökuorma / kulutus:	0,19 kW / 15 g/tunti
Liekkilämpötila:	enint. 1300°C
Käyttö:	Laitetta saa käyttää vain ulkotiloissa tai hyvin tuuletetuissa sisätiloissa

CE 0085



KÄYTTÖTARKOITUS

Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu on tarkoitettu käytettäväksi ruoanvalmistamisessa. Crème Brûlée Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu soveltuu erinomaisesti liekitettyjen, karamellisoitujen, gratinoitujen ja kuorrutettujen ruokien valmistamiseen. Voidaan käyttää juottamisen taskulamppu. Kaikki muut käyttötavat tai laitteeseen tehdyt muutokset katsotaan ei-tarkoitetuiksi käyttötavoiksi; niihin liittyy merkittävä onnettomuuden vaara ja siksi ne kielletään.

KOKOAMINEN JA LAITTEEN VALMISTELU KÄYTTÖÖN



Huomio! Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu toimitetaan tyhjänä ja se on täytettävä kaasulla ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Täyttö/uudelleentäyttö

Gourmet Blowtorch -puhalluslamppu toimitetaan pakettina, johon sisältyy myös propani-butaani-kaasupatruuna (Rofill Super 100).

Noudata näitä ohjeita, kun ryhdyt täyttämään puhalluslamppua:

- Varmista, että puhalluslamppu on pois päältä.
- Liekinsäätöpyörä (11) on asetettava osoittamaan täysin suuntaan "-".
- Käännä puhalluslamppu ylösalaisin.
- Sijoita kaasupatruunan suutin alaspäin puhalluslamppun tuloventtiiliin (3). Parhaan tuloksen saat, kun painat kaasupatruunaa pumpaavalla liikkeellä venttiiliin (kuva 2).
- Odota muutama minuuttia, jotta kaasu pääsee tasapainottumaan.



KÄYTTÖ

Sytytys

- Varmista ensin, että puhalluslamppun ilman tulopiste (7) on auki. Voit säätää ilman tulopistettä kiertämällä punaista ilmavirtauksen säätörengasta (10).
- Siirrä lukituskytkintä (5) oikealle asentoon "On" (päällä).
- Paina sytytyspainiketta (4). Puhalluslamppu syttyy heti. (kuva 3)
- Puhalluslamppu kytketty jatkuvaan toimintoon (kuva 4), kun jatkuva toiminnan kytkin (6) lukitaan. Sytytyspainike (4) voidaan tällöin vapauttaa ilman, että liekki sammuisi. Jos kytkin on asennossa "Off" (pois päältä), liekki sammuu automaattisesti, kun kytkin vapautetaan tai kun sytytyskytkintä (4) painetaan uudelleen.

Liekin säätö

- Liekin pituus ja vahvuus ovat säädettävissä liekinsäätöpyörällä (11) (+ / -) (kuva 5).
- Liekin lämpötilaa säädetään kiertämällä ilmavirtauksen säätörengasta (10) (kuva 6). Mitä enemmän ilmaa tulee, sitä kuumempi on liekki.

Tehtävä valmis - Puhalluslamppun kytkeminen pois päältä

Heti ensiksi on varmistettava, että jatkuvan toiminnan kytkin on asennossa "Off" (pois päältä). Vapauta seuraavaksi sytytyspainike (4). On mahdollista, että jatkuva toiminta on vielä toiminnassa. Paina sytytyspainiketta (4) uudelleen, jotta se vapautuu automaattisesti.

VINKKI! Crème Brûlées valmistus

Valmista Crème Brûlée kuten tavallisesti ja lisää 1-2 teelusikallista fariinisokeria kutakin annosta kohti. Kuumenna sokeria huolellisesti, kunnes se muuttuu karamellimaiseksi ja ruskeaksi. Huomioi, että kattilan reunat voivat tulla erittäin kuumiksi, joten käytä kattilanpidikettä tarvittaessa.

YLEISTÄ YLLÄPITOON LIITTYEN

- Laite on huoltovapaa.
- Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Mikäli laitteessa on jokin toiminnallinen vika, vie se alan liikkeeseen asiantuntijan korjattavaksi tai ota yhteyttä valmistajaan. Osoite on kääntöpuolella.

Säilytys- ja kuljetusohjeet

- Ellei laite ole käytössä, sitä on säilytettävä turvallisessa vileässä, kuivassa ja hyvin tuuletetussa paikassa ja lasten ulottumattomissa.
- Suojaa laite suoralta auringonvalolta ja vältä yli 40 °C lämpötiloja.

Kierrätys

Laitteet, jotka eivät ole enää käyttökelpoisia, on toimitettava kierrätyskeskukseen. Tätä laitetta ei saa laittaa talousjätteen joukkoon. Ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen lisätietojen suhteen. Hävitä pakkausmateriaali sen tyyppin mukaan ja paikallisia ohjeita noudattaen.



Δημιουργικότητα στην κουζίνα χάρη στο Επαγγελματικό Gourmet Blowtorch από τη Rothenberger Industrial Συγκροτήτρια για την αγορά του σετ Gourmet Blowtorch για Crème Brûlée.



Σημαντικό: Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά το σύνολο των οδηγιών λειτουργίας προκειμένου να εξοικειωθείτε με τη συσκευή. Παρακαλείστε να φυλάξετε τις εν λόγω οδηγίες λειτουργίας και να τις δώσετε στον επόμενο ιδιοκτήτη σε περίπτωση όπου αποφασίσετε ότι δεν χρειάζεστε πλέον τη συσκευή.

Οδηγίες ασφαλείας

1. Η χρήση της συσκευής θα πρέπει να είναι μόνο εκείνη που περιγράφεται στην εν λόγω οδηγία.
2. ΠΡΟΣΟΧΗ: τα εξαρτήματα στα οποία έχετε πρόσβαση ενδέχεται να καίνε πολύ. Φυλάσσετε τα μακριά από τα παιδιά.
3. Η εν λόγω συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί προκειμένου να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) περιορισμένης σωματικής, αισθητηριακής ή διανοητικής ικανότητας, ή στερούμενα εμπειρίας ή/και γνώσης.
4. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μια συσκευή που παρουσιάζει διαρροή, βλάβη ή δεν λειτουργεί σωστά.
5. Σε περίπτωση βλάβης θα πρέπει η επισκευή να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο, ειδικό προσωπικό.
6. Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
7. Σε περίπτωση διαρροής αερίου της συσκευής σας (η οποία μπορεί να διαπιστωθεί μέσω της μυρωδιάς αερίου, της δημιουργίας φυσαλίδων κατά τον έλεγχο διαρροής ή/και τον ήχο συφύριγματος), θα πρέπει να μεταφέρετε αμέσως τη συσκευή σε εξωτερικό ή σε ένα καλά αεριζόμενο χώρο όπου δεν θα υπάρχουν πηγές ανάφλεξης και θα μπορείτε να επισκευάσετε τη διαρροή. Το μόνο που θα πρέπει να κάνετε μόλις βγείτε έξω είναι να ελέγξετε είναι εάν έχει πραγματοποιηθεί σωστά η συναρμολόγηση. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ γυμνή φλόγα ως μέσο φωτισμού κατά την προσπάθεια εντοπισμού της διαρροής. Χρησιμοποιείτε ένα σπρίν εντοπισμού διαρροών ή νερό με σαπούνι. Σε περίπτωση διαρροής, ελέγχετε στενά τη συσκευή έως ότου να αποδερμευτεί πλήρως το αέριο. Σε περίπτωση όπου κρίνεται απαραίτητη επικοινωνήστε με έναν ειδικό.
8. Μην ανοίγετε ποτέ τρύπες στο Gourmet Blowtorch ή μην το πετάξετε ποτέ στη φωτιά, ακόμα κι αν έχει αδειασεί.
9. Φροντίστε να μεταχειρίζεστε τη συσκευή με φρονιδιά. Αποφεύγετε τις έντονες προκρούσεις ή τις εκρήξεις. Αποφεύγετε την πτώση της συσκευής.
10. Μην κατευθύνετε τη φλόγα προς το πρόσωπο, το σώμα, τα ρούχα ή εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή θα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία σε ασφαλή απόσταση από εύφλεκτες ουσίες. Διατηρείτε μια ασφαλή απόσταση από εύφλεκτα υλικά (π.χ. ρολό κουζίνας).
11. Θα πρέπει να βεβαιώνετε πάντοτε ότι η φλόγα έχει σβήσει εντελώς μετά τη χρήση.
12. Παρακαλείστε να θυμόμαστε ότι η φλόγα ενδέχεται να είναι μεγαλύτερη απ' ό,τι φαίνεται. Η φλόγα δεν είναι σχεδόν καθόλου ορατή υπό ορισμένες συνθήκες φωτισμού.
13. Ενεργοποιήστε την ασφαλεία αφού του ολοκληρώσετε τη χρήση του Gourmet Blowtorch. Για να πετύχετε κάτι τέτοιο, μετακινήστε τον διακόπτη ασφάλισης (S) στη θέση «κλειδωμένο».
14. Η συσκευή θα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία αποκλειστικά σε καλά αεριζόμενα δωμάτια. Ισχύουν οι εθνικές απαιτήσεις:
 - Απαιτείται παροχή αέρα για τη βοήθεια της καύσης.
 - Για την αποφυγή συσσώρευσης επικινδυνών ποσοτήτων άκαυστου αερίου.
15. Μην αφήνετε ποτέ το Gourmet Blowtorch εκτεθειμένο στις ακτίνες του ηλίου και αποφεύγετε τις θερμοκρασίες που υπερβαίνουν τους 40°C.
16. Αφήνετε το Gourmet Blowtorch να κρῶσει εντελώς προτού το τακτοποιήσετε.

Οδηγίες ασφαλείας κατά την επαναπλήρωση

- Βεβαιωθείτε ότι το Gourmet Blowtorch έχει απενεργοποιηθεί και ότι η φλόγα έχει σβήσει εντελώς.
- Η επαναπλήρωση του Gourmet Blowtorch θα πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα καλά αεριζόμενο δωμάτιο, μακριά από πηγές ανάφλεξης και άλλους ανθρώπους. Απαγορεύεται το κάπνισμα κατά την εκτέλεση της επαναπλήρωσης.
- Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών αποτελεσμάτων θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μείγμα βουτανίου-προπανίου Rofill Super 100, το οποίο διατίθεται στα καλύτερα καταστήματα DIY από άποψη αποθεμάτων. Εναλλακτικά, είναι δυνατή η χρήση ενός πιο ελαφριού αερίου του εμπορίου (βουτάνιο).

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (Εικόνα 1)

- | | | |
|---------------------|--------------------------------------|--|
| 1. Βάση στήριξης | 5. Διακόπτης ασφάλισης | 9. Πείρος ανάφλεξης |
| 2. Δοχείο αερίου | 6. Διακόπτης συνεχούς λειτουργίας | 10. Διακόπτης ρύθμισης της ροής του αέρα |
| 3. Βαλβίδα εισόδου | 7. Εισόδος αέρα | 11. Τροχός προσαρμογής της φλόγας |
| 4. Κουμπί ανάφλεξης | 8. Διάταξη προστασίας από τις φλόγες | |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΟΥ MT-0820

Δεν έχει πραγματοποιηθεί πλήρωση της συσκευής.

Κατηγορία συσκευής:	Βουτάνιο άμεσης πίεσης, μείγμα βουτανίου-προπανίου άμεσης πίεσης
Τύπος αερίου:	Για την επίτευξη των καλύτερων δυνατών αποτελεσμάτων θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μείγμα βουτανίου-προπανίου Rofill Super 100 (75% βουτάνιο, 25% προπάνιο). Εναλλακτικά, είναι δυνατή η χρήση ενός πιο ελαφριού αερίου του εμπορίου (βουτάνιο).
Ονομαστικό φορτίο/κατανάλωση θερμότητας:	0,19 kW / 15 g/h
Θερμοκρασία φλόγας:	μεγ. 1300°C
Χρήση:	Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους ή σε καλά αεριζόμενους χώρους

CE 0085



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Το Gourmet Blowtorch έχει σχεδιαστεί μόνο για την προετοιμασία φαγητού.

Το Gourmet Blowtorch για crème brûlée κάνει εύκολη υπόθεση την παρασκευή φλαμπέ, καραμελωμένων, γκρατινέ πιάτων καθώς και πιάτων με κρούστα και επιδόρπια.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως δάδες συγκόλληση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από την προετοιμασία φαγητού ή οποιαδήποτε τροποποίηση της συσκευής θεωρείται μη προτεινόμενη, ενώ αποτελεί σημαντικό κίνδυνο πρόκλησης ατυχημάτων με αποτέλεσμα να μην επιτρέπεται.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ



Σημείωση! Το Gourmet Blowtorch παρέχεται άδειο και θα πρέπει να πραγματοποιηθεί η πλήρωσή του με αέριο πριν από την πρώτη χρήση του.

Πλήρωση/επαναπλήρωση

Το Gourmet Blowtorch διατίθεται ως σετ μαζί με ένα φουίγγιο προπανίου/βουτανίου (Refill Super 100). Όσον αφορά την πλήρωση του Gourmet Blowtorch παρακαλείστε να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα:

- Βεβαιωθείτε ότι το Gourmet Blowtorch είναι απενεργοποιημένο.
- Ορίστε τον τροχό προσαρμογής (11 εντελώς προς την κατεύθυνση “-“.
- Στρέψτε την κεφαλή του Gourmet Blowtorch.
- Εισάγετε το ακροφύσιο του φουίγγιου αερίου στη βαλβίδα εισόδου (3) του Gourmet Blowtorch. Για ιδανικά αποτελέσματα, πιέστε το φουίγγιο αερίου υιοθετώντας την κίνηση της αντλίας στη βαλβίδα (εικόνα 2).
- Περιμένετε λίγα λεπτά προκειμένου να σταθεροποιηθεί το αέριο.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Δημιουργία ανάφλεξης

- Αρχικά, βεβαιωθείτε ότι η εισόδος αέρα (7) στο Gourmet Blowtorch είναι ανοιχτή. Είναι δυνατή η προσαρμογή της εισόδου αέρα στρέφοντας τον κόκκινο δακτύλιο ρύθμισης της ροής του αέρα (10).
- Μετακινήστε τον διακόπτη ασφαλείας (5) προς τα δεξιά στη θέση “Ενεργοποίηση”.
- Πατήστε το κουμπί ανάφλεξης (4). Δημιουργείται αμέσως ανάφλεξη στο Gourmet Blowtorch. (Εικόνα 3)
- Το Gourmet Blowtorch περνά σε συνεχή λειτουργία (εικόνα 3) όταν ασφαλίσει ο διακόπτης συνεχούς λειτουργίας (6). Μπορείτε στο σημείο αυτό να αποδεσμεύσετε το κουμπί ανάφλεξης (4) χωρίς να σβήσει η φλόγα. Σε περίπτωση όπου ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση “απενεργοποίηση” η φλόγα θα σβήσει αυτόματα αμέσως μετά την αποδεσμεύσή του ή σε περίπτωση όπου πατήσατε και πάλι τον διακόπτη ανάφλεξης (4).

Προσαρμογή της φλόγας

- Μήκος και ένταση της φλόγας: είναι δυνατή η προσαρμογή τους μέσω του τροχού προσαρμογής της φλόγας (11) (+ / -) (εικόνα 5)
- Θερμοκρασία φλόγας: είναι δυνατή η προσαρμογή της στρέφοντας τον δακτύλιο ρύθμισης της ροής του αέρα (10) (εικόνα 6). Όσο μεγαλύτερη είναι η παροχή αέρα, τόσο πιο έντονη θα είναι η φλόγα.

Ολοκλήρωση των εργασιών – απενεργοποίηση του Gourmet Blowtorch

Αρχικά βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης συνεχούς λειτουργίας έχει οριστεί στη θέση “απενεργοποίηση”. Στη συνέχεια αποδεσμεύστε το κουμπί ανάφλεξης (4). Είναι πιθανό η συνεχής λειτουργία είναι ακόμα ενεργή. Πατήστε ξανά το κουμπί ανάφλεξης (4) έτσι ώστε να πραγματοποιηθεί αυτόματα η αποδεσμεύσή του.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ! Προετοιμασία της Crème Brûlée

Προετοιμάστε την Crème Brûlée όπως συνήθως και προσθέστε 1-2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη για κάθε μερίδα στην Crème Brûlée. Θερμάνετε προσεκτικά τη ζάχαρη έως ότου να γίνει τραγανή και να καραμελώσει, παίρνοντας ένα ωραίο καφετί χρώμα. Παρακαλείστε να θυμώσατε ότι τα άκρα του δοχείου ενδέχεται να καίνε πολύ. Χρησιμοποιείτε βάσεις στρίψης δοχείων εάν κρίνεται απαραίτητο.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Σε περίπτωση όπου η συσκευή παρουσιάζει κάποιο σφάλμα φροντίστε να την επιδιορθώσετε κάποιος ειδικός ή επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή. Η διεύθυνση βρίσκεται στην πίσω πλευρά.

Συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς

- Σε περίπτωση όπου η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, αποθηκεύστε την σε ένα ασφαλές, δροσερό, στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο, μακριά από παιδιά.
- Φροντίστε να μην βρίσκεται εκτεθειμένο στις ακτίνες του ηλίου και αποφεύγετε τις θερμοκρασίες που υπερβαίνουν τους 40°C.

Ανακύκλωση

Οι συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον θα πρέπει να ανακυκλώνονται σε ένα κέντρο ανακύκλωσης. Αποφύγετε την απόρριψή τους μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για περισσότερες πληροφορίες. Η απόρριψη της συσκευασίας θα πρέπει να πραγματοποιείται ανάλογα με τον τύπο του υλικού και σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς της περιοχής σας.



Kreativnost u kuhinji s profesionalnim kuhinjskim plamenikom tvrtke Rothenberger Industrial
 Čestitamo vam na vašoj kupnji kompleta kuhinjskog plamenika Crème Brûlée.



Bitno: Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu, kako biste se upoznali s aparatom. Sačuvajte upute za uporabu i predajte ih sljedećem vlasniku zajedno s aparatom.

Sigurnosne upute

1. Aparat koristite samo kako je opisano u ovim uputama.
2. **PAŽNJA:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Čuvajte van dohvata djece.
3. Aparat nije namijenjen korištenju od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva i/ili znanja.
4. Nikad ne koristite aparat koji propušta ili je oštećen ili ne radi ispravno.
5. Dode li do oštećenja, aparat mora popraviti specijalizirani ovlašteni serviser, koristeći originalne dijelove.
6. Aparat ne smijete izmijeniti.
7. Propušta li aparat plin (to se može prepoznati po mirisu plina, stvaranjem mjehurića tijekom provjeravanja propuštanja i/ili siktavom zvuku), odmah ga iznesite van na otvoreno, dobro provjetreno mjesto bez izvora paljenja, gdje možete potražiti i ukloniti propuštanje. Zabrtvljenje aparata provjeravajte samo vani. Želite li provjeriti propušta li aparat, nikad ne koristite otvoreni plamen; koristite sprej za provjeravanje propuštanja ili sapunicu. U slučaju propuštanja pažljivo promatrajte aparat dok sav plin ne izađe. Prema potrebi obratite se stručnjacima.
8. Nikad ne bušite kuhinjski plamenik i ne bacajte ga u vatru ni kad je prazan.
9. Pažljivo rukujte aparatom. Izbjegavajte snažne udarce. Aparat ne smije pasti.
10. Aparat nikad ne usmjeravajte prema licu, tijelu, odijelu ili zapaljivim tvarima. Aparat morate koristiti na sigurno razdaljini od zapaljivih tvari. Držite sigurnu udaljenost od zapaljivih tvari (primjerice, kuhinjskih ručnika).
11. Nakon uporabe uvijek se uvjerite da je plamen posve ugašen.
12. Ne zaboravite da duljina plamena može biti dulja no što izgleda. Plamen je u nekim svjetlosnim uvjetima jedva vidljiv.
13. Nakon uporabe omogućite sigurnosni zasun na kuhinjskom plameniku. U tu svrhu, pomjerite zasunski prekidač (5) u položaj „lock“.
14. Aparat se može koristiti samo u dobro prozračenoj prostoriji. Nacionalni zahtjevi vrijede:
 - za snabdijevanje zrakom za izgaranje i
 - za izbjegavanje nakupljanja opasnih količina neizgorjelog plina.
15. Kuhinjski plamenik nemojte nikad izlagati direktnom suncu i izbjegavajte temperature iznad 40°C.
16. Kuhinjski plamenik mora se prije spremanja potpuno ohladiti.

