

F- Ensemble Crème Brûlée / LE CHALUMEAU DE CUISINE

MODE D'EMPLOI

LE CHALUMEAU DE CUISINE NE CONTIENT AUCUN GAZ A L'ACHAT.

Remplissage :

Utilisez uniquement du gaz Butane (gaz à briquet en vente dans les tabacs).

Remplissez-le uniquement dans un endroit bien ventilé. Assurez vous que le robinet +/- est sur la position - (Fig 4) en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à l’arrêt. Tournez le chalumeau la tête en bas et insérez l’embout de la cartouche de butane dans l’orifice de remplissage et appuyez pendant 3 à 4 secondes. Répétez l’opération trois fois. Le rejet de gaz par la valve indique que le chalumeau est plein (fig 1)

Important :

Laissez le gaz se stabiliser 2 minutes avant utilisation.

Videz complètement le chalumeau, occasionnellement, en appuyant sur la valve de remplissage et en maintenant le chalumeau loin de vous. Cela nettoiera les valves.

Allumage du chalumeau :

Tournez le robinet +/- de 2 à 3 tours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le gaz s’échappe.

Appuyez sur le bouton d’allumage rouge (Fig 3). Le flamme s’allume instantanément.

Si la flamme ne s’allume pas instantanément ré-appuyez sur le bouton rouge.

Si la flamme ne s’allume toujours pas, fermez le robinet +/- en le tournant jusqu’à l’arrêt, dans le sens des aiguilles d’une montre. ELOIGNEZ LE CHALUMEAU DE VOTRE VISAGE et ré-appuyez sur le bouton rouge. Vous devez apercevoir une étincelle à la tête du brûleur. Si vous apercevez une étincelle, répétez la procédure d’allumage. Si vous n’apercevez pas d’étincelle votre torche est endommagée.

Ajustage de la flamme :

Ajustez la flamme avec le robinet +/-entre 1,2 et 2,5 centimètres. Une flamme plus longue ne fait que gaspiller du gaz. Une flamme moins chaude peut être obtenue en tournant le collier d’admission d’air (fig 5 au dos).

Eteindre le chalumeau :

Tournez le robinet +/- dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à l’arrêt. Soyez certain que le chalumeau est refroidi et éteint avant de le ranger.

PRECAUTIONS :

Ne pas toucher le brûleur durant et après utilisation.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Ne pas pointez le chalumeau vers le corps ou la figure.

Ne pas ranger sous le soleil ou dans un endroit où la température dépasse 40° C.

Soyez certain que le robinet +/- est complètement fermé après utilisation.

Ne pas utiliser pendant plus d’une heure.

Laissez le chalumeau refroidir avant rangement.

Ne jamais percer ou mettre au feu.

Suivez les instructions inscrites sur la cartouche de gaz.

CONSERVEZ CE MANUEL

Ramequins en porcelaine

Contenance 100 ml

Résiste à 170°C au four et à 800W au micro-ondes

Lavage à la main et au lave-vaisselle à 65°C

Laver les ramequins avant la première utilisation

RECETTE:

Ingédients pour 4 personnes

25 cl de lait / 25 cl de crème fraîche liquide / 5 jaune(s) d'oeuf / 100 g de sucre en poudre / 1 cuillère à café d'Extrait de Vanille / 50 g de cassonade

Faites chauffer votre four à thermostat 2/3 (100°C). Mélangez ensemble dans une terrine les jaunes d'oeufs et le sucre pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle. Dans une grande casserole à fond épais, faites chauffer la crème fraîche et le lait jusqu'à ce que des bulles se forment sur les bords – si vous utilisez une gousse de vanille, mettez-la dedans, à infuser pendant 10 minutes. Versez lentement cette crème (sans la gousse de vanille) sur le mélange de sucre et d'oeufs sans cesser de tourner Ajoutez l'extrait de vanille. Mettez votre préparation dans les ramequins, après l'avoir filtrée dans une passoire fine. Faites cuire 40 min à thermostat 2/3 (100°C). Laissez refroidir 2 heures avant de servir. Saupoudrez la crème avec la cassonade. Faites caraméliser la cassonade en passant la flamme du chalumeau Mastrad de façon régulière sur toute la surface du ramequin jusqu'à obtenir une coloration dorée et croustillante.

GB – Crème Brûlée Set / THE COOKING TORCH

DIRECTIONS FOR USE

THE COOKING TORCH DOES NOT CONTAIN ANY FUEL AT THE TIME OF PURCHASE.

Filling:

Use only butane gas (lighter fuel sold in tobaccoconsists’).

Fill it only in a well-ventilated place. Be sure that the gas tap +/- is on the position - (fig. 4) by turning it clockwise until the stop. Invert the cooking torch and insert the butane cartridge nozzle in the filling hole and press for 3 or 4 seconds. Repeat the procedure three times. When the valve discharges gas you know the torch is full.

Important:

Let the gas settle for 2 minutes before using.

Empty the cooking torch fully from time to time by pressing the filling valve and holding the lighter away from you. This cleans the valves.

Igniting the lighter:

Press the red igniting button, slide it until the flame ignites instantaneously.

Hold it in place. Release the button when you want to extinguish the flame.

Adjusting the flame:

Adjust the flame with the little wheel of the torch.

CAUTION:

Do not touch the burner during and after use.

Keep out of the reach of children.

Do not point the torch towards your body or face.

Do not store in sunlight or in a place where the temperature exceeds 40°C.

Make sure that the +/- valve is shut off completely after use.

Do not use for more than an hour.

Allow the torch to cool down before clearing away.

Never pierce the lighter or set fire to it.

Follow the instructions written on the gas cartridge.

