

Creme brulee burner  
 Creme-Brulee-Brenner  
 Chalumeau de cuisine  
 Crème brûlée-brander

 **alpina**<sup>®</sup>  
 ca. 11.5x6.5x4.5cm



Ideal for caramelizing food



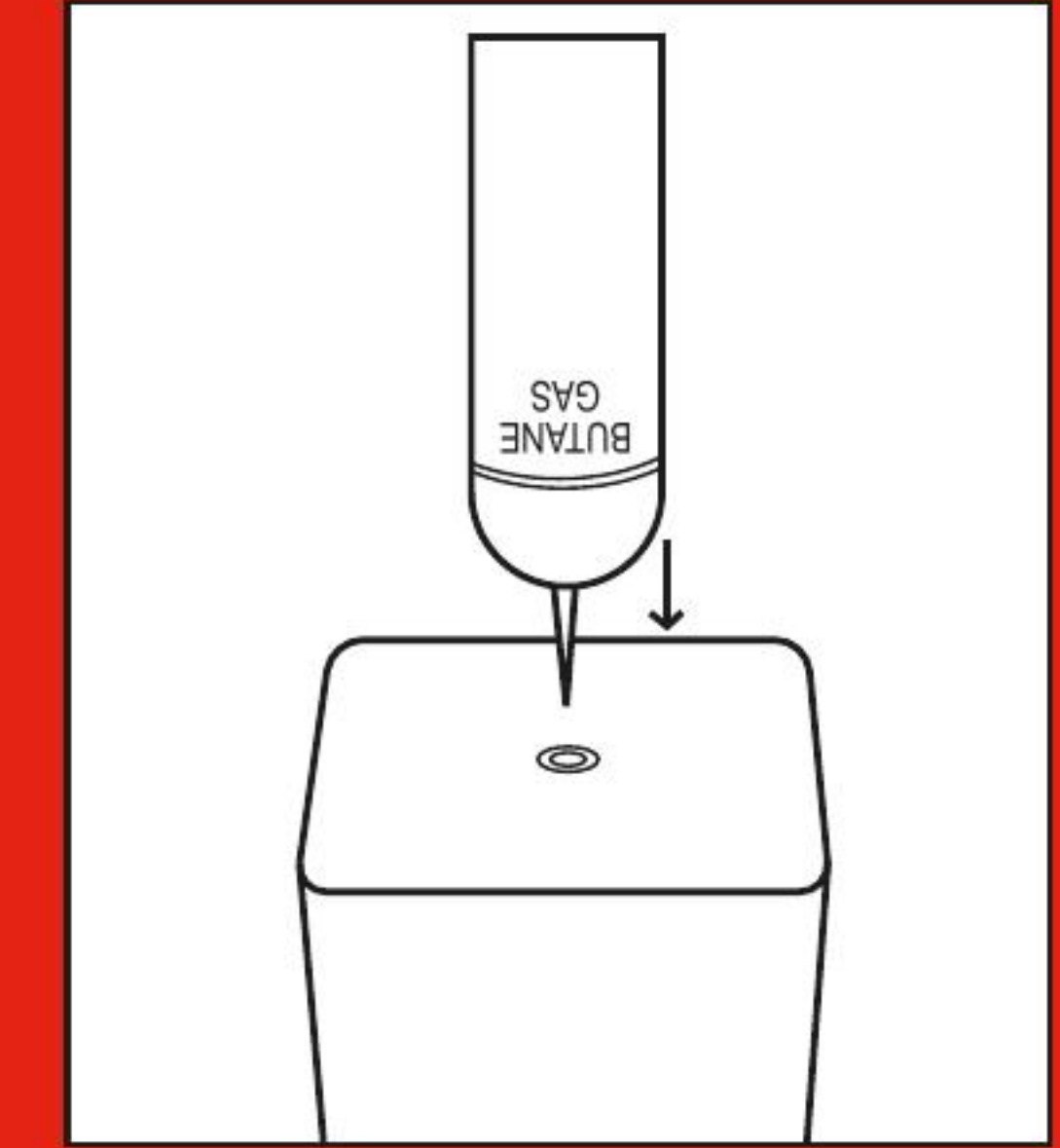
Manufactured  
 under license by  
**TRENTO**  
*Collection*