Sigurnosne upute za ponovno punjenje

- Uvjerite se da je plamenik isključen i da je plamen posve ugašen.
- Kuhinjski plamenik ponovno punite na dobro provjetrenom mjestu, udaljenom od svih izvora paljenja i drugih osoba. Pušenje tijekom ponovnog punjenja nije dozvoljeno.
- Najbolje rezultate rada možete postići koristeći mješavinu butana-propana RoFill Super 100, koja se može kupiti u svim dobro opskrbljenim trgovinama za kućne radinosti. Alternativno možete koristiti komercijalni plin za upaljače (butan).

IMENA DIJELOVA (Slika 1)

- | | | |
|---------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Postolje | 5. Zasunski prekidač | 9. Iglja za paljenje |
| 2. Plinska kartuša | 6. Prekidač za neprekidni rad | 10. Obruč za regulaciju protoka zraka |
| 3. Ulazni ventil | 7. Ulaz zraka | 11. Kotačić za prilagodbu plamena |
| 4. Gumb za paljenje | 8. Štitnik plamena | |

TEHNIČKI PODACI MODELA MT-0820

Aparat nije napunjen.

Kategorija aparata:	butan s izravnim tlakom, mješavina butana-propana s izravnim tlakom
Vrsta plina:	Najbolje rezultate rada možete postići koristeći mješavinu butana-propana RoFill Super 100 (75% butana, 25% propana). Alternativno možete koristiti komercijalni plin za upaljače (butan).
Nominalno toplinsko opterećenje/potrošnja:	0,19 kW / 15 g/h
Temperatura plamena:	maks. 1300°C
Uporaba:	Koristite samo vani ili u dobro provjetrenim prostorijama

CE 0085



NAMJENSKA UPORABA

Kuhinjski plamenik namijenjen je za pripremu jela.

Koristeći kuhinjski plamenik Crème Brûlée, lako možete flambirati, karamelizirati i gratinirati jela i slastice ili im napraviti slasnu koru.

Može se koristiti kao lemljenje bakljama. Svaka druga uporaba ili bilo kakva izmjena aparata smatra se nenamjenskom uporabom, koja predstavlja značajan rizik od nesreća te stoga nije dozvoljena.

SASTAVLJANJE I PRIPREMANJE ZA UPORABU



Napomena! Kuhinjski plamenik isporučuje se prazan te ga treba napuniti plinom prije prve uporabe.

Punjenje/ponovno punjenje

Kuhinjski plamenik isporučuje se u kompletu s plinskom kartušom propana/butana (Rofill Super 100). Pratite ove korake, kako biste napunili kuhinjski plamenik:

- Uvjerite se da je plamenik isključen.
- Kotačić za prilagodbu plamena (11) mora biti do kraja okrenut prema „-“.
- Okrenite plamenik naglavce.
- Umetnite rasprskivač plinske kartuše nadolje u ulazni ventil (3) plamenika. Za idealne rezultate kretnjom pumpanja pritisnite plinsku kartušu u ventil (slika 2).
- Pričekajte nekoliko minuta da se plin stabilizira.

UPORABA



Paljenje

- Najprije provjerite je li ulaz zraka (7) na plameniku otvoren. Ulaz zraka može se prilagoditi okretanjem crvenog obruča za regulaciju protoka (10).
- Pomjerite zasunski prekidač (5) nadesno na „On“.
- Pritisnite gumb za paljenje (4). Plamenik će se odmah upaliti. (Slika 3)
- Plamenik će prijeći na neprekidni rad (slika 4) kad blokirate prekidač za neprekidni rad (6). Gumb za paljenje (4) stoga se može pustiti i plamen se neće ugasiti. Ukoliko je prekidač u položaju „off“, plamen će se automatski ugasiti kad pustite gumb ili pritisnete li iznova gumb za paljenje (4).

Prilagodba plamena

- Duljina i jačina plamena: za njihovu prilagodbu koristi se kotačić za prilagodbu plamena (11) (+ / -) (slika 5).
- Temperatura plamena: za njenu prilagodbu koristi se obruč za regulaciju protoka zraka (10) (slika 6). Što je veći dovod zraka, to je plamen topliji.

Završetak rada – isključivanje plamenika

Najprije provjerite je li prekidač za neprekidni rad u položaju „off“. Zatim pustite gumb za paljenje (4). Moguće je da je neprekidni rad još uvijek aktivan. Iznova pritisnite gumb za paljenje (4), kako bi se automatski otpustio.

SAVJET! Pripremanje Crème Brûlée

Pripremite Crème Brûlée kao i obično i dodajte 1–2 čajne žličice smedeg šećera na porciju Crème Brûlée. Pažljivo grijte šećer da karamelizira i dobije lijepu smeđu boju. Uplatite da rubovi posude mogu biti iznimno vrući; prema potrebi za držanje posude upotrijebite kuhinjske rukavice.

OPĆE ODRŽAVANJE

- Aparat ne zahtijeva održavanje.
- Aparat ne smijete izmijeniti.
- Radi li aparat neispravno, odnesite ga na specijalizirani servis ili se obratite proizvođaču. Adresa je navedena na zadnjoj strani.

Uvjeti čuvanja i transporta

- Kad ga ne koristite, čuvajte aparat na sigurnom, hladnom, suhom i dobro provjetrenom mjestu, van dohvata djece.
- Zaštite ga od direktnog sunca i izbjegavajte temperature iznad 40° C.

Recikliranje

Aparate koji nisu više prikladni za uporabu treba reciklirati u centru za recikliranje. Ne bacajte ih u kućanski otpad. Za dalje informacije obratite se lokalnom tijelu. Ambalažu uklonite sukladno vrsti materijala i sukladno lokalnim propisima u svom području.



Legyen kreatív a konyhában a Rothenberger Industrial professzionális Gourmet szakácsszékével.
Gratulálunk az új Crème Brûlée Gourmet szakácsszékével készítéséhez!



Fontos! Kérjük, alaposan és figyelmesen olvassa el a jelen használati utasítást, hogy megismerje a készüléket. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást, majd adja át a következő tulajdonosnak, ha már nem lesz szüksége a készülékre.

Biztonsági utasítások

1. A készüléket kizárólag az utasításoknak megfelelően használja!
2. FIGYELEM! A hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek! Gyermekektől elzárva tartandó!
3. A készüléket nem használhatja korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező (ideértve a gyermekeket is), gyakorlatlaltal és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek.
4. Soha ne használja a készüléket, ha az szivárog, megrongálódott vagy nem működik megfelelően.
5. Megrongálódás esetén a készüléket kizárólag erre jogosult szakember javíthatja meg és kizárólag eredeti alkatrészekkel.
6. A készülék bármely módosítása, átalakítása tilos.
7. Ha a készülékből gáz szivárog (gázszag, buborék képződés és/vagy sziszegő hang a szivárgási teszt alatt), haladéktalanul vigye szabad levegőre vagy jól szellőző helyre a készüléket, ahol nincs gyújtóforrás, a szivárgás helye meghatározható és kijavítható. Ha már a szabadban van, ellenőrizze, hogy a készüléket megfelelően szerelte-e össze. Tilos nyílt láng használatát, a szivárgás megkereséséhez használjon szivárgásjelző sprayt vagy szappanos vizet. Szivárgás esetén szigorúan ellenőrizze, hogy a készülékből távozott-e az összes gáz. Szükség esetén forduljon szakemberhez.
8. Tilos lyukakat fúrní a Gourmet szakácsszékébe vagy a fáklyát tűzbe dobni, akár üres állapotban is.
9. Kezelje óvatosan a készüléket! Kerülni kell az erős ütéseket és lökéseket. Ne ejtse le a készüléket!
10. Soha ne irányítsa a lángot az arca, teste, ruházata vagy gyúlékony anyagok felé. A készüléket a gyúlékony anyagoktól biztonságos távolságban kell működtetni. Tartson biztonságos távolságot a gyúlékony anyagoktól (pl. konyhai papírtörölő).
11. Használat után ellenőrizze, hogy a lángszabályozó ki legyen kapcsolva és a láng teljesen kialudjon.
12. Ne felejtse el, hogy a láng hosszabb lehet, mint amilyennek látszik. A láng bizonyos fényviszonyok mellett nehezen látható.
13. A Gourmet szakácsszéké használata után kapcsolja be a biztonsági zárat. Ehhez állítsa a reteszt (5) „lock” (záras) állásba.
14. A készülék csak jól szellőző helyiségekben használható. Tartsa be a helyi jogszabályok követelményeit is:
 - biztosítson az égéshez szükséges levegőellátást, és
 - előzze meg az el nem égett gáz veszélyes mennyiségének felgyülemelését.
15. Ne tegye ki a Gourmet szakácsszékét közvetlen napfénynek, és kerülje a 40 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
16. Hagyja teljesen lehűlni a Gourmet szakácsszékét, mielőtt elrakná.

Biztonsági utasítások utántöltéshez

Ellenőrizze, hogy a szakácsszéké ki legyen kapcsolva és a láng teljesen kialudjon.

- A Gourmet szakácsszéké utántöltését jól szellőző helyiségben, gyújtóforrásoktól és más személyektől távol kell elvégezni. Az utántöltés alatt tilos a dohányzás!
- A legjobb eredmény Rofill Super 100 propán-bután keverékkel érhető el, mely a legtöbb, jól felszerelt barkácsruházban kapható. Alternatív megoldásként a kereskedelemben kapható öngyújtó utántöltő gáz (bután) is használható.

AZ ALKATRÉSZEK MEGNEVEZÉSE (1. ábra)

- | | | |
|--------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Álvány | 5. Retesz | 9. Gyújtótűske |
| 2. Gáztartály | 6. Folyamatos üzemmód kapcsoló | 10. Légáram szabályozó gyűrű |
| 3. Bemeneti szelep | 7. Levegő bemenet | 11. Lángszabályozó tárcsa |
| 4. Gyújtógomb | 8. Lángór | |

MŰSZAKI ADATOK - MODELL MT-0820

Készülék kategória:	Közvetlen nyomású butángáz, közvetlen nyomású propán-bután keverék
Gáz típusa:	A legjobb eredmények a Rofill Super 100 propán-bután keverék (75% bután, 25% propán) használatával érhető el. Alternatív megoldásként a kereskedelemben kapható öngyújtó utántöltő gáz (bután) is használható.
Névleges hőterhelés/fogyasztás:	0,19 kW/15 g/óra
0,19 kW/15g/óra	max. 1300 °C
Használat:	Kizárólag a szabadban vagy jól szellőző helyiségekben használható

CE 0085



RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

A Gourmet szakácsfáklya kizárólag ételkészítésre használható.

A Crème Brûlée Gourmet szakácsfáklyával könnyű a flambirozás, karamellizálás, gratinált ételek, valamint kéreggel bevont ételek és desszertek készítése.

Lehet használni, mint a forrasztás fáklyák. Eltérő célra történő felhasználás vagy a készülék bármely módosítása rendeltetésellenes használatnak minősül, valamint súlyos balesetveszélyt jelent, ezért tilos.

ÖSSZESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÍTÉS A HASZNÁLATRA



Megjegyzés: A Gourmet szakácsfáklyát üresen szállítjuk, ezért az első használat előtt meg kell tölteni gázzal.

Töltés/utántöltés

A Gourmet szakácsfáklyát propán/butan gázpatronnal (Rofill Super 100) együtt, készletben szállítjuk. A Gourmet szakácsfáklya töltésénél kövesse az alábbi lépéseket:

- Ellenőrizze, hogy a szakácsfáklya ki legyen kapcsolva.
- Tekerje el a lángszabályozó tárcsát (11) teljesen a „-” irányba.
- Fordítsa fejfelé a szakácsfáklyát.
- Helyezze be a gázpatron fűvókáját lefelé, a szakácsfáklya bemeneti szelepébe (3). Az ideális eredmény elérése érdekében pumpáló mozdulattal nyomja be a gázpatront a szelepbe (1. ábra). 2)
- Várjon néhány perct, amíg a gáz stabilizálódik.

MŰKÖDÉS

Meggyújtás

- Először ellenőrizze, hogy a szakácsfáklyán a levegő bemenet (7) nyitva legyen. A levegő bemenet a piros beállító karikával (10) szabályozható.
- Allítsa a reteszt (5) jobbra, „On” (Be) helyzetbe.
- Nyomja meg a gyújtógombot (4). A szakácsfáklyának azonnal meg kell gyulladnia. (3. ábra)
- Ha a folyamatos működés kapcsoló (6) le van zárva, akkor a szakácsfáklya folyamatos üzemmódba kapcsol (4. ábra). A gyújtógomb (4) ezután felengedhető anélkül, hogy a láng kialudna. Ha a gomb „off” (ki) helyzetben van, a láng automatikusan kialszik a felengedés után, vagy ha a gyújtógombot (4) ismét megnyomja.



A láng beállítása

- A láng hossza és erőssége beállítható a lángszabályozó tárcsa (11) (+/-) használatával (5. ábra).
- Láng hőmérséklet: a légáram szabályozó gyűrűvel (10) szabályozható (6. ábra). Minél nagyobb a légáram, annál forróbb a láng.

A munkálat befejezése - a szakácsfáklya kikapcsolása

Először ellenőrizze, hogy a folyamatos üzemmód gomb „off” (ki) helyzetben legyen. Ezután engedje fel a gyújtógombot (4). Lehet, hogy a folyamatos üzemmód még aktív. Ilyenkor nyomja meg ismét a gyújtógombot (4), így az automatikusan kikapcsol.

TIPP: Crème Brûlée készítése

Készítse el a Crème Brûlée-t a szokásos módon, majd szórjon adagonként 1-2 teáskanál barnacukrot a Crème Brûlée-re. Óvatosan melegítse fel a cukrot, amíg ropogós lesz, karamellizálódik és szép, barna színe lesz. Ne felejtse el, hogy az edény szélei rendkívül forrók lehetnek, szükség esetén használjon edénytartót.

ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS

- A készülék nem igényel karbantartást.
- A készülék bármely módosítása, átalakítása tilos.
- Ha a készüléken hibát észlel, javíttassa meg szakemberrel vagy forduljon a gyártóhoz. A címet lásd a hátoldalon.

Tárolási és szállítási feltételek

- Amikor nem használja, a készüléket biztonságos, hűvös, száraz és jól szellőző helyen, gyermekektől elzárva kell tárolni.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napsugárzásnak, és kerülje a 40 °C feletti hőmérsékletet.

Újrahasznosítás

A már nem használt készülékeket újrahasznosító központban kell leadni. Ne dobja a készüléket a háztartási hulladékokba! További információért forduljon a helyi hatóságokhoz. A csomagolást az anyag típusának megfelelően kell leselejtezni, a helyi jogszabályoknak megfelelően.





Sköpunarkraftur í eldhúsinu með gæðabrennara fyrir fagmenn frá Rothenberger Industrial. Til hamingju með Crème Brûlée gæðabrennarasettið.

 Mikilvægt: Lestu vandlega leiðbeiningarnar til að kynna þér tækíð. Varðveittu leiðbeiningarnar og láttu þær ganga til næsta eiganda tækisins.

Öryggisleiðbeiningar

- Notaðu tækíð eingöngu eins og lýst er í leiðbeiningunum.
- ATHUGAÐU: Aðgengilegir fletir geta orðið mjög heitir. Geymist þar sem börn né ekki til.
- Tækíð er ekki ætlað til notkunar fyrir fólk (þ.m.t. börn) sem hefur takmarkaða líkamlega eða andlega getu, skortir reynslu og/eða þekkingu.
- Notaðu aldrei tækí sem lekur, er skemmt eða virkar ekki eðlilega.
- Ef tækíð skemmist skal aðeins fela viðurkenndum sérfræðingum að gera við það með upprunavarahlutum.
- Ekki breyta tækinu.
- Ef gasleki kemur að tækinu (lykt af gasi, loftbólur við lekaprófing og/eða hvissandi hljóð) skal þegar í stað fara með tækíð út úr húsi eða á vel loftræst svæði þar sem ekkert getur kveikt eld og hægt er að staðsetja lekann og gera við. Þegar kannað er hvort tækíð er þétt skal gera það utanhúss. Leitaðu aldrei að leka með opinn loga. Notaðu til þess gerðan úðabúsa eða sápuvatn. Ef um er að ræða leka, skal fylgjað með tækinu þar til allt gas er farið úr því. Hafðu samband við sérfræðinga ef nauðsyn krefur.
- Aldrei má stinga göt á brennarann eða kasta honum á eld, jafnvel þótt ekkert gas sé á honum.
- Fara skal vel með tækíð. Forðastu högg eða áverka. Ekki láta tækíð detta.
- Beindu aldrei loga að andlit, líkama, fatnaði eða eldfimfum efnunum. Tækíð skal nota í öruggri fjarlægð frá eldfimfum efnunum. Tækinu skal haldið í öruggri fjarlægð frá eldfimfum efnunum (t.d. eldhúsrúllum).
- Gakktu úr skugga um að loginn slökkni algjörlega eftir notkun.
- Mundu að loginn getur náð lengra en virðist. Loginn er varla sýnilegur við viss birtuskilyrði.
- Settu öryggislásinn á eftir notkun gæðabrennarans. Það er gert með því að setja lósrofann (5) í „Lock“ stöðu.
- Tækíð má aðeins nota í vel loftræstu rými þar sem kröfur hvers lands eiga við:
 - til að tryggja nægt loftstreymi fyrir brunann
 - til að forðast að safnist upp mikið af óbrunnu gasi.
- Aldrei skal láta gæðabrennarann standa í sólarljósi og forðast skal hitastig yfir 40°C.
- Gæðabrennarinn skal látinn kólna að fullu áður en gengið er frá honum.

Öryggisleiðbeiningar við áfyllingu

- Gakktu úr skugga um að slökkt sé á brennarann og að loginn sé alveg slökktur.
- Fylla skal á gæðabrennarann í vel loftræstu rými fjarri öllu sem getur kveikt eld. Reykingar eru bannaðar við áfyllingu.
- Best útkoma fæst með því að nota bútan-própan blöndu Rofill Super 100 en hún fæst í verslunum sem eru með slíkar vörur. Einnig má nota venjulegt kveikjaragas (bútan).

HLUTAHEITI (mynd 1)

- | | | |
|--------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Standur | 5. Lásrofi | 9. Kveikipinni |
| 2. Gashylki | 6. Rofi fyrir samfellda notkun | 10. Loftstreymisstíllíhringur |
| 3. Innstreymislóki | 7. Loftinntak | 11. Logastíllínjöl |
| 4. Kveikjnapprur | 8. Logahlíf | |

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR GERÐ MT-0820

Tækíð er ekki með áfyllingu.