KEEP THIS MANUAL

RECIPe:

Ingredients for 4 people

25 cl milk / 25 cl liquid crème fraîche / 5 egg yolks / 100 g caster sugar / 1 tsp. vanilla extract / 50 g brown sugar

Set your oven at gas mark 2/3 (100°C). Blend the egg yolks and the sugar in an earthenware vessel for 3 or 4 minutes until the mixture thickens to a pale yellow. Heat the crème fraîche and the milk in a large deep-based saucepan until bubbles start forming around the edge – if you are using a vanilla pod, put it in and infuse for 10 minutes. Slowly pour this cream (without the vanilla pod) onto the mixture of sugar and eggs, stirring all the while. Add the vanilla extract. Filter through a fine-mesh sieve and then pour out into the moulds. Cook for 40 min at gas mark 2/3 (100°C). Leave to cool for 2 hours before serving. Sprinkle the cream with the brown sugar. Caramelize the brown sugar by passing the Mastrad blowlamp evenly over the entire surface of the mould until it turns golden and crusty.

D – Crème Brûlée - Set / DER KÜCHENBRENNER

Gebrauchsanweisung

DER KÜCHENBRENNER ENTHÄLT BEIM KAUF KEINERLEI GAS

Füllung :

Benutzen Sie ausschließlich Butangas (Feuerzeuggas, im Fachhandel oder Supermarkt erhältlich). Füllen Sie den Küchenbrenner nur an einem gut belüfteten Ort. Versichern Sie sich das der Gashahn +/- auf der Position – steht (Zeichnung 4), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Drehen Sie den Küchenbrenner mit dem Kopf nach unten und stecken Sie die Füllvorrichtung der Butangasflasche in das Füllventil des Brenners und drücken Sie 3 bis 4 Sekunden. Wiederholen Sie dies dreimal. Wenn Gas aus dem Ventil ausstritt (Zeichnung 1) ist der Brenner mit Gas gefüllt.

Wichtig :

Warten Sie 2 Minuten vor Benutzung des Brenners, damit das Gas sich stabilisiert. Entleeren Sie den Brenner gelegentlich vollständig, indem Sie auf das Einfüllventil drücken und den Brenner weit von sich halten. Dieser Vorgang reinigt die Ventile.

Anzünden :

Drehen sie den Hahn +/- zwei bis drei Runden entgegen dem Uhrzeigersinn. Das Gas entweicht. Drücken sie nun auf den roten Zündknopf (Zeichnung 3). Die Flamme entzündet sich augenblicklich.

Falls der Brenner sich nicht entzündet, drücken Sie erneut auf den Zündknopf.

Wenn Sich der Brenner noch immer nicht entzündet, schließen Sie den Gashahn +/- durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Halten sie den Brenner von Ihrem Gesicht fern und drücken sie erneut auf den Zündknopf. Am Brennerkopf muss ein Zündfunke zu sehen sein. Wenn sie den Zündfunken sehen, wiederholen Sie die Zündprozedur. Wenn kein Zündfunke zu sehen ist, ist Ihr Küchenbrenner beschädigt.

Einstellen der Flamme:

Regulieren Sie die Flamme durch Drehen des Gashahnes +/- auf eine Länge von 1,2 bis 2,5 cm. Eine größere Flamme verschwendet lediglich Gas. Ein weniger heiße Flamme lässt sich durch Drehen des Luftansaugstutzens einstellen (Zeichnung 5 auf der Rückseite).

Ausmachen:

Drehen Sie den Gashahn +/- im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Versichern sie sich, dass der Brenner korrekt ausgeschaltet und abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegräumen.

Der Küchenbrenner wird von der Firma Mastrad vertrieben.

Vorsichtsmassnahmen :

Fassen Sie während und nach der Benutzung nicht an den Brenner.

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Halten Sie die Flamme nicht in Richtung Ihres Gesichtes oder Körpers.

Nicht der Sonne aussetzen und an einem Ort aufbewahren, dessen Temperatur nicht 40 °C übersteigt.

Versichern Sie sich nach der Benutzung, dass der Gashahn verschlossen ist.

Nicht länger als eine Stunde benutzen.

Lassen Sie den Brenner abkühlen, bevor Sie ihn wegräumen.

Nicht beschädigen oder ins Feuer werfen.

Befolgen Sie die Anweisungen der Butangasfalsche.

HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF.

REZEPTE:

Zutaten für 4 Personen

25 cl Milch / 25 cl flüssige Sahne / 5 Eigelb / 100 g Zucker / 1 Teelöffel Vanilleextrakt / 50 g Rohrzucker

Den Ofen auf 100°C (Thermostat 2/3) vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einem Topf etwa 3 bis 4 Minuten lang verrühren, bis die Mischung dickflüssig und hellgelb ist. Die Sahne und die Milch in einem großen Topf mit dickem Boden erhitzen, bis sich am Rand Bläschen bilden - wenn Sie eine Vanilleschote verwenden, lassen Sie sie 10 Minuten in der heißen Flüssigkeit ziehen. Diese Creme (ohne die Vanilleschote) unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Mischung gießen. Den Vanilleextrakt hinzugeben. Die Creme durch ein feines Sieb gießen und auf die Förmchen verteilen. Die Creme 40 Minuten bei 100°C (Thermostat 2/3) backen. Die Creme vor dem Servieren 2 Stunden abkühlen lassen. Die Förmchen mit dem Rohrzucker bestreuen. Den Rohrzucker mit der Flamme des Mastrad-Brenners regelmäßig auf der gesamten Oberfläche der Förmchen karamellisieren, bis sie eine goldene und knusprige Farbe besitzen.

