

5 Jahre Ans Anni Years Garantie

Garantie

Nous accordons une garantie de 5 ans à partir de la date de vente pour cet réchaud. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur. Les éléments soumis à l'usure, tels que la mèche ne sont pas pris en compte dans la garantie. La garantie n'affecte ni ne limite les droits légaux issus de la prestation de garantie.

Garantie

Auf dieses Rechaud leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 5 Jahren. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Kaufnachweis mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur mit Datum und Stempel des Verkäufers gültig. Nicht unter Garantie fallen Verschleisssteile wie beispielsweise der Docht. Durch die Garantie werden die gesetzlichen Rechte aus der Gewährleistung nicht berührt oder eingeschränkt.

Garanzia

Su questo fornello, concediamo a partire dalla data d'acquisto, una garanzia di 5 anni. Durante questo periodo assumiamo la responsabilità di tutti i difetti attribuibili alla costruzione o al materiale, ma non di quelli provocati dall'utilizzatore. Per l'esecuzione di una riparazione in garanzia il tagliando della garanzia deve esserci trasmesso insieme all'apparecchio. La garanzia è valida solo con la data e il timbro del venditore. Dalla garanzia sono esclusi gli elementi soggetti a usura, come lo stoppino. La garanzia non pregiudica né limita in alcun modo gli obblighi derivanti alla garanzia legale.

Warranty

We provide a warranty for 5 years from the date of purchase of this Heater. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer. This warranty does not cover wearing parts such as the wick. Your statutory warranty rights are not affected or limited by the guarantee.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto vendita / timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art. Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo dell'acquirente Address of purchaser	_____ _____ _____

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Centro garanzia e riparazioni per l'UE:
Warranty and repair address for the E.U.:

+49 7531 362 34 84
service@stockli.de

STOCKLI

A. & J. Stockli AG
Ennetbachstasse 40
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

8142/01.22

Classic

Réchaud avec brûleur à mèche
Dochtenbrenner-Rechaud
Fornello con bruciatore a stoppino
Fondue heater with wick burner



Design:
Herbert Forrer

Mode d'emploi

Seite 1

Gebrauchsanleitung

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STOCKLI

Sommaire

	Page
Mode d'emploi du réchaud avec brûleur à mèche	3
Aperçu du réchaud et de ses divers éléments	4
Utilisation	5
La sécurité avant tout	8
Nettoyage et entretien	10
Réparer au lieu de jeter	10
Rangement du réchaud	10
Elimination	10
Accessoire conseillé	11
Garantie	48

Mode d'emploi du réchaud avec brûleur à mèche

Le réchaud à fondue avec brûleur d'alcool à mèche est le classique rustique unique qui prolonge le plaisir de la fondue grâce à sa haute performance. Véritablement suisse! Nous vous vous félicitons et vous remercions pour l'achat de ce réchaud avec brûleur à mèche de Stöckli. Vous avez choisi un produit de qualité qui, chaque jour, vous apportera beaucoup de satisfaction.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi.

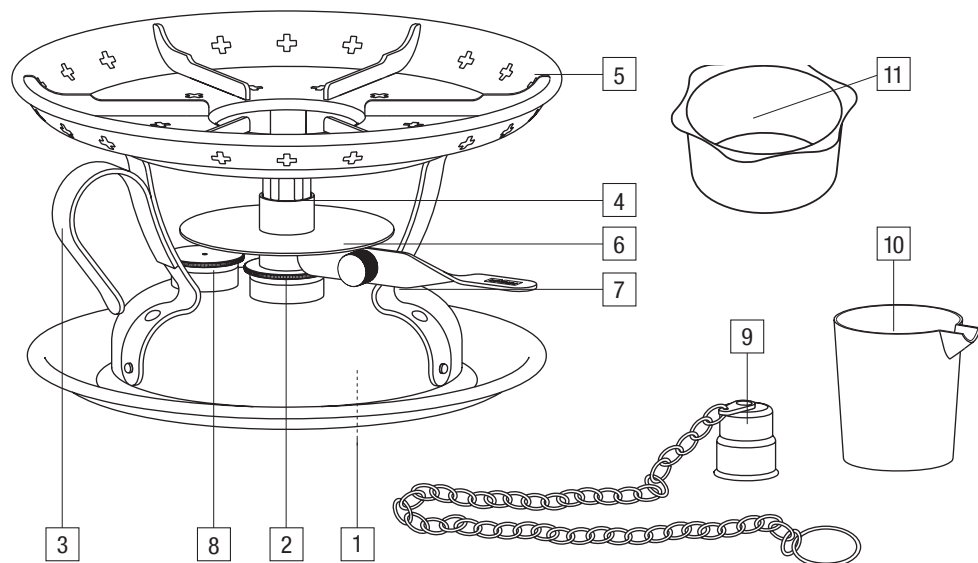
A. & J. Stöckli AG vous souhaite beaucoup de plaisir!



- Art. n° 7565.50 Classic réchaud à fondue avec brûleur à mèche, base cuivre bruni, grille acier, petits éléments laiton, SWISS MADE (protection contre le vent incluse)
- Art. n° 7566.50 Classic réchaud à fondue avec brûleur à mèche, noir, grille acier, petits éléments laiton
- Art. n° 7567.50 Classic réchaud à fondue avec brûleur à mèche, inox brossé, grille acier, petits éléments laiton
- Art. n° 7568.50 Classic réchaud à fondue avec brûleur à mèche, base cuivre bruni, grille acier, petits éléments laiton

Aperçu du réchaud et de ses divers éléments

1 Réservoir	Art. n° 7564.055	6 Réflecteur	Art. n° 7564.025
2 Tube du brûleur	Art. n° 7564.027	7 Levier de réglage	Art. n° 7564.044
3 Poignée		8 Bouchon du réservoir	Art. n° 7564.031
4 Mèche	Art. n° 0210.01	9 Capuchon	Art. n° 7565.024
5 Grille-support poêlon	Art. n° 7564.021	10 Verre mesureur	Art. n° 4450.02
		11 Pare-vent Classic	Art. n° 7565.001

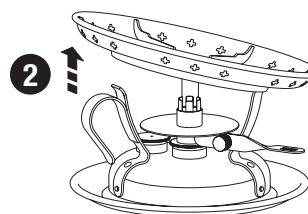
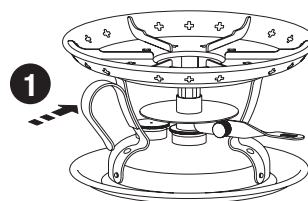


Données techniques:

Dimensions:	Hauteur 13,2 cm Diamètre 23 cm
Poids:	1,1 kg
Contenance du réservoir:	2,2 dl d'alcool à brûler
Matériaux:	Art. n° 7565.50 – base cuivre bruni, grille acier, petits éléments laiton, SWISS MADE (protection contre le vent incluse) Art. n° 7566.50 – base acier noir, grille acier, petits éléments laiton Art. n° 7567.50 – base acier inox, grille acier, petits éléments laiton Art. n° 7568.50 – base cuivre bruni, grille acier, petits éléments laiton
Produit garanti:	5 ans

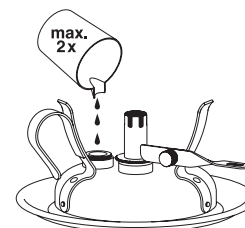
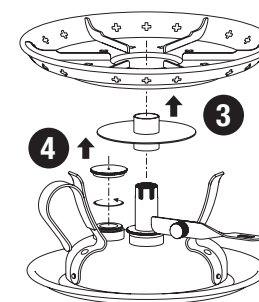
Utilisation

Lire attentivement les consignes de sécurité pages 8 et 9.



