



Gourmet-Brenner



de Bedienungsanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Gourmet-Brenner karamellisiert Zucker einfach auf Knopfdruck. Damit eignet er sich besonders für die Zubereitung von Süßspeisen wie Crème Brûlée.

Oder nutzen Sie ihn, um in kürzester Zeit Käse für Zwiebelsuppe anzubräunen oder Sesamkerne zu rösten. Auch zum Häuten von Tomaten oder Paprika können Sie den Gourmet-Brenner nutzen.

Für einen guten Start haben wir ein leckeres Rezept für Sie aufgeschrieben.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und Freude mit Ihrem neuen Gourmet-Brenner.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

- 4 Zu dieser Anleitung**
- 5 Sicherheitshinweise**
- 7 Anwendungsmöglichkeiten**
- 8 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 9 Gas einfüllen**
- 10 Gebrauch**
 - 10 Flamme zünden
 - 10 Flammenlänge einstellen
 - 11 Flammenbreite und -temperatur einstellen
- 12 Reinigen**
- 12 Rezept**
- 14 Störung / Abhilfe**
- 15 Technische Daten**
- 16 Entsorgen**

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Der Gourmet-Brenner darf auf keinen Fall versendet werden, da er als Gefahrgut gilt. Wenn Sie den Artikel zurückgeben möchten, bringen Sie ihn in die nächstgelegene Tchibo Verkaufsstelle.



Verwendungszweck und Umgebungsbedingungen

Der Gourmet-Brenner dient zur Verfeinerung von Lebensmitteln (Rösten, Glasieren, Anbräunen etc.) durch eine offene Flamme. Er ist für die im Privathaushalt üblichen Mengen ausgelegt und für die gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

Der Gourmet-Brenner darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Halten Sie den Gourmet-Brenner von ihnen fern und bewahren Sie ihn außerhalb deren Reichweite auf. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

WARNUNG vor Verbrennungen und/oder Brand

- Der Gourmet-Brenner darf nur mit Butan-Feuerzeuggas befüllt werden.
- Der Gourmet-Brenner darf nicht überfüllt werden.
- Der Gourmet-Brenner enthält entzündbares Gas, das unter Druck steht. Behandeln Sie ihn vorsichtig.
- Halten Sie den Gourmet-Brenner beim Zünden und bei der Flammenregulierung immer vom Körper weg.

- Der Gourmet-Brenner darf nicht über Kopf bedient werden.
- Richten Sie den Gourmet-Brenner niemals auf Menschen oder Tiere.
- Verwenden Sie den Gourmet-Brenner nur in sicherer Entfernung zu entzündbaren Stoffen oder Gegenständen.
- Die Flammendüse wird im Betrieb heiß - berühren Sie sie nicht. Stellen Sie den Gourmet-Brenner zum Abkühlen immer auf seinen Standfuß (dieser muss zum Gebrauch nicht abgenommen werden). Achten Sie darauf, dass die noch heiße Flammendüse nicht mit anderen Gegenständen in Kontakt kommt.
- Der Gourmet-Brenner glüht immer kurz nach. Die Flamme erlischt nicht sofort. Überzeugen Sie sich nach Gebrauch davon, dass die Flamme völlig erloschen und das Brennventil komplett geschlossen ist. Staub oder Schmutz können den Mechanismus und die Funktion beeinträchtigen.
- Befüllen Sie den Gasbehälter nur an einem gut belüfteten Ort, fern von allen möglichen Zündquellen, offenen Flammen, brennenden Zigaretten, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten und entfernt von anderen Personen. Beachten Sie dabei auch die auf der Nachfüll-Gasflasche aufgedruckten Sicherheits- und Warnhinweise.
- Durchbohren Sie den Gourmet-Brenner niemals, werfen Sie ihn nicht ins Feuer und gebrauchen Sie ihn nicht als Spielzeug.
- Der Gourmet-Brenner darf auf keinen Fall versendet werden, da er als Gefahrgut gilt. Wenn Sie den Artikel zurückgeben möchten, bringen Sie ihn in die nächstgelegene Tchibo Verkaufsstelle.

