82 mm

132mm

ERNESTO®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

(GB) ERNESTO COOK'S BLOWTORCH EKB A1 with gas refill

(CZ) ERNESTO FLAMBOVACÍ PISTOLE EKB A1 S doplňovacím plynem

(SK) ERNESTO KUCHYNSKÝ HORÁK EKB A1 S plynom na doplnenie

(HU) ERNESTO KARAMELLIZÁLÓ PISZTOLY EKB A1 Utántöltő gázzal

(DE) ERNESTO Küchenbrenner EKB A1 mit Nachfüllgas

2.641 mm

IAN 426807_2301

2.653 mm

How to Use the Torch

1. Turn the gas flow regulator (1) counter-clockwise towards „+" (bigger flame).
2. Push the safety lock (2) down and, at the same time, press the ignition button (3).
3. For continuous operation, slide the lock button (4) up.
4. With the air controller (5), the flame intensity can be adjusted
5. To switch off the device, release the ignition button (3). In continuous operation, slide the lock button (4) down or press the ignition button (3) again
6. After use, turn the gas flow regulator (1) clockwise („–" = smaller flame) as far as it will go.

Components of the „COOK'S BLOWTORCH EKB A1 with gas refill" set

Includes 1 culinary torch (art. no. 863), 1 lighter gas refill (100 ml, art. no. 701, not illustrated) and instructions for use. Please check whether all components have been delivered.
Important: Thoroughly read these instructions for use in order to become familiar with the device before using it for the first time. Keep these instructions for use so you can consult them at any time.

Premium Culinary Torch Set – Directions for Use

With safety lock – ergonomic handle – temperature of up to 1,300 °C
Ready to use – includes lighter gas refill

Technical Data

- Consumption in g/h:	38 g/h
- Nominal heat load/capacity:	0.53 KW
- Ignition system:	piezo ignition
- Gas type:	mixture of propane and butane (89,5% butane und 10,5% propane)

Instructions for Use:

Filling

The device is delivered readily filled. It may only be refilled with universal butane gas. Before filling the device, make sure the torch is switched off. Holding the filling nozzle of the refill can vertically downwards, insert it into the refill valve located at the bottom of the torch then repeatedly push it down. After refilling, wait approx. 2 minutes before using the device again.

Flame Adjustment

Before lighting the torch, turn the gas flow regulator clockwise as far as it will go then turn it counter-clockwise by half a turn. In order to adjust the gas quantity and thus the size and the temperature of the flame during use, turn the gas flow regulator clockwise („–" = smaller flame) or counter-clockwise („+" = bigger flame). In addition, the flame intensity can be adjusted by the air regulator. If you rotate the air controller counter-clockwise, you increase the intensity. If you rotate it clockwise, it will be reduced.

Ignition

Make sure the flame trap points away from the body. The culinary torch is lit by simultaneously pressing the safety lock and the ignition button located below the flame trap. When you release the ignition button, the gas flow will be interrupted and the flame will be extinguished.

Continuous Operation

When the flame is burning, slide the lock button up as far as it will go. The device will remain ignited without the need to keep the ignition button pressed.

Switching Off the Device

Release the ignition button to extinguish the flame. In continuous operation, slide the lock button down or press the ignition button again. After use, turn the gas flow regulator clockwise („–" = smaller flame) as far as it will go.

Storage

After use, allow the device to cool completely before storing it in a dry place out of reach of children.

Safety Instructions and Warnings

Read the instructions for use before using the device. Always keep the device and the refill bottle out of reach of children. Do not use the device if it is leaking or defective or not working properly (risk of injury). There is intense heat (1,300 °C) above the visible flame. Special care must be taken to avoid burns or fire. Do not touch the torch whilst it is hot (risk of burns!). Immediately after the flame has been switched off, the torch is very hot. Do not touch the torch. CAUTION: Accessible parts may be extremely hot. Keep children away from the device. Even after use, the hot torch must not be placed on flammable materials (risk of fire!). The torch must not be put down whilst ignited (risk of fire!). Never leave the torch unsupervised during operation or when it cools down. CAUTION: EXTREMELY IMPORTANT: during breaks and at the end of each use, immediately switch off the flame (risk of burns!). The device is not suitable for lighting cigarettes, cigars, pipes or other heat sources (such as grills). Excessive return heat (risk of burns!). Only use the device in well ventilated areas and at a sufficient distance from ignition sources or flammable objects. When lighting or using the device, hold it away from the face, body and clothes. Do not expose to temperatures exceeding 50 °C. Protect from extended exposure to sunlight. After each use, make sure the flame has been switched off. Never disassemble or pierce

Guarantee from KM Zündholz International Karl Müller GmbH

Dear Customer,
The warranty for this device is 3 years from the date of purchase. You have legal rights against the seller of the product if the product is defective. These legal rights are not restricted by the guarantee shown below.

Terms of the Guarantee

The warranty starts with the date of purchase. Keep the original receipt in a safe place. This document is required as a proof of purchase.
If a material or manufacturing defect occurs within three years from the date this product was purchased, then the product will be repaired or replaced free of charge by us, at our discretion. This guarantee assumes that a defective device and its proof of purchase (receipt) will be presented within the three-year period and that the defect will be described in writing as well as when it occurred. You will receive the repaired device or a new product if the defect is covered by our guarantee. Repair or replacement of the product will not constitute the start of a new guarantee period.

Guarantee claims and legal claims for defects

The guarantee period will not be extended by the defects liability. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage and defects existing at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs incurred outside the guarantee period are chargeable.

Scope of Warranty

The device was carefully produced according to strict quality guidelines and it was diligently tested before delivery.
The guarantee applies to material or manufacturing defects. This guarantee does not cover product parts that are subject to normal wear and tear and therefore may be considered wear parts or damage to fragile parts, such as switches, batteries, baking pans or parts made of glass.
This guarantee will be rendered void if the product is damaged, used incorrectly or if it has been serviced. You must abide by all of the instructions listed in this instruction manual to ensure that the product is used correctly. Uses and actions advised against or warned against in the user manual must be avoided.
The product has been designed for private use only and not for commercial use. The guarantee will be invalidated in the event of misuse or improper handling, the use of force or interventions not carried out by one of our authorised service branches.

Procedure in the event of a guarantee claim

To ensure that your request is dealt with quickly, please follow the instructions below:
•Please have the receipt and the article number (e.g.IAN 426807_2301) as proof of purchase for all inquiries.
•The Article-No. can be found on the nameplate, in an engraving, on the title page of your instruction manual (bottom left) or as a sticker on the back or bottom of the device.

H23NOLA863

•If malfunctions or other defects occur, first contact the service department named below by phone or e-mail.
•A product recorded as defective can then be sent free of charge to the service address provided with the proof of purchase (receipt) and the details of the defect and when it occurred.

You can download the addresses and many more manuals, product videos and software from: www.lidl-service.com. You can use this QR code to go directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and open your operating instructions by entering the Article-No., e.g.IAN 426807_2301.

Technical and optical parameters are subject to change.

the device. Do not throw the device into fire. Do not use the device continuously for more than 2 minutes. After that, let the device cool down for 10 minutes, add more gas if necessary and ignite the device again. Contains flammable gas under pressure. Propane/butane gas is extremely flammable. Handle with care! Follow the safety instructions stated on the refill can. Intentional misuse, e.g. by deliberately inhaling the contents, can be harmful or fatal. Do not point the flame towards persons/animals. Never hand the device over whilst the flame is burning. Ask your competent authorities for information about the device's proper disposal. Keep these instructions for use.

Universal Lighter Gas

Extremely flammable gas. Pressurized container: May burst when heated. If medical advice is needed, have product container or label at hand. Keep out of reach of children. Keep away from heat/sparks/open flames/hot surfaces. No smoking. Do not spray on an open flame or other ignition source. Pressurized container: Do not pierce or burn, even after use. Leaking gas fire: Do not extinguish, unless leak can be stopped safely. In case of leakage, eliminate all ignition sources. Protect from sunlight. Store in a well-ventilated place. Do not expose to temperatures exceeding 50 °C/ 122 °F. Contact with the liquid gas might cause local frostbite.

Directions for Use

Press the container against the refill valve for approx. 3 seconds. Repeat 3 to 4 times until the maximum fill level has been reached. After refilling, wait 2 minutes before switching the lighter on again. Make sure that there is no open flame or burning cigarette in your vicinity during refilling.

1.552 mm

Disposal:

Cans may only be recycled when they are completely empty. Caution! Do not refill. Disposable container.

DANGER

Try out our 5 delicious recipes!

Crème Brûlée Classical (Serves 4)

Ingredients: 125 ml milk, 375 ml cream, 20 g brown sugar, 100 g sugar, 1 vanilla bean, 6 egg yolks M
Preparation: Whisk together sugar and the egg yolks. Put milk, cream and vanilla pulp in a saucepan and bring to boil. Mix well over medium heat for approximately 2 minutes. Pour the liquid into fire-proof souffle dishes. Place the souffle dishes into a frying pan laid with greaseproof paper. Pour hot water into the pan and poach in the water bath in the oven at 125°C for approximately 1 hour. Sprinkle brown sugar on the cooled creme. Using the culinary torch, melt the sugar and form a crispy top.