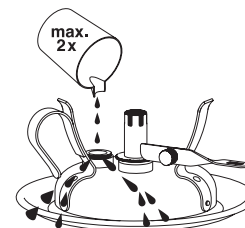
Fonctionnement:

Ôter la grille support-poêlon du réchaud (2) en poussant (1) la poignée, ôter le réflecteur (3), ouvrir le bouchon du réservoir (4).

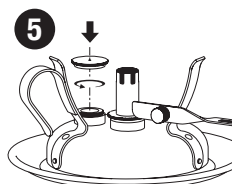


Remplissage

Remplir le réservoir avec deux verres mesureur d'alcool maximum, jusqu'au bord du réservoir. Utiliser impérativement le verre mesureur. Ne jamais remplir directement à la bouteille. Danger d'explosion ou d'incendie!



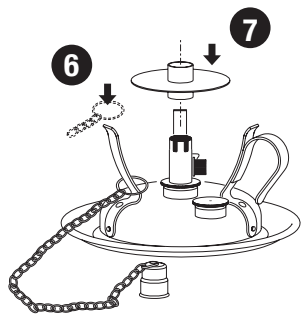
Conseil: Si la mèche est sèche, la laisser tremper dans l'alcool pendant environ 30 minutes.



Attention:

Bien essuyer les éventuels résidus d'alcool sur le réservoir et sur la table.

Bien refermer le bouchon de réservoir (5)

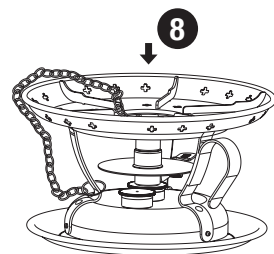


Accrocher le capuchon avec la chaîne

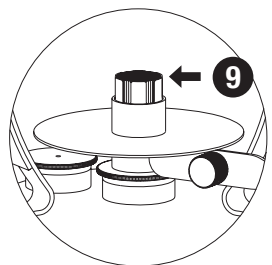
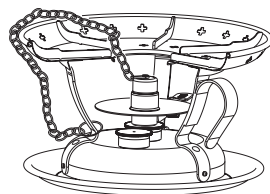
Accrocher la chaîne (du capuchon) au support libre du réchaud (6).

Coiffer le réflecteur sur le tube du brûleur (7)

Remettre correctement en place la grille-support poêlon (10)



Placer le capuchon sur le réchaud (8)



Ajuster la mèche

Pour une flamme optimale, la mèche doit être à la même hauteur de son tube (9). Si la mèche est trop enfoncée dans le tube, vous pouvez la sortir à l'aide d'une fourchette ou d'une aiguille à tricoter. Si la mèche ressort trop, il faut la faire rentrer: dévisser le tube du brûleur et tirer sur la mèche pour la faire rentrer. S'assurer que l'extrémité effilochée de la mèche soit bien introduite dans le réservoir à alcool. Puis revisser fermement le tube du brûleur en serrant bien (sinon, risque d'incendie).

Vérifications indispensables

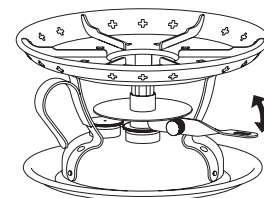
Le réflecteur et la grille-support poêlon sont-ils bien assemblés (10)?
Le couvercle et le tube de la mèche sont-ils fermement vissés?
Le réflecteur et la grille-support poêlon sont-ils également fixés fermement?

Transport

Transporter le réchaud impérativement à l'horizontale, afin que l'alcool ne coule pas. Ne transportez jamais un réchaud brûlant ou plusieurs réchauds empilés ensemble.

Allumage

Avant l'allumage, contrôler qu'aucun alcool à brûler ne s'est écoulé. Pour allumer la mèche, utiliser de longues allumettes ou un allume-gaz.

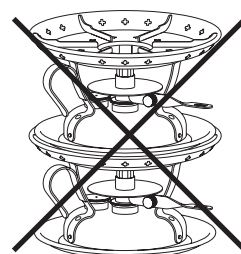


Réglage

Le levier permet de régler progressivement la flamme. Il faut le relever pour augmenter la flamme, et l'abaisser pour la réduire.

Extinction

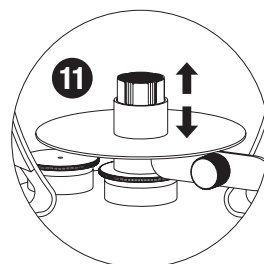
Abaisser le levier de réglage pour réduire la flamme avant de l'éteindre. Placer le capuchon sur le réchaud refroidi (8).



Attention, risque d'incendie

Il ne faut jamais empiler les réchauds.

Les réchauds ne peuvent être entreposés qu'avec la flamme éteinte et le capuchon remis en place.



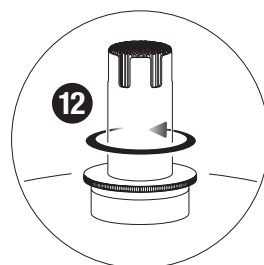
Le réflecteur est coincé

Nettoyage du tube du brûleur et du réflecteur

Si le réflecteur coince sur le tube du brûleur et que la flamme ne se laisse plus régler sans difficulté, cela signifie que le tube du brûleur et le réflecteur sont probablement encrassés avec des restes de suie et d'alcool à brûler (11). Il est aisé d'éliminer de tels restes. Procédure: Enlever la grille-support poêlon et le réflecteur. Nettoyer d'abord le tube du brûleur, puis le réflecteur (tube intérieur) avec un chiffon humide. Remettre le tout en place – terminé. Voir la vidéo.



Video: Terme de recherche sur youtube.com: «Stöckli Classic Rechaud»
<https://www.youtube.com/watch?v=0DEUB6oF0n8>



Remplacer la mèche

Lorsque la mèche est consumée et n'absorbe plus correctement l'alcool à brûler, elle doit être remplacée. Dévisser le tube du brûleur et retirer la mèche consumée par le bas (12). Enfiler la mèche dans le tube de par en-dessous (extrémité non effilochée vers le haut), en effectuant un léger mouvement de rotation. Puis revisser fermement le tube du brûleur en serrant bien. Voir la vidéo.

Conseil: la mèche peut être installée plus facilement en coupant quelques franges au milieu et si on la trempe ensuite dans de l'alcool à brûler.

