

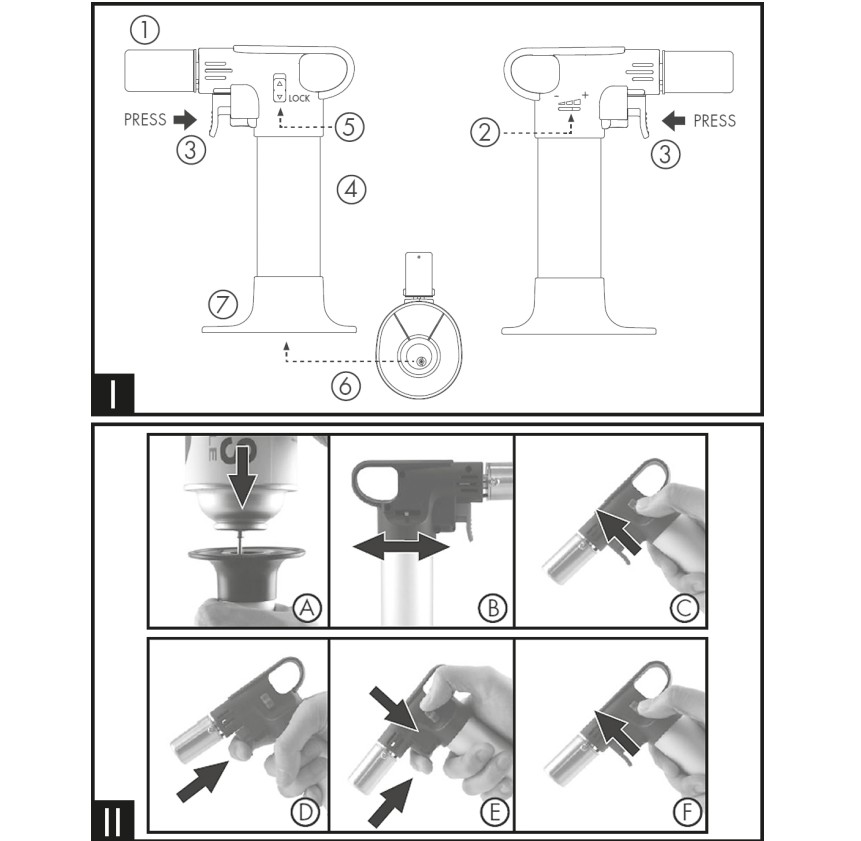


DE Bedienungsanleitung Küchenbrenner KB 80

FR Mode d'emploi Chalumeau de cuisine KB 80

IT Istruzioni per l’uso Fiammeggiatore da cucina KB 80

- Halten Sie die Düse sauber von Staub und lassen Sie das Gerät nicht fallen. Dies sind die häufigsten Defektersachen.
- Gerät nur an gut belüfteten Orten und fern von Zündquellen oder entzündlichen Gegenständen betreiben.
- Halten Sie das Gerät immer weg von Gesicht, Körper und Kleidung, wenn es angezündet und im Gebrauch ist (**Verbrennungsgefahr**).
- Lagern Sie das Gerät und die Gasdose geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung. Nicht einer Temperatur von über 50 °C aussetzen.
- Propan/Butan ist ein extrem entzündbares Gas, vorsichtig behandeln.
- Vergewissern Sie sich, dass nach jedem Gebrauch der Flammenregulierhebel (Nr. 2) auf **Position (-)** steht, der Entriegelungsschieber (Nr. 5) auf der **Position LOCK** ist und die Flamme vollkommen erloschen ist.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor es gelagert wird.
- Benutzen Sie das Gerät kontinuierlich nicht länger als 5 Minuten. Danach 3 Minuten pausieren, eventuell Gas nachfüllen und neu zünden.
- Fest montierte Geräteteile nicht verändern.
- Keine Manipulation bzw. Veränderungen am Gerät vornehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Heizquellen oder einer offenen Flamme.
- Gerät nicht anbohren oder öffnen.
- Beachten Sie alle Sicherheitsregelungen und Vorkehrungen, die auf dem Nachfüllgasbehälter aufgeführt sind.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht, wenn dieses in Betrieb ist oder sich in der Abkühlphase befindet.
- Das Gerät und das Nachfüllgas nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren (Heizungen, Elektrogeräten, Öfen oder starke Sonneneinstrahlung etc.).
- Das Gerät ist nicht zum Anzünden von Holzkohlengrillgeräten geeignet. Zu hohe Rückstrahlhitze – **Verbrennungsgefahr**.
- Das Gerät hat keine elektrische Isolierung. Nur an Geräten oder Geräteteilen arbeiten, die vollkommen ohne Strom sind.
- Vor Inbetriebnahme und während der Arbeit darf das Gerät nicht geschüttelt werden. In diesem Fall kann Gas in flüssigem Zustand in den Brenner strömen und zu einer rötlich lodernden unkontrollierten Flamme führen. Das Gerät ist in seinen Brenneigenschaften gestört. In diesem Fall lassen Sie den Piezozündknopf einfach



