

Kreativ in der Küche mit dem Profi Gourmetbrenner von Rothenberger Industrial.  
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Crème Brûlée Gourmetbrennersets.



**Wichtig:** Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig und aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, sie ist bei Weitergabe des Gerätes mit weiterzugeben.

## Sicherheitshinweise

1. Verwenden sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
2. **VORSICHT:** zugängige Teile können sehr heiß sein. Kinder vom Gerät fernhalten.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.
4. Benutzen Sie kein Gerät, das leck oder schadhaft ist oder nicht ordnungsgemäß arbeitet.
5. Im Falle von Beschädigungen lassen sie das Gerät nur von autorisiertem Fachpersonal und nur mit Originalteilen reparieren.
6. Keine Änderungen am Gerät vornehmen.
7. Falls aus Ihrem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch, Blasenbildung beim Dichtheitstest und/oder Ausströmungsgeräusche), bringen Sie das Gerät sofort nach draußen an einen Ort mit guter Luftzirkulation ohne Zündquellen, wo das Leck gesucht und behoben werden kann. Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benutzen Sie hierzu ein Lecksuchspray oder eine Seifenlauge! Halten Sie das Gerät bei Leckage stets unter Beobachtung bis das Gas vollständig entwichen ist. Kontaktieren Sie ggf. Fachpersonal.
8. Den Gourmetbrenner niemals durchlöcheren oder ins Feuer werfen, selbst wenn er leer ist.
9. Gehen sie sorgsam mit dem Gerät um. Vermeiden Sie harte Stöße oder Schläge. Lassen Sie das Gerät nicht fallen.
10. Richten Sie die Flamme niemals auf das Gesicht, den Körper, Kleidung oder brennbare Materialien. Das Gerät muss in sicherer Entfernung von entzündbaren Stoffen betrieben werden. Halten Sie einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Küchenrolle).
11. Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass die Flamme vollständig erloschen ist.
12. Denken Sie daran, dass die Flamme länger sein kann, als sie erscheint. Die Flamme kann unter bestimmten Lichtbedingungen kaum sichtbar sein.
13. Nach Verwendung des Gourmetbrenners sollte die Sicherheitssperre eingelegt werden. Hierzu schieben Sie den Verriegelungsschalter (5) auf "Lock".
14. Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Dabei gelten die nationalen Anforderungen:
  - für die Versorgung mit Verbrennungsluft und
  - um die Ansammlung von gefährlichen Mengen an unverbranntem Gas zu vermeiden.
15. Setzen Sie den Gourmetbrenner nie direkter Sonnenstrahlung aus und vermeiden Sie Temperaturen über 40°C.
16. Lassen Sie den Gourmetbrenner vor Lagerung vollständig abkühlen.

## Sicherheitshinweise für das Nachfüllen

- Vergewissern Sie sich, dass der Brenner ausgeschaltet und die Flamme vollständig erloschen ist.
- Das Nachfüllen des Gourmetbrenners ist an einem gut belüfteten Ort, abseits von jeder Zündquelle und anderen Personen durchzuführen. Dabei ist das Rauchen stets untersagt.
- Die besten Arbeitsergebnisse erreichen Sie mit der Butan-Propanmischung Rofill Super 100, welches in jedem gut sortierten Baumarkt erhältlich ist. Alternativ kann auch handelsübliches Feuerzeuggas (Butan) verwendet werden.

## TEILEBEZEICHNUNG (Abbildung 1)

- |                  |                             |                                |
|------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Standfuß      | 5. Verriegelungsschalter    | 9. Anzündstift                 |
| 2. Gasbehälter   | 6. Dauerbetriebsschalter    | 10. Luftzufuhrregulierungsring |
| 3. Einfüllventil | 7. Lufteinlassöffnung       | 11. Flammenreguliererrad       |
| 4. Anzündknopf   | 8. Flammenschutzvorrichtung |                                |

## TECHNISCHE DATEN MOD. MT-0820

Das Gerät ist unbefüllt.

Geräteklasse:	Direktdruck Butan; Direktdruck Butan-Propan-Gemisch
Gasart:	Die besten Arbeitsergebnisse erreichen Sie mit der Butan-Propanmischung Rofill Super 100 (75 % Butan, 25 % Propan). Alternativ kann auch handelsübliches Feuerzeuggas (Butan) verwendet werden.
Nennwärmebelastung / Verbrauch:	0,19 kW / 15 g/h
Flammentemperatur:	max. 1300°C
Verwendung:	Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen betreiben