Video:

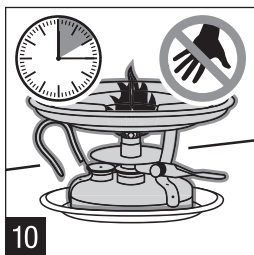
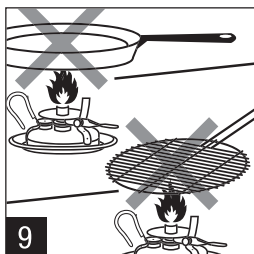
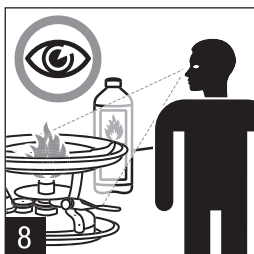
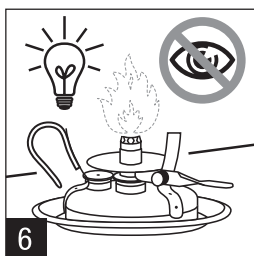
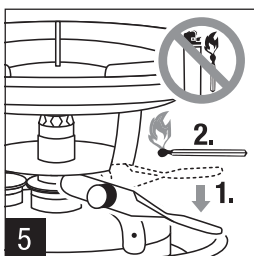
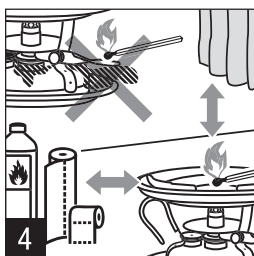
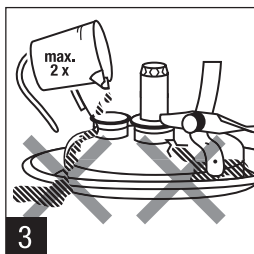
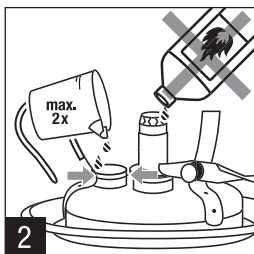
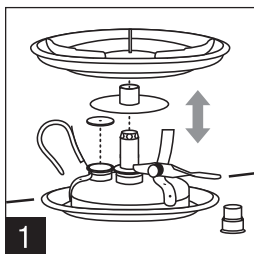
Terme de recherche sur youtube.com: «Classic Dochtenbrennerrechaud»
<https://www.youtube.com/watch?v=FjtzBKes4Hs&feature=youtu.be>

La sécurité avant tout



Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre réchaud avec brûleur à mèche de Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

Attention! Le réchaud devient chaud – risque de brûlure et d'explosion!



Remplissage:

- Enlever la grille-support de poêlon, retirer le réflecteur, ouvrir le bouchon du réservoir (1).
- Ne mettre que de l'alcool à brûler dans le réchaud. L'utilisation d'autres produits combustibles tels que l'essence présente un risque de brûlure et d'explosion.

Verser deux verres mesureurs (au maximum) d'alcool à brûler, ne pas dépasser le bord inférieur de l'orifice du réservoir. Pour le remplissage utiliser le verre mesureur, ne pas utiliser directement la bouteille d'alcool à brûler (2).

- Essuyer toutes les éclaboussures d'alcool sur le réservoir et sur la table à l'aide d'un chiffon (3).

Mise en service:

- La surface qui accueille le réchaud doit être plane, sèche et non glissante. N'allumer le réchaud que lorsqu'il est bien en place sur la table et qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité (4).

Avant d'allumer le réchaud, vérifiez que le tube du brûleur est bien vissé, que le réflecteur est mis et que le réservoir est bien fermé.

- Abaisser le levier de réglage **1** et allumer **2** (5).

Conseil: Préchauffez le réchaud pendant 10 minutes. Pour allumer le réchaud, utiliser une allumette longue ou un allume-gaz.

- Lorsqu'il fait jour ou que la pièce est bien éclairée, la flamme est peu visible. Faire attention car risque de brûlure (6).

Ne jamais placer le caquelon ou le poêlon vide sur le réchaud allumé. Le réflecteur doit toujours être mis en place.

- Tenir le réchaud et l'alcool à brûler hors de portée des enfants. Le réchaud ne peut en aucun cas être un jouet pour les enfants et il ne doit être utilisé et manipulé que par des personnes adultes (7).

- Ne pas laisser le réchaud allumé sans surveillance (8).

- Le réchaud ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. Toute utilisation non-conforme est absolument interdite en raison des risques qui y sont liés (9).

- Lorsqu'il fonctionne, le réchaud est chaud, il faut donc le laisser refroidir avant de le déplacer, sinon il y a risque de brûlure (10).

- Abaisser le levier de réglage pour réduire la flamme et souffler sur la flamme. Pour éviter l'évaporation des restes d'alcool à brûler, placer le capuchon. Attention: le réchaud est chaud, attendre qu'il soit froid avant de mettre le capuchon. Ne jamais empiler plusieurs réchauds sans éteignoirs (11).

Attention, danger d'incendie à cause du réservoir en matière synthétique.

Remplir à nouveau le réservoir:

- Laisser refroidir le réchaud. Ne remplir à nouveau le réservoir du réchaud que lorsque ce dernier est éteint et froid (12).

Conseil: remplir le réservoir avant de l'utiliser (max. 2 verres mesureurs), un remplissage ultérieur n'est pas nécessaire normalement grâce à la longue durée de combustion. Procéder comme pour le remplissage. Ne jamais remplir ou transporter un réchaud s'il est chaud.

Nettoyage et entretien

Laisser le réchaud refroidir complètement.

Ne jamais plonger le réchaud dans l'eau ou autres liquides. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide, mais pas mouillé. N'utilisez pas de détergents ou d'accessoires de nettoyage durs, abrasifs et qui rayent. Ne pas laver le réchaud en lave-vaisselle.

Conseil

Si la mèche ou le réflecteur coincide, nous vous conseillons de nettoyer le tube du brûleur ainsi que le réflecteur (face intérieure) avec un chiffon humide.

Réparer au lieu de jeter

Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous. Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: haushalt@stockli.ch

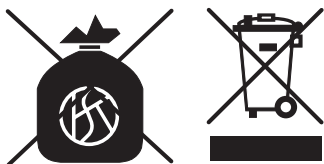
Problèmes et réparations

Si le réchaud est défectueux faites-le réparer par le fabricant. Nous déclinons toute responsabilité en cas de réparation faite par vos soins.

Rangement du réchaud

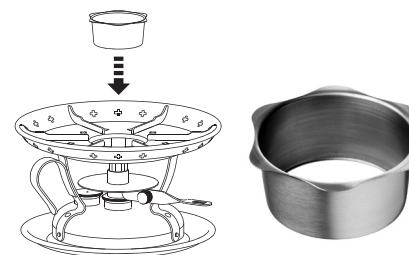
Assurez-vous que la flamme soit totalement éteinte, le réchaud complètement refroidi et n'en empilez pas l'un sur l'autre pour le rangement. Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants. Pour éviter l'évaporation des restes d'alcool à brûler du réservoir, mettre le capuchon en laiton.

Elimination



- Les appareils hors d'usage peuvent être rapportés gratuitement dans un point de vente pour être éliminés en toute conformité.
- Eliminez tout appareil défectueux dangereux et assurez-vous qu'il ne peut plus être utilisé.
- Ne jetez pas les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)!
- Le réchaud peut être éliminé avec les vieux métaux.