Onion soup „au gratin" (Serves 4)

Ingredients: 700 g onions, 1 garlic clove, 20 g margarine, 150 ml red wine, 1 1 vegetable or meat stock, 4 toasted bread slices, 20 g grated Swiss cheese
Preparation: Peel onions and garlic and slice thinly. Heat up margarine and sauté the vegetables. Reduce to a simmer and cook covered for about 20 minutes. Then add the wine. Stir in the stock and bring to boil. Pour the soup in 4 bowls. Float toasted bread slices on top of each bowl. Sprinkle with cheese and melt with the culinary torch until brown.

Asparagus Crème Brûlée with sorrel ice-cream (Serves 4)

Ingredients: ,/2 l cream, 1/8 l milk, 5x egg yolks, 40 g sugar, 200 g white asparagus
Sorrel ice-cream: 250 ml milk, 250 ml cream, 5x egg yolks, 110 g sugar, 150 g sorrel
Preparation: Peel and chop asparagus and cook with sugar in the milk/cream mixture until very soft. Puree/Mash it and mix it together with the egg yolks. Pour the liquid into fire-proof souffle dishes. Place the souffle dishes into a frying pan. Pour hot water into the pan and bake in the oven in the water bath at 150°C for about 40 minutes until the creme brûlée is set. Spread brown sugar on top and caramelize with the culinary torch. Puree sorrel with some milk. Bring remaining milk and cream to boil. Whisk egg yolks and sugar. Stirring continually pour into this mixture the hot milk/cream. Stir in a water bath until the mixture is set. Let it cool down. Stir in the sorrel puree and freeze it in the ice-cream machine.

Chocolate Crème Brûlée (Serves 4)

Ingredients: 6x egg yolks, 100 g sugar, 70 g couverture, 600 ml cream
Preparation: Whisk egg yolks and sugar until mixed. Melt chocolate and add to the egg mixture while whisking. Add cream, mix well and allow 1 hour to rest. Pour into 4 souffle dishes. Place the creme in the water bath into the oven (160°C) and bake for 50 minutes. Let it cool down completely. Sprinkle with sugar and caramelize with the culinary torch.

Goat cheese „au gratin"

Ingredients: toast bread, goat cheese, honey, lamb's lettuce, shallots, olive oil, white Balsamic vinegar
Preparation: To prepare the vinaigrette chop the shallots and sauté them until they turn a golden brown color. Remove pot from the stove and add white Balsamic vinegar, salt and pepper. Cut diagonally the toasted bread slices and place on each half a slice of goat cheese.
Melt it in the microwave oven at low wattage. Sprinkle honey on the melted cheese and gratinate it carefully with the culinary torch. Pour the warm vinaigrette over the lamb's lettuce and place the goat cheese toasts on top.

H23NOLA 863

Serviceadresse & Importeur:
Service address & importer:
Adresse de service & importateur:
Indirizzo di servizio & importatore:
Dirección de servicio & importador:

KM ZUENDHOLZ INTERNATIONAL
Karl Mueller GmbH
Bemannsbruch 16 -18
74909 Meckesheim/Germany
Tel.: +49 6226 – 92 02-0
Fax: +49 6226 – 92 02-99
www.KMfiremaker.com
info@KMfiremaker.com
Küchenbrenner Mod.863
Universalgas Mod.701

Manufactured: 2023-07

2.034 mm

IAN 426807_2301

Obsluha

1. Otočte ovladač množství plynu (1) proti směru hodinových ručiček ve směru „+" (větší).
2. Posuňte dolů blokování zapalování (2) a současně stiskněte zapalovací hlavici (3).
3. Pro trvalý provoz posuňte zajišťovací tlačítko (4) nahoru.
4. U regulátoru vzduchu (5) lze intenzitu plamene nastavit
5. Pro vypnutí zapalovací tlačítko (3) pusťte. Pokud je přístroj v trvalém režimu , posuňte zajišťovací tlačítko (4) dolů nebo znovu stiskněte zapalovací tlačítko.
6. Po použití otočte ovladač množství plynu (1) ve směru hodinových ručiček až nadoraz na „–" (menší).

Součásti sady „ FLAMBOVACÍ PISTOLE EKB A1 S doplňovacím plynem"

Sada se skládá z 1 flambovací pistole č. art. 863, 1 plnicí láhve à 100 ml č. art. 701 (bez obrázku) a 1 návodu k použití. Zkontrolujte prosím zboží z hlediska úplnosti.
Důležité: Přečtěte si pozorně návod k použití, abyste se seznámili s přístrojem, ještě než jej poprvé uvedete do provozu. Návod k použití uchovejte, abyste si jej mohli znovu přečíst.

Flambovací sada Premium - Pokyny k používání

S bezpečnostním blokováním – Ergonomické madlo – Teplota až do 1.300 °C
Ihned použitelná – Včetně plnicí plynové láhve

Techniká údaje:

Spotřeba:	cca 38 g/h
Jmenovité tepelné zatížení:	cca 0,53 KW
Zapalovací systém:	Piezo zapalování
Druh plynu:	Směs plynů propan-butan (89,5% Butan / 10,5% Propan)

Návod k použití

Plnění

Přístroj je dodáván s první náplní. Pro doplnění použijte univerzální butanový plyn. Před naplněním zajistěte, aby byla pistole vypnutá. Potlačte několikrát plnicím hrdlem plnicí láhve vertikálně dolů na plnicí plynový ventil nacházející se na dně pistole. Po naplnění počkejte zhruba 2 minuty, než přístroj znovu zapálíte.

Nastavení plamene

Před zapálením nejprve otočte ovladač množství plynu ve směru hodinových ručiček až nadoraz, potom půl otáčky

proti směru hodinových ručiček. Pro změnu množství plynu a tím velikosti a teploty plamene během použití otočte ovladač množství plynu ve směru hodinových ručiček („–" = menší), resp. proti směru hodinových ručiček („+" = větší). Kromě toho může být intenzita plamene nastavena regulátorem vzduchu. Pokud otočíte vzduchový regulátor proti směru hodinových ručiček, zvýšíte intenzitu. Pokud jej otočíte ve směru hodinových ručiček, bude snížen.

Zažehnutí plamene

Dbejte na to, aby ochrana plamene ukazovala směrem od těla. Flambovací pistoli zapálíte současným stisknutím bezpečnostní pojistky a zapalovacího tlačítka; to se nachází pod ochranou plamene. V případě, že zapalovací tlačítko pustíte, bude přívod plynu přerušen a plamen zhasne.

Trvalý provoz

V případě hořícího plamene posuňte zajišťovací tlačítko, které se nachází pod zapalovacím tlačítkem, zcela dolů. Nyní bude zařízení pracovat v trvalém provozu, aniž byste museli dále držet zapalovací tlačítko.

Vypnutí přístroje

Pro zhasnutí plamene uvolněte zapalovací tlačítko. Pokud přístroj pracuje v trvalém režimu, posuňte zajišťovací tlačítko dolů nebo znovu stiskněte zapalovací tlačítko. Ovladač množství plynu po použití otočte zpět ve směru hodinových ručiček až nadoraz („–" = menší).

Skladování

Po použití nechte zařízení zcela vychladnout, ještě než jej uložíte mimo dosah dětí a na suché místo.

Bezpečnostní a výstražné pokyny

Než budete přístroj používat, přečtěte si pozorně návod k použití. Přístroj a plnicí plynovou láhev vždy uchovejte v bezpečné vzdálenosti od dětí. Nepoužívejte přístroj, který je netěsný nebo poškozený nebo nepracuje řádně (nebezpečí poranění). V případě jasného světla se může zdát plamen neviditelný. Nad viditelným plamenem se nachází extrémní teplota (1.300 °C). Abyste zabránili popálení či požáru, zachovejte zvýšenou opatrnost. Nedotýkejte se pistole, pokud je ještě horká (nebezpečí popálení!). Pistole je bezprostředně po zhasnutí plamene velmi horká. Nedotýkejte se hořáku. OPATRNĚ: Přístupné díly mohou být velmi horké. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od pistole. I po použití nepokládejte horkou pistoli na hořlavé materiály (nebezpečí požáru!). Zapálenou pistoli neodkládejte (nebezpečí požáru!). Nenechávejte přístroj v aktivním provozu nebo během ochlazovací fáze bez dohledu. OPATRNĚ: Obzvláště důležité: Při přerušení práce, resp. na konci práce plamen ihned zhaste (nebezpečí popálení!). Přístroj není vhodný k zapalování cigaret, doutníků, fajfek nebo zdrojů tepla (např. grilování). Příliš vysoké zpětné sálavé teplo (nebezpečí popálení!). Přístroj provozujte jen na dobře ventilovaném místě a v bezpečné vzdálenosti od zdrojů zapálení nebo zápalných předmětů. Během zažehnutí a používání přístroj udržujte v bezpečné vzdálenosti od obličeje, těla a oděvu. Chraňte proti zahří

Záruka od KM Zündholz International Karl Müller GmbH

Vážený zákazníku,
záruka na toto zařízení platí 3 roky od data nákupu. V případě vadného produktu máte zákonná práva vůči prodejci produktu. Tato zákonná práva nejsou omezena níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruka začíná datem nákupu. Potvrzení o nákupu uchovávejte na bezpečném místě. Tento dokument je vyžadován jako doklad o koupi.
Pokud do tří let od data zakoupení tohoto produktu dojde k závadě materiálu nebo k projevu výrobní vady, bude produkt na základě našeho uvážení bezplatně opraven nebo vyměněn. Tato záruka předpokládá, že vadné zařízení a doklad o jeho koupi (účtenka) budou předloženy do 3 let od nákupu. Zároveň musí být písemně přiložen i popis vady a kdy k ní došlo. Pokud se na závadu vztahuje naše záruka, obdržíte opravené zařízení nebo nový výrobek. Oprava nebo výměna produktu nepředstavuje začátek nové záruční doby.