NL – Set voor Crème Brûlée / DE BRANDER LEEG

Gebruiksaanwijzing

BIJ AANKOOP WORDT DE BRANDER LEEG GELEVERD.

Vulling

Gebruik enkel butaangas (=aanstekergas)

De vulling dient in een goed geventileerde kamer te gebeuren. Zet het +/- kraantje in de – positie (fig.4). Draai de brander ondersteboven en druk de gascartouche gedurende 3 of 4 seconden in de vulopening. Herhaal dit 3 tot 4 keer. Als het gas langs het ventiel loopt is de brander volledig gevuld. (fig.1)

Belangrijk: laait de brander na de vulling gedurende 2 minuten staan om te stabiliseren. Om het ventiel te reinigen kunt u nu en dan gas laten ontsnappen door op het ventiel te drukken.

Aansteken van de brander

Draai het kraantje 2 toeren tegen de wijzers van een uurwerk in. De gas zal ontsnappen. Druk op de rode aansteekknop (fig.3), waarna de vlam onmiddellijk begint. Deze handeling herhalen indien dit niet onmiddellijk lukt. Als het dan nog niet lukt, moet men de gastoevoer sluiten en opnieuw op de rode knop drukken. Controleer of er een vonk is als u op de knop drukt.

Regeling van de vlam

Regel de vlam met het kraantje tot tussen 1.5 en 2.5 cm. Een langere vlam verspilt alleen maar gas. Een minder warme vlam kan bekomen worden door de luchttoevoer te verminderen (fig.5)

De vlam doven

Draai het kraantje in de wijzerszin tot het einde. Wees er zeker van dat de brander afgekoeld is, als u hem wegbergt.

Voorzorgen

De brander niet aanraken tijdens en onmiddellijk na het gebruik

Buiten bereik van kinderen houden

De brander niet op het lichaam richten

Niet in de zon plaatsen, of op een plaats warmer dan 40°C

Zorg dat het kraantje volledig gesloten is na gebruik

Niet langer dan één uur ononderbroken gebruiken

De brander laten afkoelen voor het opbergen

Nooit doorprikken of in het vuur gooien

Volg de instructies vermeld op de gascartouche

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

RECEPT :

Ingrediënten voor 4 personen

25 cl melk / 25 cl vloeibare crème fraîche / 5 eidooiers / 100 g poedersuiker / 1 theelepel vanille-extract / 50 g bruine suiker

Verwarm uw oven met de thermostaat op stand 2/3 (100°C). Vermeng de eidooiers en de suiker 3 tot 4 minuten lang in een terrine, totdat het mengsel dik en lichtgeel is. Warm de crème fraîche en de melk op in een grote steelpan met dikke bodem, totdat er bubbeltjes ontstaan langs de rand. Als u een vanillestokje wilt gebruiken, leg deze er dan nu in en laat ze 10 minuten trekken. Giet de crème (zonder vanillestokjes) langzaam op het mengsel van suiker en eieren en blijf roeren. Voeg het vanille-extract toe, filter het geheel in een fijne zeef en giet het in de ovenschaaltjes. Laat het 40 min. koken met de thermostaat op 2/3 (100°C). Laat het gerecht 2 uur afkoelen alvorens te serveren. Bestrooi de crème met de bruine suiker. Karameliseer de bruine suiker geleidelijk met behulp van de vlam van de Mastrad-keukenbrander over het hele oppervlak van het ovenschaaltje, zodat er een goudbruine, knapperige laag ontstaat.

E –Juego Crema Quemada / EL SOPLETE DE COCINA

MODO DE EMPLEO

EL SOPLETE DE COCINA NO CONTIENE GAS EN EL MOMENTO DE LA COMPRA.

Llenado:

Utilice exclusivamente gas butano (gas de encendedor, en venta en los estancos de tabaco).

Llénelo en un sitio bien ventilado. Verifique que la llave +/- se encuentre en la posición - (Fig. 4), girándola en el sentido de las agujas de un reloj hasta que se detenga. Invierta el soplete con la cabeza hacia abajo e inserte la contera de la carga de butano en el orificio de llenado; presione durante 3 a 4 segundos. Repita tres veces la operación. Si la válvula rechaza la entrada de gas, es indicación que el soplete está lleno (Fig. 1)

Importante:

Deje que el gas se establezca durante 2 minutos antes de utilizarlo.

Vacíe completamente el soplete cada cierto tiempo, presionando la válvula de llenado y manteniendo el soplete lejos de usted. Esto limpiará las válvulas.

Encendido del soplete:

Gire la llave +/- 2 a 3 vueltas en sentido contrario a las agujas de un reloj. El gas sale.

Presione el botón de encendido rojo (Fig. 3). La llama se enciende instantáneamente.

Si la llama no se enciende instantáneamente, vuelva a presionar el botón rojo.

Si la llama no se enciende, cierre la llave +/- girándola hasta que se detenga en el sentido de las agujas de un reloj. ALEJE EL SOPLETE DE SU ROSTRO y vuelva a presionar el botón rojo. Debería percibir una chispa en la cabeza del quemador. Si percibe la chispa, repita el procedimiento de encendido. Si no percibe ninguna chispa, su soplete está dañado.

Ajuste de la llama:

Ajuste la llama con la llave +/-entre 1,2 y 2,5 centímetros. Una llama más larga sólo sirve para desperdiciar gas. Puede lograr una llama menos caliente girando el collarín de admisión (Fig. 5 al reverso).

Apagar el soplete:

Gire la llave +/- en el sentido de las agujas de un reloj hasta que se detenga. Verifique que el soplete está frío y apagado antes de guardarlo. ©Mastrad SA 2009

El soplete de cocina es distribuido por Mastrad S.A. F-75012

PRECAUCIONES:

No tocar el quemador durante y después de utilizarlo.