Accessoire conseillé



Caquelon pour fondue au fromage Classic en fonte, rouge/noir

Art. n° 7218.0214, ø 18 cm, 1.5 l

Art. n° 7222.0214, ø 22 cm, 2.7 l

Art. n° 7224.0214, ø 24 cm, 3.0 l

Caquelon pour fondue au fromage Classic l'alpage en fonte

Art. n° 7218.14AA, ø 18 cm, 1.5 l

Art. n° 7222.14AA, ø 22 cm, 2.7 l

Art. n° 7224.14AA, ø 24 cm, 3.0 l

Caquelon pour fondue au fromage Emotion l'alpage en acier émaillé

Art. n° 7421.14HAA, ø 21 cm, 2.6 l

Art. n° 7423.14HAA, ø 23 cm, 3.3 l

Élément de protection contre le vent pour réchaud Classic

Art. n° 7565.001

Idéal pour la fondue à l'extérieur, la flamme étant protégée du vent par l'utilisation de l'anneau en laiton. L'insert en laiton est simplement inséré en haut dans l'ouverture ronde du réchaud à fondue. Il est désormais prêt pour toute activité extérieure!

Fourchettes pour fondue au fromage Alpine

6 pièces

Art. n° 8302.06

Fourchettes pour fondue au fromage avec manche en bois

6 pièces

Art. n° 8307.06

Mèche de rechange pour réchaud Classic

Art. n° 0210.01

Vous trouverez d'autres accessoires sous:
www.stockli.shop



Classic

Réchaud avec brûleur à mèche
Dochtenbrenner-Rechaud
Fornello con bruciatore a stoppino
Fondue heater with wick burner



Design:
Herbert Forrer

Mode d'emploi

Seite 1

Gebrauchsanleitung

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STOCKLI

Inhalt

	Seite
Gebrauchsanleitung Dochtenbrenner-Rechaud	15
Übersicht Dochtenbrenner-Rechaud Bedienungsteile	16
Bedienung	17
Sicherheit geht vor	20
Reinigung und Pflege	22
Reparieren statt wegwerfen	22
Aufbewahrung des Gerätes	22
Entsorgung	22
Empfohlenes Zubehör	23
Garantie	48

Gebrauchsanleitung Dochtenbrenner-Rechaud

Das Brennsprit Dochtenbrenner-Rechaud ist der einmalige, rustikale Klassiker für stundenlangen Fonduegenuss dank hoher Leistung. Echt schweizerisch! Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Stöckli – Dochtenbrenner-Rechauds. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viel Freude im Alltag bereiten wird.

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

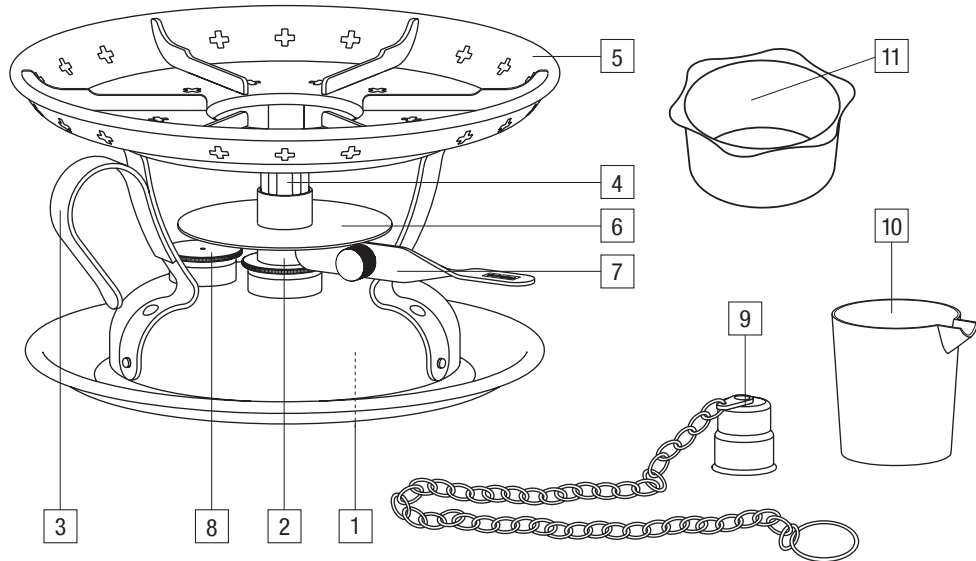
Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG



- Art. Nr. 7565.50 Classic Dochtenbrennerrechaud, Kupfer brüniert, Rost Stahl, Kleinteile Messing, SWISS MADE (inklusive Windschutz)
- Art. Nr. 7566.50 Classic Dochtenbrennerrechaud, schwarz, Rost Stahl, Kleinteile Messing
- Art. Nr. 7567.50 Classic Dochtenbrennerrechaud, Inox, Rost Stahl, Kleinteile Messing
- Art. Nr. 7568.50 Classic Dochtenbrennerrechaud, Kupfer brüniert, Rost Stahl, Kleinteile Messing

Übersicht Dochtenbrenner-Rechaud Bedienungsteile

1 Tank	Art. Nr. 7564.055	6 Reflektor	Art. Nr. 7564.025
2 Brennröhre	Art. Nr. 7564.027	7 Regulierhebel	Art. Nr. 7564.044
3 Handgriff		8 Tankdeckel	Art. Nr. 7564.031
4 Docht	Art. Nr. 0210.01	9 Löschkappe	Art. Nr. 7565.024
5 Rost	Art. Nr. 7564.021	10 Messbecher	Art. Nr. 4450.02
		11 Windschutz	Art. Nr. 7565.001

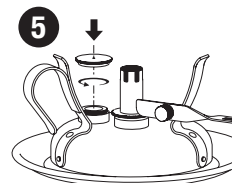
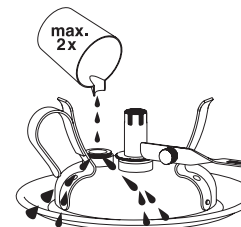
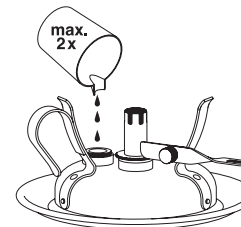
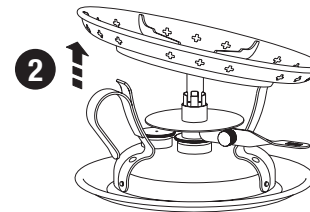
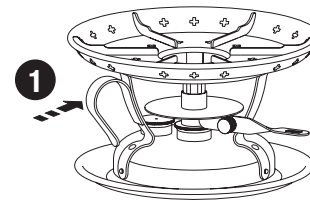


Technische Daten:

Abmessungen:	Höhe 13.2 cm Durchmesser 23 cm
Gewicht:	1.1 kg
Tankinhalt:	2.2 dl Brennsprit
Material:	Art. Nr. 7565.50 – Unterteil Kupfer brüniert, Rost Stahl, Kleinteile Messing, SWISS MADE (inklusive Windschutz) Art. Nr. 7566.50 – Unterteil schwarz, Rost Stahl, Kleinteile Messing Art. Nr. 7567.50 – Unterteil Inox, Rost Stahl, Kleinteile Messing Art. Nr. 7568.50 – Unterteil Kupfer brüniert, Rost Stahl, Kleinteile Messing
Produkte-Garantie:	5 Jahre

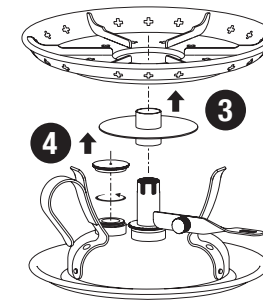
Bedienung

Sicherheitshinweise auf Seite 20 - 21 beachten.