Nároky v rámci záruky a právní nároky za vady

Záruční doba nebude prodloužena o odpovědnost za vady. To platí také pro vyměněné nebo opravené díly. Veškerá poškození a vady existující v době nákupu musí být okamžitě po vybalení nahlášena. Opravy mimo záruční dobu jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Zařízení bylo vyrobeno pečlivě v souladu s přísnými pravidly kvality a před dodáním bylo pečlivě otestováno.
Záruka se vztahuje na vady materiálu nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za díly podléhající opotřebení nebo poškození křehkých částí, jako jsou vypínače, baterie, pekáče nebo části ze skla.
Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nesprávně používán nebo byl vlastnoručně opraven. Pro řádné používání tohoto produktu musíte dodržovat pokyny uvedené v tomto návodu. Musíte se vyvarovat všem použitím a jednáním, před kterými varuje tento návod k použití.
Tento produkt je určen pouze k osobnímu použití, nikoli pro komerční použití. Záruka bude zneplatněna v případě nevhodného používání zařízení, používání síly nebo zásahů, které neprovedla žádná z našich autorizovaných servisních poboček.

Postup v případě reklamace

Pro rychlé zpracování vaší žádosti následujte tyto pokyny:
•Mějte pro všechny dotazy připravený doklad o zaplacení a číslo produktu (např. IAN 426807_2301) jako důkaz o nákupu.
•Číslo produktu můžete najít na identifikačním štítku, vyryté na zařízení, vytištěné na úvodní stránce příručky

H23NOLA863

(vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní části zařízení.
•Pokud dojde k poruše nebo jiným vadám, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení telefonicky nebo e-mailem.
•Vadný produkt s dokladem o koupi (účtenkou) a podrobnostmi o vadě a kdy k ní došlo lze poté bezplatně zaslat na servisní adresu.

You can download the addresses and many more manuals, product videos and software from: www.lidl-service.com. You can use this QR code to go directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and open your operating instructions by entering the Article-No., e.g. IAN 426807_2301.

Technical and optical parameters are subject to change.

nad 50 °C nebo delšímu slunečnímu záření. Po použití se ujistěte, že plamen zhasl. Přístroj nikdy nedemontujte, nepropichujte ani nevhazujte do ohně. Přístroj nikdy nenechávejte hořet nepřetržitě déle než 2 minuty. Poté nechte 10 minut odpočinout, eventuálně doplňte plyn a zapalte znovu. Obsahuje hořlavý plyn pod tlakem. Propanový/butanový plyn je extrémně hořlavý plyn. Zacházejte opatrně! Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny uvedené na plnicí plynové láhvi. Jakékoliv úmyslné zneužití, např. vdechování plynu, je zdraví škodlivé nebo i smrtelně nebezpečné. Plamen nikdy nesměřujte proti osobám / zvířatům. Nikdy nedávejte přístroj s aktivním plamenem z ruky. Informujte se u příslušné správy o možnostech ekologické likvidace přístroje. Tento návod k použití prosím uchovejte.

Univerzální plyn do zapalovačů

Extrémně hořlavý plyn. Nádoba je pod tlakem: při zahřívání se může roztrhnout. Je-li nutná lékařská pomoc, mějte po ruce obal nebo štítek výrobku. Uchovávejte mimo dosah dětí. Chraňte před teplem/jiskrami/otevřeným plamenem/horkými povrchy. – Zákaz kouření. Nestříkejte do otevřeného ohně nebo jiných zdrojů zapálení. Tlakový obal: nepropichujte nebo nespalujte ani po použití. Požár unikajícího plynu: Nehaste, nelze-li únik bezpečně zastavit. V případě úniku odstraňte všechny zdroje zapálení. Chraňte před slunečním zářením. Skladujte na dobře větraném místě. Nevystavujte teplotě přesahující 50 °C/122 °F. Kontakt se zkapalněným plynem může vést k místním omrzlinám.

Návod k použití

Nádobu stiskněte po dobu cca 3 sekund. Tento krok zopakujte 3 až 4 krát až do maximálního naplnění. Počkejte prosím 30 sekund, než zapalovač po naplnění zapálíte. Při doplňování dbejte na to, aby se v blízkosti nenacházel žádný otevřený plamen nebo zapálená cigareta.

Likvidace:

Do sběrny recyklovatelného odpadu odevzdejte jen prázdné dózy. Pozor! Neplňte opakovaně. Jednorázová nádoba.

NEBEZPEČÍ

S 5 recepty na vaření!

Klasický crème brûlée (4 osoby)

Složení: 125 ml mléka, 375 ml smetany, 20 g hnědého cukru, 100 g cukru, 1 vanilkový lusk, 6 žloutků vel. M
Příprava: Našlehejte žloutky s cukrem. Svařte mléko, smetanu a obsah vanilkového lusku, na středním stupni míchejte po dobu cca 2 minut na hladkou hmotu. Naplňte do ohnivzdorných misek. Vyložte pánev pečicím papírem a formičky v ní ve vodní lázni umístěné v pečicí troubě předehřáté na 125 °C cca 1 hodinu pošírujte. Vychladlý krém posypte hnědým cukrem a ten pomocí flambovací pistole zkaramelizujte.

Gratinovaná cibulová polévka (4 osoby)

Složení: 700 g cibule, 1 stroužek česneku, 20 g margarínu, 150 ml červeného vína, 1 l čirého vývaru, 4 krajíčky toustového chleba, 20 g strouhaného sýra Emmental
Příprava: Cibuli a česnek oloupejte a pokrájejte na tenká kolečka. Rozehřejte margarín, poduste zeleninu a nechte ji dusit dále zakrytou po dobu cca 20 minut na mírném plameni.
Deglazujte vínem a přimíchejte vývar. Krátce zavařte. Naložte polévku do 4 šálků. Položte na polévku každého šálku jeden krajíček orestovaného toustového chleba. Posypte sýrem a přepečte pomocí flambovací pistole.

Chřestový crème brûlée se šťovíkovou zmrzlinou (4 osoby)

Složení: 1/2 l smetany, 1/8 l mléka, 5 žloutků, 40 g cukru, 200 g bílého chřestu
Šťovíková zmrzlina: 250 ml mléka, 250 ml smetany, 5 žloutků, 20 g hnědého cukru, 110 g cukru, 150 g šťovíku
Příprava: Chřest oloupejte, nakrájejte nadrobno a uvařte doměkka ve směsi mléka/smetany a cukru. Rozmixujte a smíchejte se žloutky.
Naplňte do ohnivzdorných formiček a nechte ztuhnout ve vodní lázni při teplotě trouby 150 °C po dobu cca 40 minut. Posypte hnědým cukrem a zkaramelizujte pomocí flambovací pistole. Rozmixujte najemno šťovík s mlékem. Svařte zbytek mléka a smetany. Smíchejte žloutky s cukrem. Přilijte za intenzivního míchání horké mléko/smetanu a pokračujte v míchání v horké vodní lázni nad párou, dokud se hmota nespojí. Nechte vychladnout. Do studené hmoty přimíchejte pyré ze šťovíku a nechte zmrznout ve zmrzlinovači.

Čokoládový crème brûlée (4 osoby)

Složení: 6 žloutků, 100 g cukru, 70 g čokolády na vaření, 600 ml smetany
Příprava: Ušlehejte žloutky s cukrem. Rozpusťte čokoládu, přidejte ke žloutkové hmotě a promíchejte. Přidejte smetanu, dobře promíchejte a nechte jednu hodinu odpočinout. Rozdělte do 4 formiček. Postavte krém do vodní lázně v pečicí troubě předehřáté na 160 °C a vařte po dobu 50 minut. Nechte vychladnout. Posypte krém rovnoměrně trochou cukru a zkaramelizujte pomocí flambovací pistole.