Tækjaflokkur:	Bútangas, bútan-própan gasblanda án þrýstimminkara
Gastegund:	Besta útkoma fæst með því að nota bútan-própan blöndu Rofill Super 100 (75% bútan, 25% própan). Einnig má nota venjulegt kveikjaragas (bútan).
Nafnvarmaggjöf/eyðsla:	0,19 kW / 15 g/klst.
Hitastig loga:	Hámark 1300°C
Notkun:	Eingöngu utandyra eða í vel loftræstum rýmum





ÆTLUÐ NOTKUN

Gæðabrennarinn er eingöngu ætlaður til matargerðar.

Crème Brûlée gæðabrennarinn auðveldar gerð flambæðra, sykurbúnaðra, sykurbúnaðra og gratinréttu auk réttu með skorpuhúð og eftirréttu. Hægt að nota sem lóða blys. Ef tækið er notað til annars, eða því breytt, er lítið þannig á að það sé notað til annars en það var ætlað og skapi verulega hættu á slysum og er þess vegna bannað.

SAMSETNING OG UNDIRBÚNINGUR FYRIR NOTKUN



Ath! Gæðabrennarinn er afgreiddur tómur og það þarf að setja gas á hann áður en hann er notaður í fyrsta sinn.

Áfylling

Gæðabrennarinn er afgreiddur í einu setti með própan/bútan gashylki (Rofill Super 100). Fylltu á gæðabrennarann á eftirfarandi hátt:

- Gakktu úr skugga um að slökkt sé á brennarannum.
- Stilla skal loгахjólíð (11) alla leið í „-“ stefnuna.
- Snúðu brennarannum á hvolf.
- Settu stúttinn á gashylkinu niður í innstremislokann (3) á brennarannum. Best er að þrýsta gashylkinu með dæluhreyfingu inn í lokann (mynd 2).
- Bíddu í fáeinar mínútur á meðan gasið er að jafna sig.

NOTKUN

Þegar kveikt er

- Í fyrsta lagi skal tryggja að loftinntakið (7) á brennarannum sé opið. Hægt er að stilla loftinntakið með því að snúa rauða loftstremmishringnum (10).
- Færðu lásrófann (5) til hægri í „On“ stöðu.
- Yttu á kveikhnappinn (4). Þá kviknar strax á brennarannum. (Mynd 3)
- Brennarinn færirst á samfellda aðgerð (mynd 4) þegar sá rofi (6) er læstur. Kveikhnappnum (4) má því sleppa án þess að lognin slokkni. Ef rofinn er á „Off“ slokknar lognin sjálfkrafa eftir að honum er sleppt eða ef ýtt er á kveikröfann (4) aftur.

Stilling logans

- Lengd og styrkur loga: Þau má stilla með því að nota stillihjólíð (11) (+ / -) (mynd 5).
- Hitastig loga: Það er stillt með því að snúa loftstremmishringnum (10) (mynd 6). Því meira sem loftstreymið er því heitari er loginn.

Verkinu lokið - slökkt á brennarannum

Fyrst þarf að tryggja að rofinn fyrir samfellda notkun sé stilltur á „Off“. Þá má sleppa kveikhnappnum (4). Verið getur að samfelld aðgerð sé enn í gangi. Yttu aftur á kveikhnappinn (4) svo hann losni sjálfkrafa.

RÁÐ! Crème Brûlée útbúið

Útbúið Crème Brûlée eins og venjulega og bættu við 1-2 teskeiðum af púðursykri á Crème Brûlée búðinginn. Hitaðu sykurrinn varlega þar til hann verður stökur og myndar fallega brúna karamelluhúð. Mundu að brúnir pottins geta orðið illilega heitar. Notaðu pottaþappa ef nauðsyn krefur.

ALMENNT VIÐHALD

- Tækið þarfnast ekki sérstaks viðhalds.
- Ekki skal gera breytingar á tækinu.
- Ef bilun verður á tækinu skal sjá til þess að sérfræðingur geri við það eða haft sé samband við framleiðanda. Heimilisfang á bakhlíð.

Aðstæður við geymslu og flutning

- Þegar ekki er verið að nota tækið skal geyma það á öruggum, svölum, þurrum og vel loftræstum stað þar sem börn ná ekki til.
- Hlífíð tækinu fyrir beinu sólarljósi og forðist hitastig yfir 40°C.

Endurvinnsla

Tækjum, sem ekki eru lengur notuð, skal skila á endurvinnslustöð. Ekki láta í heimilisorp. Yfirvöld á staðnum veita frekari upplýsingar. Umbúðum skal farga samkvæmt gildandi reglugerðum eftir því um hvaða efni er að ræða.



Creatività in cucina con la fiamma ossidrica da cucina Gourmet professionale di Rothenberger Industrial Complimenti per il tuo acquisto del set Fiamma Ossidrica da Cucina Gourmet per Crème Brûlée.



Attenzione: Si prega di leggere queste istruzioni operative con attenzione e interamente per familiarizzarsi con il dispositivo. Si prega di conservare queste istruzioni e di passarle al prossimo proprietario del dispositivo.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare il dispositivo solo in conformità alle seguenti istruzioni.
- ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere molto calde. Mantenere al di fuori della portata dei bambini.
- Questo dispositivo non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con limitate abilità fisiche, sensoriali o mentali, prive di esperienza e/o di conoscenza.
- Non utilizzare mai un dispositivo che mostra delle perdite, è danneggiato o non funziona correttamente.
- In caso di danneggiamento, ricorrere esclusivamente a specialisti autorizzati per la riparazione del dispositivo, che usino soltanto parti originali.
- Non modificare il dispositivo.
- In caso di perdite di gas dal dispositivo (identificabili dall'odore di gas, presenza di bolle e/o un suono sibilante durante il test di perdite), si prega di portare il dispositivo immediatamente all'aria aperta, in un luogo con una buona aerazione e privo di fonti combustibili, dove si potrà cercare la perdita e ripararla. Controllare la tenuta del dispositivo esclusivamente all'aria aperta. Non cercare mai una perdita con una fiamma libera; utilizzare uno spray per il rilevamento di perdite o acqua saponata. In caso di perdita, mantenere sotto controllo il dispositivo finché il gas non è fuoriuscito completamente. In caso di necessità, contattare gli specialisti.
- Non forare mai la fiamma ossidrica per cucina Gourmet o gettarla nel fuoco, anche se vuota.
- Maneggiare il dispositivo con cautela. Evitare impatti o colpi forti. Non lasciar cadere il dispositivo.
- Non direzionare mai la fiamma su viso, corpo, vestiti o materiale infiammabile. Questo dispositivo deve essere utilizzato ad una distanza di sicurezza da sostanze infiammabili. Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili (ad es. carta assorbente da cucina)
- Dopo ogni utilizzo, assicurarsi sempre che la fiamma sia completamente estinta.
- La lunghezza della fiamma può essere maggiore di quanto visibile. In certe condizioni di illuminazione, la fiamma è a malapena visibile.
- Attivare il blocco di sicurezza dopo l'utilizzo della fiamma ossidrica da cucina Gourmet. A tale scopo, spostare l'interruttore di sicurezza (5) nella posizione "lock".
- Il dispositivo deve essere utilizzato solo in stanze ben arieggiate. I requisiti nazionali sono applicabili:
 - per la fornitura di aria combustibile e
 - per evitare l'accumulo di quantità pericolose di gas non bruciato.
- Non esporre mai la fiamma ossidrica da cucina Gourmet alla luce diretta del sole ed evitare temperature maggiori di 40°C.
- Assicurarsi che la fiamma ossidrica da cucina Gourmet sia completamente raffreddata prima di metterla via.

Istruzioni di sicurezza per la ricarica

- Assicurarsi che la fiamma ossidrica da cucina sia spenta e che la fiamma sia completamente estinta.
- La ricarica della fiamma ossidrica Gourmet deve essere effettuata in una stanza aerata, lontano da fonti combustibili e da altre persone. Non è consentito fumare durante la procedura di ricarica.
- Si possono ottenere i risultati migliori con la miscela di butano e propano Rofill Super 100, disponibile nei migliori negozi fai da te. In alternativa, è possibile utilizzare un gas commerciale più leggero (butano).

NOMI DELLE PARTI (Immagine 1)

- | | | |
|---------------------------|---------------------------------------|---|
| 1. Base | 5. Pulsante di sicurezza | 9. Controllo di accensione |
| 2. Contenitore del gas | 6. Pulsante di funzionamento continuo | 10. Anello di regolazione del flusso d'aria |
| 3. Valvola di entrata | 7. Entrata per l'aria | 11. Rotella di regolazione fiamma |
| 4. Pulsante di accensione | 8. Protezione fiamma | |

DATI TECNICI MODELLO MT-0820

Il dispositivo non è pieno.

Categoria del dispositivo:	Butano a pressione diretta, miscela propano-butano a pressione diretta
Tipo di gas:	Si possono ottenere i risultati migliori con la miscela di butano e propano Rofill Super 100 (75% butano, 25% propano). In alternativa, è possibile utilizzare un gas commerciale più leggero (butano).
Potenza termica nominale / consumo:	0,19 kW / 15 g/h
Temperatura della fiamma:	max. 1300°C
Utilizzo:	Utilizzare solo all'aperto o in stanze ben ventilate





USO PREVISTO

La fiamma ossidrica da cucina Gourmet è adatta per la preparazione di cibi. Con la fiamma ossidrica da cucina Crème Brûlée Gourmet, piatti e dolci flambé, caramellati, gratinati e con una croccante crosta saranno facilissimi da realizzare. Può essere usato come torce di saldatura. Qualsiasi altro utilizzo, o qualsiasi cambiamento al dispositivo è da intendersi come non previsto; può porre un alto rischio di incidenti e di conseguenza non è permesso.

ASSEMBLAGGIO E PREPARAZIONE PER L'USO



Attenzione! La fiamma ossidrica da cucina Gourmet è fornita vuota e deve essere riempita di gas prima del suo primo utilizzo.

Riempire / Ricaricare

Una cartuccia di gas butano/propano (Rofill Super 100) è fornita come parte del set della fiamma ossidrica da cucina Gourmet. Seguire questi passi per riempire la fiamma ossidrica da cucina Gourmet:

- Assicurarsi che la fiamma ossidrica sia spenta.
- La rotella di regolazione fiamma (11) deve essere completamente sistemata nella posizione "0".
- Rovesciare la fiamma ossidrica.
- Inserire l'erogatore della cartuccia di gas nella valvola di ingresso (3) della fiamma ossidrica. Mantenere la cartuccia rivolta verso il basso. Per risultati ottimali, premere la cartuccia di gas dentro la valvola con un movimento a spinta (immagine 2).
- Aspettare un paio di minuti affinché il gas si stabilizzi.

FUNZIONAMENTO

Accensione

- Assicurarsi che l'entrata d'aria (7) della fiamma ossidrica sia aperta. L'entrata d'aria può essere regolata muovendo l'anello rosso di regolazione del flusso d'aria (10).
- Spostare il pulsante di sicurezza (5) sulla destra in posizione "On".
- Premere il pulsante di accensione (4). La fiamma ossidrica si accende immediatamente. (Immagine 3)
- La fiamma ossidrica passa al funzionamento continuo (immagine 4) quando il pulsante di funzionamento continuo (6) è attivato. Il pulsante di accensione (4) può essere rilasciato senza che la fiamma si spenga. Se il pulsante è in posizione "off", la fiamma si spegnerà automaticamente al rilascio o se si preme il pulsante di accensione (4) di nuovo.

Regolazione della fiamma

- Lunghezza e potenza della fiamma: si può regolare tramite la rotella di regolazione della fiamma (11) (+ / -) (immagine 5).
- Temperatura della fiamma: si può regolare muovendo l'anello di regolazione del flusso d'aria (10) (immagine 6). Quanta più aria entra, tanto più calda sarà la fiamma.

Completamento del lavoro - spegnimento della fiamma ossidrica

Per prima cosa, assicurarsi che il pulsante di funzionamento continuo sia posizionato su "off". Rilasciare il pulsante di accensione (4). È possibile che il funzionamento continuo sia ancora attivo. Premere il pulsante di accensione (4) nuovamente per rilasciarlo automaticamente.

SUGGERIMENTO! Preparazione della Crème Brûlée

Preparare la Crème Brûlée come di consueto e aggiungere 1-2 cucchiaini di zucchero di canna su ogni porzione di Crème Brûlée. Riscaldare lo zucchero con cautela finché si sarà caramellato e avrà un bel colore marrone. Fare attenzione ai bordi del contenitore, possono diventare estremamente caldi, utilizzare delle presine se necessario.

MANUTENZIONE GENERALE

- Il dispositivo non richiede manutenzione.
- Non modificare il dispositivo.
- Nel caso in cui il dispositivo abbia un guasto operativo, far eseguire la riparazione da un'officina professionale, oppure si prega di mettersi in contatto con il produttore. Indirizzo sul retro.

Condizioni di deposito e trasporto

- Quando il dispositivo non è in uso, mantenerlo in un luogo sicuro, fresco, asciutto e ben aerato, fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere dall'esposizione alla luce diretta del sole ed evitare temperature maggiori di 40°C.

Riciclaggio

Quando il dispositivo non è più utilizzabile, deve essere riciclato presso un apposito centro di riciclaggio. Non gettare tra i rifiuti casalinghi. Contattare le autorità locali per maggiori informazioni. Eliminare la confezione secondo il tipo di materiale e le disposizioni locali nella vostra zona.



Kürybingumas virtuvėje su profesionaliu gurmanams skirtu degikliu iš „Rothenberger Industrial“
Sveikiname įsigijus gurmanams skirtą krembriuėlį degiklį.



Svarbu: įdėmiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas, kad susipažintumėte su įrenginiu. Saugokite šias naudojimo instrukcijas ir atiduodami įrenginį perduokite jas kitam savininkui.

Saugos instrukcijos

1. Įrenginį naudokite tik taip, kaip nurodyta šiose instrukcijose.
2. DĖMESIO: detales gali įkaisti. Laikykite atokiau nuo vaikų.
3. Šio įrenginio negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus) su fizine, jutimo ar protine negalia arba neturintys patirties ir (arba) žinių.
4. Niekada nenaudokite įrenginio, kuris praleidžia dujas, yra pažeistas arba tinkamai neveikia.
5. Gedimo atveju įrenginį gali sutaisyti tik įgalioti specialistai naudodami originalias dalis.
6. Nemodifikuokite įrenginio.
7. Jei jūsų įrenginys praleidžia dujas (dujų kvapas, atlikus nuotėkio patikrinimą girdisi burbuliavimas ir (arba) šnypštimo garsas), nedelsiant išneškite įrenginį į lauką arba gerai vėdinamą vietą, kurioje nėra kibirkšties šaltinių ir galite rasti bel sutaisyti nuotėkį. Tai, ar įrenginys sandarus, tikrinkite tik lauke. Niekada nenaudokite atviro liepsnos išskodami nuotėkio vietas; naudokite nuotėkio nustatymo purškąlą arba muiliną vandenį. Nuotėkio atveju atidžiai stebėkite įrenginį tol, kol jame nebėlikis dujų. Jei reikia, susisiekiate su specialistais.
8. Nėbadykite degiklio ir nemeskite jo į ugnį net tada, kai jis tuščias.
9. Įrenginį naudokite atsargiai. Venkite stiprių smūgių. Nenumeskite įrenginio.
10. Niekada nenukreipkite liepsnos į veidą, kūną, rūbus arba degias medžiagas. Įrenginį reikia naudoti saugiu atstumu nuo degių medžiagų. Laikykitės saugaus atstumo nuo degių medžiagų (pvz., virtuvinių rankšluosčių).
11. Po naudojimo visada įsitikinkite, kad liepsna yra visiškai užgesusi.
12. Nepamirškite, kad liepsna gali būti didesnė nei atrodo. Esant tam tikram apšvietimui liepsna gali būti sunkiai matoma.
13. Panaudoję degiklį įjunkite saugos užraktą. Norėdami tai padaryti, pajudinkite fiksavimo jungiklį (5) į padėtį „Lock“ (Užrakinti).
14. Įrenginį galima naudoti tik gerai vėdinamoje patalpoje. Taikomi šie nacionaliniai reikalavimai:
 - būtina užtikrinti, kad į patalpą patenka oras, reikalingas degimui; ir
 - reikia vengti, kad nesudarytų pavojingas nesudegusių dujų kiekis.
15. Nelaikykite degiklio tiesioginėje saulės šviesoje ir venkite aukštesnės nei 40 °C temperatūros.
16. Prieš padėdami degiklį, leiskite jam visiškai atvėsti.

Pildymo saugos instrukcijos

- Įsitikinkite, kad degiklis yra išjungtas, o liepsna visiškai užgesusi.
- Degiklio pildymas turi būti atliekamas gerai vėdinamoje patalpoje, toliau nuo užsidegimo šaltinių ir kitų asmenų. Pildymo metu draudžiama rūkyti.
- Geriausių rezultatų pasieksite naudodami butano ir propano mišinį „Rofill Super 100“, kurį galite įsigyti daugumoje parduotuvių. Taip pat galima naudoti komercines ziebtuvėlių dujas (butaną).

DALIŲ PAVADINIMAI (1 pav.)

- | | | |
|----------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Stovas | 5. Fiksavimo jungiklis | 9. Įžiebimo kaištis |
| 2. Dujų talpykla | 6. Nuolatinio veikimo jungiklis | 10. Oro tėkmės reguliavimo žiedas |
| 3. Įleidimo vožtuvas | 7. Oro įleidimo anga | 11. Ugnies reguliavimo ratukas |
| 4. Įžiebimo mygtukas | 8. Apsauga nuo liepsnos | |

MODELIO MT-0820 TECHNINIAI DUOMENYS

Įrenginys nėra pripildytas.

Įrenginio kategorija:	tiesioginio slėgio butanas, tiesioginio slėgio butano ir propano mišinys
Dujų rūšis:	geriausių rezultatų galima pasiekti naudojant butano ir propano mišinį „Rofill Super 100“ (75 % butano, 25 % propano). Taip pat galima naudoti komercines ziebtuvėlių dujas (butaną).
Nominali šilumos apkrova / sąnaudos:	0,19 kW / 15 g/val.
Liepsnos temperatūra:	daug. 1300 °C
Naudojimas:	naudokite tik lauke arba gerai vėdinamose patalpose

CE 0085



PASKIRTIS

Degiklis skirtas maisto ruošimui.

Gurmanams skirtas krembrilė degiklis padeda lengvai paruošti apipiltus spiritu ir uždegtus bei karamelizuotus patiekalus, apkepęs patiekalus su plutele ir desertus.

Gali būti naudojamas kaip litavimo fakelais. Naudojimas kitam tikslui arba įrenginio keitimas yra laikomi naudojimu ne pagal paskirtį ir kelia nelaimingų atsitikimų pavojų, dėl to tai yra draudžiama.

SURINKIMAS IR PARUOŠIMAS NAUDOTI



Pastaba! Degiklis pateikiamas tuščias ir prieš naudojant pirmą kartą jį reikia pripildyti.

Pildymas / pakartotinis pildymas

Degiklis pateikiamas rinkinyje kartu su propano / butano dujų balionėliu („Rofill Super 100“). Norėdami pripildyti degiklį, atlikite šiuos veiksmus:

- Įsitikinkite, kad degiklis yra išjungtas.
- Nustatykite liepsnos reguliavimo ratuką (11) ties „-“.
- Apverskite degiklį.
- Į degiklio įleidimo vožtuvą (3) įstatykite į apačia nukreiptą dujų balionėlio antgalį. Siekiami geriausių rezultatų, įspauskite dujų balionėlį į vožtuvą (2 pav.).
- Palaukite kelias minutes, kol dujos stabilizuosis.