No dejar al alcance de los niños.

No apuntar con el soplete hacia el cuerpo o el rostro.

No guardar bajo el sol o en un lugar con temperaturas superiores a 40° C.

Verifique que la llave +/- se encuentre totalmente cerrada después de la utilización.

No utilizar durante más de una hora.

Dejar enfriar el soplete antes de guardarlo.

Jamás perforarlo o ponerlo al fuego.

Seguir las instrucciones inscrites en la carga de gas.

CONSERVE ESTE MANUAL

RECETA:

Ingredientes para 4 personas

25 cl de leche / 25 cl de nata líquida / 5 yemas de huevo / 100 g de azúcar en polvo / 1 cucharada de café de extracto de vainilla / 50 g de azúcar semirrefinado

Caliente el horno con el termostato 2/3 (100°C). Mezcle en un bol las yemas de los huevos y el azúcar de 3 a 4 minutos hasta que la mezcla esté espesa y de color amarillo pálido. En un cazo de fondo grueso, caliente la nata líquida y la leche hasta que se formen burbujas en los bordes, si tiene una vaina de vainilla, introdúzcala dentro y déjela durante 10 minutos a modo de infusión. Vierta lentamente esta crema (sin la vaina de vainilla) en la mezcla de azúcar y de huevos sin dejar de remover. Añada el extracto de vainilla. Vierta el preparado en los recipientes, tras haberlo filtrado con un colador fino. Déjalas cocer durante 40 min con el termostato 2/3 (100°C). Déjalas enfriar 2 horas antes de servirías. Espolvoree la crema con el azúcar semirrefinado. Caramelice el azúcar semirrefinado pasándole la llama del soplete Mastrad de forma regular por toda la superficie del recipiente hasta obtener una coloración dorada y crujiente.

I - Kit Crème Brûlée / IL CANNELLO DA CUCINA

ISTRUZIONI PER L'USO

IL CANNELLO DA CUCINA NON CONTIENE ALCUN GAS AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

Riempimento :

Usare esclusivamente gas Butano (gas per accendini in vendita nei tabaccai).

Compiere l'operazione di riempimento esclusivamente in ambiente ben ventilato. Accertarsi che il rubinetto +/- sia posizionato su - (Fig 4) girandolo in senso orario fino a chiusura. Rigirare il cannello verso il basso ed inserire la punta della cartuccia di butano all'interno della valvola di riempimento, mantenendo premuto per 3 - 4 secondi. Ripetere l'operazione per tre volte consecutive. Un rigetto di gas dalla valvola indica il livello massimo di riempimento del cannello (fig 1).

Importante:

Lasciare che il gas si stabilizzi 2 minuti prima dell'uso.

Per una pulizia delle valvole, è consigliato occasionalmente di svuotare completamente il cannello tenendolo a debita distanza da viso e corpo, mantenendo premuta la valvola di riempimento:

Accensione del cannello:

Girare il rubinetto +/- e compiere 2 o 3 giri in senso antiorario, fino alla fuoriuscita del gas.

Premere il pulsante rosso di accensione (Fig 3). La fiamma si accende istantaneamente.

In caso di non accensione istantanea della fiamma, premere di nuovo il pulsante rosso.

Se la fiamma non si dovesse accendere dopo questa operazione , chiudere il rubinetto +/- girandolo in senso orario fino alla chiusura. ALLONTANARE IL CANNELLO DAL VISO e premere di nuovo il pulsante rosso. Una scintilla viene prodotta all'estremità del bruciatore, ripetere quindi l'operazione di accensione. Se non si produce nessuna scintilla, la torcia è difettosa.

Regolazione fiamma:

Regolare la fiamma per mezzo del rubinetto +/- tra 1,2 e 2,5 centimetri. Una fiamma più lunga comporterebbe una spreco di gas. E' possibile ottenere una fiamma meno calda girando il collare di immissione dell'aria (fig 5 sul retro).

Spegnimento del cannello :

Girare il rubinetto +/- in senso antiorario fino a spegnimento. Accertarsi che il cannello sia spento e raffreddato prima di riporlo.

©Mastrad SA 2009

Il cannello da cucina è distribuito da Mastrad S.A. F-75012

PRECAUZIONI D'USO:

Non toccare il bruciatore durante e dopo l'uso.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Non puntare il cannello verso viso e corpo.

Non riporre alla luce del sole o in ambiente superiore a 40° C.

Accertarsi che il rubinetto +/- sia completamente chiuso dopo uso.

Non usare per più di un'ora.

Lasciare raffreddare il cannello prima di riporlo.

Non forare o bruciare.

Seguire le istruzioni riportate sulla cartuccia del gas.

CONSERVARE QUESTO MANUALE

RICETTA :

Ingredienti per 4 persone :

25 cl di latte / 25 cl di panna da cucina líquida / 5 tuorli / 100 g di zucchero semolato / 1 cucchiaino di estratto di vaniglia / 50 g de cassonade (zucchero di canna grezzo)

UCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽÍTI

Porcelánové misky
Obsah: 100 ml
Odolné vůči teplotě 170 °C v troubě nebo 800 W v mikrovlnné troubě
Mýjte rukou nebo v myčce při teplotě 65 °C
Před prvním použitím je třeba misky umýt

RECEPT:

Ingredience pro 4 osoby
25 cl mléka / 25 cl tekuté smetany / 5 žloutků / 100 g práškového cukru / 1 lžička vanilkového extraktu / 50 g hnědého cukru
Předehřejte troubu na stupeň 2/3 (100 °C). V mise míchejte žloutky a cukr po dobu 3 až 4 minut, až získáte hustou směs světle žluté barvy.
Ve velkém hrnci s vysokým dnem ohřejte smetanu a mléko, až se objeví bublinky při okraji hrnce – v případě, že použijete vanilkový lusk, ponořte ho do této směsi a nechte ho vychloutat po dobu 10 minut. Za stálého míchání pomalu nalijte krém (bez vanilkového luku) na směs cukru a žloutků. Přidejte vanilkový extrakt. Po předcedění přes jemný cedník nalijte krém do misek. Pečte po dobu 40 min na stupni 2/3 (100 °C). Před podáváním nechte zchladnout po dobu 2 hodin. Krém posypte hnědým cukrem. Zkaramelizujte hnědý cukr tak, že rovnoměrně přejedete plamenem pistole po celém povrchu misky, až cukr získá zlatovou a křupavou barvu.