Gratinovaný kozí sýr

Složení: Toastový chléb, kozí sýr, med, polníček, šalotka, olivový olej, bílý ocet balsamico
Složení: Na zálivku nakrájejte šalotku na kostičky. Šalotky nechte zesklovatět v horkém olivovém oleji. Stáhněte hrnec ze sporáku a přidejte bílé balsamico, sůl a pepř. Překrojte příčně plátky krajíčky chleba a na každou půlku položte plátek kozího sýra, ten nechte rozpustit v mikrovlnné troubě na nízkém výkonu. Na rozpouštěný sýr dejte med a kozí sýr opatrně gratinujte flambovací pistolí. Přelijte přes salát teplou zálivkou a na závěr na salát upravte toast s kozím sýrem.

H23NOLA 863

IAN 426807_2301

Obsluha

1. Otočte ovládač množstva plynu (1) proti smeru hodinových ručičiek v smere „+" (väčší).
2. Uzáver zapaľovania (2) posuňte nadol a súčasne stlačte zapaľovaciu hlavu (3).
3. Pre trvalú prevádzku posuňte zaisťovacie tlačidlo (4) nahor.
4. Pomocou vzduchových ovládačov (5) môže byť intenzita plameňa upravená
5. Na vypnutie zapaľovacie tlačidlo (3) pustite. Ak je prístroj v trvalom režime, posuňte zaisťovacie tlačidlo (4) dole alebo znovu stlačte zapaľovacie tlačidlo.
6. Po použití otočte ovládač množstva plynu (1) v smere hodinových ručičiek až na doraz na „–" (menší).

Súčasti súpravy „KUCHYNSKÝ HORÁK EKB A1 S plynom na doplnenie"

Súprava sa skladá z 1 flambovacej pištole č. art. 863, 1 plniacej fľaše à 100 ml č. art. 701 (bez obrázka) a 1 návodu na použitie. Skontrolujte, prosím, tovar z hľadiska úplnosti.
Dôležité: Prečítajte si pozorne návod na použitie, aby ste sa oboznámili s prístrojom, skôr ako ho prvýkrát uvediete do prevádzky. Návod na použitie uschovajte, aby ste si ho mohli znovu prečítať.

Flambovacia súprava Premium – Pokyny na používanie

S bezpečnostným blokovaním – Ergonomické držadlo – Teplota až do 1 300 °C
Ihneď použiteľná – Vrátane plniacej fľaše s plynom

Technické údaje

Spotreba:	cca 38 g/h
Menovitý tepelný výkon:	cca 0,53 kW
Systém zapaľovania:	Piezoelektrické zapaľovanie
Druh plynu:	Zmes propán-butánového plynu (89,5% butánového / 10,5% propán)

Návod na použitie:

Plnenie

Prístroj sa dodáva s prvou náplňou. Na doplnenie použite univerzálny butánový plyn. Pred naplnením zaistite, aby bola pištoľ vypnutá. Potlačte niekoľkokrát plniacim hrdlom plniacej fľaše vertikálne dole na plniaci plynový ventil nachádzajúci sa na dne pištole. Po naplnení počkajte zhruba 2 minúty, než prístroj znovu zapálite.

Nastavenie plameňa

Pred zapálením najprv otočte ovládač množstva plynu v smere hodinových ručičiek až na doraz, potom pol otáčky

proti smeru hodinových ručičiek. Na zmenu množstva plynu a tým aj veľkosti a teploty plameňa počas použitia otočte ovládač množstva plynu v smere hodinových ručičiek („–" = menší), resp. proti smeru hodinových ručičiek („+" = väčší). Okrem toho môže byť intenzita plameňa upravená regulátorom vzduchu. Ak otočíte vzduchové regulátora proti smeru hodinových ručičiek, zvýšite intenzitu. Ak ho otočíte v smere hodinových ručičiek, zníži sa.

Zapálenie plameňa

Dbajte na to, aby ochrana plameňa ukazovala smerom od tela. Flambovaciu pištoľ zapálite súčasným stlačením bezpečnostnej poistky a zapaľovacieho tlačidla; to sa nachádza pod ochranou plameňa. V prípade, že zapaľovacie tlačidlo pustíte, bude prívod plynu prerušený a plameň zhasne.

Trvalá prevádzka

V prípade horiaceho plameňa posuňte zaisťovacie tlačidlo, ktoré sa nachádza pod zapaľovacím tlačidlom, celkom dole. Teraz bude zariadenie pracovať v trvalej prevádzke bez toho, aby ste museli ďalej držať zapaľovacie tlačidlo.

Vypnutie prístroja

Na zhasnutie plameňa uvoľnite zapaľovacie tlačidlo. Ak prístroj pracuje v trvalom režime, posuňte zaisťovacie tlačidlo dole alebo znovu stlačte zapaľovacie tlačidlo. Ovládač množstva plynu po použití otočte späť v smere hodinových ručičiek až na doraz („–" = menší).

Skladovanie

Po použití nechajte zariadenie celkom vychladnúť, skôr ako ho uložíte mimo dosahu detí a na suché miesto.

Bezpečnostné a výstražné pokyny

Skôr ako budete prístroj používať, prečítajte si pozorne návod na použitie. Prístroj a plniacu plynovú fľašu vždy uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od detí. Nepoužívajte prístroj, ktorý je netesný alebo poškodený alebo nepracuje riadne (nebezpečenstvo poranenia). V prípade jasného svetla sa môže zdať plameň neviditeľný. Nad viditeľným plameňom sa nachádza extrémna teplota (1 300 °C). Aby ste zabránili popáleniu či požiaru, zachovajte zvýšenú opatrnosť. Nedotýkajte sa pištole, ak je ešte horúca (nebezpečenstvo popálenia!). Pištoľ je bezprostredne po zhasnutí plameňa veľmi horúca. Nedotýkajte sa horáka. OPATRNE: Prístupné diely môžu byť veľmi horúce. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od pištole. Aj po použití nekladte horúcu pištoľ na horľavé materiály (nebezpečenstvo požiaru!). Zapálenú pištoľ neodkladajte (nebezpečenstvo požiaru!). Nenechávajte prístroj v aktívnej prevádzke alebo počas ochladzovacej fázy bez dohľadu. OPATRNE: Obzvlášť dôležité: Pri prerušení práce, resp. na konci práce plameň ihneď zhasnite (nebezpečenstvo popálenia!). Prístroj nie je vhodný na zapaľovanie cigariet, cigár, fajok alebo zdrojov tepla (napr. grilovanie). Príliš vysoké spätné sálavé teplo (nebezpečenstvo popálenia!). Prístroj prevádzkujte len na dobre ventilovanom mieste a v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov zapálenia alebo zápalných predmetov. Počas zapálenia a používania prístroj udržujte v bezpečnej

Záruka spoločnosti KM Zündholz International Karl Müller GmbH

Vážený zákazník,
Na toto zariadenie dostanete záruku 3 roky od dátumu kúpy. Ak je produkt vadný, máte zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené nižšie uvedenou zárukou.

Podmienky záruky

Záručná lehota začína plynúť dňom zakúpenia zariadenia. Originálny pokladničný doklad si odložte na bezpečné miesto. Tento doklad predstavuje dôkaz o kúpe.
Ak sa v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku vyskytne materiálna alebo výrobná chyba, výrobok podľa vlastného uváženia opravíme alebo bezplatne vymeníme. Táto záruka predpokladá, že chybné zariadenie a doklad o jeho kúpe (účtenka) budú predložené v rámci trojročného obdobia a že vada bude popísaná písomne, ako aj to, kedy k nej došlo.
Opravené zariadenie alebo nový výrobok obdržíte, ak sa na vadu vzťahuje naša záruka. Oprava alebo výmena výrobku nepredstavu- je začiatok novej záručnej lehoty.

Záručné nároky a právne nároky na chyby

Záručná doba nebude rozšírená o zodpovednosť za vady. Vzťahuje sa to aj na náhradné a opravené diely. Akékoľvek poškodenia a chyby, ktoré existujú v čase zakúpenia, musíte oznámiť okamžite po rozbalení. Opravy vzniknuté mimo záručného obdobia sú spoplatnené.

Rozsah záruky

Zariadenie bolo starostlivo vyrobené podľa prísnych pokynov na dodržanie kvality a pred dodávkou bolo dôkladne testované. Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výroby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobkov, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu a preto môžu byť považované za opotrebované časti alebo poškodenie krehkých častí, ako sú napríklad spínače, baté-rie, panvice alebo časti zo skla. Táto záruka bude neplatná, ak je výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo bol v servise.
Musíte sa riadiť všetkými pokynmi uvedenými v tomto návode na použitie, aby sa zabezpečilo správne používanie výrobku. Musíte zabrániť používaniu a činnostiam, ktoré vám neodporúča alebo pred ktorými vás varuje návod na použitie.
Výrobok bol navrhnutý iba na súkromné použitie a nie na komerčné použitie. Záruka bude zrušená v prípade zneužitia alebo nespráv- neho zaobchádzania, použitia sily alebo zásahov, ktoré nevykonal niektorá z našich autorizovaných servisných pobočiek.