NAUDOJIMAS

Uždegimas

- Pirmiausia įsitikinkite, ar atidaryta ant įrenginio esanti oro įleidimo anga (7). Oro įleidimo angą galite reguliuoti sukdami raudoną oro tėkmės reguliavimo žiedą (10).
- Pajudinkite fiksavimo jungiklį (5) į dešinę, ties padėtimi „On“ (įjungti).
- Paspauskite žiebimo mygtuką (4). Degiklis užsidegs iš karto. (3 pav.)
- Kai nuolatinio veikimo jungiklis (6) yra užfiksuotas, degiklis persijungia į nuolatinio veikimo režimą (4 pav.). Tada galima atleisti žiebimo mygtuką (4) ir liepsna neužges. Jei jungiklis yra ties padėtimi „Off“ (išjungti), liepsna automatiškai užges ir atleisus arba dar kartą paspaudus žiebimo mygtuką (4).

Liepsnos reguliavimas

- Liepsnos dydis ir stiprumas: tai galima reguliuoti naudojant liepsnos reguliavimo ratuką (11) (+ / -) (5 pav.).
- Liepsną galima reguliuoti pasukant oro tėkmės reguliavimo žiedą (10) (6 pav.). Kuo didesnis oro tiekimas, tuo karštesnė liepsna.

Darbo baigimas – degiklio išjungimas

Pirmiausia įsitikinkite, kad nuolatinio veikimo jungiklis nustatytas ties padėtimi „Off“ (išjungti). Tada atleiskite žiebimo mygtuką (4). Gali būti, kad nuolatinio veikimo funkcija vis dar veikia. Dar kartą paspauskite žiebimo mygtuką (4), kad ji automatiškai išsijungtų.

PATARIMAI! Krembrilė ruošimas

Ruoškite krembrilę įprastai ir vienai porcijai ant viršaus užberkite 1–2 arbatinius šaukštelius rudojo cukraus. Atsargiai kaitinkite cukrų tol, kol jis karamelizuosis ir taps gražios rusvos spalvos. Nepamirškite, kad indo kraštai gali labai įkaisti, naudokite puodkeles, jei reikia.

BENDROJI TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Įrenginys nereikalauja techninės priežiūros.
- Nemodifikuokite įrenginio.
- Atsiradus gedimui, atiduokite įrenginį taisyti specialistui arba susisiekite su gamintoju. Adresas nurodytas kitoje pusėje.

Laikymo ir transportavimo sąlygos

- Jei nenaudojate įrenginio, laikykite jį saugioje, vėsioje, sausoje ir gerai vėdinamoje bei vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugokite nuo tiesioginių saulės spindulių ir venkite aukštesnės nei 40 °C temperatūros.

Perdirbimas

Nebenaudojamus įrenginius reikia atiduoti perdirbti į tam skirtą perdirbimo centrą. Neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis. Norėdami išsamesnės informacijos, susisiekite su vietos institucija. Pakavimo medžiagas išmeskite pagal medžiagos rūšį ir laikydamiesi vietos reikalavimų.



Laujiet vaļu savai iztēlei virtuvē ar profesionālo gardēžu lodlampu no Rothenberger Industrial
Aprveicam ar pirkumu - krēma brulē gardēžu lodlampas komplektu.



Svarīgi! Lūdzu, rūpīgi līdz galam izlasiet šo lietošanas instrukciju, lai iepazītos ar ierīci. Saglabājiet šo lietošanas instrukciju un nodiet to nākamajam ierīces lietotājam, ja nolenjat, ka jums tā vairs nav vajadzīga.

Drošības noteikumi

1. Ierīce jāizmanto tikai tā, kā norādīts instrukcijā.
2. **UZMANĪBU!** Pieejamā daļas var būt ļoti karstas. Glabāt bērniem nepieejamā vietā.
3. So ierīci nav paredzēts izmantot personām (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, jušanas un prāta spējām, un cilvēkiem, kam trūkst pieredzes un/vai zināšanu.
4. Nekad neizmantojiet ierīci, no kuras notiek noplūde, kura ir bojāta vai nedarbojas pienācīgi.
5. Bojājumu gadījumā tikai licencēts speciālists var salabot ierīci, izmantojot oriģinālās detaļas.
6. Nēpārveidojiet ierīci.
7. Ja no ierīces izplūst gāze (uz to norāda gāzes smaka, noplūdes pārbaudes laikā redzami burbuli un/vai dzirdama šnācoša skaņa), lūdzu, nekavejojoties iznesiet ierīci no telpas vai ienesiet labi vēdināmā telpā, kur nav uzliesmošanas avotu, un jūs varat novērst noplūdi. Pārbaudiet tikai ierīces ārpusē hermētiskumu. Nekad nemēģiniet noteikti noplūdi, izmantojot atklātu uguni, izmantojiet noplūdes noteikšanas aerosolu vai zleppūdeni. Noplūdes gadījumā rūpīgi novērojiet ierīci, līdz visa gāze ir izplūdis. Nepieciešamības gadījumā sazinieties ar speciālistu.
8. Nekad neduriet caurumus gardēžu lodlampā un nemetiet to uguni, pat ja tā ir tukša.
9. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi. Nēpakļaujiet ierīci triecieniem vai sitieniem. Nenometiet ierīci.
10. Netēmējiet liesmu sejā, uz ķermeni, drēbēm vai uzliesmojošiem materiāliem. Ierīce jāizmanto drošā attālumā no uzliesmojošām vielām. Ievērojiet drošu attālumu no uzliesmojošiem materiāliem (piem., virtuves dvieļiem).
11. Vienmēr pārliecinieties, ka pēc ierīces izmantošanas liesma ir pilnībā izdzisusi.
12. Lūdzu, atcerieties, ka liesma var būt lielāka nekā tā izskatās. Noteiktā apgaismojumā liesmu būs gandrīz neiespējami saskatīt.
13. Pēc gardēžu lodlampas izmantošanas, aktivizējiet drošības slēdzi. Tādēļ pabīdiet bloķēšanas slēdzi (5), lai "bloķētu".
14. Ierīce izmantojama tikai labi vēdināmās telpās. Ir piemērojamas nacionālās prasības:
 - degšanā izmantojamā gaisa padevei un
 - lai izvairītos no liela daudzuma nesadeduša gāzes uzkrāšanās.
15. Nekad nēpakļaujiet gardēžu lodlampu tiešai saules gaismai un izvairieties no temperatūras, kas pārsniedz 40°C.
16. Pirms ierīces novietošanas glabāšanai, ļaujiet tai pilnībā atdzist.

Drošības noteikumi atkārtotai ierīces uzpildīšanai

- Pārliecinieties, vai lodlampa ir izslēgta un liesma ir pilnībā izdzisusi.
- Delikatešu lodlampas atkārtota uzpildīšana jāveic labi vēdināmā telpā, kurā nav uzliesmojuma avotu. Atkārtotas uzpildīšanas laikā aizliegts smēķēt.
- Labāko rezultātu iespējams sasniegt, izmantojot butāna-propāna maisījumu Rofill Super 100, kas pieejams lielākajā daļā "Dari pats" veikalu. Alternatīvi iespējams izmantot arī komerciālo šķītlavu gāzi (butāns).

Detaļu nosaukumi (1. attēls)

- | | | |
|--------------------|-------------------------------|--|
| 1. Pamatne | 5. Bloķēšanas slēdzis | 9. Aizdedzes tapa |
| 2. Gāzes tvertne | 6. Ilgstošas darbības slēdzis | 10. Gaisa plūsmas regulēšanas gredzens |
| 3. Ieplūdes vārsts | 7. Gaisa ieplūde | 11. Liesmu regulēšanas slēdzis |
| 4. Aizdedzes poga | 8. Liesmu aizsargs | |

MODEĻA MT-0820 TEHNISKIE DATI

Ierīce nav uzpildīta.

Ierīces kategorija:	tiešā spiediena butāns, tiešā spiediena butāna-propāna maisījums
Gāzes veids:	labākos rezultātus iespējams sasniegt, izmantojot butāna-propāna maisījumu Rofill Super 100 (75 % butāna, 25 % propāna). Alternatīvi iespējams izmantot arī komerciālo šķītlavu gāzi (butānu).
Nominālā siltumslozde/patēriņš:	0,19 kW/15 g/h
Liesmas temperatūra:	maks. 1300°C
Izmantošana:	Izmantot tikai ārpus telpām vai labi vēdināmās telpās.

CE 0085



PAREDZĒTĀ LIETOŠANA

Gardēžu lodlampa paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.

Krēma brulē delikatešu lodlampa ļaus jums vienkāršāk pagatavot liesmotus un karamelizētus ēdienus, kā arī ēdienus ar siera cepurīti vai garozīnu un desertus.

Var izmantot kā lodēšanas lāpas. Jebkāda cita izmantošana, vai ierīces pārveidošana nav uzskatāma par paredzēto lietošanu, rada būtisku nelaiemes gadījumu risku un tādēļ ir aizliegta.

MONTĀŽA UN SAGATAVOŠANA PIRMS LIETOŠANAS



Ievērojiet! Delikatešu lodlampa tiek pārdota tukša, tādēļ tā jāuzpilda pirms pirmās lietošanas reizes.

Uzpildīšana / atkārtota uzpildīšana

Delikatešu lodlampa tiek pārdota komplektā kopā ar propāna/butāna gāzes kasetni (Rofill Super 100). Lai uzpildītu gardēžu lodlampu, lūdzu, sekojiet šiem soļiem:

- pārliecinieties, ka lodlampa ir izslēgta;
- liesmu pielāgošanas slēdzim (11) jābūt līdz galam vērstam uz „-“;
- pagrieziet lodlampas uzgali;
- ievietojiet gāzes kasetnes uzgali (vērstu uz leju) lodlampas iepļūdes vārstā (3). Lai iegūtu izcilu rezultātu, ar pulsējošu kustību iespraudiet gāzes kasetni vārstā (2. attēls);
- ļaujiet gāzei pāris minūtes nostabilizēties.

LIETOŠANA

Aizdedze

- Vispirms, pārliecinieties, ka lodlampas gaisa iepļūdes atvere (7) ir atvērta. Gaisa iepļūdes atveri var regulēt, pagriežot sarkano gaisa plūsmas regulēšanas gredzenu (10).
- Pagrieziet bloķēšanas slēdzi (5) pa labi līdz pozīcijai „On”.
- Nospiediet aizdedzes pogu (4). Lodlampa iedegas nekavējoties. (3. attēls)
- Lodlampa pārslēdzas uz ilgstošās darbības funkciju (4. attēls), kad tiek noblokēts ilgstošās darbības slēdzis (6). Tādēļ aizdedzes pogu (4) iespējams nospiegt, neiededzot liesmu. Ja slēdzis vērsts pret „off”, liesma iedegsies automātiski pēc tam, kad atkārtoti tiks nospiests aizdedzes slēdzis (4).

Liesmas pielāgošana

- Liesmas garums un spēks: to var pielāgot, izmantojot liesmu regulēšanas slēdzi (11) (+ / -) (5. attēls).
- Liesmas temperatūra: tā tiek pielāgota, pagriežot gaisa plūsmas regulēšanas gredzenu (10) (6. attēls). Jo lielāka gaisa padeve, jo karstāka liesma.

Darba pabeigšana - lodlampas izslēgšana

Vispirms pārliecinieties, vai ilgstošās darbības slēdzis ir izslēgts (vērsts pret „off”). Pēc tam atļaidiet aizdedzes pogu (4). Iespējams, ka ilgstošās darbības funkcija joprojām darbojas. Nospiediet aizdedzes pogu (4) vēlreiz, lai to automātisku ieslēgtu.

ITEIKUMS! Krēma brulē gatavošana

Pagatavojiet krēmu brulē kā ierasts un pievienojiet 1-2 tējkarotes brūnā cukura uz katru krēma brulē porciju. Uzmanīgi uzsidiet cukuru līdz tas ir kraukšņīgs un ir karamelizējies līdz skaistai, brūnai krāsai. Lūdzu, atcerieties, ka trauka malas var būt īpaši karstas, tādēļ, ja nepieciešams, izmantojiet katlu paliktnus.

VISPĀRĒJA UZTURĒŠANA

- Ierīcei nav nepieciešama īpaša uzturēšana.
- Neparveidojiet ierīci.
- Ja ierīcei radušies darbības traucējumi, ļaujiet speciālistu darbnīcai salabot ierīci vai sazinieties ar ražotāju. Adrese atrodama otrā pusē.

Uzglabāšanas un pārvadāšanas nosacījumi

- Ja ierīce netiek izmantota, novietojiet to drošā, vēsā, sausā un vēdināmā vietā, kur tai nevar piekļūt bērni.
- Nepakļaujiet ierīci tiešai saules gaismai un izvairieties no temperatūras, kas pārsniedz 40° C.

Pārstrāde

Ierīces, kas vairs netiek izmantotas, jānodod pārstrādā pārstrādes punktā. Neizmetiet sadzīves atkritumos. Lai iegūtu sīkaku informāciju, sazinieties ar vietējām varas iestādēm. Atbrīvojieties no iepakojuma, atkarībā no tā materiāla un ņemot vērā jūsu reģionā pieņemtos noteikumus.



Ga creatief aan de slag in de keuken met een professionele gourmetbrander van Rothenberger Industrial Gefeliciteerd met uw aankoop van de Crème Brûlée Gourmet-branderset.



Belangrijk: Lees deze bedieningshandleiding volledig en aandachtig door om u vertrouwd te maken met het apparaat. Bewaar deze bedieningshandleiding en overhandig deze aan de volgende eigenaar.

Veiligheidsinstructies

1. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze instructies.
2. **OPGELET:** onderdelen die aangeraakt kunnen worden, kunnen zeer heet zijn. Buiten bereik van kinderen houden.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, gebrek aan ervaring en/of kennis.
4. Gebruik nooit een apparaat dat lekt, beschadigd is of niet correct werkt.
5. Bij beschadiging mag het apparaat alleen worden gerepareerd door een bevoegd specialist met originele onderdelen.
6. Maak geen aanpassingen aan het apparaat.
7. Als het apparaat gas lekt (u ruikt gas, bellen tijdens de lekttest en/of een sissend geluid), neemt u het apparaat direct naar buiten of naar een goed geventileerde ruimte zonder ontstekingsbronnen waar u het lek kunt opsporen en repareren. Controleer pas als u buiten bent of het apparaat goed is gemonteerd. Gebruik geen open vlam voor verlichting bij het zoeken naar een lek; gebruik een lekdetectiespray of zeepwater. Controleer bij een lek het apparaat nauwkeurig totdat al het gas is vrijgekomen. Neem indien nodig contact op met een specialist.
8. Maak nooit een gat in de gourmetbrander en gooi deze nooit in een open vuur, zelfs niet als het apparaat leeg is..
9. Ga bedachtzaam met het apparaat om. Voorkom hard botsen of stoten. Laat het apparaat niet vallen.
10. Houd de vlam nooit gericht naar het gezicht, het lichaam, kleding of brandbare materialen. Het apparaat moet worden gebruikt op veilige afstand van brandbare materialen. Houd een veilige afstand van brandbare materialen (zoals een keukenrol).
11. Controleer altijd dat de vlam volledig is gedooft na gebruik.
12. Denk eraan dat de vlam langer kan zijn dan het lijkt. De vlam is moeilijk zichtbaar onder bepaalde verlichting.
13. Stel de veiligheidverdeling in na gebruik van de gourmetbrander. Om dit te doen zet u de vergrendelingschakelaar (5) in de positie "vergrendeld".
14. Het apparaat mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. De nationale vereisten zijn van toepassing:
 - luchttoevoer voor de ontbranding en
 - ter voorkoming van opeenhoping van gevaarlijke hoeveelheden onverbrand gas.
15. Zet de gourmetbrander nooit in direct zonlicht en vermijd temperaturen hoger dan 40°C.
16. Laat de gourmetbrander afkoelen voordat u het apparaat opbergt.

Veiligheidsinstructie voor navullen

- Zorg dat de brander is uitgeschakeld en de vlam volledig is gedooft.
- Navullen van de gourmetbrander moet worden uitgevoerd in een goed geventileerde kamer, verwijderd van ontstekingsbronnen. Tijdens het navullen is roken niet toegestaan.
- De beste resultaten kunnen worden bereikt met een butaan-propanamix Rofill Super 100, die verkrijgbaar is en de meeste goede doe-het-zelf-winkels. Als alternatief kunt u ook commercieel aanstekergas (butaan) gebruiken.

NL

ONDERDEELNAMEN (Afbeelding 1)

- | | | |
|--------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Houder | 5. Vergrendelingschakelaar | 9. Ontstekingspin |
| 2. Gasfles | 6. Schakelaar voor continuegebruik | 10. Afstelling voor luchtstroom |
| 3. Inlaatklep | 7. Luchtinlaat | 11. Draaiknop voor vlamregeling |
| 4. Ontstekingsknop | 8. Vlambescherming | |

TECHNISCHE GEGEVENS MODEL MT-0820

Het apparaat is niet gevuld.

Apparaatcategorie:	Dampdruk butaan, dampdruk butaan-propanamix
Gastype:	Het beste resultaat kan worden verkregen met een butaan-propanamix Rofill Super 100 (75% butaan, 25% propana). Als alternatief kunt u ook commercieel aanstekergas (butaan) gebruiken.
Nominale warmtebelasting/verbruik:	0,19 kW / 15 g/u
Vlamtemperatuur:	max. 1300°C
Gebruik:	Alleen buiten gebruiken of in goed geventileerde ruimten

CE 0085



BEOOGD GEBRUIK

De gourmetbrander is uitsluitend bedoeld voor bereiding van voedsel. Met de Crème Brûlée Gourmet-brander is het eenvoudig om gerechten te maken die zijn geflammeerd, gekarameliseerd of gegratineerd. Ook gerechten met een korst of dessert zijn eenvoudig. Kan gebruikt worden als solderen fakkels. Elk ander gebruik anders van of enige aanpassing van het apparaat wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en vormt een aanzienlijk risico op ongelukken en is daarom niet toegestaan.

MONTAGE EN VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK



Let op! De gourmetbrander wordt leeg geleverd en moet voor het eerste gebruik met gas worden gevuld.

Vullen/hervullen

De gourmetbrander wordt als set geleverd met een propaan-butaan gaspatroon (Rofill Super 100). Volg deze stappen om de gourmetbrander te vullen:

- Zorg dat de brander uit staat.
- Zet de draaiknop voor de vlamregeling (11) volledig richting de “-”.
- Zet de brander ondersteboven.
- Steek de spuitmond van het gaspatroon omlag in de inlaatklep (3) van de brander. Voor het beste resultaat, drukt u het gaspatroon aan met een pompende beweging op de klep (afbeelding 2).
- Wacht enkele minuten totdat het gas is gestabiliseerd.

BEDIENING

Ontsteking

- Zorg er ten eerste voor dat dat de luchtinlaat (7) van de brander open staat. De luchtinlaat van worden aangepast door aan de rode afstelring voor de luchtstroom (10) te draaien.
- Stel de vergrendelingschakelaar (5) in op de positie “On” (aan).
- Druk op de ontstekingsknop (4). De brander moet direct ontsteken. (Afbeelding 3)
- De brander schakelt over naar continuegebruik (Afbeelding 4) als de schakelaar voor continuegebruik (6) is vergrendeld. De ontstekingsknop (4) kan daarna worden losgelaten zonder dat de vlam dooft. Als de schakelaar op “off” (uit) staat, dooft de vlam automatisch wanneer de knop wordt losgelaten of wanneer ontstekingschakelaar(4) opnieuw wordt ingedrukt.