PL- Zestaw do przygotowania Kremu Brûlée / PALNIK KUCHENNY JAK STOSOWAĆ PRZY ZAKUPIE W PALNIKU KUCHENNYM NIE MA GAZU. Napełnianie:
Stosować wyłącznie butan (gaz do zapalniczek sprzedawany w kioskach).
Napełniać tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Upewnić się, że kurek „+/-” jest ustawiony w pozycji „-” (Rys. 4), obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zatrzymania. Obróć palnik do góry nogami, włoż końcówkę butli z gazem do zaworu napełniania i naciskaj przez 3 do 4 sekund. Powtórz trzykrotnie. Palnik kuchenny jest napełniony gdy gaz zacznie ulatniać się na zewnątrz zaworu (rys. 1)
Ważne:
Przed użyciem pozostaw gaz przez 2 minuty aby się ustabilizował.
Od czasu do czasu, opróżnij palnik z gazu naciskając zawór napełniania i trzymając palnik z dala od siebie. Taka procedura pozwoli oczyścić zawory.
Zapalanie Kuchenki:
Przekręć kurek „+/-” na około 2 do 3 obrotów w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Gaz zacznie ulatniać się. Naciśnij czerwony przycisk zapalania (rys. 3). Plomień zapali się natychmiast.
Jeśli płomień nie zapali się, ponownie naciśnij czerwony przycisk.
Jeśli płomień nadal się nie zapala, zamknij kurek „+/-” przekręcając go do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. ODSUŃ PALNIK OD TWARZY i ponownie naciśnij czerwony przycisk. Na końcówce palnika powinna pojawić się iskra. Jeśli zobaczysz iskrę, powtórz procedurę zapalania. Jeśli nie ma iskry, to znaczy, że palnik kuchenny jest uszkodzony.

Regulacja płomienia:
Wyreguluj płomień przy pomocy kurka „+/-” na wysokość od 1,2 do 2,5cm. Większy płomień jedynie zużywa więcej gazu. Mniej gorący płomień można uzyskać przez obracanie kolnierza wlotu powietrza (rys. 5 na odwrocie).
Wyłączanie palnika:
Przekręć kurek „+/-” do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przed schowaniem, upewnij się, że palnik kuchenny wystygł i jest wyłączony.
©Mastrad SA 2009
Dystrybutorem palnika kuchennego jest firma Mastrad SA, F-75012
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:
Nie dotykać końcówki palnika w trakcie gotowania i zaraz po wyłączeniu.
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Nie ustawiać ognia w kierunku ludzi.
Nie przechowywać na słońcu lub w miejscu, gdzie temperatura przekracza 40° C.
Po zakończeniu pracy upewnij się, że kurek „+/-” jest całkowicie zamknięty.
Nie stosować dłużej niż godzinę.
Przed schowaniem, pozostawić palnik do ostygnięcia.
Nie przebiegać, nie wrzucać do ognia.
Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na butli z gazem.
ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.
Porcelanowe foremki
Pojemność 100 ml
Odpome na wysokie temperatury - do 170° C w piekarniku i 800W w kuchence mikrofalowej
Do mycia ręcznego lub w zmywarce w temperaturze do 65° C
Umyć przed pierwszym użyciem

PRZEPIS:

Składniki dla 4 osób
25 ml mleka / 25 ml rzadkiej śmietany / 5 żółtek / 100 g cukru pudru / 1 łyżeczka olejku waniliowego / 50 g nierafinowanego cukru (brązowego)
Rozgrzej piekarnik do 100° C. Zmieszaj w misce żółtka i cukier i ucieraj przez ok. 3 do 4 minut, aż mieszanina stanie się gęsta i przybierze bladozłoty kolor. W dużym garnku z grubym dnem podgrzej śmietanę i mleko do momentu pojawienia się bąbelków na brzegach nacznia - jeżeli używasz wanilii w laskach, dodaj ją aby zmiękła przez 10 minut. Powoli wlej mieszanekę śmietany z mlekiem (bez kawałków wanilii) do masy z cukru i jaj, cały czas mieszając. Dodaj olejek waniliowy. Przelej całą masę do przygotowanych foremek, przepuszczając ją przez drobne sitko. Zapiekaj przez 40 minut w temperaturze 100° C. Pozostaw do ostygnięcia przez 2 godziny. Przed podaniem posyp krem brązowym cukrem. Skarmelizuj cukier za pomocą palnika Mastrad, przesuwając plomień równomiernie nad całą powierzchnią foremki z kremem do uzyskania złocistej skorupki z cukru.