Postup v prípade uplatnenia záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej žiadosti, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:
•Pri všetkých dotazoch majte pri sebe účtenku a číslo výrobku (napr. IAN426807_2301) ako doklad o zakúpení.
•Číslo výrobku nájdete vyryté na typovom štítku, na titulnej strane vášho návodu na použitie (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane zariadenia.

H23NOLA863

•Ak sa vyskytnú poruchy alebo iné chyby, najskôr kontaktujte telefonicky alebo e-mailom nižšie uvedené servisné oddelenie.
•Výrobok, ktorý bol zaznamenaný ako chybný, môžete bezplatne odoslať na uvedenú servisnú adresu spolu s dokladom o zakúpení (účtenkou), podrobnosťami o poruche a kedy k nej došlo.

Adresy a ďalšie príručky, produktové videá a softvér si môžete stiahnuť na: www.lidl-service.com. Pomocou tohto QR kódu môžete prejsť priamo na servisnú stránku spoločnosti Lidl (www.lidl-service.com) a otvoriť si návod na použitie zadaním čísla výrobku, napr. IAN426807_2301.

Technické a optické zmeny vyhradené.

vzdialenosti od tváre, tela a odevu. Chráňte pred zahriatím nad 50 °C alebo dlhším slnečným žiarením. Po použití sa uistite, že plameň zhasol. Prístroj nikdy nedemontujte, neprepichujte ani nevhadzujte do ohňa. Prístroj nikdy nenechávajte horieť nepretržite dlhšie než 2 minúty. Potom nechajte 10 minút odpočinúť, eventuálne doplňte plyn a zapáľte znovu. Obsahuje horľavý plyn pod tlakom. Propánový/butánový plyn je extrémne horľavý plyn. Zaobchádzajte opatrne! Dodržujte všetky bezpečnostné pokyny uvedené na plniacej plynovej fľaši. Akékoľvek úmyselné zneužitie, napr. vdychovanie plynu, je zdraviu škodlivé alebo aj smrteľne nebezpečné. Plameň nikdy nesmerujte proti osobám/zvieratám. Nikdy nedávajte prístroj s aktívnym plameňom z ruky. Informujte sa na príslušnej správe o možnostiach ekologickej likvidácie prístroja. Tento návod na použitie, prosím, uchovajte.

Univerzálny plyn do zapaľovačov

Mimoriadne horľavý plyn. Nádoba je pod tlakom: Pri zahriatí sa môže roztrhnúť. Če je potreben zdravniški nasvet, mora biti na voljo posoda ali etiketa proizvoda. Hraniti zunaj dosega otrok. Uchovávajte mimo dosahu tepla/iskier/otvoreného ohňa/horúcich povrchov. Nefajčite. Nestriekajte na otvorený oheň ani iný zdroj vznietenia. Nádoba je pod tlakom: neprepichujte alebo nespaľujte ju, a to ani po spotrebovaní obsahu. Požiar unikajúceho plynu: Nehaste, pokiaľ únik nemožno bezpečne zastaviť. V prípade úniku odstráňte všetky zdroje zapálenia. Chráňte pred slnečným žiarením. Uchovávajte na dobre vetranom mieste. Nevystavujte teplotám nad 50 °C/122 °F. Kontakt so skvapalneným plynom môže viesť k miestnym omrzlinám.

Návod na použitie

Nádobu stlačte na cca 3 sekundy. Tento krok zopakujte 3- až 4-krát až do maximálneho naplnenia. Počkajte, prosím, 30 sekúnd, než zapaľovač po naplnení zapálite. Pri dopĺňovaní dbajte na to, aby sa v blízkosti nenachádzal žiadny otvorený plameň alebo zapálená cigareta.

Likvidácia:

Do zberne recyklovateľného odpadu odovzdajte len prázdne dózy. Pozor! Neplňte opakovane. Jednorazová nádoba.

NEBEZPEČENSTVO

S 5 receptmi na varenie!

Klasický crème brûlée (4 osoby)

Zloženie: 125 ml mlieka, 375 ml smotany, 20 g hnedého cukru, 100 g cukru, 1 tobolka vanilky, 6 žĺtkov veľ. M
Príprava: Vyšľahajte žĺtky s cukrom. Prevarte mlieko, smotanu a obsah tobolky vanilky, na strednom stupni miešajte cca 2 minúty na hladkú hmotu. Naplňte do ohňovzdorných misiek. Vyložte panvicu papierom na pečenie a formičky v nej vo vodnom kúpeli umiestnené v rúre na pečenie predhriatej na 125 °C cca 1 hodinu pošírujte. Vychladený krém posypte hnedým cukrom a ten pomocou flambovacej pištole skaramelizujte.

Gratinovaná cibuľová polievka (4 osoby)

Zloženie: 700 g cibule, 1 strúčik cesnaku, 20 g margarínu, 150 ml červeného vína, 1 l čireho vývaru, 4 krajčeky hriankového chleba, 20 g strúhaného ementálu
Príprava: Cibuľu a cesnak olúpte a pokrájajte na tenké kolieska. Rozohrejte margarín, poduste zeleninu a nechajte ju dusiť ďalej zakrytú cca 20 minút na miernom plameni. Deglazujte vínom a primiešajte vývar. Krátko zavarte. Naložte polievku do 4 šálok. Položte na polievku v každej šálke jeden krajček orestovaného hriankového chleba. Posypte syrom a prepečte pomocou flambovacej pištole.

Špargľový crème brûlée so šťaveľovou zmrzlinou (4 osoby)

Zloženie: 1/2 l smotany, 1/8 l mlieka, 5 žĺtkov, 40 g cukru, 200 g bielej špargle

Šťaveľová zmrzlina: 250 ml mlieka, 250 ml smotany, 5 žĺtkov, 20 g hnedého cukru, 110 g cukru, 150 g šťaveľa
Príprava: Špargľu olúpte, nakrájajte nadrobno a uvarte domäkka v zmesi mlieka/smotany a cukru. Rozmixujte a zmiešajte so žĺtkami. Naplňte do ohňovzdorných formičiek a nechajte stuhnúť vo vodnom kúpeli pri teplote rúry 150 °C cca 40 minút. Posypte hnedým cukrom a skaramelizujte pomocou flambovacej pištole. Rozmixujte najemno šťaveľ s mliekom. Prevarte zvyšok mlieka a smotany. Zmiešajte žĺtky s cukrom. Prilejte za intenzívneho miešania horúce mlieko/smotanu a pokračujte v miešaní v horúcom vodnom kúpeli nad parou, kým sa hmota nespojí. Nechajte vychladnúť. Do studenej hmoty primiešajte pyré zo šťaveľa a nechajte zmrznúť v zmrzlinovači.

Čokoládový crème brûlée (4 osoby)

Zloženie: 6 žĺtkov, 100 g cukru, 70 g čokolády na varenie, 600 ml smotany
Príprava: Vyšľahajte žĺtky s cukrom. Rozpusťte čokoládu, pridajte k žĺtkovej hmote a premiešajte. Pridajte smotanu, dobre premiešajte a nechajte jednu hodinu odpočinúť. Rozdeľte do 4 formičiek. Postavte krém do vodného kúpeľa v rúre na pečenie predhriatej na 160 °C a varte 50 minút. Nechajte vychladnúť. Posypte krém rovnomerne trochou cukru a skaramelizujte pomocou flambovacej pištole.

Gratinovaný kozí syr

Zloženie: Hriankový chlieb, kozí syr, med, valeriánka, šalotka, olivový olej, biely balzamikový ocot
Príprava: Na zálievku nakrájajte šalotky na kocky. Šalotky nechajte zosklovatieť v horúcom olivovom oleji. Stiahnite

hrniec zo sporáka a pridajte biely balzamikový ocot, soľ a čierne korenie. Prekrojte priečne krajčeky chleba a na každú polovicu položte plátok kozieho syra, ten nechajte rozpustiť v mikrovlnnej rúre na nízkom výkone. Na rozpustený syr dajte med a kozí syr opatrne gratinujte flambovacou pištoľou. Nalejte na šalát teplú zálievku a na záver naň upravte hrianku s kozím syrom.

H23NOLA 863

A pisztoly használata

1. Forgassa el a gázáramlásszabályozót (1) az óramutató járásával ellentétes irányban a „+" felé (nagyobb láng).
2. A gyújtászárat (2) csúsztassa le, és ugyanakkor a gyújtásgombot (3) nyomja meg.
3. Folyamatos működéshez csúsztassa felfelé a rögzítőgombot (4).
4. A levegőszabályozó (5) segítségével a láng intenzitását
5. A készülék kikapcsolásához engedje el a gyújtás gombot (3). Folyamatos üzemben csúsztassa le a reteszelőgombot „(4)" vagy nyomja meg ismét a gyújtás gombot (3)
6. Használat után forgassa el a gázáramlás-szabályozót (1) az óramutató járásával megegyező irányba („-" = kisebb láng), ameddig csak lehet.