Regelen van de vlam

- De lengte en de kracht van de vlam: dit kan worden geregeld met behulp van de draaiknop voor vlamregeling (11) (+/-) (Afbeelding 5).
- Vlamtemperatuur: dit wordt geregeld door aan de afstelring voor de luchtstroom (10) te draaien (Afbeelding 6). Hoe meer luchttoevoer, hoe heter de vlam.

De taak afronden - de brander uitschakelen

Zorg er in eerste instantie voor dat de schakelaar voor continuegebruik is ingesteld op “off” (uit). Laat daarna het ontstekingsknop (4) los. Het is mogelijk dat continuegebruik nog steeds is ingeschakeld. Druk opnieuw op de ontstekingsknop (4) zodat deze automatisch wordt vrijgegeven.

TIP! Bereiding van crème brûlée

Bereid de crème brûlée zoals gewoonlijk en voeg 1-2 theelepels bruine suiker toe per portie crème brûlée. Verwarm de suiker voorzichtig totdat deze krokant is en gekarameliseerd tot een mooie bruine kleur. Denk eraan dat de randen van het bakje enorm heet kunnen zijn, dus gebruik een pannenlap indien nodig.

ALGEMEEN ONDERHOUD

- Het apparaat vereist geen onderhoud.
- Maak geen aanpassingen aan het apparaat.
- Als het apparaat een fout vertoont, zorg dan dat het wordt gerepareerd door een specialist of neem contact op met de fabrikant. Het adres staat vermeld op de achterzijde.

Opslag en transportcondities

- Indien niet in gebruik, berg het apparaat op op een veilige, koude en goed geventileerde plek, buiten bereik van kinderen.
- Bescherm het apparaat tegen blootstelling aan direct zonlicht en vermijd temperaturen hoger dan 40°C.

Recyclage

Apparaten die niet meer worden gebruikt moeten worden gerecycled bij een milieupark. Gooi het apparaat niet weg met het huisvuil. Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie. Werp de verpakking weg naar gelang het type materiaal en in overeenstemming met de lokale voorschriften in uw woonplaats.



Kreativitet på kjøkkenet med den profesjonelle gourmet-blåselampen fra Rothenberger Industrial
Gratulerer med kjøpet av Crème Brûlée Gourmet blåselampesett.



Viktig: Les denne bruksanvisningen nøye og helt gjennom for å bli kjent med apparatet. Ta vare på denne bruksanvisningen, og lever den videre til neste eier av apparatet.

Sikkerhetsanvisninger

1. Bruk kun apparatet "på den måten som beskrives i denne bruksanvisningen.
2. **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold alltid utenfor barns rekkevidde.
3. Apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inkludert barn) med begrensede fysiske, sansesmessige eller mentale ferdigheter, eller personer uten erfaring og/eller kunnskap.
4. Bruk aldri et apparat som lekker, er skadet eller ikke fungerer ordentlig.
5. I tilfelle skader må man kun ha autoriserte fagfolk til å reparere apparatet, ved bruk av originaldelene.
6. Ikke endre apparatet.
7. Dersom det lekker gass fra apparatet (noe man oppdager ved lukt av gass, og/eller vislelyd), må man øyeblikkelig ta apparatet utendørs til et sted med god ventilasjon og uten tennkilder, der man kan finne og reparere lekkasjen. Sjekk kun tettheten til apparatet utendørs. **Let aldri etter lekkasjer med åpen flamme, bruk en spray eller såpevann til å finne lekkasjer. I tilfelle lekkasjer, hold øye med apparatet til all gassen er blitt evakuert. Om nødvendig, kontakt en spesialist.**
8. **Stikk aldri hull i Gourmet-blåselampen, eller kast den på åpen flamme, selv om det skulle være tom.**
9. Behandle apparatet varsomt. Unngå harde støt og slag. Unngå å slippe ned apparatet.
10. **Retts aldri flammen mot ansikt, kropp, klær eller brennbare materialer. Apparatet må anvendes på trygg avstand fra brennbare substanser. Hold god sikkerhetsavstand til brennbare materialer (f.eks. kjøkkenpapir)**
11. Sørg alltid for at flammen er helt slukket etter bruk.
12. Husk alltid at flammen er lengre enn den ser ut til. Flammen vil knapt være synlig under visse lysforhold.
13. **Aktiver sikkerhetslåsen etter at man har brukt Gourmet-blåselampen. For dette formål, vri låsebryteren (5) mot "låst"**
14. Apparatet må kun brukes i godt ventilerte lokaler. Nasjonale sikkerhetskrav vil gjelde:
 - for tilgang av forbrenningsluft og
 - for å unngå akkumulering av farlige mengder ubrent gass.
15. **Utsett aldri Gourmet blåselampe for direkte sollys, og unngå temperaturer over 40 °C.**
16. La Gourmet blåselampe kjøles helt ned før den legges bort.

Sikkerhetsanvisninger for påfylling

- Sørg for at blåselampen er slått av, og at flammen er helt slukket.
- Påfylling på Gourmet blåselampe må utføres i et godt ventilert rom, langt borte fra alle tennkilder og fra andre personer. Det er forbudt å røyke under påfylling.
- De beste resultatene oppnår man med en blanding av butan og propan, Rofill Super 100, som finnes i de fleste velutstyrte jernvare/byggevarebutikker. Alternativt kan man også bruke lightergass som finnes i handelen (butan).

DELNAVN (Figur 1)

- | | | |
|------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Stand | 5. Låsebryter | 9. Tenningsplint |
| 2. Gassbeholder | 6. Bryter for kontinuerlig drift | 10. Justeringsring for luftstrøm |
| 3. Inntaksventil | 7. Luftinntak | 11. Flammejusteringshjul |
| 4. Tenningsknapp | 8. Flammeskjold | |

TEKNISKE DATA MODELL MT-0820

Apparatet er ikke fylt.

Apparatkategori:	Direktetrykk butan, direktetrykk butan-propan-blanding
Gasstype:	De beste resultatene oppnår man med en blanding av butan og propan, Rofill Super 100 (75 % butan, 25 % propan). Alternativt kan man også bruke lightergass som finnes i handelen (butan).
Nominal varmebelastning/forbruk:	0,19 kW/ 15 g/t
Flammetemperatur:	maks 1300 °C
Bruk:	Må kun brukes utendørs, eller godt ventilerte lokaler

CE 0085



BEREGNET BRUK

Gourmet blåselampe er beregnet til tilberedning av mat.

Crème Brûlée Gourmet blåselampe gjør det enkelt å flambere, karamellisere, gratinere innbakte retter og desserter..

Kan brukes som lodde fakler. All annen bruk og enhver endring på apparatet anses som ikke-egnet bruk, og vil medføre en betydelig ulykkesrisiko, og det er derfor ikke tillatt.

MONTERING OG KLARGJØRING FØR BRUK



Merk! Gourmet blåselampe leveres tom, og må fylles med gass før bruk.

Fylling/påfylling

Gourmet blåselampe leveres som sett sammen med en propan/butan gasspatron (Rofill Super 100). Følg denne prosedyren for å fylle Gourmet blåselampe:

- Sørg for at blåselampen er avslått.
- Trinsen som justerer flammen (11) må vris i retning av "-".
- Sett blåselampen på hodet.
- Før inn dysen på gasspatronen nedover i inntaksventilen (3) på blåselampen. For best resultat, trykk gasspatronen med en pumpebevegelse inn i ventilen.
- Vent noen minutter til gassen stabiliserer seg.

DRIFT

Tenning

- Aller først må man sørge for at luftinntaket (7) på blåselampen er åpent. Luftinntaket kan justeres ved å vri på den røde justeringsringen for luftstrømmen (10).
- Flytt løsebryteren (5) mot høyre til "On/på".
- Trykk inn tenningsknappen (4). Blåselampen tennes straks. (Figur 3)
- Blåselampen slår seg på kontinuerlig drift (figur 4) når man låser bryteren for kontinuerlig drift (6) Tenningsknappen (4) kan da slippes opp uten at flammen slukkes. Dersom bryteren er på "off/av" vil flammen slukkes automatisk etter at man har sluppet den opp, eller tenningsknappen (4) blir trykket inn igjen.

Justering av flammen

- Lengden og styrken til flammen: Dette justeres på justeringshjul (11) (+ / -) (figur 5).
- Flammetemperatur: Denne justeres ved hjelp av reguleringsringen for luftstrøm (T0) (figur 6). Jo mer luft som forsynes, jo varmere blir flammen.

Avslutning av oppgaven - slå av blåselampen

Sørg med en gang for at bryteren for kontinuerlig drift står på "off/av". Slipp så opp tenningsknappen (4). Der er mulig kontinuerlig drift fremdeles er aktiv. Trykk inn tenningsknappen (4) igjen så den slippes opp automatisk.

TIPS! Tilberedelse av Crème Brûlée

Tilbered Crème Brûlée som vanlig, og tilsett 1-2 teskjeer brunt sukker på toppen per porsjon Crème Brûlée. Varm opp sukkeret gradvis til det blir til karamell og får en fin brunfarge. Husk at kantene på formen kan bli ekstremt varm, bruk gryteklutur om nødvendig.



GENERELT VEDLIKEHOLD

- Apparatet trenger ikke noe vedlikehold.
- Ikke gjør endringer på apparatet.
- Dersom apparatet har funksjonsfeil, må reparasjonene utføres på et spesialisert verksted, eller man må ta kontakt med produsenten. Adressen finnes på baksiden.

Lagring og transport

- Når apparatet ikke er i bruk, må det lagres på et trygt, kjølig, tørt og godt ventilert sted, utenfor barns rekkevidde.
- Beskytt det så det ikke utsettes for direkte sollys, og unngå temperaturer på over 40 °C.

Resirkulering

Apparatet som ikke lenger er brukbare må resirkuleres ved en resirkulerings-sentral. Ikke kast sammen med husholdningsavfallet. Kontakt de lokale myndighetene for nærmere informasjon. Kvitt deg med emballasjen samsvar med de lokale forskriftene på stedet.



Popuść wodze fantazji w kuchni dzięki profesjonalnemu palnikowi firmy Rothenberger Industrial
Gratulujemy zakupu palnika do crème brûlée.



Uwaga: Dokładnie i w pełni zapoznaj się z niniejszą instrukcją obsługi, by zaznaczyć się z urządzeniem. Zachowaj niniejszą instrukcję i przekaż ją ewentualnym kolejnym użytkownikom.

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Używaj urządzenia wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
2. **UWAGA:** dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymać z dala od dzieci.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także przez osoby nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
4. Nigdy nie używaj urządzenia przeciekającego, uszkodzonego bądź niesprawnego.
5. W przypadku uszkodzenia naprawy powinni dokonywać tylko autoryzowani specjaliści przy użyciu oryginalnych części.
6. Nie manipuluj elementami urządzenia.
7. Jeżeli z urządzenia ulatnia się gaz (zapach gazu, bąbelki podczas testu szczelności i/lub syczący odgłos), natychmiast przenieś je na otwartą przestrzeń lub do dobrze wentylowanego pomieszczenia bez potencjalnych źródeł zapłonu, by zlokalizować i naprawić nieszczelność. Szczelność urządzenia sprawdzaj dopiero po wyjściu na zewnątrz. Nie używaj otwartego ognia jako źródła światła przy poszukiwaniu nieszczelności; użyj wykrywacza nieszczelności w aerozolu lub wody z mydłem. W przypadku wykrycia nieszczelności, obserwuj urządzenie uważnie, dopóki cały zapas gazu się nie ulotni. Jeżeli to konieczne, skontaktuj się ze specjalistą.
8. Nie wybijaj otworów w palniku i nie wrzucaj go do ognia, nawet jeżeli jest pusty.
9. Podczas użycia zachowaj ostrożność. Chroni przed mocnymi uderzeniami. Nie upuszczaj urządzenia.
10. Nigdy nie kieruj płomienia w stronę twarzy, ciała, ubrań lub materiałów łatwopalnych. Urządzenie musi być używane w bezpiecznej odległości od substancji łatwopalnych. Zachowaj bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych (takich jak np. ręcznik papierowy).
11. Po użyciu upewnij się, że płomień palnika całkowicie zgasł.
12. Pamiętaj, że płomień może być dłuższy niż jego widoczna część. Płomień jest trudno zauważalny w pewnych warunkach oświetlenia.
13. Po użyciu palnika zablokuj urządzenie. Aby to zrobić, ustaw przełącznik blokujący (5) w pozycji „lock”.
14. Urządzenie może być użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Obowiązują wymagania krajowe:
 - związane z dostępem powietrza w celu umożliwienia spalania.
 - w celu uniknięcia nagromadzenia niebezpiecznych ilości niespalonego gazu.
15. Nie wystawiaj palnika na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i unikaj temperatur powyżej 40°C.
16. Przed schowaniem palnika pozwól mu całkowicie ostygnąć.

Instrukcje bezpieczeństwa przy napełnianiu

- Upewnij się, że palnik jest wyłączony, a płomień całkowicie wygasł.
- Napełnianie palnika Gourmet musi odbywać się w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od źródeł ognia oraz innych osób. Palenie w trakcie napełniania urządzenia jest zabronione.
- Najlepsze efekty osiąga się, stosując mieszankę propanowo-butanową Rofill Super 100, dostępną w większości sklepów dla majsterkowiczów. Zamiennie można użyć gazu do zapalniczek (butanu).

NAZWY CZĘŚCI (Rys. 1)

- | | | |
|---------------------|-------------------------------|---|
| 1. Podstawa | 5. Przełącznik blokujący | 9. Iglica zapłonowa |
| 2. Zbiornik gazu | 6. Przełącznik trybu ciągłego | 10. Pierścień regulacji przepływu powietrza |
| 3. Zawór wejściowy | 7. Wlot powietrza | 11. Regulator płomienia |
| 4. Przycisk zapłonu | 8. Osłona ognioodporna | |

DANE TECHNICZNE MODELU MT-0820

Urządzenie jest dostarczane puste.

Kategoria urządzenia:	Bezpośrednie zasilanie butanem lub mieszkanką propanowo-butanową
Rodzaj gazu:	Najlepsze efekty osiąga się, stosując mieszankę propanowo-butanową Rofill Super 100 (75% butan, 25% propan). Zamiennie można użyć gazu do zapalniczek (butanu).
Nominalne obciążenie cieplne/zużycie paliwa:	0,19 kW / 15 g/h
Temperatura płomienia:	maks. 1300°C
Użycie:	Wyłącznie na otwartym powietrzu bądź w dobrze wentylowanym pomieszczeniu

CE 0085



ZASADY UŻYCIA

Palnik przeznaczony jest wyłącznie do przygotowywania potraw.

Palnik do crème brûlée ułatwia przygotowanie potraw flambirowanych, karmelizowanych, zapiekanych, a także potraw ze skórką i deserów.

Może być używany jako pochodnie lutowniczych. Jakiegokolwiek dalsze obsłudze i zmienić instrument uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. wysokie ryzyko wypadku , a zatem jest zabronione.

MONTAŻ I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA



Uwaga! Palnik dostarczany jest pusty i musi zostać napełniony gazem przed pierwszym użyciem.

Napełnianie

Palnik Gourmet dostarczany jest razem z pojemnikiem z gazem propanowo-butanowym (Refill Super 100). Wykonaj poniższe kroki w celu napełnienia palnika:

- Upewnij się, że palnik jest wyłączony.
- Ustaw regulator płomienia (11) w pozycji „-”.
- Obróć palnik zaworem wejściowym (3) do góry.
- Dyszę pojemnika z gazem wprowadź w zawór wejściowy do góry. Dla najlepszych efektów dociśnij pojemnik z gazem do zaworu ruchem „pompowania” (rys. 2).
- Odczekaj kilka minut, aż gaz się ustabilizuje.

OBSŁUGA

Zapłon

- Najpierw upewnij się, że wlot powietrza (7) w palniku jest otwarty. Wlot powietrza reguluje się za pomocą czerwonego pierścienia regulującego (10).
- Przesuń przełącznik blokujący (5) w prawo do pozycji „On”.
- Wciśnij przycisk zapłonu (4). Zapłon powinien nastąpić natychmiast. (Rys. 2)
- Palnik przechodzi w tryb pracy ciągłej (rys. 4) po zablokowaniu przełącznika trybu ciągłego (6). Przycisk zapłonu (4) może wtedy zostać puszczony, a płomień nie zgaśnie. Jeśli przełącznik jest w pozycji „off”, płomień automatycznie zgaśnie po puszczeniu lub gdy przycisk zapłonu (4) zostanie wciśnięty ponownie.

Regulacja płomienia

- Siła i długość płomienia mogą być regulowane za pomocą regulatora płomienia (11) (+ / -) (rys. 5).
- Temperatura płomienia: regulowana jest za pomocą pierścienia regulacji przepływu powietrza (10) (rys. 6). Im większy przepływ powietrza, tym gorętszy jest płomień.

Zakończenie zadania – wyłączenie palnika

Najpierw upewnij się, że przełącznik trybu ciągłego jest w pozycji „off”. Następnie zwoľnij przycisk zapłonu (4). Jeżeli nadal włączony jest tryb ciągły, wciśnij przycisk zapłonu (4) ponownie, by wyłączyć palnik.

PORADA! Przygotowanie crème brûlée

Przygotuj crème brûlée według przepisu i dodaj 1-2 łyżeczki brązowego cukru na wierzchu każdej porcji. Ostrożnie podgrzej cukier, aż się skarmelizuje do postaci chrupiącej, brązowej skorupki. Pamiętaj, że krawędzie naczynia mogą się bardzo nagrzać, więc w razie potrzeby użyj uchwyty.



KONSERWACJA OGÓLNA

- Urządzenie nie wymaga konserwacji.
- Nie manipuluj elementami urządzenia.
- Jeżeli wystąpi usterka, naprawy powinien dokonać specjalista bądź producent. Adres producenta znajduje się na odwrocie.

Warunki przechowywania i transportu

- Jeżeli urządzenie nie jest używane, powinno być przechowywane w bezpiecznym, suchym, chłodnym i dobrze wietrzonym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie należy chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i unikać temperatur powyżej 40°C.

Utylizacja

Urządzenie, które nie będzie więcej używane, powinno zostać zutylizowane w ośrodku utylizacji. Nie wyrzucaj go razem z odpadami domowymi. Szczegółów dowiesz się od swoich władz lokalnych. Opakowanie zutylizuj zgodnie z rodzajem materiału i lokalnymi przepisami.



Criatividade na cozinha com o maçarico Gourmet Profissional da Rothenberger Industrial
Parabéns pela sua compra do conjunto de maçarico para Crème Brûlée Gourmet.