PT- Conjunto para Queimar Creme / O MAÇARICO DE COZINHA MANUAL DE INSTRUÇÕES
O MAÇARICO DE COZINHA NÃO VEM COM GÁS INCLUIDO.
Enchimento:
Utilize apenas gás Butano (gás de isqueiro vulgar).
Encha apenas num lugar bem ventilado. Certifique-se de que a torneira +/- se encontra na posição - (Fig. 4), rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até parar. Rode o maçarico de cabeça para baixo. Insira o conector do cartucho de butano no orifício de enchimento e pressione-o durante 3 a 4 segundos. Repita esta operação três vezes. A descarga de gás pela válvula indica que o maçarico está cheio (Fig. 1).
Importante:
Deixe o gás estabilizar 2 minutos antes de o utilizar.
Limpe completamente o maçarico, ocasionalmente, pressionando a válvula de enchimento e ao mesmo tempo mantendo o maçarico afastado de si. Isso irá limpar as válvulas.
Acender o maçarico:
Rode a torneira +/- 2 a 3 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. De imediato, o gás é libertado.
Pressione o botão de ignição vermelho (Fig. 3). A chama acende-se instantaneamente.
Se a chama não se acender instantaneamente, volte a pressionar o botão vermelho.
Se a chama continuar a não se acender, feche a torneira +/-, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até parar.
AFASTE O MAÇARICO DA SUA CARA e volte a pressionar o botão vermelho. Deverá observar uma faísca na cabeça do queimador. Se visualizar uma faísca, repita o processo de ignição. Se não a visualizar, significa que o maçarico está avariado.
Ajuste da chama:
Ajuste a chama através da torneira +/- entre 1,2 e 2,5 centímetros. Uma chama maior não desperdiça gás. Para obter uma chama menor, basta rodar o aro de admissão de ar (Fig. 5 nas costas).

Desligar o maçarico:
Rode a torneira +/- no sentido dos ponteiros do relógio até parar. Certifique-se de que o maçarico está frio e desligado antes de o arrumar.
©Mastrad SA 2009
O maçarico de cozinha é distribuído pela Mastrad S.A, F-75012
PRECAUÇÕES:
Não toque no queimador durante e após a utilização.
Mantenha-o longe do alcance das crianças.
Não aponte o maçarico em direcção ao corpo ou ao rosto.
Não o arrume num local ao sol, ou num local onde a temperatura ultrapasse os 40° C.
Certifique-se de que a torneira +/- está completamente fechada após a utilização.
Não o utilize durante mais de uma hora.
Deixe o maçarico arrefecer antes de o arrumar.
Nunca perfure o maçarico ou coloque-o no fogo.
Siga as instruções escritas no cartucho de gás.
GUARDE ESTE MANUAL
Utilize taças em porcelana
Capacidade 100 ml
Resiste a 170°C no forno e 800W no microondas
Lave à mão ou na máquina de lavar louça a 65°C
Lave as taças antes da primeira utilização

RECEITA:

Ingredientes para 4 pessoas
250 ml de leite / 250 ml de natas frescas / 5 gemas / 100 g de açúcar em pó / 1 colher de café de essência de baunilha / 50 g de açúcar mascavado

Acenda o forno a 100°C (termóstato 2/3). Numa taça, bata as gemas e o açúcar durante 3 a 4 minutos, até obter uma mistura espessa e esbranquiçada. Numa caçarola de fundo grosso, leve ao lume as natas e o leite até se formarem bolhas no rebordo. Se optar por uma vagem de baunilha, coloque-a dentro da caçarola durante 10 minutos. Junte lentamente este creme (sem a vagem de baunilha) ao açúcar e aos ovos, mexendo sempre. Adicione a essência de baunilha. Depois de filtrar o preparado por um passador de rede fina, deite este preparado em tacinhas individuais. Deixe-o cozer durante 40 minutos no forno a 100°C (termóstato 2/3). Deixe arrefecer 2 horas antes de servir. Polvilhe o creme com açúcar mascavado. Caramelize o açúcar mascavado passando a chama do maçarico Mastrad de forma regular sobre toda a superfície das tacinhas, até obter uma cor dourada e um aspecto estaladiço.

Набор для крем-брюле / КУХОННАЯ ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА Руководство по эксплуатации
ГАЗ В КОМПЛЕКТ ГОРЕЛКИ НЕ ВХОДИТ.
Заправка:
Используйте только газ бутан (газ в баллонах продаётся в табачных киосках).
Заправляйте горелку только в хорошо проветриваемых помещениях. Установите вентиль +/- в положение - (рис.4), повернув его по часовой стрелке до упора. Переверните горелку вверх дном, вставьте наконечник газового баллона в отверстие для заправки и подержите в таком положении 3–4 секунды. Повторите операцию три раза. Выход газа через вентиль указывает на то, что горелка заполнена (рис.1).
Важно:
Перед использованием необходимо подождать 2 минуты, чтобы газ стабилизировался.
Время от времени следует полностью опорожнять горелку, нажав на клапан заправки и держа горелку на расстоянии. Данная операция позволяет прочистить клапаны.
Розжиг горелки:
Поверните вентиль +/- на 2-3 деления. Начнётся подача газа.
Нажмите на красную кнопку розжига (рис. 3). Пламя зажжётся мгновенно.
Если пламя не зажигается, нажмите на красную кнопку еще раз.
Если пламя так и не зажглось, закройте вентиль +/-, повернув его по часовой стрелке до упора.
ДЕРЖА ГОРЕЛКУ ДАЛЕКО ОТ ЛИЦА, снова нажмите на красную кнопку. В верхней части форсунок должна быть заметна искра. Если искра есть, повторите процедуру зажигания. Отсутствие искры обозначает то, что горелка повреждена.
Регулировка пламени:
Регулировку пламени производите с помощью вентиля +/- в пределах 1,2 – 2,5 сантиметров. Больше пламя приведёт к излишнему расходу газа. Менее интенсивное пламя можно получить, повернув муфту подачи воздуха (рис. 5 на обороте).