VORSICHT - Geräteschäden

- Benutzen Sie den Gourmet-Brenner nicht, wenn er leck ist (wenn z.B. ein Zischen zu hören ist, welches auf austretendes Gas hinweisen könnte), Schäden aufweist oder nicht korrekt funktioniert. Lesen Sie im Kapitel „Störung / Abhilfe“, wie Sie in diesem Fall vorgehen.
 - Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt oder durch unseren Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
 - Setzen Sie den Gourmet-Brenner keinen Temperaturen über 40° C aus, halten Sie ihn von offenem Feuer fern und setzen Sie ihn nicht längere Zeit der Sonnenstrahlung aus.
-

Anwendungsmöglichkeiten

- Überkrusten von Steaks und Braten
 - Rösten von Tomaten, Zwiebeln und Peperoni
 - Häuten von Paprika
 - Anbräunen von Käse für Aufläufe und Zwiebelsuppe
 - Glasieren von Obstkuchen
 - Zubereiten von Crème Brûlée
- und vieles mehr ...

Auf einen Blick (Lieferumfang)

Luftzufuhrregler
(beidseitig)

Flammendüse

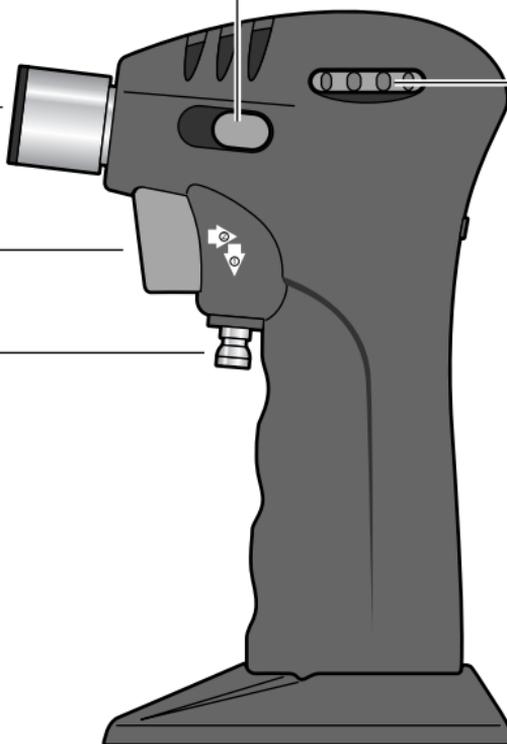
Zündtaste

Sicherungsstift

Drehregler
Flammenlänge

abnehmbarer
Standfuß

Einfüllventil (im Boden)



Gas einfüllen



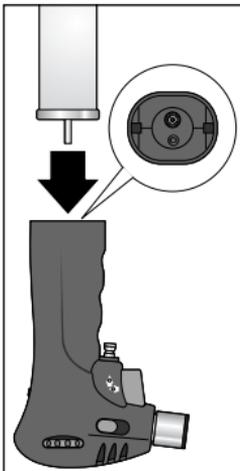
WARNUNG - Brand/Verbrennungen

- Achten Sie beim Be- und Nachfüllen darauf, dass sich keine offene Flamme oder brennende Zigarette in der Nähe befindet. Beachten Sie auch die auf der Nachfüll-Gasflasche aufgedruckten Sicherheits- und Warnhinweise.

Der Gourmet-Brenner darf nur mit handelsüblichem Butan-Feuerzeuggas befüllt werden. Dieses erhalten Sie im Fachhandel. Verwenden Sie Markengas.

1. Schütteln Sie die Nachfüll-Gasflasche, um das Gas etwas zu erwärmen.
2. Prüfen Sie, ob der Gourmet-Brenner gänzlich erloschen ist.
3. Drehen Sie den Drehregler für die Flammenlänge ganz in Richtung –.
4. Ziehen Sie ggf. den Standfuß ab und halten Sie den Gourmet-Brenner mit dem Boden nach oben.

5.