- los, oder wenn der Entriegelungsschieber in Position LOCK ist, schieben Sie diesen in die obere Position. Die Gaszufuhr wird gestoppt und es kann kein weiteres Gas unkontrolliert entweichen.
- **WICHTIG:** Nach ordnungsgemäßem Anzünden des Brenners diesen kurz vorheizen (ca. 30 Sekunden), bis der Brennerkopf die optimale Betriebstemperatur erreicht hat.

- ⚠ **Sicherheits- und Warnhinweise CFH Nachfüllgas**
- Behälter steht unter Druck: Kann bei Erwärmung bersten.
- Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.
- Nicht gegen offene Flamme oder andere Zündquelle sprühen.
- Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch.
- Vor Sonnenbestrahlung schützen. Nicht Temperaturen über 50 °C aussetzen.
- Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Dichtheitsprüfung des Küchenbrenners

Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu Seifenlauge (z. B. halbes Glas Wasser + 10 Tropfen Spülmittel) oder ein Lecksuchspray!

Falls aus Ihrem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch), bringen Sie es sofort nach draußen an einen Ort mit guter Luftzirkulation und ohne Zündquelle, wo das Leck gesucht und behoben werden kann.

Gerät mit Gas befüllen (siehe Abb. II)

- Dieser Küchenbrenner ist aus Versand- und Sicherheitsgründen ohne Gasfüllung.** Bitte vor Inbetriebnahme mit einem Nachfüllgas an der Unterseite am Gaseinfüllventil (Nr.6) befüllen (**siehe auch Bild A**). Danach vergewissern Sie sich, dass das Gaseinfüllventil (Nr.6) dicht ist. Nehmen Sie ein halbes Glas Wasser mit 10 Tropfen Spülmittel und pinseln Sie das Gaseinfüllventil (Nr.6) ab. Bei Undichtheit entstehen kleine Bläschen.
- Benutzen Sie nur ein Propan/Butan-Gasgemisch mit maximal 14% Propananteil (zum Beispiel das CFH Nachfüllgas No. 52103 oder No. 52096 (14% Propan / 86% Butan) oder Ersatzdosen No. 48899, No. 70891). Alternativ können Sie auch ein Feuerzeug-Nachfüllgas verwenden, welches nur Butangas beinhaltet. Auf keinen Fall darf das Ersatzgas einen höheren Propananteil haben als das CFH Nachfüllgas (siehe Dosenaufdruck).
- Zum Gaseinfüllen ist es wichtig, dass zuerst am Küchenbrenner der Flammenregulierhebel (Nr. 2) geschlos-

Küchenbrenner KB 80

Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser handliche Küchenbrenner ist der ideale Helfer für Ihre Küche. Er eignet sich zum Karamellisieren von Süßspeisen, z. B. Crème Brûlée. Der Küchenbrenner ist auch zur Herstellung einer krossen Kruste für Braten und Gefüllgel geeignet. Ideal auch zum Flambieren, Enthäuten von Paprika und Tomaten, sowie zum Überbacken von Käse (Zwiebelsuppe etc.). Außerdem kann das Gerät auch als Werkzeug verwendet werden (z.B. geeignet für den Modellbau oder zum Feinlätten). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Bestandteile des Sets

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

Beschreibung Küchenbrenner (siehe Abb. I):

- Brenner
- Flammenregulierhebel (Großstellung (+) / Kleinstellung (-))
- Piezozündknopf
- Griff mit integriertem Gastank
- Entriegelungs- und Feststellschieber
- Gaseinfüllventil
- Sicherheitsstandfuß

Bitte kontrollieren Sie die Ware auf Vollständigkeit.