Выключение горелки:
Поверните вентиль +/- по часовой стрелке до упора. Перед сборкой горелки убедитесь, что она выключена и остыла.
©Mastrad SA 2009
Кухонная газовая горелка распространяется компанией Mastrad S.A, F-75012.
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:
Не прикасайтесь к форсункам во время и после пользования изделием.
Не разрешайте использовать горелку детям.
Не направляйте горелку на тело и лицо.
Предотвращайте попадание прямых солнечных лучей, не подвергайте изделие воздействию температуры выше 40°С.
После использования убедитесь, что вентиль +/- полностью закрыт.
Не используйте дольше одного часа.

Перед сборкой горелка должна остыть.
Никогда не касайтесь огня.
Следуйте инструкциям, написанным на газовом баллоне.
СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ
Фарфоровые огнеупорные чашечки
Объем 100 мл
Выдерживают 170°С в печи и 800 Вт в СВЧ
Ручная мойка и мойка в посудомоечной машине при 65°С
Перед первым использованием чашки необходимо вымыть

РЕЦЕПТ:

Ингредиенты на 4 персоны
250 мл молока / 250 свежих жидких сливок / 5 яичных желтков / 100 г сахарной пудры / 1 чайная ложка ванилина / 50 г сахара
Нагрейте духовку до 100°С. Смешайте в миске яичные желтки и сахар в течение 3–4 минут до получения однородной бледно-желтой массы. В большой кастрюле с толстым дном нагрейте сливки и молоко до появления пузырьков по краям; если Вы используете ваниль в палочках, добавьте её и дайте настояться смеси в течение 10 минут. Постоянно помешивая, медленно влейте сливки (без палочек ванили) в смесь сахара с яичными желтками. Добавьте ванилин. Разлейте блюдо по чашечкам, предварительно профильтровав его через мелкое сито. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 100°С. Перед подачей на стол охладите в течение двух часов. Посыпьте крем сахаром. Для получения золотистого блеска и хрустящей карамельной корочки равномерно проведите по всей поверхности чашечки горелкой Mastrad.

SK- Súprava na Crème Brûlée / FLAMBOVACIA PIŠTOL' NÁVOD NA POUŽITIE
PRI NÁKUPJE NE OBSAHUJE FLAMBOVACIA PIŠTOL' ŽIADNY PLYN. Plnenie:
Používajte iba plyn bután (plyn do zapalovačov, ktorý sa predáva v trafikách).
Naplníte pištoľ iba na dobre vetranom mieste. Zistíte, či je kohútik +/- v polohe – (obr. 4). Ak to tak nie je, umiestnite ho do tejto polohy tak, že ho otáčate v smere hodinových ručičiek až na doraz. Otočte pištoľ hlavou dole a nasuňte koniec butárovej náplne do plniaceho otvoru. Zatlačte na oca 3 až 4 sekundy. Túto operáciu opakujte trikrát. Keď z ventílčeka vychádza plyn, znamená to, že je pištoľ naplnená (obr. 1).
Dôležité:
Pred použitím nechajte plyn ustáliť počas 2 minút.
Príležitosťou celkom vyprázdňte pištoľ stlačením plniaceho ventílčeka. Pritom držte pištoľ ďaleko od seba. Touto operáciou vyčistíte ventílčeka.
Zapálenie flambovacej pištole:
Otočte kohútik o +/- 2 až 3 otáčky proti smeru hodinových ručičiek. Plyn začne vychádzať. Stlačte červený ovládač (obr. 3). Okamžite sa zapáli plameň.

Ak sa plameň okamžite nezapáli, stlačte ešte raz červený ovládač.
Ak sa ani teraz plameň nezapáli, uzavrite kohútik +/- jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek až na doraz.
DRŽTE PIŠTOL' ĎALEJ OD SVOJIEJ TVÁRE a stlačte ešte raz červený ovládač. Na konci trysky pištole musíte pozorovať iskru. Pokiaľ ste iskru spozorovali, opakujte postup zapálenia. Pokiaľ nevidíte žiadnu iskru, tryska pištole je pravdepodobne poškodená.
Nastavenie plameňa:
Posunutím kohútika +/- nastavte dĺžku plameňa medzi 1,2 a 2,5 centimetra. Dlhší plameň iba plytvá plynom. Chladnejší plameň dosiahnete otočením krúžku prívodu vzduchu (obr. 5 na druhej strane).
Odstavenie pištole:
Otváčajte kohútikom v smere hodinových ručičiek až dovtedy, kým pištoľ nezhasne. Pred uskladnením skontrolujte, či je pištoľ chladná a vypnutá.
©Mastrad SA 2009
Túto flambovaciu pištoľ distribuuje spoločnosť Mastrad S.A, F-75012
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:
Počas a po použití sa nikdy nedotýkajte horáka.
Udržujte mimo dosahu detí.
Pištoľ nezapalujte proti telu alebo tvári.
Pištoľ neskladujte na slnku alebo na mieste, kde je teplota vyššia než 40 °C.
Po použití pištole skontrolujte, či je kohútik +/- celkom uzatvorený.
Nepoužívajte dlhšie než 1 hodinu.
Pred uskladnením nechajte pištoľ vychladnúť.
Pištoľ neničte prerazením, nevhadzujte do ohňa.
Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené na plynovej náplni.