Importante: Por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente e completamente, a fim de familiarizar-se com o dispositivo. Guarde estas instruções de operação e forneça-as ao próximo proprietário juntamente com o dispositivo.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas como descrito nestas instruções.
- ATENÇÃO:** as partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha o dispositivo afastado das crianças.
- Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, falta de experiência e/ou falta de conhecimento.
- Nunca use um dispositivo que derrama, esteja danificado ou não funcione corretamente.
- Em caso de avaria, permita que apenas especialistas reparem o dispositivo usando peças originais.
- Não altere o dispositivo.
- Se detetar uma fuga de gás no seu dispositivo (cheiro a gás, borbulhas durante o teste de vazamento e/ou som de assobio), leve imediatamente o seu dispositivo para o exterior ou para um local bem ventilado onde não existirem fontes de ignição, onde pode localizar e reparar a fuga. Verifique se o seu dispositivo está estancado apenas pelo lado de fora. Nunca procure uma fuga com uma chama aberta; use um spray de deteção de fuga ou água e sabão. Em caso de fuga, mantenha-se atento ao dispositivo até o gás sair na totalidade. Se necessário, contacte um especialista.
- Nunca abra buracos no Maçarico Gourmet nem o lance para o lume, mesmo quando vazio.
- Maneje o aparelho com cuidado. Evite impactos ou golpes fortes. Não deixe cair o dispositivo.
- Nunca dirija a chama para o rosto, corpo, roupas ou materiais inflamáveis. O dispositivo tem de ser operado a uma distância segura de substâncias inflamáveis. Mantenha-o a uma distância segura de materiais inflamáveis (por exemplo, rolo de cozinha).
- Certifique-se sempre de que a chama está totalmente extinta após o uso.
- Lembre-se que o comprimento da chama pode ser maior do que parece. A chama será pouco visível em certas condições de luz.
- Ative o bloqueio de segurança após a utilização do Maçarico Gourmet. Para este efeito, mova o interruptor de bloqueio (5) para "lock".
- O aparelho só pode ser operado num ambiente bem ventilado. Os requisitos nacionais são aplicáveis:
 - para o abastecimento com ar de combustão e
 - para evitar a acumulação de quantidades perigosas de gás não queimado.
- Nunca exponha o Maçarico Gourmet à luz solar direta e evite temperaturas superiores a 40 °C.
- Deixe o Maçarico Gourmet esfriar completamente antes de o guardar.

Instruções de segurança para recarga

- Certifique-se de que o maçarico está desligado e a chama se extinguiu completamente.
- O reabastecimento do Maçarico Gourmet tem de ser realizado num local bem ventilado e longe de qualquer fonte de ignição e de outras pessoas. Não é permitido fumar durante a recarga.
- Os melhores resultados podem ser conseguidos com uma mistura de butano-propano Rofill Super 100, que está disponível em lojas de bricolage mais bem abastecidas. Em alternativa, também pode usar o gás mais leve comercial (butano).

NOMES DAS PEÇAS (Imagem 1)

- | | | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Suporte | 5. Interruptor de bloqueio | 9. Pino de ignição |
| 2. Recipiente de gás | 6. Interruptor de funcionamento contínuo | 10. Anel de regulação do fluxo de ar |
| 3. Válvula de entrada | 7. Entrada de ar | 11. Roda de ajuste da chama |
| 4. Botão de ignição | 8. Proteção contra chamas | |

DADOS TÉCNICOS DO MODELO MT-0820

O dispositivo não está carregado.

Categoria do dispositivo:	Butano de pressão direta, mistura butano-propano de pressão direta
Tipo de gás:	Os melhores resultados podem ser conseguidos utilizando uma mistura de butano-propano Rofill Super 100 (75% de butano, 25% de propano). Em alternativa, também pode usar o gás mais leve comercial (butano).
Carga de calor nominal/consumo:	0,19 kW/15 g/h
Temperatura da chama:	máximo 1300 °C
Uso:	Utilize apenas no exterior ou em compartimentos bem ventilados

CE 0085

USO PRETENDIDO

O maçarico Gourmet destina-se à preparação de alimentos.

O Maçarico Gourmet Crème Brûlée torna fácil a confeção de pratos flambéés, caramelizados e gratinados, bem como pratos crocantes e sobremesas.

Pode ser usado como tochas de solda. Qualquer utilização que não seja a ou qualquer modificação no dispositivo é considerada como uma utilização não intencional, representa um risco significativo de acidentes e, portanto, não é permitida

MONTAGEM E PREPARAÇÃO PARA USO



Atenção! O Maçarico Gourmet é fornecido vazio e tem de ser preenchido com gás antes da sua primeira utilização.

Carregar/recarregar

O Maçarico Gourmet é fornecido como um conjunto, juntamente com um cartucho de gás propano/butano (Rofill Super 100). Por favor, siga estas etapas para carregar o Maçarico Gourmet:

- Certifique-se de que o maçarico está desligado.
- A roda de ajuste da chama (11) tem de estar definida totalmente na direção de "-".
- Vire o maçarico para baixo.
- Insira o bocal do cartucho de gás voltado para baixo, na válvula de entrada (3) do maçarico. Para melhores resultados, pressione o cartucho de gás com um movimento de bombeamento na válvula (imagem 2).
- Aguarde alguns minutos para que o gás estabilize.

OPERAÇÃO

Acender

- Primeiro certifique-se de que a entrada de ar (7) no maçarico está aberta. A entrada de ar pode ser ajustada girando o anel vermelho de regulação do fluxo de ar (10).
- Mova o interruptor de bloqueio (5) para a direita para "On".
- Pressione o botão de acender (4). O maçarico acende-se imediatamente. (Imagem 3)
- O maçarico muda para operação contínua (imagem 4) logo que «trancar» o botão de operação contínua (6). Nessa altura pode soltar o botão de acender (4) sem que a chama se apague. Se o botão estiver no "off" a chama vai extinguir-se automaticamente depois de o soltar ou se o botão de acender (4) for pressionado novamente.

Ajuste da chama

- Duração e intensidade da chama: isto é ajustado pela roda de ajuste da chama (11) (+ / -) (imagem 5).
- Temperatura da chama: é ajustada girando o anel de regulação de fluxo de ar (10) (imagem 6). Quanto maior a alimentação de ar, mais quente será a chama.

Conclusão da tarefa - desligar o maçarico

Para começar, certifique-se de que o interruptor para operação contínua está na posição "off". Depois solte o botão de acender (4). É possível que o funcionamento contínuo ainda esteja ativo. Pressione o botão de acender (4) novamente para ele soltar automaticamente.

DICA! Preparação de Crème Brûlée

Prepare o Crème Brûlée como de costume e adicione 1-2 colheres de chá de açúcar mascavo por porção sobre o Crème Brûlée. Aqueça o açúcar com cuidado até que fique em caramelo e com uma cor castanha agradável. Lembre-se que as extremidades da panela podem ficar muito quentes, use pegas, se necessário.

MANUTENÇÃO GERAL

- O dispositivo não requer manutenção.
- Não altere o dispositivo.
- Se o dispositivo tiver uma falha de funcionamento, contrate uma oficina especializada para uma reparação ou entre em contacto com o fabricante. Endereço no verso.

Condições de armazenamento e transporte

- Quando não estiver a ser utilizado, guarde o dispositivo num lugar seguro, fresco, seco e bem ventilado, fora do alcance das crianças.
- Proteja-o da exposição à luz solar direta e evite temperaturas superiores 40° C.

Reciclagem

Dispositivos que já não estão em uso devem ser reciclados num centro de reciclagem. Não o deite para o lixo doméstico. Contacte as autoridades locais para obter mais informações. Descarte a embalagem de acordo com o tipo de material e de acordo com os regulamentos locais da sua área.

Creativitate în bucătărie cu arzătorul de bucătărie profesional de la Rothenberger Industrial
Felicitări pentru achiziționarea acestui arzător de bucătărie pentru crême brulée.



Important: Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție și integral, pentru a vă familiariza cu dispozitivul. Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și transmiteți-le următorului proprietar, împreună cu dispozitivul.

Instrucțiuni de protecție

1. Utilizați dispozitivul conform celor descrise în aceste instrucțiuni.
2. **ATENȚIE:** părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
3. Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, nu au experiență și/sau nu dețin suficiente informații.
4. Nu utilizați niciodată dispozitivul care prezintă scurgeri, este deteriorat sau nu funcționează în mod corespunzător.
5. În cazul apariției defecțiunilor, numai specialiștii autorizați pot repara dispozitivul, folosind piese originale.
6. Nu modificați dispozitivul.
7. Dacă din dispozitivul dvs. se scurge gaz (ce poate fi identificat prin miros, bule de aer în timpul încercării de etanșeitate și/sau un fâsâit), scoateți imediat dispozitivul în aer liber, într-un loc cu o bună circulație a aerului, fără surse de aprindere, unde să puteți identifica și rezolva scurgerea. Verificați etanșeitatea dispozitivului dvs. numai în aer liber. Nu căuțați niciodată o scurgere cu flacăra deschisă; utilizați un spray pentru depistarea scurgerilor sau apă cu săpun. În cazul unei scurgeri, supravegheați cu atenție dispozitivul până când gazul este evacuat complet. Dacă este necesar, contactați specialiștii.
8. Nu găuriți niciodată arzătorul de bucătărie și nu-l aruncați în foc, chiar dacă este gol.
9. Manevrați cu grijă dispozitivul. Evitați loviturile puternice sau șocurile. Nu scăpați dispozitivul.
10. Nu îndreptați niciodată flacăra spre față, corp, îmbrăcăminte sau materiale inflamabile. Dispozitivul trebuie să fie operat la o distanță sigură față de substanțele inflamabile. Păstrați o distanță sigură față de materialele inflamabile (de ex. șervetele de bucătărie).
11. Asigurați-vă întotdeauna că flacăra este complet stinsă după utilizare.
12. Nu uitați că lungimea flăcării poate fi mai mare decât pare. Flacăra va fi greu vizibilă în anumite condiții de iluminare.
13. Cuplați dispozitivul de blocare protector după utilizarea arzătorului de bucătărie. În acest scop, treceți comutatorul de blocare (5) în poziția „lock” („blocare”).
14. Dispozitivul poate fi operat numai într-o cameră bine ventilată. Se aplică cerințele naționale:
 - pentru alimentarea cu aer de combustie și
 - pentru evitarea acumulării unor cantități periculoase de gaze nearse.
15. Nu expuneți niciodată arzătorul de bucătărie la lumina directă a soarelui și evitați temperaturile mai mari de 40°C.
16. Lăsați arzătorul de bucătărie să se răcească complet înainte de depozitare.

Instrucțiuni de protecție pentru reumplere

- Asigurați-vă că arzătorul este oprit și că flacăra s-a stins complet.
- Reumplerea arzătorului de bucătărie trebuie să fie efectuată într-o cameră bine ventilată, departe de orice sursă de aprindere și de alți oameni. Nu este permis fumatul în timpul reumplerii.
- Cele mai bune rezultate pot fi obținute cu un amestec de butan-propan Rofill Super 100, care este disponibil în cele mai multe magazine de bricolaj pentru amatori, cu gamă largă de produse. Alternativ, puteți utiliza și gazul pentru brichete (butan) din comerț.

DENUMIREA PIESELOR (Figura 1)

- | | | |
|-----------------------|--------------------------------------|--|
| 1. Suport | 5. Comutator de blocare | 9. Electrode de bujie |
| 2. Butelie de gaz | 6. Comutator de funcționare continuă | 10. Inel de reglare a debitului de aer |
| 3. Supapă de admisie | 7. Admisie de aer | 11. Rotiță de reglare a flăcării |
| 4. Buton de aprindere | 8. Paravan de flacăra | |

DATE TEHNICE MODEL MT-0820

Dispozitivul nu este umplut.

Categoria dispozitivului:	Butan sub presiune directă, amestec de butan-propan sub presiune directă
Tipul gazului:	Cele mai bune rezultate pot fi obținute cu un amestec de butan-propan Rofill Super 100 (75 % butan, 25 % propan). Alternativ, puteți utiliza și gazul pentru brichete (butan) din comerț.
Sarcină termică nominală/consum:	0,19 kW / 15 g/h
Temperatura flăcării:	max. 1300°C
Utilizare:	A se utiliza numai în aer liber sau în camere bine ventilate

CE 0085



DOMENIUL DE APLICARE

Arzătorul de bucătărie este destinat pregătirii anumitor mâncăruri. Arzătorul de bucătărie pentru crême brulée simplifică activitățile de flambare, caramelizare, gratinare, felurile de mâncare în crustă și deserturile. Poate fi folosit ca torte de lipit. Orice alt tip de utilizare sau orice modificare a dispozitivului este considerată utilizare necorespunzătoare, reprezintă un risc semnificativ de accidente și, de aceea, nu este permisă.

ASAMBLAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE



Notă! Arzătorul de bucătărie este livrat în stare descărcată și trebuie să fie umplut cu gaz înainte de prima utilizare.

Umplerea/reumplerea

Arzătorul de bucătărie este furnizat ca set, cu o butelie de propan/butan (Rofill Super 100). Parcurgeți acești pași pentru a umple arzătorul de bucătărie:

- Asigurați-vă că arzătorul este oprit.
- Rotiți de reglare a flăcării (1) trebuie să fie mutată complet în direcția „-“.
- Întoarceți arzătorul cu capul în jos.
- Introduceți duza buteliei de gaz în partea de jos, în supapa de admisie (3) a arzătorului. Pentru rezultate ideale, apăsați butelia de gaz, printr-o mișcare de pompare, în supapă (figura 2).
- Așteptați timp de câteva minute, pentru ca gazul să se stabilizeze.

OPERAREA

Aprinderea

- Mai întâi, asigurați-vă că admisia de aer (7) de pe arzător este deschisă. Admisia de aer poate fi ajustată prin rotirea inelului roșu de reglare a debitului de aer (10).
- Depăsați comutatorul de blocare (5) în partea dreaptă, în poziția „On“ („Pornit“).
- Apăsați butonul de aprindere (4). Arzătorul se aprinde imediat. (Figura 3)
- Arzătorul trece la funcționarea continuă (Figura 4) la blocarea comutatorului de funcționare continuă (6). Prin urmare, butonul de aprindere (4) poate fi eliberat fără ca flacăra să se stingă. În cazul în care comutatorul este în poziția „off“ („oprit“), flacăra se va stinge automat după eliberarea comutatorului sau în cazul în care comutatorul de aprindere (4) este apăsat din nou.

Reglarea flăcării

- Lungimea și puterea flăcării: acestea pot fi ajustate prin utilizarea rotiței de reglare a flăcării (11) (+ / -) (figura 5).
- Temperatura flăcării: aceasta este reglată prin rotirea inelului de reglare a debitului de aer (10) (figura 6). Cu cât sursa de aer este mai mare, cu atât flacăra este mai fierbinte.

Finalizarea activității - oprirea arzătorului

Mai întâi asigurați-vă de trecerea comutatorului pentru funcționare continuă în poziția „off“ („oprit“). Apoi eliberați butonul de aprindere (4). Este posibil ca funcționarea continuă să fie încă activă. Apăsați din nou butonul de aprindere (4) pentru a fi eliberat automat.

RECOMANDARE! Pregătirea crême brulée

Pregătiți crême brulée ca de obicei și adăugați 1-2 lingurițe de zahăr brun pentru fiecare porție de crême brulée. Încălziți cu atenție zahărul, până când se caramelizează și prinde o culoare maronie plăcută. Nu uitați că marginile vasului se pot încinge, utilizați suporturi pentru vase, dacă este necesar.

ÎNȚEȚINEREA GENERALĂ

- Dispozitivul nu necesită întreținere.
- Nu modificați dispozitivul.
- Dacă dispozitivul are o defecțiune funcțională, duceți-l pentru reparații la un atelier de specialitate sau contactați producătorul. Adresa este pe verso.

Depozitarea și condițiile de transport

- Dacă nu este utilizat, depozitați dispozitivul într-un loc sigur, răcoros, uscat și bine ventilat; a nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Protejați-l împotriva expunerii la lumina directă a soarelui și evitați temperaturile mai mari de 40° C.

Reciclarea

Dispozitivele care nu mai sunt utilizate trebuie să fie reciclate la un centru de reciclare. A nu se arunca împreună cu gunoii menajer. Contactați autoritatea locală pentru informații suplimentare. Aruncați ambalajul în funcție de tipul de material și conform reglementărilor locale din zona dvs.



Превратите процесс приготовления пищи в настоящее творчество с профессиональной кулинарной горелкой от Rothenberger Industrial
Поздравляем Вас с приобретением кулинарной горелки для гурманов Crème Brûlée.



Важно: Чтобы лучше ознакомиться с прибором, пожалуйста, внимательно изучите сначала эти указания по использованию. Не выбрасывайте их, и передайте ее новому владельцу вместе с указаниями по использованию.

Указания по технике безопасности

- Используйте прибор только так, как описано в этих указаниях.
- ВНИМАНИЕ:** доступные внешние части прибора могут быть очень горячими. Не разрешайте детям находиться вблизи прибора, и всегда храните прибор в недоступном для детей месте.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом и/или недостаточными знаниями.
- Запрещается использовать прибор, если в нем обнаружены утечки, повреждения или он не работает надлежащим образом.
- В случае повреждения прибора его ремонт разрешается выполнять только уполномоченным квалифицированным специалистам и только с использованием оригинальных запасных деталей.
- Вносить изменения в прибор запрещается.
- В случае обнаружения утечки газа в приборе (запах газа, появление пузырьков газа во время проведения теста на утечку и/или шипящий звук) немедленно вынесите прибор на открытый воздух в хорошо проветриваемое место, где нет источников возгорания и где можно определить место утечки и устранить утечку. Проверять герметичность прибора можно только на открытом воздухе. Запрещается использовать открытый огонь для поиска места утечки газа; используйте для этого спрей для обнаружения утечек или мыльную воду. В случае появления утечки газа внимательно следите за прибором до тех пор, пока в нем совсем не останется газа. В случае необходимости свяжитесь со специалистами.
- Запрещается пробовать отверстия в кулинарной горелке для гурманов или бросать ее в огонь, даже если она пуста.
- Обращайтесь с прибором аккуратно. Не допускайте сильных ударов и толчков. Не роняйте прибор.
- Запрещается направлять пламя на лицо, тело, одежду или легковоспламеняющиеся материалы. Разрешается использовать прибор только на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся веществ. Соблюдайте безопасное расстояние от легковоспламеняющихся материалов (например, от рулона бумажных полотенец).
- Всегда проверяйте, чтобы пламя полностью гасло после выключения.
- Пожалуйста, помните, что длина пламени может быть больше, чем кажется. При определенном освещении пламя едва видно.
- Выключите предохранительную блокировку после использования кулинарной горелки для гурманов. Для этого переведите переключатель блокировки (5) в положение «блокировка».
- Прибор разрешается использовать только в хорошо вентилируемом помещении. Действуют следующие требования национального законодательства:
 - для притока воздуха для горения и
 - предотвращение накопления опасных количеств негорючего газа.
- Запрещается выставлять кулинарную горелку для гурманов под действие прямых солнечных лучей и воздействовать на нее температурами свыше 40°C.
- Перед тем, как спрятать горелку, дайте ей полностью остыть.

Указания по безопасной заправке

- Проверьте, чтобы кулинарная горелка была выключена, а пламя полностью погасло.
- Заправку кулинарной горелки для гурманов необходимо производить в хорошо вентилируемом помещении вдали от любых источников возгорания и в отсутствии людей. Курить во время заправки запрещено.
- Наилучшие результаты достигаются с помощью пропан-бутановой смеси Rofill Super 100, которая продается в большинстве строительных магазинов с большим выбором товаров. Кроме того, можно использовать промышленный более легкий газ (бутан).

НАЗВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рисунок 1)

- | | | |
|--------------------|--|--|
| 1. Стойка | 5. Переключатель блокировки | 9. Шлифт поджига |
| 2. Газовый баллон | 6. Переключатель режима непрерывной работы | 10. Кольцо регулировки расхода воздуха |
| 3. Впускной клапан | 7. Отверстие для подвода воздуха | 11. Колесико регулировки пламени |
| 4. Кнопка поджига | 8. Автомат выключения горячего при срыве пламени | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ МОДЕЛИ МТ-0820

Прибор не заправлен.