 **alpina**<sup>®</sup>

⑤ Creme brulee burner  
 Ideal for caramelizing food.  
 With child safety lock, safety trigger lock, flame adjusting lever.  
 Be sure the flame is out after use. Never puncture or put in fire.  
 Follow all instructions and warnings provided by grill or other  
 appliance manufacturer when using this product. Do not keep  
 lit for more than 30 s. Ignite utility lighter away from face and  
 clothing. Do not use to light cigarettes, cigars or pipes. Contains  
 flammable gas under pressure. After refilling, wait 2 min before  
 using lighter.  
 Refueling a gas lighter. Please use Flame Classics refill.  
 Insert the stem of the gas refueling container vertically into  
 the tank valve located on the bottom of the lighter. Press  
 the container firmly down for about 3 seconds. Repeat  
 3-4 times for maximum refueling. Please wait about 2  
 minutes before igniting the lighter. When refueling ensure  
 that there is no open flame nearby. Recommended fuel:  
 butane gas. Extreme heat is present above the visible flame.  
 Extra care should be taken to prevent burn injury or fire.  
 ⑥ Creme-Brulee-Brenner  
 Ideal für die Karamellisierung von Speisen geeignet.  
 Mit Kindersicherung, Sicherheitshandabzug mit Sperre und  
 Flammeneinstellhebel; stellen Sie sicher, dass die Flamme  
 nach der Verwendung erloschen ist. Niemals einstechen  
 oder in Feuer werfen. Bei der Verwendung dieses Produkts  
 alle Anweisungen und Warnungen des Herstellers des Grills  
 oder anderer Geräte befolgen. Anzunder nicht länger als  
 30 Sekunden betreiben. Anzunder entfernt von Gesicht und  
 Kleidung anzünden. Nicht zum Anzünden von Zigaretten,  
 Zigarren oder Pfeifen verwenden. Enthält brennbares,  
 unter Druck stehendes Gas. Nach der Nachfüllung mit der  
 Verwendung des Anzünders 2 Minuten warten.  
 Zum Nachfüllen eines Gasanzünders Flame  
 Classics verwenden. Führen Sie den Stamm des  
 Gasnachfüllbehälters vertikal in das Behälterventil am  
 Boden des Anzünders ein. Drücken Sie den Behälter ungefähr  
 3 Sekunden fest nach unten. Wiederholen Sie dies 3 bis  
 4 Mal, um den Behälter maximal nachzufüllen. Bitte warten  
 Sie ungefähr 2 Minuten, bevor Sie den Anzunder zünden.  
 Stellen Sie sicher, dass sich während des Nachfüllens keine  
 offene Flamme in der Nähe befindet. Empfohlener Brennstoff:  
 Butangas. Oberhalb der sichtbaren Flamme entsteht  
 extreme Hitze. Es sollte besondere Vorsicht angewendet  
 werden, um Verbrennungen oder Brände zu verhindern..

⑦ Chalumeau de cuisine  
 Idéal pour caraméliser les aliments.  
 Avec verrou de sécurité pour enfants,  
 verrouillage de gâchette, levier de  
 réglage de la flamme. S'assurer  
 que la flamme est éteinte après  
 utilisation. Ne jamais percer ni jeter  
 au feu. Suivre toutes les instructions  
 et mises en garde fournies par le  
 fabricant du grill ou autre appareil lors  
 de l'utilisation de ce produit. Ne pas  
 laisser allumer pendant plus de 30 s.  
 Allumer l'allume-gaz à distance du  
 visage et des vêtements. Ne pas utiliser  
 de pipes, de cigares ou de cigarettes  
 allumés. Contient du gaz inflammable  
 sous pression. Après avoir rempli,  
 attendre 2 min avant d'utiliser l'allume-  
 gaz. Remplir un allume-gaz: Veuillez  
 utiliser les recharges Flame Classics.  
 Insérer la mèche du conteneur de recharge de gaz verticalement dans la  
 vanne du réservoir située à la base de l'allume-gaz. Appuyer fermement sur  
 le conteneur pendant environ 3 secondes. Répéter à 3 ou 4 reprises pour  
 un remplissage maximum. Patienter environ 2 minutes avant d'allumer le  
 briquet. Lors du remplissage, veiller à ce qu'il n'y ait pas de flamme ouverte  
 à proximité. Carburant recommandé : gaz butane. Une chaleur extrême se  
 dégage de la flamme visible. Prendre particulièrement soin d'éviter les brûlures.  
 ⑧ Crème brûlée-brander  
 Ideal voor het karamelliseren van gerechten.  
 Met kindveilig slot, veiligheidsvergrendeling, vlamafstellingshendel. Zorg ervoor  
 dat de vlam is gedoofd na gebruik. Nooit doorboren of in vuur houden. Volg  
 alle instructies en waarschuwingen die zijn verstrekt door fabrikanten van grills  
 of andere apparaten bij gebruik van dit product. Niet langer dan 30 seconden  
 laten branden. Houd de aansteker weg van uw gezicht en kleding wanneer u  
 deze ontsteekt. Niet gebruiken voor het aansteken van een sigaret, sigaar of  
 pijp. Bevat ontvlambaar gas onder druk. Wacht na het bijvullen 2 minuten voordat  
 u de aansteker gebruikt. Bijvullen van een gasaansteker. Gebruik navulling  
 van Flame Classics. Steek de steel van de gasnavulverpakking verticaal  
 in het reservoirventiel op de bodem van de aansteker. Druk de verpakking  
 3 seconden stevig naar beneden. Herhaal dit 3-4 keer om de maximale  
 hoeveelheid bij te vullen. Wacht ongeveer 2 minuten voordat u de aansteker  
 ontsteekt. Zorg ervoor dat er geen open vuur in de buurt is wanneer u navult.  
 Aanbevolen brandstof: butaangas. Er is sprake van extreme hitte boven de  
 zichtbare vlam. Wees extra voorzichtig om brandwonden of brand te voorkomen.