Betrieb

Rost mittels drücken (1) des Handgriffs vom Rechaud abheben (2), Reflektor entnehmen (3), Tankdeckel öffnen und abnehmen (4).



Auffüllen

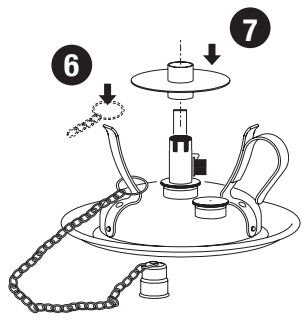
Maximal zwei Messbecher Brennsprit einfüllen, bis max. Unterkante des Tankstutzens. Befüllen nur mit Messbecher, nicht mit Brennspritflasche (Ausschüttungs-/Explosionsgefahr).

Tipp: bei trockenem Docht ca. 30 Minuten warten bis Docht mit Sprit gesättigt ist.

Vorsicht!

Spritspritzer auf dem Tank und Tisch mit einem Haushaltstuch wegwischen.

Tankdeckel gut verschliessen (5)

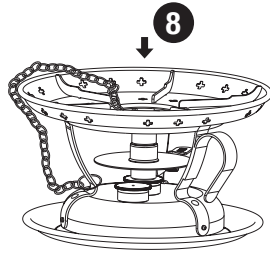


Löschkappe mit Kette einhängen

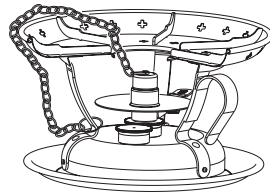
Einhängen der Kette (Löschkappe) an der freien Rechaudstütze (6).

Reflektor über Brenneröhre stülpen (7)

Rost wieder korrekt aufsetzen (10)

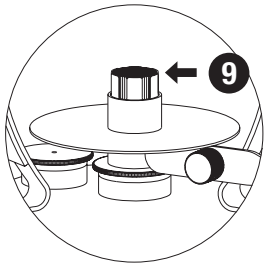


Löschkappe aufsetzen (8)



Einstellen des Dochtes

Um eine optimale Brennleistung zu erreichen, muss der Docht bündig zum Dochtenrohr sein (9). Ist der Docht zu tief im Dochtenrohr, kann er mit einer Gabel oder Stricknadel von der Seite herausgezogen werden. Schaut der Docht zu weit aus dem Dochtenrohr, muss er zurückgezogen werden. Brenneröhre abschrauben und den Docht von hinten zurückziehen. Bitte darauf achten, dass das ausgefranste Dochtende sauber und einwandfrei in den Rechaudtank eingeführt wird. Die Brenneröhre anschliessend wieder gut festschrauben (Brandgefahr).



Prüfen

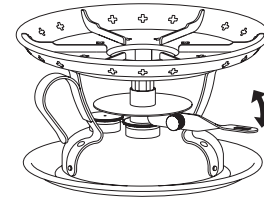
Reflektor und Rost wieder korrekt aufsetzen (10). Nochmals prüfen, ob der Tankdeckel und das Dochtenrohr fest zugeschraubt sind. Halt von Reflektor und Rost ebenfalls kontrollieren.

Herumtragen

Gefülltes Rechaud möglichst waagrecht halten, sodass kein Brennsprit auslaufen kann. Transportieren Sie nie ein brennendes Rechaud und niemals mehrere Rechauds übereinander tragen.

Anzünden

Vor dem Anzünden prüfen, dass kein Brennsprit ausgelaufen ist. Zum anzünden des Dochtes lange Streichhölzer oder Gasanzünder verwenden.



Regulieren

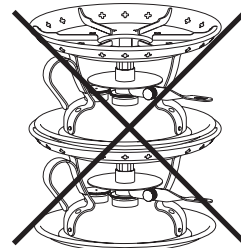
Die Flamme kann mit dem Regulierhebel stufenlos reguliert werden. Hebel nach oben drücken; ergibt eine grössere Flamme. Hebel nach unten drücken; die Flamme wird kleiner.

Brenner löschen

Regulierhebel nach unten drücken, die Flamme wird kleiner, Flamme ausblasen. Löschkappe auf Rechaud aufsetzen (8).

Vorsicht Brandgefahr

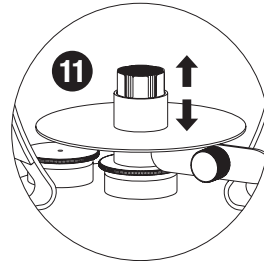
Die Rechauds dürfen nicht aufeinander gestapelt werden. Sie dürfen nur mit ausgelöschter Flamme und aufgesetzter Löschkappe gelagert werden.



Klemmt der Reflektor

Reinigung Brenneröhre und Reflektor

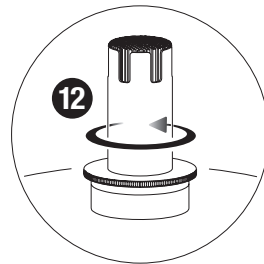
Klemmt der Reflektor auf der Brenneröhre und die Flamme lässt sich nicht mehr reibungslos regulieren, ist wahrscheinlich die Brenneröhre und der Reflektor mit Russ- und Spiritusrückständen verschmutzt (11). Diese lassen sich leicht entfernen. Vorgehen: Rost und Reflektor abheben. Zuerst die Brenneröhre, dann den Reflektor (Innenrohr) mit feuchtem Lappen reinigen. Alles wieder aufeinandersetzen – fertig. Siehe Video.



Video: Suchbegriff auf youtube.com: Stöckli Classic Rechaud
<https://www.youtube.com/watch?v=ODEUB6oF0n8>

Auswechseln des Dochtes

Ist der Docht ausgebrannt und nimmt er keinen Brennsprit mehr auf, muss er ersetzt werden. Schrauben Sie die Brenneröhre ab und entfernen Sie den verbrauchten Docht aus dem Boden (12). Führen Sie den Docht mit einer leichten Drehbewegung von unten in das Brennerrohr ein (unverjüngtes Ende nach oben). Schrauben Sie das Brennerrohr wieder fest an. Link zum Video weiter unten.



Tipp: Der Docht lässt sich leichter montieren, wenn Sie ihn in der Mitte ein paar Fransen schneiden und dann in den Brennsprit tränken.

Video:

Suchbegriff auf youtube.com: „Classic Dochtenbrennerrechaud“
<https://www.youtube.com/watch?v=FjzBKes4Hs&feature=youtu.be>



Sicherheit geht vor



Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Dochtenbrenner-Rechaud» genau durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr!



Auffüllen:

- Rost vom Rechaud demontieren, Reflektor entnehmen, Tankdeckel öffnen (1).
- Das Rechaud darf nur mit Brennsprit betrieben werden. Bei Verwendung von falschen Brennstoffen wie Benzin besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr.
Max. zwei Messbecher Brennsprit einfüllen, bis max. Unterkante des Tankstutzens. Befüllen nur mit Messbecher nicht mit Brennspritflasche (2).
- Spritspritzer auf dem Tank mit einem Haushaltstuch abwischen (3).