Категория прибора:	Использование бутана напрямую (без редуктора), использование пропан-бутановой смеси напрямую
Тип газа:	Наилучшие результаты работы достигаются при использовании пропан-бутановой смеси Rofill Super 100 (75 % бутана, 25 % пропана).. Кроме того, можно использовать промышленный более легкий газ (бутан).
Номинальная тепловая нагрузка / расход тепла:	0,19 кВт / 15 г/ч
Температура пламени:	максимум 1300°C
Использование:	Использовать только на открытом воздухе или в хорошо вентилируемых помещениях

CE
0085



НАЗНАЧЕНИЕ

Кулинарная горелка для гурманов предназначена для приготовления пищи.

Кулинарная горелка для гурманов *Système Brûlé* облегчает приготовление поджаренных, карамелизированных, gratinированных и покрытых коркой блюд и десертов.

Может использоваться в качестве пайки факелами. Любое другое использование прибора и любое внесение изменений в прибор являются использованием прибора не по назначению и не разрешаются, поскольку при этом значительно возрастает опасность возникновения несчастного случая.

СБОРКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



Внимание! Кулинарная горелка для гурманов поставляется пустой, и перед первым использованием ее необходимо заправить.

Заправка / последующая заправка

Кулинарная горелка для гурманов поставляется в виде набора вместе с пропановым/бутановым газовым баллоном (Rofill Super 100). Для заправки горелки, пожалуйста, выполните следующие действия:

- Проверьте, чтобы горелка была выключена.
- Поверните колесико регулировки пламени (11) в крайнее положение в направлении «←».
- Переверните горелку вверх дном.
- Вставьте насадку газового баллона сверху вниз во впускной клапан (3) горелки. Для достижения идеального результата выполняйте нажатие баллона в клапане, как накачивают насосом (рисунком 2).
- Подождите несколько минут, пока газ не стабилизируется.

РАБОТА

Поджиг

- Сначала проверьте, чтобы отверстие для подвода воздуха (7) в горелке было открыто. Его можно отрегулировать поворотом красного кольца регулировки расхода воздуха (10).
- Передвиньте переключатель блокировки (5) вправо в положение «Вкл».
- Нажмите кнопку поджига (4). Горелка немедленно загорится. (Рисунок 3)
- Если переключатель режима непрерывной работы (6) заблокирован, горелка переключится на непрерывную работу (Рисунок 4), и поэтому кнопку поджига (4) можно будет отпустить без погашения пламени. Когда переключатель находится в положении «Выкл», тогда пламя автоматически погаснет, если отпустить переключатель или снова нажать кнопку поджига (4).

Регулировка пламени

- Длина и интенсивность пламени: можно отрегулировать с помощью колесика регулировки пламени (11) (+ / -) (Рисунок 5).
- Температура пламени: регулируется поворотом кольца регулировки расхода воздуха (10) (Рисунок 6). Чем больше будет подача воздуха, тем выше будет температура пламени.

Завершение работы - выключение горелки

Сначала убедитесь, что переключатель режима непрерывной работы установлен в положение «Выкл». Затем отпустите кнопку поджига (4). Возможно, режим непрерывной работы будет все еще активен. Тогда нажмите кнопку поджига (4) снова, чтобы она отошла автоматически.

СОВЕТ! Приготовление крем-брюле

Приготовьте крем-брюле как обычно и добавьте 1-2 чайных ложки коричневого сахара на каждую порцию крем-брюле. Нагревайте аккуратно сахар до тех пор, пока он не карамелизируется до приятного коричневого цвета. Пожалуйста, помните, что края посуды могут быть очень горячими, и используйте прихватки, если это необходимо.

ОБЩЕЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Прибору не требуется техобслуживание.
- Вносить изменения в прибор запрещается.
- Если в приборе появится рабочий дефект, вызовите специалиста для его ремонта или свяжитесь с производителем прибора. Адрес указан на обратной стороне.

Условия хранения и транспортировки

- Если прибор не используется, хранить его необходимо в безопасном, прохладном, сухом, хорошо вентилируемом и недоступном для детей месте.
- Защищайте прибор от воздействия прямых солнечных лучей и не допускайте воздействия на него температур свыше 40°C.

Утилизация

Приборы, которые больше не будут использоваться, необходимо утилизировать в соответствующем центре. Запрещается утилизировать прибор вместе с бытовыми отходами. Подробную информацию по этому вопросу можно узнать в местных органах власти. Утилизируйте упаковку в соответствии с типом упаковочного материала и согласно действующим местным нормам.



Kreativitet i köket med proffsgourmetbrännaren, Gourmet Blowtorch, från Rothenberger Industrial
Gratulerar till ditt köp av Crème Brûlée gourmetbrännarsats.



Viktigt: Läs igenom alla dessa instruktioner noga så att du känner väl till enheten. Behåll dessa bruksanvisningar och lämna över dem till nästa ägare tillsammans med enheten.

Säkerhetsföreskrifter

1. Enheten ska enbart användas enligt dessa instruktioner.
2. OBSERVERA! Atkromliga delar kan vara mycket heta. Håll borta från barn.
3. Enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, brist på erfarenhet och/eller kunskaper.
4. Använd aldrig en enhet som läcker, är skadad eller inte fungerar korrekt.
5. I händelse av skada ska enheten enbart repareras av godkänd fackman och originaldelar användas.
6. Ändra inte enheten.
7. Om det läcker gas från enheten (upptäcks på grund av gastukt, bubblor under läckagetest och/eller visslande ljud) ska enheten omedelbart föras utomhus till en väl ventilerad plats där det inte finns några tändningskällor och där du kan söka reda på och reparera läckan. Kontrollera att enheten är åt när du är utomhus. Använd aldrig öppen låga när du söker efter läckan; använd läckagesökningspray eller tvålösning. I händelse av läcka ska enheten övervakas noga tills gasen har försvunnit helt. Vid behov, kontakta fackman.
8. Gör inte hål i gourmetbrännaren och kasta den inte i öppen eld, inte ens när den är tom.
9. Hantera enheten varsamt. Undvik hårda stötar och slag. Tappa inte enheten.
10. Rikta aldrig flaman mot ansikte, kropp, kläder eller lättantändliga material. Enheten ska användas på säkert avstånd från lättantändliga ämnen. Håll säkert avstånd från lättantändliga material (exempelvis kökspappersrulle).
11. Se till att brännaren är ordentligt avstängd efter användning.
12. Kom ihåg att lågan kan vara längre än vad den ser ut. Lågan är knappt synlig i vissa ljusförhållanden.
13. Aktivera säkerhetslåset efter användning av gourmetbrännaren. Det görs genom att låsknappen (5) förs till läget "lock" (låst).
14. Enheten får enbart användas i väl ventilerat rum. Nationella regelverk gäller:
 - för tillförsel av luft för förbränning och
 - för att undvika ansamling av farliga mängder av icke förbränd gas.
15. Exponera inte gourmetbrännaren för direkt solljus och undvik temperaturer över 40°C.
16. Låt gourmetbrännaren svalna helt innan den stoppas undan.

Säkerhetsföreskrifter för påfyllning

- Se till att brännaren är avstängd och att lågan har slocknat helt.
- Påfyllning av gourmetbrännaren ska göras i ett väl ventilerat rum utan tändningskällor och andra människor.
- Rökning under påfyllning är inte tillåtet.
- Bästa resultatet kan uppnås med butan-propanmix Rofill Super 100 som finns i de flesta välsorterade gör-det-själv-butiker. Alternativt kan vanlig tändargas (butan) användas.

NAMN PÅ DELAR (Bild 1)

- | | | |
|-------------------|--|------------------------------|
| 1. Stativ | 5. Låsknapp | 9. Tändningsstift |
| 2. Gasbehållare | 6. Brytare för kontinuerlig användning | 10. Luftflödesregleringsring |
| 3. Inloppsventil | 7. Luftintag | 11. Lågens justeringsvred |
| 4. Tändningsknapp | 8. Skydd för lågan | |

TEKNISKA DATA MODELL MT-0820

Enheten är inte fylld.

Enhetskategori:	Butan under direkttryck, butan-propanmix under direkttryck
Gastyp:	Bästa resultat uppnås med butan-propanmix Rofill Super 100 (75 % butan, 25 % propan). Alternativt kan vanlig tändargas (butan) användas.
Nominell värmebelastning/förbrukning:	0,19 kW/15 g/h
Lågens temperatur:	max 1300°C
Användning:	Enbart för utomhusbruk eller i väl ventilerade rum

CE 0085



AVSEDD ANVÄNDNING

Gourmetbrännaren är enbart avsedd för matlagning.

Crème Brûlée gourmetbrännare gör det till en enkel sak att flambera, karamellisera och gratinera rätter, rätter med skorpa och desserter.

Kan användas som lödnings facklor. All annan typ av användning eller någon modifiering av enheten anses vara icke avsedd användning, innebär en allvarlig risk för olyckor och är därför inte tillåten.

SAMMANSÄTTNING OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING



OBS! Gourmetbrännaren levereras tom och gas måste fyllas på före första användningen.

Fyllning/påfyllning

Gourmetbrännaren levereras som sats med butan-propangasbehållare (Rofill Super 100). Följ dessa steg för att fylla gourmetbrännaren:

- Kontrollera att brännaren är avstängd.
- Lågens justeringsvred (11) ska vara i ändläget mot "-".
- Vänd brännaren upp och ner.
- Sätt i munstycket från gasbehållaren neråt i inloppsventilen (3) på brännaren. För bästa resultat ska du trycka gasbehållaren med pumpande förelse in i ventilen (bild 2).
- Vänta några minuter så att gasen stabiliserar sig.

ANVÄNDNING

Tända

- Se först till att luftintaget (7) på brännaren är öppet. Luftintaget kan justeras med den röda luftflödesregleringsringen (10).
- För låsknappen (5) mot höger till läget "On" (på).
- Tryck på tändningsknappen (4). Brännaren tänds omedelbart. (Bild 3)
- Brännaren går till kontinuerlig användning (bild 4) när brytaren för kontinuerlig användning (6) låses. Tändningsknappen (4) kan då släppas utan att lågan slocknar. Om brytaren är i läge "off" (av) slocknar lågan av sig själv efter att den släppts eller om tändningsknappen (4) trycks ner igen.

Justera lågan

- Längd och styrka på lågan: ställas in med lågens justeringsvred (11) (+ / -) (bild 5).
- Lågens temperatur: justeras genom att vrida på luftflödesregleringsringen (10) (bild 6). Ju mer luft som tillförs, desto varmare är lågan.

Avsluta uppgiften – stänga av brännaren

Säkerställ till att börja med att brytaren för kontinuerlig användning är i läget "off" (av) Släpp sedan tändningsknappen (4). Det kan hända att kontinuerlig användning fortfarande är aktiverat. Tryck på tändningsknappen (4) en gång till så släpper den automatiskt.

TIPS! Förbereda Crème Brûlée

Förbered Crème Brûlée som vanligt och strö över 1-2 teskedar med brunt socker per portion på Crème Brûlée. Värm sockret försiktigt tills det är krispigt och karamelliseras och har fått en fin brun färg. Kom ihåg att kanterna på skålen kan bli extremt varm, använd hållare vid behov.

ALLMÄN SKÖTSEL

- Enheten kräver inget underhåll.
- Andra inte enheten.
- Om det är funktionsfel på enheten ska du lämna den till fackman för reparation eller ta kontakt med tillverkaren. Adress finns på baksidan.

Förvaring och transport

- När den inte används ska enheten förvaras torrt, svalt och i väl ventilerat utrymme som är säkert utom räckhåll för barn.
- Skydda brännaren mot exponering för direkt solljus och temperaturer över 40° C.

Återvinning

Enheter som inte längre används ska lämnas in till återvinningsanläggning. Lägg den inte i hushållsavfallet. Kontakta lokala myndigheter för mer information. Avyttra förpackningen enligt lokala regleringar för materialtypen i ditt område.



Ustvarjalnost v kuhinji – s profesionalnim kuharskim gorilnikom proizvajalca Rothenberger Industrial
Čestitamo vam ob nakupu kompleta kuhinjskega gorilnika Crème Brûlée.



Pomembno: Temeljito in v celoti preberite ta navodila za uporabo, da se spoznate z napravo. Shranite navodila za uporabo in jih skupaj z napravo izročite naslednjemu lastniku.

Varnostni napotki

1. Napravo uporabljajte samo v skladu s temi navodili.
2. **POZOR:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Hranite izven dosega otrok.
3. Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, ki nimajo izkušenj in/ali potrebnega znanja.
4. Naprave, ki pušča, je poškodovana ali ne deluje pravilno, nikoli ne uporabite.
5. V primeru poškodb mora napravo z uporabo originalnih nadomestnih delov popraviti pooblaščen server.
6. Naprave ne predelujte.
7. Če iz naprave uhaja plin (kar prepoznate po vonju plina, tvorjenju mehurčkov med preizkusom puščanja in/ali sikajočem zvoku), napravo takoj umaknite na prosto, na dobro prezračevano mesto, na katerem ni virov vžiga in na katerem lahko poiščete in odpravite puščanje. Tesnjenje naprave vedno preverjajte samo na prostem. Puščanja nikoli ne preverjajte z odprtim plamenom; uporabite pršilo za ugotavljanje puščanja ali milnico. V primeru puščanja pazorno opazujte napravo, dokler ne uide ves plin. Po potrebi stopite v stik s strokovnjaki.
8. Kuhinjskega gorilnika nikoli ne luknjajte in ne odvrzite v ogenj, tudi če je prazen.
9. Previdno ravnajte z napravo. Preprečite močne udarce. Pazite, da naprava ne pade.
10. Plamena nikoli ne usmerite proti obrazu, telesu, oblačilom ali vnetljivim materialom. Napravo uporabljajte na varni razdalji od vnetljivih snovi. Vzdržujte varno razdaljo od vnetljivih materialov (npr. kuhinjskih brisač).
11. Po uporabi se vedno prepričajte, da je plamen popolnoma ugasnil.
12. Pomnite, da je razpon plamena lahko daljši kot se zdi. Plamen bo v nekaterih svetlobnih razmerah komaj viden.
13. Po uporabi kuhinjskega gorilnika omogočite varnostno zaporo. V ta namen premaknite zaporno stikalo (5) v položaj »Lock« (zaklenjeno).
14. Napravo je dovoljeno uporabljati samo v dobro prezračevanem prostoru. Veljajo nacionalne zahteve:
 - za dovajanje zgorevalnega zraka in
 - za preprečevanje kopičenja nevarnih količin neizgorelega plina.
15. Kuhinjskega gorilnika nikoli ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi in izogibajte se temperaturam več kot 40 °C.
16. Počakajte, da se kuhinjski gorilnik popolnoma ohladi, preden ga popravite.

Varnostni napotki za polnjenje

- Prepričajte se, da je gorilnik izklopljen in da je plamen popolnoma ugasnil.
- Kuhinjski gorilnik polnite na dobro prezračevanem mestu, odmaknjem od virov vžiga in drugih oseb. Med polnjenjem ni dovoljeno kaditi.
- Najboljšo učinkovitost gorilnika boste dosegli z mešanico butana in propana Rofill Super 100, ki je na voljo v večini dobro založenih trgovin za domače mojstre. Namesto tega lahko uporabite plin za vžigalnike (butan).

NAZIVI DELOV (slika 1)

- | | | |
|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Stojalo | 5. Zaporno stikalo | 9. Vžigalni nastavek |
| 2. Posoda s plinom | 6. Stikalo za neprekinjeno delovanje | 10. Obroč za nastavitev pretoka zraka |
| 3. Dovodni ventil | 7. Dovod zraka | 11. Obroč za nastavitev plamena |
| 4. Gumb za vžig | 8. Varovalo pred plamenom | |

TEHNIČNI PODATKI MODELA MT-0820

Naprava ni napolnjena.

Kategorija naprave:	butan pod neposrednim tlakom, mešanica butana in propana pod neposrednim tlakom
Vrsta plina:	Najboljšo učinkovitost gorilnika boste dosegli z mešanico butana in propana Rofill Super 100 (75 % butana, 25 % propana). Namesto tega lahko uporabite plin za vžigalnike (butan).
Nazivna toplotna obremenitev/poraba:	0,19 kW / 15 g/h
Temperatura plamena:	maks. 1300 °C
Uporaba:	samo na prostem ali v dobro prezračevanih prostorih

 0085



NAMEN UPORABE

Kuhinjski gorilnik je namenjen pripravi jedi. Kuhinjski gorilnik Crème Brûlée omogoča preprosto pripravo flambiranih, karameliziranih, gratiniranih, zapečenih jedi in sladici. Lahko se uporablja kot spajkanje baklami. Vsaka druga uporaba in vsaka sprememba naprave sta nenamenska uporaba, ki pomeni veliko nevarnost nesreč in zato ni dovoljena.

SESTAVLJANJE IN PRIPRAVA ZA UPORABO



Opomba: Kuhinjski gorilnik je ob dobavi prazen in ga je treba pred prvo uporabo napolniti s plinom.

Polnjenje/ponovno polnjenje

Kuhinjski gorilnik se dobavlja kot komplet s plinsko jeklenko propana/butana (Rofill Super 100). Če želite napolniti kuhinjski gorilnik, sledite naslednjim korakom:

- Preverite, ali je gorilnik izklopljen.
- Obroč za nastavitev plamena (11) mora biti popolnoma obrnjen v smeri »-«.
- Obrnite gorilnik na glavo.
- Vstavite šobo plinske jeklenke navzdol v dovodni ventil (3) gorilnika. Za najboljše rezultate s tlačenjem potisnite plinsko jeklenko v ventil (slika 2).

Počakajte nekaj minut, da se plin ustali.

UPORABA

Vžig

- Najprej poskrbite, da je dovod zraka (7) na gorilniku odprt. Dovod zraka je mogoče nastaviti z obračanjem rdečega obroča za nastavitev pretoka zraka (10).
- Premaknite zaporno stikalo (5) desno v položaj »On« (vklop).
- Pritisnite gumb za vžig (4). Gorilnik se takoj vžge. (Slika 3)
- Ko zaklenete stikalo za neprekinjeno delovanje (6), gorilnik preklopi v neprekinjeno delovanje (slika 4). Gumb za vžig (4) lahko nato spustite, ne da bi plamen ugasnil. Če je stikalo v položaju »Off« (izklop), bo plamen samodejno ugasnil, ko ga spustite ali če znova pritisnete gumb za vžig (4).

Nastavitev plamena

- Dolžina in jakost plamena: nastavite ju z obročem za nastavitev plamena (11) (+/-) (slika 5).
- Temperatura: nastavi se z obračanjem obroča za nastavitev pretoka zraka (10) (slika 6). Kolikor več zraka se dovaja, toliko toplejši je plamen.

Zaključitev opravlja – izklop gorilnika

Najprej preverite, ali je stikalo za neprekinjeno delovanje nastavljeno v položaj »Off« (izklop). Nato spustite gumb za vžig (4). Možno je, da je neprekinjeno delovanje še vedno aktivno. Znova pritisnite gumb za vžig (4), da se samodejno sprosti.

NASVET: Priprava zapečene kreme (Crème Brûlée)

Pripravite zapečeno kremo (Crème Brûlée) kot običajno in dodajte 1–2 čajni žlički rjavega sladkorja na porcijo. Previdno segrejte sladkor, da karamelizira in dobi toplo rjavo barvo. Ne pozabite, da se robovi posode lahko močno segrejejo, zato po potrebi uporabite prijemalke za vročo posodo.