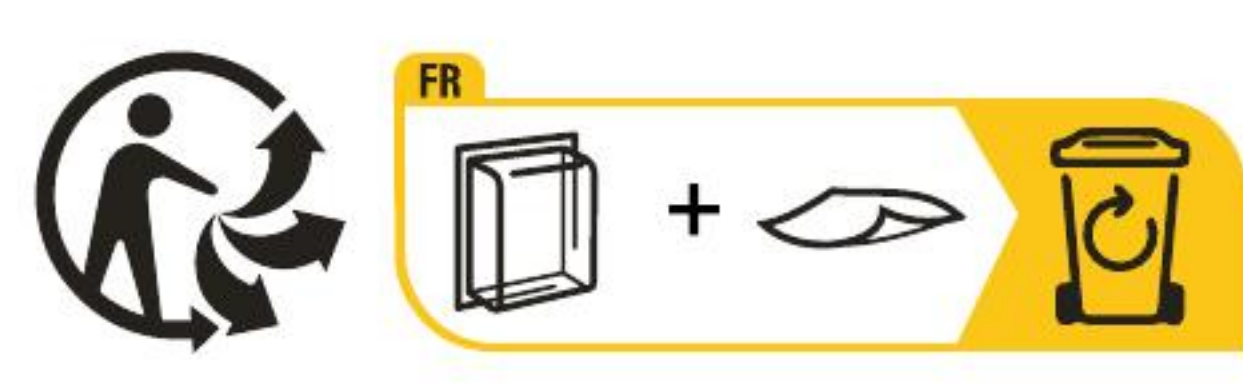
- ⑨ Queimador de leite creme  
 Ideal para caramelizar  
 alimentos.
- ⑩ Creme brulee-pöytäin  
 Ihanteellinen ruuan  
 karamellisointiin.
- ⑪ Creme brulee brenner  
 Perfekt til å karamellisere mat.
- ⑫ Crème brûlée-brannare  
 Perfekt för att karamellisera  
 mat.
- ⑬ Brænder til creme brûlée  
 Den er ideal til at karamellisere  
 mad.
- ⑭ Crème brûlée fákya  
 Ételek pirítására ideális.
- ⑮ Горелка за крем бриоле  
 Идеална за карамелизиране  
 на храна.
- ⑯ Anzúder creme brulee  
 Es ist ideal pentru  
 caramelizarea alimentelor.
- ⑰ Flambovací pistole na creme  
 brulee  
 Ideální ke karamelizaci  
 potravin.
- ⑱ Flambovacia pištoľ na creme  
 brulee  
 Ideálna na karamelizovanie  
 potravín.
- ⑲ Plamenik za crème brûlée  
 Idealan za karameliziranje  
 hrane.
- ⑳ Palnik do creme brulee  
 Doskonaly do karmelizacji  
 żywności.
- ㉑ Krembrúlé deglitis  
 Pukikai tinkai maisto  
 produktams karamelizuoti.
- ㉒ Горелка для приготовления  
 крем-бриоле  
 Идеально подходит для  
 карамелизации еды.
- ㉓ Crème brûlée pölet  
 Ideaalne toidu  
 karamelliseerimiseks.