Technische Daten

Verbrauch:	ca. 80 g/h
Nennwärmebelastung:	ca. 1,10 kW
Zündsystem:	Piezozündung
Gasart:	Propan/Butan-Gasgemisch

- sen ist. In diesem Fall den Flammenregulierhebel auf Position (-) stellen.
- Stecken Sie nun den Einfüllstutzen des Nachfüllgases (**siehe Bild A**) vertikal nach unten auf das Gaseinfüllventil (Nr. 6). Durch Pumpen erzielen Sie das beste Ergebnis. Warten Sie nach dem Befüllen/Nachfüllen ein paar Minuten, damit sich das Gas stabilisiert. Erst danach zünden.
- Das Befüllen muss im Freien und fern von allen möglichen Zündquellen, wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten und entfernt von anderen Personen erfolgen. Beim Befüllen nicht rauchen (Explosionsgefahr bei Nichtbeachtung).

Das Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Zündung/Einstellung der Flamme (siehe Abb. II)

- Befüllen** Sie zuerst das Gerät mit dem beigefügten Feuerzeugas, wie abgebildet. Drücken (pumpen) Sie mit der Dose mehrmals auf das Gaseinfüllventil.
- Flammenregulierung:** Beim Anzünden zuerst Flammenregulierhebel in die **Mitte** zwischen **min. (-)** und **max. (+)** schieben. Mit dem Flammenregulierhebel kann die Flamme klein oder groß gestellt werden. Sie können die Stärke der Flamme während des Gebrauchs einstellen, in dem der Flammenregulierhebel (**Abb. B**) hin und her geschoben wird. Schieben in Richtung (+) verursacht eine stärkere Flamme, in Richtung (-) eine schwächere Flamme.
- Entsichern** der Piezozündung. Einfach roten Entriegelungsschieber (Nr. 5) nach oben schieben und **loslassen**.
- Zünden:** Jetzt! Piezozündknopf drücken und **gedrückt halten**. **Achtung:** Der Piezozündknopf (**Abb. D**) lässt sich nur drücken, wenn vorher der rote Entriegelungsschieber (**Abb. C**) nach oben geschoben wurde.
- Dauerbetrieb:** Gleichzeitig zu dem gedrückten Piezozündknopf den roten Entriegelungsschieber, wie der schwarze untere Pfeil in **Abb. E** es zeigt, in **Position LOCK** schieben - fertig. Das Gerät brennt im Dauerbetrieb.
- Gerät ausschalten:** Um die Flamme zu löschen, lassen Sie den Piezozündknopf einfach los, oder wenn der Entriegelungsschieberin **Position LOCK** ist, schieben Sie diesen in die obere Position (**siehe Abb. F**). Das Gerät ist ausgeschaltet.

Lagerung und Transport

Nach Arbeitsende und vor der Lagerung lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 20 Minuten). Danach können Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort lagern. Beim Transport muss das Gerät vollständig abgekühlt sein. Achten Sie darauf, dass der Küchenbrenner beim Transport gesichert ist.

Chalumeau de cuisine KB 80

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

Utilisation conforme

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

Éléments du kit

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

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

Veuillez vérifier si la fourniture est complète.

Données techniques

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

Die Leistungsangaben in der Gebrauchsanweisung sind Werte, die unter Laborbedingungen gemessen wurden (gemäß DIN EN 521 5.19). Bei Verwendung des Gerätes mit dem mitgelieferten Propan/Butan-Nachfüllgas können andere Verbrauchswerte gemessen werden. (Wichtige Information: Die Umgebungstemperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Leistung des Gerätes. In der Regel gilt: bei Kälte wird die Leistung geringer).

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

Wichtig: Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, um sie von neuem lesen zu können.