Inbetriebnahme:

- Die Standortfläche des Rechauds muss trocken, rutschfest und eben sein. Das Rechaud erst anzünden, wenn dieses auf dem Tisch sicher platziert ist und wenn sich keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe zum Rechaud befinden (4).
Vor Anzünden prüfen, dass Brennerrohr festgeschraubt, der Reflektor eingesetzt und der Tank verschlossen ist.
 - Regulierhebel nach unten drücken **1** und **2** und Docht anzünden (5).
Tipp: Rechaud 10 Minuten vorheizen. Zum anzünden lange Streichhölzer oder Gasanzünder verwenden.
 - Bei Tageslicht oder hell beleuchteten Räumen ist die brennende Flamme schlecht sichtbar. Bitte Vorsicht, da sonst Verbrennungsgefahr bestehen kann (6).
Niemals ein leerer Topf/Caquelon auf das brennende Rechaud aufsetzen. Immer den Reflektor aufgesetzt lassen.
 - Rechaud und Brennsprit von Kindern fernhalten. Es ist kein Kinderspielzeug und darf nur von erwachsenen Personen bedient werden (7).
 - Das Rechaud nie unbeaufsichtigt betreiben (8).
 - Benützen sie den Dochtenbrenner ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist wegen den damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt (9).
 - Das Rechaud wird während dem Gebrauch heiss und darf erst berührt werden, wenn es abgekühlt ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht (10).
 - Regulierhebel nach unten drücken, die Flamme wird kleiner, Flamme ausblasen. Um ein Verdunsten des restlichen Brennsprits zu verhindern, Löschkappe aufsetzen. Vorsicht heiss, Löschkappe nur auf abgekühltes Rechaud aufsetzen. Nie mehrere Rechauds ohne Löschkappe übereinander stapeln (11).
- Vorsicht: Brandgefahr wegen Kunststofftank.**

Nachfüllen:

- Rechaud abkühlen lassen. Nur gelöscht und abgekühltes Rechaud nachfüllen (12).
Tipp: Tank vor dem Gebrauch füllen (max. 2 Messbecher), somit ist ein Nachfüllen dank langer Brenndauer normalerweise nicht nötig. Vorgehen wie beim Auffüllen. Das Rechaud nie in brennendem oder heissem Zustand nachfüllen oder transportieren.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie dem Rechaud genügend Zeit zur Abkühlung.

Das Rechaud nie in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen. Reinigen Sie das Rechaud mit einem feuchten, nicht tropfenden Lappen. Arbeiten Sie nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen. Rechaud nicht im Geschirrspüler reinigen.

Tipp

Klemmt der Docht bzw. der Reflektor, empfehlen wir die Brennerröhre sowie den Reflektor (Innenseite) mit einem feuchten Lappen zu reinigen.

Reparieren statt wegwerfen

Unsere Stöckli-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Sollte eine Reparatur notwendig werden, kann sie die Lebensdauer Ihres Stöckli-Produktes um viele Jahre verlängern. Sie bietet eine kostengünstige Lösung, mit der Sie einen Beitrag zum bewussten Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt leisten. Wir würden uns freuen, die Reparatur für Sie durchführen zu dürfen.

Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst: haushalt@stockli.ch

Störungen/Reparaturen

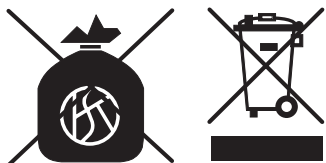
Bei Beschädigung des Rechauds darf dieses nur von der Herstellerfirma repariert werden.

Für selbständige Reparatur wird jede Haftung abgelehnt.

Aufbewahrung des Gerätes

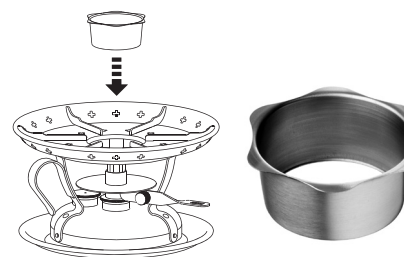
Vergewissern Sie sich, dass die Flamme ganz gelöscht ist, das Rechaud vollständig abgekühlt ist und stapeln Sie diese beim versorgen nicht übereinander. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Um das Verdunsten von Spiritresten im Tank zu verhindern, empfiehlt es sich, die Löschkappe aufzusetzen.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!
- Rechaud kann als Altmetall entsorgt werden.

Empfohlenes Zubehör



Käsefonduecaquelon Classic

Guss, rot/schwarz

Art. Nr. 7218.0214, ø 18 cm, 1.5 l

Art. Nr. 7222.0214, ø 22 cm, 2.7 l

Art. Nr. 7224.0214, ø 24 cm, 3.0 l

Käsefonduecaquelon Classic Alpaufzug

Guss

Art. Nr. 7218.14AA, ø 18 cm, 1.5 l

Art. Nr. 7222.14AA, ø 22 cm, 2.7 l

Art. Nr. 7224.14AA, ø 24 cm, 3.0 l

Käsefonduecaquelon Emotion Alpaufzug

Stahl-Email

Art. Nr. 7421.14HAA, ø 21 cm, 2.6 l

Art. Nr. 7423.14HAA, ø 23 cm, 3.3 l

Windschutz für Fondurechaud Classic

Art. Nr. 7565.001

Ideal für den Fondueplausch im Freien, da die Flamme durch den Einsatz des Messingrings vor Wind geschützt wird. Der Messinginsatz wird einfach oben beim Rost in die runde Öffnung eingelegt – und das Fondurechaud ist optimal gerüstet für das Outdoor Vergnügen.

Käsefonduegabeln Alpine

6 Stk.

Art. Nr. 8302.06

Käsefonduegabeln mit Holzgriff

6 Stk.

Art. Nr. 8307.06

Ersatzdocht zu Classic Rechaud

Art. Nr. 0210.01

weiteres Zubehör finden Sie unter:
www.stockli.shop



Classic

Réchaud avec brûleur à mèche
Dochtenbrenner-Rechaud
Fornello con bruciatore a stoppino
Fondue heater with wick burner



Design:
Herbert Forrer

Mode d'emploi

Seite 1

Gebrauchsanleitung

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STOCKLI

Indice

	Pagina
Istruzioni per l'uso fornello con bruciatore a stoppino	27
Panoramica fornello con bruciatore a stoppino e relativi componenti	28
Messa in funzione	29
Azionamento dello stoppino	32
Pulizia e manutenzione	34
Riparare invece di gettate via	34
Immagazzinamento dell'apparecchio	34
Smaltimento	34
Accessori consigliati	35
Garanzia	48

Istruzioni per l'uso fornello con bruciatore a stoppino

Il fornello con bruciatore a stoppino per spirito da ardere è un classico rustico, unico nel suo genere, che prolunga il piacere della fondue grazie all'elevato rendimento. Un vero prodotto svizzero! Ci congratuliamo con voi per aver acquistato il fornello con bruciatore a stoppino di qualità Stöckli. Avendo optato per un prodotto di qualità, vi procurerà sicuramente grandi soddisfazioni nell'uso quotidiano.