UCHOVAJTE TENTO NÁVOD NA POUŽITIE
Porcelánové misky
Obsah: 100 ml
Odolné proti teplotě 170 °C v rúre alebo 800 W v mikrovlnnej rúre
Umyvájte rukou alebo v umývačke při teplotě 65 °C
Pred prvým použitím je potrebné misky umyť

RECEPT:

Ingredience pre 4 osoby
25 cl mlieka / 25 cl tekutej smotany / 5 žltkov / 100 g práškového cukru / 1 lyžička vanilkového extraktu / 50 g hnedého cukru /
Predhrejte rúru na stupeň 2/3 (100 °C)
V mise miešajte žltky a cukor 3 až 4 minúty, až získate hustú zmes svetložltej farby. Vo veľkom hrnci s vysokým dnom ohrejte smotanu a mlieko, až sa objavia bublinky pri okraji hrnca – v prípade, že použijete strúčik vanilky, ponorte ho do tejto zmesi a nechajte ho vylúhovať 10 minút. Za stáleho miešania pomaly nalejte krém (bez vanilkového struku) na zmes cukru a žltkov. Pridajte vanilkový extrakt. Po precedení cez jemné sitko nalejte krém do misek. Pečte 40 min. na stupni 2/3 (100 °C). Pred podávaním nechajte vychladnúť 2 hodiny. Krém posypte hnedým cukrom. Skaramelizujte hnedý cukor tak, že rovnomerne prejdite plameňom pištole po celom povrchu misky, kým cukor nezíska zlatistú a chrumkavú farbu.

Crème brûlée-set / Gasbrännare
Bruksanvisning
GASBRÄNNAREN INNEHÅLLER INGEN TÄNDARVÄTSKA VID INKÖPSTILLFÄLLET.
Remplissage :
Använd enbart butangas (cigarretändarvätska som går att köpa i vanliga tobaksaffärer).
Fyll brännaren på en väl ventilerad plats. Se till att +/-vredet står på - (Fig. 4) genom att vrida det medsols tills det tar stopp. Vänd brännaren upp och ned, för in tändvätskeflaskans pip i påfyllnadsöppningen och tryck in under 3 till 4 sekunder. Upprepa momentet tre gånger. När tändvätska pyser ut ur ventilen är brännaren fylld (Fig. 1).
Viktigt:
Låt tändvätskan stabilisera sig under två minuter innan användning.
Töm brännaren fullständigt emellanåt genom att trycka på påfyllningsventilen samtidigt som du håller brännaren långt ifrån kroppen. Detta rengör ventilema.
Sätta på Tända brännaren:
Vrid +/-vredet två-tre varv motsols. Tändvätskan läcker ut.
Tryck på den röda startknappen (Fig. 3). Omedelbart antänds lågan.
Om lågan inte tänds omedelbart, tryck ännu en gång på den röda knappen.
Om lågan fortfarande inte tänds, stäng +/-vredet genom att vrida det medsols ända till det tar stopp. HÅLL GASOLBRÄNNAREN LÅNGT FRÅN ANSIKTET och tryck ytterligare en gång på den röda knappen. En gnista bör synas i brännarens munstycke. Om en gnista visar sig, försök ännu en gång att tända brännaren. Om en gnista inte syns är brännaren trasig.

Justering av lågan:
Justera lågan med +/-vredet mellan 1,2 och 2,5 cm. En längre låga slösar bara på gasen. Lägre värme kan uppnås genom att vrida på luftintagshylsan (Fig. 5 på baksidan).
Stänga av/Släcka brännaren :
Vrid +/-vredet medsols till det tar stopp. Försäkra dig om att brännaren är kall och avstängd innan du ställer undan den.
©Mastrad SA 2009
Gasbrännaren distribueras av Mastrad S.A, F-75012
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:
Rör inte vid brännmunstycket under eller efter användningen.
Håll utom räckhåll för barn.
Rikta inte brännaren mot kroppen eller ansiktet.
Låt inte brännaren stå i solljus eller på ett ställe där temperaturen kan passera 40°C.
Försäkra dig om att +/-vredet är fullständigt stängt efter användning.
Använd inte brännaren längre än en timme åt gången.
Låt brännaren kallna innan du ställer undan den.
Punktera på brännaren och sätt inte eld på den.
Följ instruktionerna på gasflaskan.
BEHÅLL DENNA BRUKSANVISNING
Portionsformar av porslin
Volym : 100 ml
Tål 170°C ugnsvärme och 800 W i mikrovågsugn
Diskas för hand eller i diskmaskin på 65°C
Diska portionsformarna före första användning

RECEPT:
Ingredienser för 4 personer
2,5 dl mjölk / 2,5 dl vispgrädd / 5 äggulor / 100 g strösocker / 1 tsk vaniljsocker / 50 g råsocker
Sätt ugnen på termostat 2/3 (100°С). Vispa äggulor och strösocker i en form i tre till fyra minuter, tills blandningen är tjock och blekgul. Värm grädd och mjölk i en stor kastrull med tjock botten, tills bubblor bildas längs kanterna – om du använder en vaniljstäng, lägg i den och låt blandningen stå och dra i tio minuter. Håll långsamt mjölkblandningen (utan vaniljstängen) över ägg- och sockerblandningen under fortsatt omrörning. Tillsätt vaniljsockret. Håll tillredningen i portionsformarna, efter att ha silat blandningen. Grädda i 40 minuter på termostat 2/3 (100°С). Låt svalna i 2 timmar innan servering. Strö därefter över råsockret. Karamellisera råsockret genom att bränna ytan med Mastrads gasbrännare. Bränn jämt fördelat över hela portionsformens yta tills den har fått en gyllenbrun och knaprig yta.



FN0T1-46000 – 46022



mastrad®
Distribué par / Distributed by
Mastrad SA
75012 PARIS - FRANCE
Mastrad Inc.
900 Merchants Concourse
- Suite 211
USA - Westbury - NY 11590
client@mastrad.fr



Conforme à la Directive
2009/142/EC sur les
produits à gaz (EN 521,
EN 731 et EN 1326)