Sicherheit

⚠ Sicherheits- und Warnhinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor das Gerät benutzt wird.
- Sicherheitshinweise auf dem Nachfüllgas beachten!
- Sicherheitsstandfuß: Das Gerät wird mit einem Sicherheitsstandfuß (Nr. 7) geliefert, so dass der Küchenbrenner sicher und bequem abgestellt werden kann. **Der Sicherheitsstandfuß (Nr. 7) ist mit dem Gastank fest verklebt.**
- Auf eine waagerechte Abstellfläche achten, damit das Gerät nicht kippt.
- **DAS GERÄT UND DIE NACHFÜLLFLASCHE STETS VOR DEM ZUGRIFF VON KINDERN AUFBEWAHREN.**
- Benutzen Sie kein Gerät, das Leck (Gasgeruch) oder schadhaft ist oder das nicht ordnungsgemäß arbeitet (**Verletzungsgefahr**).
- Suchen Sie ein Leck nie mit einer Flamme, sondern mit Seifenlauge.
- Berühren Sie den Brenner nicht, wenn er heiß ist (Verbrennungsgefahr)!
- Brenner ist unmittelbar nach Verlöschen der Flamme sehr heiß! Brenner nicht berühren.
- **Vorsicht: zugängige Teile können sehr heiß sein. Kinder vom Gerät fernhalten.** Den gezündeten Brenner nicht ablegen (**Brandgefahr**). Gerät nicht bei laufendem Betrieb ohne Aufsicht lassen. Vorsicht! Auch nach Gebrauchsende heißen Brenner nicht auf brennbaren Materialien ablegen – Brandgefahr.
- Bei Arbeitsunterbrechungen bzw. Arbeitsende die Flamme sofort schließen (**Verbrennungsgefahr**).

DE	DE
----	----

Reinigung des Gerätes

Die Reinigung des Gerätes ist bei ausgekühltem Brenner mit einem trockenen Tuch möglich. Keine Putzmittel verwenden, da sonst die Brennerlöcher und die Gasdüse verstopfen können.

Wartung + Reparatur

Nur vorgeschriebene Ersatzteile verwenden. Nie ein Gerät mit einem beschädigten Teil in Betrieb nehmen. Reparaturen, auch Düsentausch, nur durch einen autorisierten Flüssiggasfachhändler oder den Hersteller/Vertreiber durchführen lassen. Im Reparaturfall Hersteller kontaktieren unter der unten angegebenen Serviceadresse.

Keine Änderung am Gerät vornehmen. Zusammenbau und Einstellungen, die vom Hersteller vorgenommen wurden, sind nicht zu verändern. Es kann gefährlich sein, eigenmächtig am Gerät bauliche Änderungen vorzunehmen, Teile zu entfernen oder andere Teile zu verwenden, die für das Gerät nicht vom Hersteller/Vertreiber zugelassen sind.

Gewährleistung

Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Im Gewährleistungsfall kontaktieren Sie uns per E-Mail unter info@cft-gmbh.de. Wir setzen uns dann unverzüglich mit Ihnen in Verbindung.

Umwelthinweise

Die Gasfüllung besteht aus umweltfreundlichen Flüssiggas und stellt keine Gefahr für die Umwelt oder Ozon-schicht dar. Beachten Sie die Richtlinien für Flüssiggas. Die Nachfüllgasdose und deren Inhalt unterliegen nicht einer Haltbarkeitsdauer.

Entsorgung

- Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



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



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

DE	DE
----	----

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

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

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



Sécurité

⚠ Consignes de sécurité et avertissements

- Lire le mode d’emploi avant d’utiliser l’appareil.
- Respecter les consignes de sécurité apposées sur la recharge de gaz!
- Pied de sécurité: L’appareil est livré avec un pied de sécurité (N° 7) de manière à ce que le chalumeau de cuisine puisse être posé de manière sûre et confortable. **Le pied de sécurité (N° 7) est collé au réservoir de gaz.**
- Veillez à avoir une surface de rangement horizontale pour que l’appareil ne bascule pas.
- **CONSERVER L’APPAREIL ET LA RECHARGE DE GAZ HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.**
- Ne jamais utiliser un appareil qui fuit (odeur de gaz), qui est endommagé ou ne fonctionne pas correctement (**Risque de blessure**).
- Ne jamais rechercher une fuite avec une flamme mais avec de l’eau savonneuse.
- Ne pas toucher le chalumeau quand il est chaud (**Risque de brûlure**)!
- Le chalumeau est très chaud après l’extinction de la flamme! Ne pas toucher le chalumeau.
- **Attention : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir l’appareil hors de portée des enfants.** Ne pas poser le chalumeau allumé (risque d’in-

Stockage et transport

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

Nettoyage de l’appareil

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

Entretien + réparation

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

Garantie

Veillez conserver l’original du ticket de caisse dans un endroit sûr. Ce document est nécessaire comme preuve d’achat. Contactez-nous par e-mail à l’adresse info@cft-gmbh.de si vous déposez une demande de garantie. Nous vous contacterons immédiatement.