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

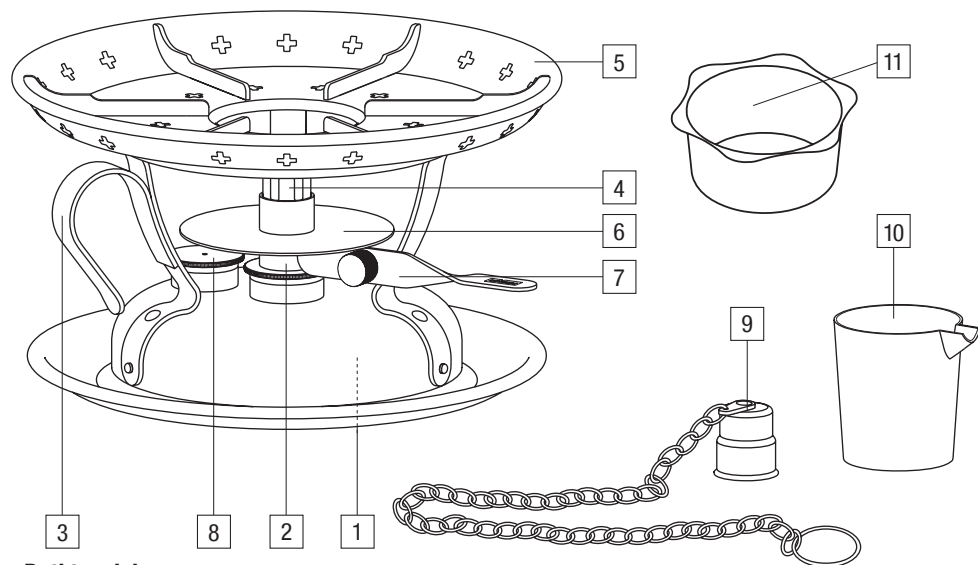
La vostra A. & J. Stöckli AG vi augura buon divertimento.



- N. art. 7565.50 Classic fornello con bruciatore a stoppino, rame brunito, griglia in acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone, SWISS MADE (elemento di protezione contro il vento incluso)
- N. art. 7566.50 Classic fornello con bruciatore a stoppino, colore nero, griglia in acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone
- N. art. 7567.50 Classic fornello con bruciatore a stoppino, inox, griglia in acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone
- N. art. 7568.50 Classic fornello con bruciatore a stoppino, rame brunito, griglia in acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone

Panoramica fornello con bruciatore a stoppino e relativi componenti

- | | | | | | |
|---|-----------------------|-----------------|----|--|-----------------|
| 1 | Serbatoio | N.art. 7564.055 | 6 | Riflettore | N.art. 7564.025 |
| 2 | Piastra della griglia | N.art. 7564.027 | 7 | Levetta di regolazione | N.art. 7564.044 |
| 3 | Maniglia | | 8 | Coperchio del serbatoio | N.art. 7564.031 |
| 4 | Stoppino | N.art. 0210.01 | 9 | Cappuccio spegni fiamma | N.art. 7565.024 |
| 5 | Griglia | N.art. 7564.021 | 10 | Misurino | N.art. 4450.02 |
| | | | 11 | Elemento di protezione contro il vento | N.art. 7565.001 |



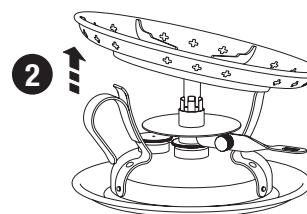
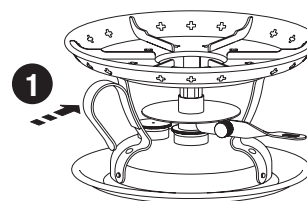
Dati tecnici:

- Dimensioni: altezza 13,2 cm
diametro 23 cm
- Peso: 1,1 kg
- Capienza serbatoio: 2,2 dl di spirito da ardere
- Materiale:
- N.art. 7565.50 – parte inferiore rame brunito, griglia acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone, SWISS MADE (elemento di protezione contro il vento incluso)
 - N.art. 7566.50 – parte inferiore nero, griglia acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone
 - N.art. 7567.50 – parte inferiore inox, griglia acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone
 - N.art. 7568.50 – parte inferiore rame brunito, griglia acciaio, componenti di piccole dimensioni in ottone

Garanzia sul prodotto: 5 anni

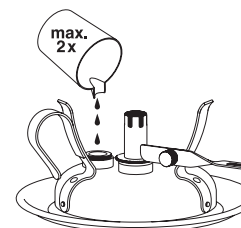
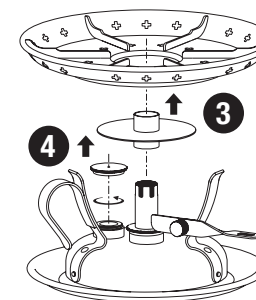
Messa in funzione

Osservare le istruzioni di sicurezza alle pagine 32 - 33.



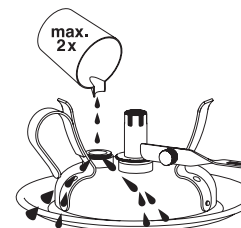
Messa in funzione

Premere sulla maniglia (1) per sollevare la griglia dal fornello (2), togliere il riflettore (3), aprire il coperchio del serbatoio (4).



Riempimento

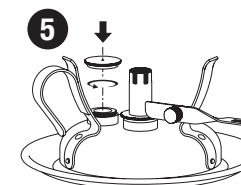
Riempire il serbatoio con due misurini di spirito da ardere al massimo, senza oltrepassare il bordo. Consigliamo vivamente di utilizzare sempre i misurini. Non riempire il serbatoio utilizzando la bottiglia dello spirito da ardere (rischio di traboccamento/esplosione).



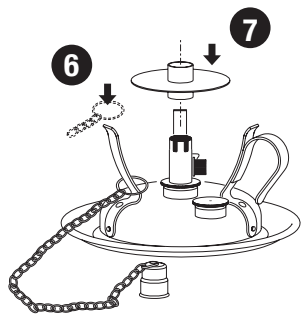
Consiglio: se lo stoppino è asciutto, aspettare ca. 30 min. in modo che possa assorbire bene lo spirito da ardere.

Attenzione!

Asciugare bene eventuali residui di spirito sul serbatoio o sulla tavola.



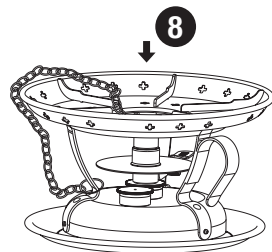
Chiudere bene il coperchio del serbatoio (5)



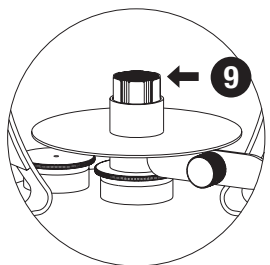
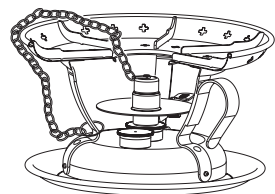
Fissare il cappuccio spegni fiamma con la catena
 Agganciare la catena (del cappuccio) al supporto libero del fornello (6).

Sistemare il riflettore sopra il tubo del bruciatore (7)

Reinserire correttamente la griglia (10)



Mettere il cappuccio spegni-fiamma sul fornello (8)

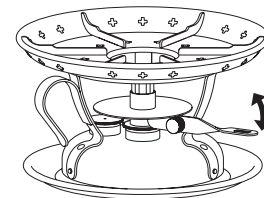


Regolazione stoppino
 Per ottenere una buona potenza, portare lo stoppino al bordo del tubo dello stoppino (9). Se lo stoppino va troppo in profondità nel tubo, estrarlo dal lato mediante una forchetta o un ferro da calza. È necessario reinserire lo stoppino, se invece fuoriesce troppo: svitare il tubo del bruciatore e tirare indietro lo stoppino per farlo rientrare. Assicurarsi che l'estremità sfrangiata dello stoppino venga inserita accuratamente nel serbatoio e in maniera pulita. In seguito avvitare bene il tubo del serbatoio (pericolo d'incendio).