- ㉔ Soplete de cocina para crème brûlée  
 Es ideal para caramelizar  
 alimentos.  
 Con cierre de seguridad infantil, mecanismo de seguridad  
 del gatillo, regulador de intensidad de la llama. Asegurate  
 de apagar la llama tras usarlo. No lo utilices para perforar  
 ni lo pongas al fuego. Sigue las instrucciones y advertencias  
 facilitadas por el fabricante de la parrilla o aparato en cuestión  
 al usar el producto. No lo dejes encendido durante más de 30  
 seg. No acerques la cara ni la ropa al encendedor eléctrico  
 cuando lo enciendas. No lo utilices para encender cigarrillos,  
 puros o pipas. Contiene gas inflamable a presión. Después  
 de recargarlos, espera 2 min. antes de usar el encendedor.  
 Método de recarga de un encendedor de gas Usa un  
 cargador Flame Classics. Inserta la boquilla de la lata de  
 recarga de gas en posición vertical en la válvula del depósito  
 situada en la base del encendedor. Presiona bien la lata  
 hacia abajo durante 3 segundos. Repite la operación de 3 a 4  
 veces para recargarlo del todo. Espera unos 2 minutos antes  
 de encender el encendedor. Cuando vayas a recargarlo,  
 asegúrate de que no haya ninguna llama expuesta cerca.  
 Combustible recomendado: gas butano. La parte superior de  
 la llama emite mucho calor. Hay que tener especial cuidado  
 para evitar lesiones por quemaduras o riesgo de incendio.  
 ㉕ Torcia per creme brulee  
 Ideale per caramellare gli alimenti.  
 Con blocco di sicurezza per bambini, fermo di sicurezza,  
 leva di regolazione della fiamma. Assicurarsi che la  
 fiamma sia spenta dopo l'uso. Non forare o gettare nel  
 fuoco. Seguire tutte le istruzioni e le avvertenze fornite  
 dal produttore del grill o di altri elettrodomestici durante  
 l'utilizzo di questo prodotto. Non tenere acceso per più di 30  
 secondi. Accendere l'accenditore lontano dal viso e dagli  
 indumenti. Non utilizzare per accendere sigarette, sigari o  
 pipe. Contiene gas infiammabile sotto pressione. Dopo la  
 ricarica, attendere 2 minuti prima di utilizzare l'accenditore.  
 Rifornimento di un accenditore a gas Utilizzare la ricarica  
 Flame Classics. Inserire verticalmente lo stelo del contenitore  
 di ricarica del gas nella valvola del serbatoio posta sul fondo  
 dell'accenditore. Premere con fermezza il contenitore verso  
 il basso per circa 3 secondi. Ripetere 3-4 volte per ricaricare  
 al massimo. Attendere circa 2 minuti prima di accendere  
 l'accenditore. Durante la ricarica, assicurarsi che non ci siano  
 fiamme aperte nelle vicinanze. Gas consigliato: gas butano.  
 Sopra la fiamma visibile, la temperatura è estremamente  
 calda. Prestare particolare attenzione per evitare ustioni o  
 incendi.

UFI: 4581-D06A-7005-A5QE



- Ⓧ Danger
- Ⓧ Gefahr
- Ⓧ Danger
- Ⓧ Gevaar
- Ⓧ Pericolo
- Ⓧ Peligro
- Ⓧ Perigo
- Ⓧ Vaara
- Ⓧ Fare
- Ⓧ Fara
- Ⓧ Vesély
- Ⓧ Опасност
- Ⓧ Pericol
- Ⓧ Nebezpečí
- Ⓧ Nebezpečnost
- Ⓧ Opasnost
- Ⓧ Niebezpieczeństwo
- Ⓧ Pavojninga
- Ⓧ Onacho
- Ⓧ Ettevaatust
- Ⓧ Βρεσπιας
- Ⓧ Τηλίκη
- Ⓧ Κίνδυνος



Batch: \_\_\_\_\_

ITEM NO. 26774



8 711252 267746 >

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11,  
 5657 EM Eindhoven, The Netherlands  
 Edco UK Ltd, 1st Floor Two Chamberlain  
 Square, B3 3AX, Birmingham, UK  
 Tel. +31(40)2501111  
 Made in P.R.C. © copyright