Stecken Sie das Ventil der Nachfüll-Gasflasche ohne Aufsatz in das Einfüllventil des Gourmet-Brenners.

Drücken Sie die Nachfüll-Gasflasche ein bis zwei Sekunden herunter.

Drehen Sie den Gourmet-Brenner herum.



Warten Sie ca. 1 Minute, bevor Sie den Gourmet-Brenner zünden. Regulieren Sie danach die Flammenlänge (siehe "Flammenlänge einstellen").

Gebrauch



WARNUNG - Brand/Verbrennungen

- Halten Sie den Gourmet-Brenner immer vom Körper weg - auch beim Zünden und bei der Flammenregulierung.
- Der Gourmet-Brenner glüht immer kurz nach. Die Flamme erlischt nicht sofort.
- Die Flammendüse wird im Betrieb heiß. Berühren Sie sie nicht und lassen Sie den Gourmet-Brenner nach dem Gebrauch abkühlen. Stellen und bewahren Sie ihn stets auf seinem Standfuß auf.
- Richten Sie den Gourmet-Brenner niemals auf Menschen oder Tiere.

Flamme zünden

1. Ziehen Sie den Sicherungsstift nach unten und drücken Sie gleichzeitig die Zündtaste.
2. Lassen Sie die Zündtaste los, um den Gourmet-Brenner auszuschalten.

WICHTIG: Der Gourmet-Brenner glüht immer kurz nach.

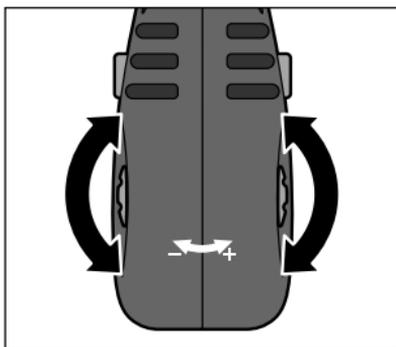
Anders als bei einem herkömmlichen Feuerzeug ist die Leitung vom Gasbehälter bis zur Flammendüse länger und das darin befindliche Restgas muss erst verglühen.

Flammenlänge einstellen

Die Flammenlänge wird während des Gebrauchs eingestellt und sollte zwischen 1 und 2,5 cm liegen. Stellen Sie die Flammenlänge möglichst klein ein. Eine zu lang eingestellte Flamme führt zu einem unnötig hohen Gasverbrauch.

1. Zünden Sie die Flamme.

2.



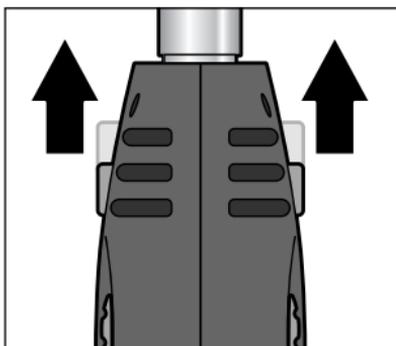
Stellen Sie nun mit dem Drehregler die Flammenlänge ein. Drehen Sie den Regler nicht über den Anschlag hinaus.

Flamme verkleinern:
in Richtung - drehen
Flamme vergrößern:
in Richtung + drehen

Flammenbreite und -temperatur einstellen

Durch Regulieren der Luftzufuhr können Sie die Flammenbreite und -temperatur verändern.

▷



Schieben Sie den Luftzufuhrregler beidseitig nach vorne, um Flammenbreite und -temperatur zu ändern.

ganz nach vorne:

Flamme wird breiter
und kühler

ganz nach hinten:

Flamme wird schmaler
und heißer



Da der Luftzufuhrregler federbelastet ist, ist der Gourmet-Brenner standardmäßig immer auf eine schmale und heiße Flamme eingestellt.