Aspects environnementaux

La recharge de gaz se compose de gaz liquide écologique et ne présente aucun danger pour l’environnement ou la couche d’ozone. Respecter les directives pour le gaz liquide. La recharge et son contenu ne sont pas soumis à une limitation de conservation.

Élimination

- L’emballage se compose de matériaux qui respectent l’environnement et que vous pouvez éliminer par les centres de recyclage locaux.

candle). Ne pas laisser l’appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
Prudencel Même après la fin de l’utilisation, ne pas poser le chalumeau chaud sur une matière inflammable – risque d’incendie.

- Fermer immédiatement la flamme en cas d’interruption ou d’arrêt du travail (risque de brûlure).

- Assurez-vous que la buse est toujours propre et exempte de poussières et ne laissez pas tomber l’appareil. Ce sont les deux causes de défaillance les plus courantes.
- N’utilisez l’appareil que dans des lieux bien ventilés et loin de sources d’ignition ou d’objets inflammables.
- Maintenir l’appareil éloigné du visage, du corps et des vêtements, quand il est allumé et en cours d’utilisation (**Risque de brûlure**).
- Ranger l’appareil et la cartouche de gaz à l’abri du rayonnement solaire direct. Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C.
- Le propane/butane est un gaz extrêmement inflammable, à traiter avec précaution.
- Après chaque utilisation, assurez-vous que le levier de régulation de la flamme (N° 2) soit sur la **position Ø**, le dispositif de déverrouillage (N° 5) sur la **position LOCK** et la flamme complètement éteinte.
- Laissez refroidir l’appareil après usage avant de le ranger.
- Ne pas utiliser l’appareil plus de 5 minutes. Après 3 minutes de pause, remette éventuellement du gaz et allumer à nouveau.
- Ne pas modifier les parties fixes de l’appareil.
- Ne pas effectuer des manipulations ou des modifications sur l’appareil.
- Ne jamais utiliser l’appareil à proximité de sources de chaleur ou d’une flamme ouverte.
- Ne pas percer ni ouvrir l’appareil.
- Respecter toutes les dispositions de sécurité et précautions qui sont énumérées sur la recharge de gaz.
- Ne pas laisser l’appareil sans surveillance quand il est allumé ou en phase de refroidissement.
- Ne pas conserver l’appareil et la recharge de gaz à proximité de sources de chaleur (chauffages, appareils électriques, fours ou rayonnement solaire intense, etc.).
- L’appareil ne convient pas pour l’allumage de barbecue au charbon de bois. Chaleur de rétro réflexion trop élevée – **risque de brûlure**.
- L’appareil n’a pas d’isolation électrique. Ne travailler que sur des appareils ou

- parties d’appareil qui sont totalement sans courant électrique.
- Ne pas secouer l’appareil avant la mise en service et pendant le travail. Dans ce cas, le gaz peut passer dans le chalumeau sous forme liquide et provoquer une flamme rougeâtre incontrôlable. Les propriétés de chauffe de l’appareil en sont perturbées. En ce cas, simplement lâcher le bouton d’allumage piézo, ou si le dispositif de déverrouillage est à la position LOCK, le pousser vers la position supérieure. L’alimentation en gaz est arrêtée et aucun autre gaz ne peut s’échapper de manière incontrôlée.
- **IMPORTANT:** Après l’allumage correct du chalumeau, le préchauffer brièvement (env. 30 secondes), jusqu’à ce que la tête atteigne la température de fonctionnement optimale.

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

Contrôle d’étanchéité du chalumeau de cuisine

Ne contrôler l’étanchéité de l’appareil qu’en plein air. Ne jamais rechercher une fuite avec une flamme, mais utiliser pour cela de l’eau savonneuse (ex. un demi-verre d’eau + 10 gouttes de produit nettoyant) ou un spray de recherche de fuite!

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

Remplir l’appareil de gaz (voir l’illustr. II)

Ce chalumeau de cuisine n’est pas chargé en gaz pour des raisons d’expédition et de sécurité. Avant la mise en service, remplir avec une recharge de gaz du côté inférieur à la valve de remplissage de gaz (N° 6) (**voir aussi l’illustr. A**). Ensuite, assurez-vous que la valve de remplissage de gaz (N° 6) est fermée de manière étanche. Prenez un demi-verre d’eau avec 10 gouttes de produit nettoyant et recouvrez la vanne de remplissage de gaz (N° 6). En cas de manque d’étanchéité, il apparaît des petites bulles.

