

Cook's Torch - Crème Brûlée Brenner

Luftregulierschraube

- am Rändelrädchen wird die Luftzufuhr geregelt
- ist das Rändelrädchen bis zum Anschlag (Richtung Gerät hin - siehe Abb.) auf, entsteht die größte Luftzufuhr und somit die größte Flammeneinstellung

Gaszufuhr-Einstellkopf

- durch Aufdrehen am Einstellknopf erfolgt die Gaszufuhr
- ist der Arbeitsvorgang beendet, dann wird durch Schließen der Gaszufuhr das Gerät abgeschaltet

Piezozündung

- durch Knopfdruck automatische Zündung

Befüllstutzen (unten)

- wird mit Rofill Super 100 Gas gefüllt (Artikelnummer vom Gas 03.5840)
- Befüllung geht wie folgt:
Gerät mit Brennerkopf nach unten und dann mit dem Gas befüllen
- wenn flüssiges Propan/Butan austritt, dann ist der Tank voll befüllt