Reinigen

- ▷ Wischen Sie den Gourmet-Brenner bei Bedarf mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
 - ▷ Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.
 - ▷ Achten Sie darauf, dass keine Fasern oder Fusseln des Tuches die Düse verstopfen und so einen Gasrückstau verursachen.
-

Rezept

Crema Catalana mit Ingwer

Für den Karamell

- 150 g Zucker
- 50 g brauner Zucker

Für die Crema Catalana

- 80 g frische Ingwerwurzel
- 2 Kaffeebohnen
- etwa 1 l Milch
- 1 kleines Stück Bio-Zitronenschale
- 250 ml Sahne
- 8 Eigelb
- 1/2 Vanilleschote, aufgeschlitzt
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Speisestärke

Backform

8 Portionsförmchen oder Tassen

Zeit und Kalorien

Für 8 Portionen:

1 Std. Zubereitung / 30 Min. - 12 Std. Ziehen / 2 - 12 Std. Kühlen

Zubereitung

1. Den Zucker zusammen mit dem braunen Zucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren lassen. Den Karamell anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und erkalten lassen.
2. Den Karamell in Stücke brechen, dann mit dem Blitzhacker oder in der Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. Die Karamellbrösel anschließend durch ein feines Sieb reiben und luftdicht verschlossen aufbewahren.
3. Für die Crema Catalana den Ingwer schälen und fein hacken. 3/4 l Milch mit der Sahne, dem Ingwer, der Vanilleschote und dem Salz aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Kaffeebohnen sowie die Zitronenschale hinzufügen und die Mischung je nach gewünschter Intensität des Aromas mindestens 30 Minuten, am besten aber über Nacht, zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Die Ingwermilch durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und mit der restlichen Milch wieder auf 1 l auffüllen. Die Eigelbe mit Zucker und Speisestärke in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die Ingwermilch aufkochen und unter Rühren zu der Eigelbmischung gießen. Alles in den Topf zurückgeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten kochen, bis die Creme nicht mehr nach Stärke schmeckt. Die Creme durch ein feines Sieb passieren und sofort in Förmchen oder Tassen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank erkalten lassen.
5. Die Oberfläche der Creme dünn mit dem vorbereiteten Karamellpulver bestreuen, mit dem Gourmet-Brenner karamellisieren und die Crema Catalana servieren.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH / Alle Rechte vorbehalten

Störung / Abhilfe

Flamme brennt nicht konstant

- Direkt nach dem Befüllen kann es vorkommen, dass die Flamme nicht konstant brennt. Etwa eine Stunde nach dem Be- und Nachfüllen haben sich die Verwirbelungen im Gasbehälter beruhigt. Danach funktioniert der Gourmet-Brenner einwandfrei.
- Lagern Sie den Gourmet-Brenner nicht liegend, da dies zu Funktionsstörungen führen kann.

Gas entweicht

- Falls Sie am Gourmet-Brenner einen Gasgeruch feststellen oder ein Zischgeräusch hören und vermuten, dass Gas entweicht, bringen Sie den Gourmet-Brenner sofort ins Freie an einen Ort ohne Zündquellen.

Um zu prüfen ob ein Leck besteht, gehen Sie wie folgt vor: Überprüfen Sie die Dichtheit nur im Freien. **Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu Seifenlauge!** Hierfür vermischen Sie etwas Seife oder Spülmittel mit Wasser und streichen diese Lauge mit einem Pinsel auf das Einfüllventil. Falls Sie hierbei beobachten, dass Gasbläschen entweichen, ist der Gourmet-Brenner leck. Lassen Sie den Gourmet-Brenner in einer Fachwerkstatt reparieren.

- Um sicherzustellen, dass sich kein Gas mehr im Gerät befindet, muss das Gerät vollständig leer gebrannt werden, bis die Flamme nicht mehr zündet. Anschließend zünden Sie den Gourmet-Brenner noch einmal kurz, um restliches Gas zu verbrennen.

Technische Daten

Modell:	389 673
Betriebs- und Lagertemperatur:	+10 bis +40 °C
Nennwärmebelastung:	0,25 kW 20g/h
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg, www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Wenn Sie sich vom **Artikel** trennen möchten, entsorgen Sie ihn zu den aktuellen Bestimmungen.

Fragen Sie speziell nach, sofern noch Gas im Gasbehälter ist. Auskunft erteilt die Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

Artikelnummer: 389 673