FR

FR

FR



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

Préparation: Épluchez les asperges, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire dans la préparation

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



IT

IT

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

Ingredienti: 1/2 l di panna, 1/8 l di latte, 5 tuorli, 40 g di zucchero, 200 g di asparagi bianchi
Gelato di acetosa: 250 ml di latte, 250 ml di panna, 5 tuorli, 20 g di zucchero di canna, 110 g zucchero,

IT

Sous réserve de modifications techniques et du design.

Si prega di controllare la completezza della merce.

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

FR

- Utilizzare esclusivamente una miscela di gas a base di propano/butanolo al massimo una percentuale di propano del 14% [ad esempio il gas di ricarica CFH n. 52103 o 52096 (14% Propano / 86% Butano) o bombole di ricarica n. 48899, n. 70891]. In alternativa, è possibile l'utilizzo di gas di riempimento per accendini che contengono esclusivamente gas butano. Il gas sostituito non deve assolutamente contenere una percentuale superiore al 2% di gas di ricarica CFH (vedi immagine alla confezione).
- Per il riempimento del gas è importante innanzitutto che la leva di regolazione della fiamma del fiammegeratore (n. 2) sia chiusa. In questo caso, portare la leva di regolazione fiamma in posizione {1}.
- Inserire la bocchetta di riempimento del gas di ricarica (**vedi immagine A**) verticalmente verso il basso nella valvola di riempimento del gas [n. 6]. Pompando si raggiunge il risultato migliore. Dopo il riempimento/la ricarica, aspettare qualche minuto perché il gas si stabilizzi. Accendere appena dopo.
- Il riempimento deve avvenire esclusivamente all'aperto e lontano da possibili fonti di ignizione, come fiamme libere, fiamme pilota, apparecchi elettrici e lontano da altre persone. Non fumare durante il riempimento (**Rischio di esplosione in caso di inosservanza**).

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in locali ben ventilati.

A **Riempiere** innanzitutto l'apparecchio con il gas da accendino in dotazione, come illustrato. Premere [pompare] con la bombolaletta più volte sulla valvola di riempimento del gas.

B **Regolazione della fiamma:** Durante l'accensione spingere la leva di regolazione fiamma al centro tra min. (-) e max. (+). Con la leva di regolazione fiamma è possibile ottenere una fiamma piccola o grande. È possibile regolare la fiamma durante l'utilizzo, spingendo la leva di regolazione della fiamma (**Fig. B**) avanti e indietro. Spingere in direzione (+) provoca una fiamma più forte, spingere invece in direzione (-) provoca una fiamma più debole.

C **Sbloccare** l'accensione piezo. Spingere semplicemente il pulsante di sbloccaggio a slitta rosso (n. 5) verso l'alto e rilasciare.

D **Accendere:** Premere ora il bottone di accensione piezo e **tenere premuto**. **Attenzione:** È possibile premere il bottone di accensione piezo (**Fig. D**) soltanto se il pulsante di sbloccaggio a slitta rosso (**Fig. C**) è stato spinto verso l'alto.

E **Esercizio continuo:** Tenendo premuto il bottone d'accensione piezo, spingere, come indicato dalla freccia nera in basso nella **Fig. E** il pulsante di sbloccaggio a slitta rosso nella posizione **LOCK** – ecco fatto. L'apparecchio funziona in continuo.

F **Spegnimento dell'apparecchio:** Per spegnere la fiamma, rilasciare il bottone d'accensione piezo; oppure, se il pulsante di sbloccaggio a slitta si trova in posizione **LOCK** spostarlo verso l'alto (**vedi Fig. F**). L'apparecchio è spento.

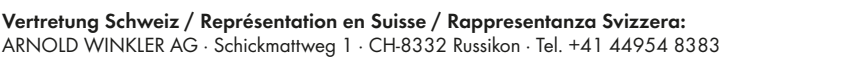
IT

CE 1936-24 (vale solo per il fiammeggiatore da cucina)

Salvo modifiche tecniche e visive.

IT

Serviceadresse & Hersteller:
Adresse du service & du fournisseur :
Indirizzo assistenza clienti & produttore:



Aktueller Stand: 11/2022
Version: V2.2