A „KARAMELLIZÁLÓ PISZTOLY EKB A1 Utántöltő gázzal" szett tartalma

A szett 1 flambírozó pisztolyból (cikkszám 863), 1 utántöltőből (100 ml, cikkszám 701, nincs róla kép) és a használati utasításból áll. Kérjük ellenőrizze, hogy az összes alkatrész be lett e szállítva.
Fontos: Alaposan olvassa el a jelen használati utasítást, hogy még az első használat előtt megismerkedjen a készülékkel. Tartsa meg a jelen használati utasítást, hogy bármikor beleolvashasson.

Prémium flambírozó pisztoly szett - használati utasítás

Biztonsági zárral – ergonómikus fogantyúval – 1300 °C-ig terjedő hőmérséklet tartománnyal Használatra kész – utántöltőt tartalmaz

Műszaki adatok

Fogyasztás:	kb. 38 g/óra
Névleges hőterhelés:	kb. 0,53 KW
Gyújtásrendszer:	Piezoelektromos gyújtás
Gáztípus:	Propán/bután gázkeverék (89,5% bután és 10,5% propán)

Használati utasítás

Utántöltés

A készüléket feltöltve szállítjuk le. Csakis univerzális butángázzal tölthető fel. A készülék feltöltése előtt győződjön meg arról, hogy a pisztoly ki van-e kapcsolva. Tartsa a töltőfúvókát függőlegesen lefelé, helyezze be a pisztoly alján található utántöltő szelepbe, majd többször nyomja le. Utántöltés után várjon kb. 2 percet mielőtt ismételten használná a készüléket.

Lángszabályozás

A pisztoly meggyújtása előtt forgassa el a gázáramlás-szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba, majd egy félfordulattal fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba. A gáz mennyiségének és így a láng méreteinek és hőmérsékletének beállítása során a gázáramlás-szabályozóját az óramutató járásával megegyező irányban („–" = kisebb láng) vagy az óramutató járásával ellentétes irányban kell forgatni („+" = nagyobb láng). Ezen túlmenően, a láng intenzitása lehet beállítani a levegőszabályozó. Ha a légvezérlőt az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja el, növeli az intenzitást. Ha elforgatja az óramutató járásával megegyező irányba, akkor csökken.

Gyújtás

Győződjön meg arról, hogy a lángcsappantyú a testtől távol van. A flambírozó pisztoly a biztonsági zár és a lángcsappantyú alatt található gyújtás gomb egyidejű megnyomásával kerül bekapcsolásra. Amikor leveszi ujját a gyújtás gombról, a gázáramlás megszakad, és a láng kialszik.

Folyamatos működés

Amikor a láng ég, csúsztassa felfelé a rögzítőgombot. A készülék működik, anélkül, hogy a gyújtás gombot lenyomva kellene tartani.

A készülék kikapcsolása

Engedje el a gyújtás gombot a láng eloltásához. Folyamatos üzemben csúsztassa le a reteszelőgombot, vagy nyomja meg ismét a gyújtás gombot. Használat után forgassa el a gázáramlás-szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba („–" = kisebb láng), ameddig csak lehet.

Tárolás

Használat után hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt száraz helyen, gyermekektől elzárva tárolná.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

A készülék használata előtt olvassa el a használati utasítást. A készüléket és az utántöltő palackot mindig tartsa gyermekektől elzárva. Ne használja a készüléket, ha szivárog vagy hibás, vagy ha nem működik megfelelően (sérülésveszély). A látható láng fölött igen magas a hőmérséklet (1300 °C). Különös figyelmet kell fordítani az égési sérülések vagy tűz elkerülésére. Ne érintse meg a pisztolyt, amíg meleg (megégés kockázata). Közvetlenül a láng kikapcsolását követően a pisztoly még nagyon meleg. Ne érintse meg a pisztolyt. VIGYÁZAT: Az elérhető alkatrészek rendkívül melegek lehetnek. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A használat után a forró pisztolyt nem szabad gyúlékony anyagokra helyezni (tűzveszély!). A pisztolyt nem szabad letenni amikor meg van gyújtva (tűzveszély!). Soha ne hagyja a pisztolyt felügyelet nélkül működés közben vagy amikor lehűl. VIGYÁZAT: rendkívül fontos: szünet esetén és minden használatot követően azonnal oltsa el a lángot (megégés kockázata!).

Garancia a KM Zündholz International Karl Müller GmbH-tól

Tisztelt Vásárló,
Az eszközre 3 év garancia vonatkozik a vásárlás dátumától kezdődően. Ha a termék hibás, önnek törvény biztosította jogai vannak a termék eladójával szemben. Ezeket a törvényes jogokat nem korlátozza az alábbi garancia.

A garancia feltételei

A garancia a vásárlás napjával kezdődik. Kérjük, hogy őrizze meg az eredeti számlát egy biztonságos helyen. Ez a dokumentum szükséges a vásárlás igazolásához.
Ha a termék megvásárlásának napjától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba lép fel, akkor vállaljuk a termék ingyenes ja- vítását vagy cseréjét, a saját megítélésünk szerint. Ez a garancia feltételezi, hogy a hibás készülék és a vásárlást igazoló dokumentum (nyugta) bemutatásra kerül a 3 éves időtartamon belül, és hogy a hiba ismertetése írásban is megtörténik, beleértve a hiba történtének időpontját is.
A javított eszközt vagy egy új terméket kézhez kapja tőlünk, amennyiben a hiba garancia hatálya alá esik. A termék javítása vagy cseréje nem jelenti a garanciaidő újbóli kezdetét.

A hibákra vonatkozó garanciális és jogi igények

A garanciaidőt a hibáért vállalt felelősség nem hosszabbítja meg. Ez vonatkozik a cserélt és javított alkatrészekre is. A vásárlás idő- pontjában fennálló bármilyen sérülést vagy hibát haladéktalanul jelenteni kell a kicsomagolás után. A garanciaidőn kívüli javítások díja felszámítható.

A jótállás hatálya

A készülék gyártása szigorú minőségi előírások betartása mellett történt és alapos tesztelésen esett át a kiszállítás előtt.
A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki olyan termék azon részeire, amelyek normál kopás- nak és elhasználódásnak vannak kitéve, és ezért kopó, sérülékeny vagy törékeny alkatrészeknek minősülnek, például a kapcsolók, az elemek, a sütőedények vagy az üvegből készült alkatrészek.
Ez a garancia érvényét veszti, ha a termék nem megfelelő használatból fakadóan sérült, vagy már javították. Be kell tartania a használati útmutatóban szereplő összes utasítást, így biztosítva a termék megfelelő használatát. Kerülni kell a használati utasításban ellenjavallt vagy figyelmeztetéssel ellátott tevékenységeket.
A termék kizárólag személyes használatra készült, nem pedig kereskedelmi célokra. A garancia érvénytelenné válik, ha a hiba az eszköz helytelen használata vagy helytelen kezelése, erőszak alkalmazása vagy ha nem egy általunk hitelesített szerviz végezte beavatkozásokat miatt áll elő.

Eljárás garanciaigény esetén

Ahhoz, hogy kérését gyorsan kezelhessük, kérjük kövesse az alábbi utasításokat:

H23NOLA863

•Kérjük, hogy a nyugtát és a cikkszámot (pl. IAN 426807_2301) igazolásként minden vizsgálathoz nyújtsa be.
•A cikkszám megtalálható az adattáblán, egy metszetben, a használati utasítás címoldalán (bal alsó rész) vagy matricaként az eszköz hátulján vagy alján.
•Meghibásodás vagy egyéb hibák előfordulása esetén, először vegye fel a kapcsolatot szervizrészlegünkkel az alábbi telefonszá- mon vagy e-mailben.
•A hibásnak nyilvánított terméket ezt követően díjmentesen megküldheti szervizünk címére a vásárlást igazoló dokumentummal (nyug- ta) és a hiba részletes leírásával, valamint bekövetkezésének idejével.

A címeket és sok más útmutatót, termékvideót és szoftvereket letöltheti a www.lidl-service.com weboldalról. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalra (www.lidl-service.com) látogathat, és a cikkszám, pl. IAN 426807_2301, megadá- sával megnyithatja a használati útmutatót.

A műszaki és optikai paraméterek változhatnak.

A készülék nem alkalmas cigaretták, szivarok vagy más hőforrások (pl. grillek) meggyújtására. Magas hőmérséklet (megégés kockázata!). A készüléket csak jól szellőző helyen és elégséges távolságban használja a gyújtóforrásoktól vagy gyúlékony tárgyaktól. A készülék meggyújtásakor vagy használatakor tartsa távol az arctól, a testtől és a ruhától. Ne tegye ki 50 °C feletti hőmérsékletnek. Védje a napsugárzástól. Minden használat után ellenőrizze, hogy a láng el van-e oltva. Soha ne szerelje szét vagy szúrja ki a készüléket. Ne dobja tűzbe a készüléket. Ne használja folyamatosan a készüléket 2 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja 10 percig lehűlni a készüléket, szükség esetén töltse fel gázzal, és gyújtsa meg újra a készüléket. Gyúlékony gázt tartalmaz nyomás alatt. A propán/bután gáz rendkívül gyúlékony. Óvatosan kell kezelni! Kövesse az utántöltőn feltüntetett biztonsági utasításokat. Szándékos visszaélés, pl. a tartalom szándékos belélegzése káros vagy végzetes lehet. Ne irányítsa a lángokat személyekre/állatokra. Soha ne mozgassa a készüléket, amíg a láng ég. Tudakozzon az illetékes hatóságnál az eszköz megfelelő ártalmatlanításáról. Tartsa meg a használati utasítást.