SPLOŠNO VZDRŽEVANJE

- Naprava ne zahteva vzdrževanja.
- Naprave ne predelujte.
- Če je delovanje naprave nepravilno, jo oddajte pooblaščenim servisnim delavnicam v popravilo ali stopite v stik s proizvajalcem. Naslov je na zadnji strani.

Pogoji shranjevanja in transporta

- Ko naprave ne uporabljate, jo hranite na varnem, hladnem, suhem in dobro prezračevanem mestu izven dosega otrok.
- Napravo zaščitite pred neposredno sončno svetlobo in izogibajte se temperaturam več kot 40 °C.

Recikliranje

Naprave, ki niso več uporabne, je treba na zbirnem mestu za recikliranje oddati v recikliranje. Izdelka ne odvrzite med gospodinjinske odpadke. Za podrobne informacije se obrnite na lokalno upravo. Embalažo odstranite v skladu z vrsto materiala in lokalnimi predpisi v svojem kraju.



Tvorivosť v kuchyni s profesionálnym gurmánskym horákom od spoločnosti Rothenberger Industrial
Blahoželáme k zakúpeniu súpravy gurmánskeho horáka na crème brûlée.



Dôležité: Tieto pokyny na používanie si pozorne prečítajte a oboznámte sa so zariadením. Ponechajte si ich a nasledujúcemu majiteľovi ich odovzdajte spolu so zariadením.

Bezpečnostné pokyny

1. Zariadenie používajte len spôsobom opísaným v týchto pokynoch.
2. POZOR: odkryté časti môžu byť veľmi horúce. Uchovávajte mimo dosahu detí.
3. Toto zariadenie by nemali používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a nedostatkom skúsenosti alebo znalostí.
4. Nepoužívajte zariadenie, ktoré netesní, je poškodené alebo nefunguje správne.
5. V prípade poškodenia nechajte zariadenie opraviť autorizovanými odborníkmi s použitím originálnych náhradných dielov.
6. Zariadenie nepozmeňte.
7. Ak zo zariadenia uniká plyn (tento jav možno rozpoznať podľa zápachu plynu, bublínok počas skúšky tesnosti alebo syčania), ihneď ho vezmite von na miesto s dobrou cirkuláciou vzduchu mimo dosahu vznietenia, kde môžete netesnosť vyhľadať a opraviť ju. Tesnosť zariadenia kontrolujte iba vonku. Netesnosti nehládajte pri otvorenom plameni. Použite sprej na zisťovanie netesnosti alebo mydlovú vodu. V prípade zistenia netesnosti zariadenie pozorne sledujte, až kým z neho neunikne všetok plyn. V prípade potreby sa obráťte na odborníkov.
8. Do gurmánskeho horáka nerobte diery a neháďte ho do ohňa, ani v prípade, že je prázdny.
9. So zariadením zaobchádzajte opatrne. Vyhybajte sa silným nárazom alebo úderom. Zariadenie nepúšťajte na zem.
10. Plameň nikdy nesmerujte na tvár, telo, odev alebo horľavé materiály. So zariadením je potrebné pracovať v bezpečnej vzdialenosti od horľavých látok. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od horľavých materiálov (napr. kuchynské utierky).
11. Po použití sa vždy presvedčte, či plameň úplne zhasol.
12. Berte do úvahy, že plameň môže byť dlhší než sa javí. Za určitých svetelných podmienok je plameň sotva viditeľný.
13. Po použití gurmánskeho horáka aktivujte bezpečnostnú poisťku. Na tento účel prepnite bezpečnostnú poisťku (5) do polohy „lock“ (zaisťené).
14. Zariadenie sa smie používať len v dobre vetranej miestnosti. Vnútroštátne predpisy sa vzťahujú na:
 - na prívod vzduchu na spaľovanie plynu a
 - na zabránenie nahromadeniu nebezpečného množstva nespáleného plynu.
15. Gurmánsky horák nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu a vyhýbajte sa teplotám nad 40 °C.
16. Pred odložením nechajte gurmánsky horák úplne vychladnúť.

Bezpečnostné pokyny pre dopĺňanie plynu

- Skontrolujte, či je horák vypnutý a či plameň úplne vyhasol.
- Dopĺňanie plynu do gurmánskeho horáka treba vykonať v dobre vetranej miestnosti mimo dosahu zdrojov vznietenia alebo iných osôb. Fajčenie počas dopĺňania nie je dovolené.
- Najlepšie výsledky dosiahnete s propán-butánovou zmesou Rofill Super 100, ktorú zakúpite vo väčšine dobre zásobných predajní s domácimi potrebami. Prípadne môžete použiť aj bežne dostupný plyn do zapaľovačov (bután).

NÁZVY ČASTÍ (obr. 1)

- | | | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| 1. Stojan | 5. Bezpečnostná poisťka | 9. Zapaľovací kočík |
| 2. Zásobník na plyn | 6. Poisťka nepretržitej prevádzky | 10. Regulačný prstienec prívodu vzduchu |
| 3. Vstupný ventil | 7. Prívod vzduchu | 11. Kolesko na nastavenie veľkosti plameňa |
| 4. Tlačidlo zažihu | 8. Kryt horáka | |

TECHNICKÉ ÚDAJE PRE MODEL MT-0820

Zariadenie nie je naplnené.

Kategória zariadenia:	Bután pod priamym tlakom, propán-butánová zmes pod priamym tlakom
Druh plynu:	Najlepšie výsledky dosiahnete s propán-butánovou zmesou Rofill Super 100, (75 % bután, 25 % propán). Prípadne môžete použiť aj bežne dostupný plyn do zapaľovačov (bután).
Menovité tepelné zaťaženie/spotreba:	0,19 kW/15 g/h
Teplota plameňa:	max. 1300 °C
Používanie:	Zariadenie používanie len v dobre vetraných miestnostiach.

 0085



URČENÉ POUŽITIE

Gurmánsky horák je určený na prípravu jedla.

Vďaka gurmánskemu horáku na crème brûlée bude príprava flambovaných, karamelizovaných, gratinovaných jedál, pokrmov s krostou a dezertov.

Môže byť použitý ako spájkovacie horáky. Iný spôsob používania, resp. úprava zariadenia sa nepovažuje za určené použitie, pričom predstavuje značné riziko úrazov, v dôsledku čoho sa zakazuje.

ZOSTAVENIE A PRÍPRAVA NA POUŽITIE



Poznámka: Gurmánsky horák sa dodáva prázdny pred prvým použitím sa musí naplniť plynom.

Napĺňanie/dopĺňanie

Gurmánsky horák sa dodáva ako súprava s propán-butánovým zásobníkom (Rofill Super 100). Pri napĺňaní gurmánskeho horáka postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Skontrolujte, či je horák vypnutý.
- Kolesko na nastavenie veľkosti plameňa (11) pretočte v smere symbolu „-“ až na doraz.
- Horák obráťte naopak.
- Trysku plynového zásobníka zasuňte smerom nadol do vstupného ventilu (3) horáka. Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď zásobník zatlačíte do ventilu pohybom ako pri pumpovaní (obr. 2).
- Počkajte pár minút, kým sa plyn stabilizuje.

POUŽÍVANIE

Zážiň

- Najskôr skontrolujte, či je prívod vzduchu (7) na horáku otvorený. Prívod vzduchu možno nastaviť otáčaním červeného regulačného prstenca (10).
- Bezpečnostnú poistku (5) prepnite doprava do polohy „on“ (zapnuté).
- Stlačte tlačidlo zážiňu (4). Horák sa ihneď zapáli. (obr. 3)
- Horák prepnete do nepretržitej prevádzky (obr. 4) zaistením poistky nepretržitej prevádzky (6). Následne môžete pustiť tlačidlo zážiňu (4) – plameň nevyhasne. Ak je poistka v polohe „off“ (vypnuté), plameň zhasne hneď potom, ako ju pustíte alebo ak znova stlačíte tlačidlo zážiňu (4).

Nastavenie plameňa

- Dĺžka a intenzita plameňa: nastavuje sa pomocou koleska na nastavenie veľkosti plameňa (11) (+/-) (obr. 5).
- Teplota plameňa: nastavuje sa pomocou prstenca regulačného prstenca prívodu vzduchu (10) (obr. 6). Čím väčšie množstvo vzduchu, tým je teplota plameňa vyššia.

Dokončenie úlohy – vypnutie horáka

Najskôr skontrolujte, či je poistka nepretržitej prevádzky prepnutá do polohy „off“ (vypnuté). Následne pustíte tlačidlo zážiňu (4). Môže sa stať, že zariadenie je stále v režime nepretržitej prevádzky. Znova stlačte tlačidlo zážiňu (4), aby sa automaticky uvoľnilo.

TIP! Príprava crème brûlée

Prípravte crème brûlée obvyklým spôsobom a pridajte 1 - 2 čajové lyžičky hnedého cukru na každú porciu. Cukor opatrne nahrievajte, až kým neskaramelizuje a neziská peknú hnedú farbu. Nezabudnite, že okraje nádob sa môžu zahriať na veľmi vysokú teplotu. V prípade potreby použite držiak.

VŠEOBECNÁ ÚDRŽBA

- Zariadenie nevyžaduje údržbu.
- Zariadenie nepozmeňujte.
- Ak sa na zariadení vyskytla porucha, nechajte ho opraviť v špecializovanom servise alebo sa obráťte na výrobcu. Adresa je uvedená na zadnej strane obalu.

Podmienky skladovania a prepravy

- Ak sa zariadenie nepoužíva, skladujte ho na bezpečnom, chladnom, suchom a dobre vetranom mieste mimo dosahu detí.
- Zariadenie nevystavujte pôsobeniu priameho slnečného žiarenia a teplôt nad 40 °C.

Recyklácia

Nepoužiteľné zariadenie je potrebné recyklovať a na to určenom zariadení. Zariadenie nelikvidujte s bežným komunálnym odpadom. Ďalšie informácie získate na miestnom úrade. Obaly zlikvidujte podľa druhu materiálu v súlade s príslušnými miestnymi predpismi.



Rothenberger Industrial Profesyonel Gurme Alev Tabancası ile mutfakta yaratıcılık
Crème Brûlée Gurme Alev Tabancası Setini satın aldığınız için sizi tebrik ederiz.



Önemli: Cihazı yakından tanıyabilmek için lütfen bu kullanma talimatlarını dikkatlice ve baştan sona okuyun. Lütfen bu kullanma talimatlarını saklayın ve cihazın yeni sahibine verin.

Güvenlik talimatları

1. Cihazı sadece bu talimatlara uygun olarak kullanın.
2. **DIKKAT:** Açıktaki kalan bölümler çok sıcak olabilir. Çocuklardan uzak tutun.
3. Bu cihazın fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri sınırlı olan, deneyim ve/veya bilgi eksikliği bulunan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanılması yasaktır.
4. Sızıntı yapan, hasarlı ya da düzgün çalışmayan bir cihazı asla kullanmayın.
5. Hasar görmesi halinde cihazın onarımını sadece orijinal parçalar kullanan yetkili uzmanlara yaptırın.
6. Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın.
7. Eğer cihazınız gaz kaçırırsa (gaz kokusu, sızıntı testi sırasında kabarcık oluşumu ve/veya tıslama sesi ile tespit edilebilir) cihazı hemen hiçbir ateş kaynağının olmadığı, sızıntıyı tespit edip giderebileceğiniz havada, açık bir alana çıkarın. Cihazın sızdırmazlığını sadece açık havada kontrol edin. Açık bir alev varken asla sızıntı aramayın; bir sızıntı tespit spreyi veya sabunlu su kullanın. Eğer sızıntı varsa gaz tamamen boşalana kadar cihazı kontrol altında tutun. Gerekirse bir uzman ile görüşün.
8. Gurme Alev Tabancasını, boşken bile, asla delmeyin veya ateşe atmayın.
9. Cihazı dikkatlice taşıyın. Sert çarpmalara veya darbelerle karşı koruyun. Cihazı düşürmeyin.
10. Alevi asla doğrudan yüze, vücuda, kıyafetlere veya yanıcı malzemelere tutmayın. Cihaz yanıcı maddelerden güvenli bir uzaklıkta kullanılmalıdır. Yanıcı malzemelerden (ör. kağıt havlu) güvenli bir uzaklıkta tutun.
11. Kullandıktan sonra alevin tamamen söndüğünden emin olun.
12. Lütfen unutmayın; alevin etki alanı görüldüğünden uzun olabilir. Bazı aydınlatma koşullarında alev zor görülebilir.
13. Gurme Alev Tabancasını kullandıktan sonra emniyet kilidini açın. Bunu yapmak için kilitleme düğmesini (5) "lock" (kilitle) konumuna getirin.
14. Cihaz sadece havalandırması iyi olan bir odada kullanılmalıdır. Ulusal şartlar geçerlidir:
 - ateşleme havası ile besleme ve
 - tehlikeli miktarda yanmamış gaz birikmesini önlemek için.
15. Gurme Alev Tabancasını asla doğrudan güneş ışığına ve 40°C üstü sıcaklıklara maruz bırakmayın.
16. Gurme Alev Tabancasını kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

Doldurma işlemine yönelik güvenlik talimatları

- Alev tabancasının kapatıldığından ve alevin tamamen söndüğünden emin olun.
- Gurme Alev Tabancasını doldurma işlemi havalandırması iyi bir odada, ateş kaynaklarından ve diğer insanlardan uzakta yapılmalıdır. Doldurma işlemi sırasında sigara içilmesi yasaktır.
- Stoklu yapı marketlerde bulunan butan-propan gazı karışımı Rofill Super 100 kullanıldığında en iyi sonuç elde edilir. Alternatif olarak, ticari çakmak gazı da (butan) kullanabilirsiniz.

PARÇA İSİMLERİ (Resim 1)

- | | | |
|---------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Ayaklık | 5. Kilitleme düğmesi | 9. Ateşleme pimi |
| 2. Gaz haznesi | 6. Sürekli çalışma düğmesi | 10. Hava akışı düzenleme halkası |
| 3. Giriş vanası | 7. Hava girişi | 11. Alev ayarı tekerleği |
| 4. Ateşleme düğmesi | 8. Alev koruyucusu | |

TEKNİK VERİLER; MODEL MT-0820

Cihaz dolu değildir.

Cihaz kategorisi:	Doğrudan basınç butan gazı, doğrudan basınç butan-propan gazı karışımı
Gaz türü:	Butan-propan gazı karışımı olan Rofill Super 100 (%75 butan, %25 propan) kullanıldığında en iyi sonuç elde edilir. Alternatif olarak, ticari çakmak gazı da (butan) kullanabilirsiniz.
Nominal ısı yükü / tüketimi:	0,19 kW / 15 g/s
Alev sıcaklığı:	Maks. 1300°C
Kullanım:	Sadece açık alanlarda veya havalandırması iyi olan odalarda kullanın

CE 0085



KULLANIM AMACI

Gurme Alev Tabancası sadece yemek hazırlamak için kullanılmalıdır. Crème Brûlée Gurme Alev Tabancası yakılan, karamelize hale getirilen, üstü kızartılan yemeklerin yanı sıra çıtır kenarlı yiyecekler ve tatlılar yapmayı kolaylaştırır. Bir darbe meşale olarak kullanılabilir. Cihaz üzerinde modifikasyon yapılması amaç dışı kullanım olarak kabul edilir, önemli bir kaza riski yaratır ve bu nedenle yasaktır.

MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA



Unutmayın! Gurme Alev Tabancası boş halde satılır ve ilk kez kullanımdan önce doldurulmalıdır.

Doldurma/tekrar doldurma

Gurme Alev Tabancası bir propan/butan gaz kartuşu (Rofill Super 100) ile birlikte set olarak satılır. Gurme Alev Tabancasını doldurmak için lütfen bu adımları izleyin:

- Alev tabancasının kapandığından emin olun.
- Alev ayarı tekerleğini (11) "0" yönünde sonuna kadar çevirin.
- Alev tabancasını ters çevirin.
- Gaz kartuşunun ucunu aşağı doğru, alev tabancasının giriş vanasının (3) içine takın. İdeal sonuçlar elde etmek için gaz kartuşunu bir pompalama hareketi ile vana içine itin (resim 2).
- Gazin dengelenmesi için birkaç dakika bekleyin.

KULLANIM

Ateşleme

- Öncelikle, alev tabancası üzerindeki hava girişinin (7) açık olduğundan emin olun. Hava girişi, kırmızı hava akışı düzenleme halkası (10) döndürülerek ayarlanabilir.
- Kilitleme düğmesini (5) sağa, "On" (Açık) konumuna getirin.
- Ateşleme düğmesine (4) basın. Alev tabancası hemen yanmaya başlar. (Resim 3)
- Sürekli çalıştırma düğmesi (6) kilitlendiğinde alev tabancası sürekli çalıştırma moduna (resim 4) geçer. Ateşleme düğmesi (4) daha sonra alev çıkışı olmadan tekrar serbest bırakılabilir. Eğer düğme "off" (kapalı) konumundaysa düğme serbest bırakıldığında veya ateşleme düğmesine (4) tekrar basıldığında alev otomatik olarak çıkacaktır.

Alevin ayarlanması

Öncelikle, sürekli çalıştırma düğmesinin "off" (kapalı) konuma getirildiğinden emin olun. Daha sonra ateşleme düğmesini (4) serbest bırakın. Sürekli çalıştırma modu hala aktif olabilir. Bu durumda tuşu otomatik olarak serbest bırakmak için ateşleme düğmesine (4) tekrar basın.

Öncelikle, sürekli çalıştırma düğmesinin "off" (kapalı) konuma getirildiğinden emin olun. Daha sonra ateşleme düğmesini (4) serbest bırakın. Sürekli çalıştırma modu hala aktif olabilir. Bu durumda tuşu otomatik olarak serbest bırakmak için ateşleme düğmesine (4) tekrar basın.

Çalışmayı tamamlamak - alev tabancasını kapatmak

Öncelikle, sürekli çalıştırma düğmesinin "off" (kapalı) konuma getirildiğinden emin olun. Daha sonra ateşleme düğmesini (4) serbest bırakın. Sürekli çalıştırma modu hala aktif olabilir. Bu durumda tuşu otomatik olarak serbest bırakmak için ateşleme düğmesine (4) tekrar basın.

İPUÇU! Crème Brûlée'nin hazırlanması

Crème Brûlée'yi normal şekilde hazırlayın ve her porsiyon için Crème Brûlée'nin üstüne 1-2 çay kaşığı kahverengi seker koyun. Hoş bir kahverengi renk alarak karamelize olana kadar şekeri dikkatlice ısıtın. Kabin kenarlarının sıcak olabileceğini lütfen unutmayın, gerekirse bir mutfak eldiveni kullanın.

GENEL BAKIM

- Cihaz bakım gerektirmez.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın.
- Eğer cihazda işletimsel bir arıza oluşursa cihazın onarımını mutlaka uzman bir servise yaptırın veya üretici ile irtibat kurun. Adres için arka kısma bakın.

Depolama ve taşıma koşulları

- Cihazı kullanmayacağınız zaman güvenli, serin, kuru ve havalandırması iyi bir yere koyun ve çocuklardan uzak tutun.
- Doğrudan güneş ışığına ve 40°C üstü sıcaklıklara maruz bırakmayın.

Geri dönüşüm

Artık kullanılmayan cihazlar bir geri dönüşüm merkezinde geri dönüştürülmelidir. Evsel atıklarla birlikte çöpe atmayın. Daha fazla bilgi için yerel yetkili makamlarla irtibat kurun. Ambalajı malzeme türüne ve bölgenizdeki yerel yönetmeliklere uygun olarak tasfiye edin.