Univerzális gáz öngyújtó

Rendkívül tűzveszélyes gáz. Az edényben túlnyomás uralkodik: hő hatására megrepedhet. Orvosi tanácsadás esetén tartsa kéznél a termék edényét vagy címkéjét. Gyermekektől elzárva tartandó. Hőtől/szikrától/nyílt lángtól/forró felületektől távol tartandó. Tilos a dohányzás. Tilos nyílt lángra vagy más gyújtóforrásra permetezni. Nyomás alatti edény: ne lyukassza ki vagy égesse el, még használat után sem. Égő szivárgó gáz: Csak akkor szabad a tüzet oltani, ha a szivárgás biztonságosan megszüntethető. Szivárgás esetén meg kell szüntetni az összes gyújtóforrást. Napfénytől védendő. Jól szellőző helyen tárolandó. Nem érheti 50 °C/122°F hőmérsékletet meghaladó hő. Kapcsolat a folyadék fagyási sérülést okozhat helyi.

Használati útmutató

A tartályt kb. 3 másodpercig nyomja az utántöltő szelepbe. Ismételje ezt meg 3-4-szer, amíg el nem éri a maximális töltési szintet. Kérjük, várjon 30 másodpercet mielőtt a pisztolyt az utántöltést követően használná. Ügyeljen arra, hogy az utántöltés során ne legyen a közelben nyílt láng vagy égő cigaretta.

Ártalmatlanítás:

A tartályokat csak akkor szabad újrahasznosítani, ha teljesen üresek. Vigyázat! Ne töltse újra. Eldobható tartály.

VESZÉLY

5 recept kipróbálásra!

Klasszikus créme brulée (4 személy számára)

Összetevők: 125 ml tej, 375 ml tejszín, 20 g barnacukor, 100 g cukor, 1 vanília termés, 6 tojássárgája (M)
Elkészítés: Verje fel a tojássárgáját a cukorral. Forralja fel a tejet, a tejszínt és a vaníliatermést, közepes fokozaton kb. 2 percig keverje, amíg sima massza nem lesz belőle. Töltse bele hőálló formákba. Helyezzen sütőpapírt egy tepsibe és ebben körülbelül 1 óráig, 125 °C-on vízfürdőben rotyogtassa a formákat. Ha a krém kihűlt, szórja rá a barnacukrot és karamellizálja ezt a konyhai karamellizáló pisztollyal.

Gratinált hagymaleves (4 személy számára)

Összetevők: 700 g hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 20 g margarin, 150 ml vörösbor, 1 l leöntött húslé, 4 szelet pirítóskenyér, 20 g reszelt ementáli sajt
Elkészítés: Hámozza meg a hagymát és a fokhagymát, vágja fel vékony szeletekre. Melegítse fel a margarint és lefedve 20 percig közepes hőfokon párolja meg a zöldségeket.
Öntse bele a bort és keverje bele a húslét. Rövid ideig forralja fel. A levest ossza el 4 csészébe. Helyezzen csészénként egy szelet megpirított pirítóskenyeret a levesre. Szórja meg sajttal és a konyhai karamellizáló pisztollyal olvassza rá a sajtot.

Spárgás créme brulée sóskakrémmel (4 személy számára)

Összetevők: 1/2 l tejszín, 1/8 l ej, 5x tojássárgája, 40 g cukor, 200 g fehér spárga, sóskakrém: 250 ml tej, 250 ml tejszín, 5x tojássárgája, 20 g barnacukor, 110 g cukor, 150 g sóska
Elkészítés: Hámozza meg a spárgát, vágja fel apróra és a cukrot hozzáadva főzze igen puhára a tej/tejszín keverékben. Pürésítse és keverje össze a tojássárgákkal.
Töltse hőálló formákba és 150 °C sütőhőmérsékleten kb. 40 percig főzze vízfürdőben. Szórja be barnacukorral és a konyhai karamellizáló pisztollyal karamellizálja rá a cukrot. Egy kevés tejjel készítsen pürét a sóskából. Forralja fel a maradék tejet és a tejszínt. Keverje össze a tojássárgáját a cukorral. Intenzíven keverve öntse hozzá a tejet/tejszínt és forró vízfürdőben gőz felett keverje amíg massza nem lesz belőle. Hagyja lehűlni, a hideg masszába keverje bele a sóskapürét és fagyassza le a jégszekrényben.

Csokoládés créme brulée (4 személy számára)

Összetevők: 6x tojássárgája, 100 g cukor, 70 g csokoládébevonat, 600 ml tejszín
Elkészítés: Verje fel krémesre a tojássárgáját és a cukrot. Olvassza meg a csokoládét, adja hozzá a tojásmasszához és keverje el. Adjon hozzá tejszínt, jól keverje össze és egy óráig keverje. Töltse bele 4 formába. A krémet vízfürdőben helyezze be a 160 °C-ra előmelegített sütőbe és 50 percig süsse. Hagyja kihűlni. A krémre egyenletesen szórjon kevés cukrot és a konyhai karamellizáló pisztollyal karamellizálja rá.

Gratinált kecskesajt

Összetevők: Pirítós, kecskesajt, méz, mezei salátazöld, salotta, olívaolaj, fehér balzsamecet
Elkészítés: A mártáshoz vágja fel kis kockákra a salottákat. Forró olívaolajban addig melegítse a salottákat amíg üvegszerűvé nem válnak. Vegye le az edényt a főzőlapról és adjon hozzá balzsamecetet, sót és borsot. Vágja fel átlósan a megpirított kenyérszeleteket és mindkét felére helyezzen egy szelet kecskesajtot, mikrohullámú sütőben, alacsony teljesítményen olvassza rá a sajtot a pirítósra. Öntsön mézet a megolvadt sajtra és a konyhai karamellizáló pisztollyal óvatosan pirítsa meg a kecskesajtot.

H23NOLA 863

Bedienung

1. Den Gasmengenregler (1) gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „+" (größer) drehen
2. Zündsperre (2) nach unten schieben und Zündknopf (3) gleichzeitig drücken.
3. Für Dauerbetrieb die Feststelltaste (4) nach oben schieben
4. Mit dem Luftregler (5) lässt sich die Flammenintensität einstellen
5. Zum Ausschalten den Zündknopf (3) loslassen. Falls in Dauerbetrieb, die Feststelltaste (4) nach unten schieben oder den Zündknopf (3) erneut drücken
6. Nach Gebrauch den Gasmengenregler (1) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn in Richtung „–" (kleiner) drehen

Bestandteile des Sets „Küchenbrenner EKB A1 mit Nachfüllgas"

Das Set besteht aus 1 Küchenbrenner Art. No. 863, 1 Nachfüllflasche à 100 ml Art. No. 701 (o. Abbildung) und 1 Gebrauchsanweisung. Bitte kontrollieren Sie die Ware auf Vollständigkeit.
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.

Premium Flambier-Set – Bedienhinweise

Mit Sicherheitsverriegelung – Ergonomischer Griff – Temperatur bis zu 1.300 °C
Sofort verwendbar – Inklusive Gas-Nachfüllflasche

Technische Daten

Verbrauch:	38g/h
Nennwärmebelastung:	0,53kW
Zündsystem:	Piezozündung
Gasart:	Propan/Butan-Gasgemisch (89,5% Butan und 10,5% Propan)

Bedienungsanleitung Küchenbrenner EKB A1 mit Nachfüllgas

Befüllen

Das Gerät wird bereits mit einer Erstfüllung geliefert. Zum Nachfüllen bitte nur Universal-Butangas verwenden. Stellen Sie vor der Befüllung sicher, dass der Brenner ausgeschaltet ist. Drücken Sie mehrmals mit dem Einfüllstutzen der Nachfüllflasche vertikal nach unten auf das Gasfüllventil, das sich am Boden des Brenners befindet. Nach dem Befüllen circa 2 Minuten warten, bevor Sie das Gerät erneut zünden.

Flammenregulierung

Vor dem Zünden den Gasmengenregler zuerst bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen, dann eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn. Um während des Gebrauchs die Gasmenge und somit Flammengröße und -temperatur zu verstellen, drehen Sie den Gasmengenregler im Uhrzeigersinn („–" = kleiner) bzw. gegen den Uhrzeigersinn („+" = größer). Zusätzlich kann die Flammenintensität durch den Luftregler eingestellt werden. Dreht man den Luftregler gegen den Uhrzeigersinn, so erhöht man die Intensität. Dreht man ihn im Uhrzeigersinn, so verringert sich diese.

Zünden

Achten Sie darauf, dass der Flammenschutz vom Körper weg zeigt. Sie zünden den Küchenbrenner durch gleichzeitiges Drücken der Zündsperre sowie des Zündknopfes; dieser befindet sich unter dem Flammenschutz. Bei Loslassen des Zündknopfes wird die Gaszufuhr unterbrochen, die Flamme erlischt.

Dauerbetrieb

Bei brennender Flamme die Feststelltaste, die sich unter dem Zündknopf befindet, vollständig nach oben schieben. Das Gerät arbeitet nun ohne weitere Betätigung des Zündknopfes im Dauerbetrieb.

Gerät ausschalten

Um die Flamme zu löschen, den Zündknopf loslassen. Falls im Dauerbetrieb, die Feststelltaste nach unten schieben oder den Zündknopf erneut drücken. Den Gasmengenregler nach Gebrauch wieder bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn („–" = kleiner) drehen.

Lagerung

Nach Benutzung das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem trockenen Ort lagern.

Sicherheits- und Warnhinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen. Das Gerät und die Nachfüllflasche stets vor dem Zugriff von Kindern aufbewahren. Benutzen Sie kein Gerät, das undicht oder schadhaft ist oder nicht ordnungsgemäß arbeitet (Verletzungsgefahr). Bei hellem Licht kann die Flamme unsichtbar scheinen. Über der sichtbaren Flamme ist extreme Hitze (1.300 °C) vorhanden. Besondere Vorsicht ist nötig, um Verbrennungen oder Feuer zu vermeiden. Berühren Sie den Brenner nicht, während er noch heiß ist (Verbrennungsgefahr!). Der Brenner ist unmittelbar nach Löschen der Flamme sehr heißt. Brenner nicht berühren. VORSICHT: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder von dem Gerät fernhalten. Auch nach dem Gebrauchsende den heißen Brenner nicht auf brennbaren Materialien ablegen (Brandgefahr!). Den gezündeten Brenner nicht ablegen (Brandge-

Wartung und Reparatur

Nie ein Gerät mit einem beschädigten Teil in Betrieb nehmen. Reparaturen, auch Düsentausch, nur durch einen autorisierten Fachhandel oder den Hersteller/Vertreiber durchführen lassen. Im Reparaturfall den Hersteller kontaktieren unter der angegebenen Serviceadresse. Keine Manipulationen oder Veränderungen am Gerät vornehmen. Zusammenbau und Einstellungen, die vom Hersteller vorgenommen wurden, sind nicht zu verändern. Es muss keine Wartung durch den Verwender vorgenommen werden. 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.

Garantie der KM Zündholz International Karl Müller GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

H23NOLA863

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 426807_2301) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer IAN 426807_2301 ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

fahr!). Gerät bei laufendem Betrieb oder während der Abkühlphase nie ohne Aufsicht lassen. VORSICHT: Besonders wichtig: Bei Arbeitsunterbrechungen bzw. Arbeitsende die Flamme sofort löschen (Verbrennungsgefahr!). Das Gerät ist nicht zum Anzünden von Zigaretten, Zigarren, Pfeifen oder Wärmequellen (z. B. Grill) geeignet. Zu hohe Rückstrahlhitze (Verbrennungsgefahr!). Gerät nur an gut belüfteten Orten und fern von Zündquellen oder entzündlichen Gegenständen betreiben. Beim Zünden und während des Gebrauchs das Gerät von Gesicht, Körper und Kleidung weghalten. Vor Erwärmung über 50 °C oder längerer Sonneneinstrahlung schützen. Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass die Flamme erloschen ist. Gerät niemals demontieren, einstechen oder in Feuer werfen. Gerät nicht länger als 2 Minuten kontinuierlich brennen lassen. Danach 10 Minuten pausieren, evtl. Gas nachfüllen und neu zünden. Enthält entzündbares Gas unter Druck. Propan- / Butangas ist ein extrem entzündliches Gas. Vorsichtig behandeln! Beachten Sie alle Sicherheitshinweise auf der Gasnachfüllflasche. Vorsätzlicher Missbrauch jeglicher Form, wie z. B. das Einatmen des Gases, ist gesundheitsschädlich oder tödlich. Flamme niemals gegen Personen / Tiere richten. Gerät mit aktiver Flamme niemals aus der Hand geben. Erkundigen Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung des Gerätes. Diese Gebrauchsanweisung aufbewahren.

Universal Feuerzeuggas

Extrem entzündbares Gas. Behälter steht unter Druck: Kann bei Erwärmung bersten. Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. 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. Brand von ausströmendem Gas: Nicht löschen, bis Undichtigkeit gefahrlos beseitigt werden kann. Vor Sonneneinstrahlung schützen. An einem gut belüfteten Ort aufbewahren. Nicht Temperaturen über 50°C/122°F aussetzen.Kontakt mit dem Flüssiggas kann zu lokalen Erfrierungen führen.

Gebrauchsanweisung

Den Behälter ca. 3 Sekunden andrücken. Wiederholen Sie diesen Vorgang zur maximalen Befüllung 3 bis 4 Mal. Bitte warten Sie 2 Minuten, bevor Sie das Feuerzeug nach dem Befüllen zünden. Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass sich keine offene Flamme oder brennende Zigarette in der Nähe befindet.

Entsorgung:

Nur restentleerte Dosen der Wertstoffsammlung zuführen.
Vorsicht! Nicht wieder befüllen. Einwegbehälter.

GEFAHR

Mit 5 Rezepten zum Nachkochen!

Crème-Brûlée-Klassisch (4 Personen)

Zutaten: 125 ml Milch, 375 ml Sahne, 20 g brauner Zucker, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 6 Eigelbe M
Zubereitung: Eigelbe und Zucker anschlagen. Milch, Sahne und Vanillemark aufkochen, auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren. In feuerfeste Förmchen füllen. Pfanne mit Pergamentpapier auslegen und die Förmchen darin im Wasserbad bei 125 °C im Backofen etwa 1 Stunde pochieren. Die erkaltete Creme mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit dem Küchenbrenner karamellisieren.

Gratinierte Zwiebelsuppe (4 Personen)

Zutaten: 700 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 20 g Margarine, 150 ml Rotwein, 1 l Klare Brühe, 4 Scheiben Toastbrot, 20 g geriebenen Emmentaler
Zubereitung: Zwiebel, Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Margarine erhitzen, Gemüse andünsten und zugedeckt 20 Min. bei milder Hitze schmoren. Mit Wein ablöschen, Brühe einrühren. Kurz aufkochen. Suppe auf 4 Tassen verteilen. Je Tasse eine Scheibe gerösteten Toast auf die Suppe legen. Mit Käse bestreuen und mit dem Küchenbrenner den Käse überbacken.

Spargel-Crème-Brûlée mit Sauerampfereis (4 Personen)

Zutaten: 1/2 l Sahne, 1/8 l Milch, 5x Eigelb, 40 g Zucker, 200 g weißer Spargel, Sauerampfereis: 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 5x Eigelb, 20 g brauner Zucker, 110 g Zucker, 150 g Sauerampfer
Zubereitung: Spargel schälen, klein schneiden und in der Milch/Sahne-Mischung mit dem Zucker sehr weichkochen. Pürieren und mit den Eigelben vermischen. In feuerfeste Formen abfüllen und im Wasserbad bei 150 °C Ofentemperatur ca. 40 Minuten stocken lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Küchenbrenner karamellisieren. Sauerampfer mit etwas Milch fein pürieren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die heiße Milch/Sahne unter kräftigem Rühren dazu gießen und im heißen Wasserbad über Dampf rühren bis die Masse bindet. Erkalten lassen, unter die kalte Masse das Sauerampferpüree rühren und in der Eismaschine abfrieren.

Schokoladen-Crème-Brûlée (4 Personen)

Zutaten: 6x Eigelb, 100 g Zucker, 70 g Kuvertüre, 600 ml Sahne
Zubereitung: Eigelb und Zucker cremig schlagen. Schokolade schmelzen, zur Eiermasse hinzugeben und verrühren. Sahne hinzugeben, gut mischen und eine Stunde ruhen lassen. In 4 Förmchen füllen. Creme im Wasserbad in den 160 °C heißen Backofen stellen und 50 Minuten garen lassen. Kalt stellen. Etwas Zucker gleichmäßig über der Creme verteilen und mit dem Küchenbrenner karamellisieren.

Gratinierter Ziegenkäse

Zutaten: Toast, Ziegenkäse, Honig, Feldsalat, Schalotten, Olivenöl, weißer Balsamico-Essig
Zubereitung: Für die Vinaigrette die Schalotten klein würfeln. Die Schalotten in heißem Olivenöl erhitzen, bis sie glasig werden. Topf vom Herd nehmen und weißen Balsamico, Salz und Pfeffer hinzugeben. Getoastete Brotscheiben diagonal schneiden und auf jede Hälfte eine Scheibe Ziegenkäse legen, diesen in der Mikrowelle bei niedriger Wattzahl schmelzen. Honig auf den geschmolzenen Käse geben und mit dem Küchenbrenner den Ziegenkäse vorsichtig gratinieren. Die warme Vinaigrette über den Salat geben und Ziegenkäse-Toasts darauf anrichten.

H23NOLA 863

Mc