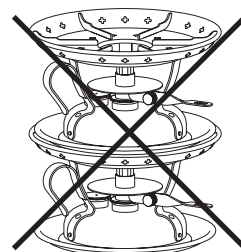
Controllare
 Assemblare il riflettore e la griglia (10). Verificare nuovamente che il coperchio del serbatoio e il tubo del bruciatore siano avvitati bene. Controllare inoltre la stabilità del riflettore e della griglia.

Trasporto
 Per evitare la fuoriuscita di spirito da ardere, tenere possibilmente in orizzontale il fornello. Non trasportare mai un fornello acceso o diversi fornelli sovrapposti.

Accensione
 Prima di accendere il fornellino, assicurarsi che non vi siano state fuoriuscite di spirito da ardere. Utilizzare un accendigas o fiammiferi lunghi per accendere lo stoppino.

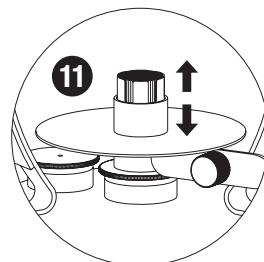


Regolazione fiamma
 Usare la levetta per regolare la fiamma. Alzare la levetta per alzare la fiamma, premerla verso il basso per abbassarla.



Spegnimento
 Abbassare la levetta di regolazione per ridurre la fiamma prima di spegnerla. Mettere il cappuccio spegni-fiamma sul fornello (8).

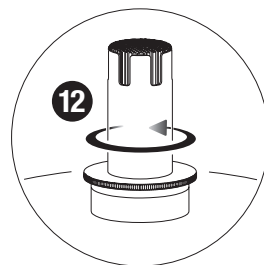
Attenzione: rischio d'incendio
 Non impilare mai i fornelli.
 I fornelli possono essere depositati solo a fiamma spenta e con il cappuccio spegni fiamma inserito.



Blocco del riflettore
Pulizia del tubo del bruciatore e del riflettore
 Se il riflettore e il tubo del bruciatore sono inceppati, ciò che rende impossibile la regolazione perfetta della fiamma, è probabile che il tubo del bruciatore e il riflettore siano intasati dai residui di fuliggine e di alcol. Tali residui possono essere facilmente eliminati. Procedura: togliere la griglia e il riflettore. Pulire con un panno umido dapprima il tubo del bruciatore, quindi il riflettore (tubo interno). Rimettere gli elementi al loro posto e il gioco è fatto. Guarda il video.



Video: Termine di ricerca su youtube.com: Stöckli Classic Rechaud
<https://www.youtube.com/watch?v=0DEUB6oF0n8>



Sostituzione stoppino
 Quando lo stoppino è consumato e non assorbe più bene lo spirito da ardere, sostituirlo con uno nuovo (12). Svitare il tubo del serbatoio ed estrarre lo stoppino consumato dalla parte inferiore. Con un movimento rotatorio inserire lo stoppino nuovo (estremità non sfrangiata) nel tubo. Riavvitare bene il tubo del bruciatore. Guarda il video.

Suggerimento: lo stoppino è più facile da usare, tagliando via qualche frangia al centro e immergendolo in seguito in un po' di spirito da ardere.



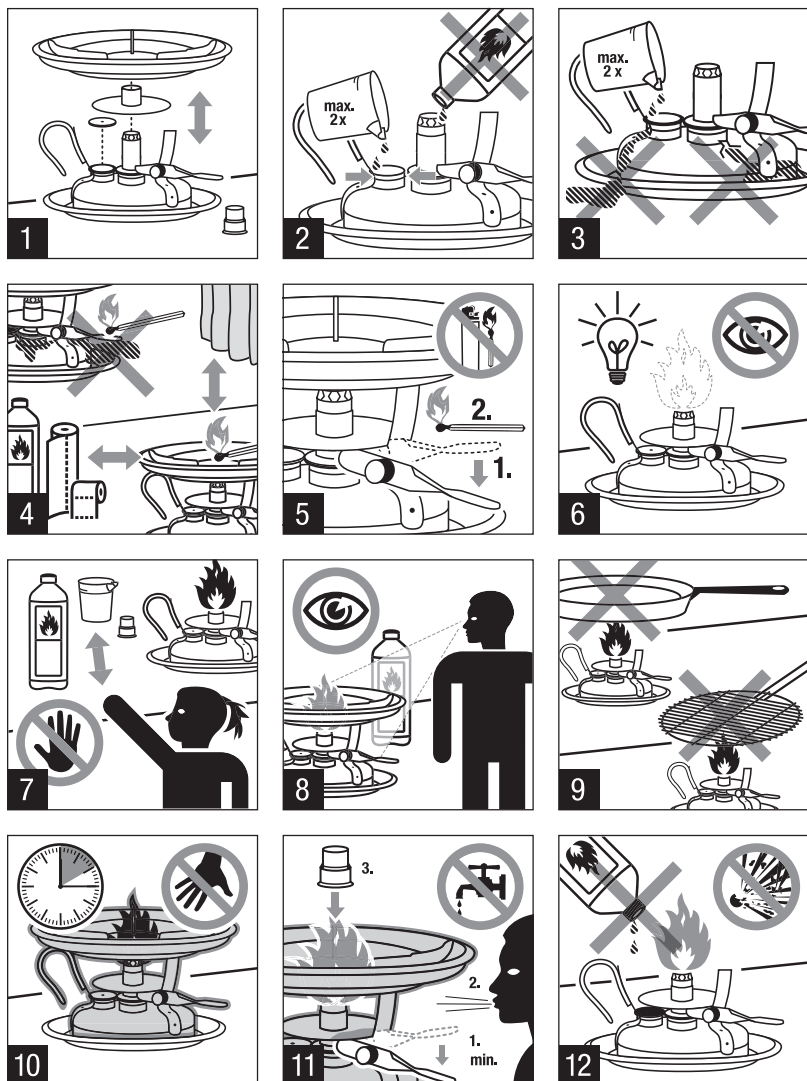
Video: Termine di ricerca su youtube.com: Classic Dochtenbrennerrechaud
<https://www.youtube.com/watch?v=FjtzBKes4Hs&feature=youtu.be>

La sicurezza prima di tutto



Consigliamo di leggere attentamente queste avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio Stöckli «Fornello con bruciatore a stoppino». Conservate con cura queste istruzioni per l'uso. Il costruttore rifiuta qualsiasi responsabilità in presenza di un uso non corretto.

Attenzione! L'apparecchio in funzione si scalda – pericolo di ustioni e di esplosione!



Riempimento:

- Smontare la griglia dal fornello, estrarre il riflettore, aprire il coperchio del serbatoio (1).
- Riempire solo con spirito da ardere. Utilizzando materiali combustibili inadatti, come la benzina, c'è pericolo di ustioni e di esplosione.

Riempire il serbatoio con due misurini di spirito da ardere al massimo, senza oltrepassarne il bordo. Consigliamo vivamente di utilizzare sempre i misurini. Non riempire il serbatoio utilizzando la bottiglia dello spirito da ardere (2).

- Pulire gli spruzzi dal serbatoio con un panno per uso domestico (3).

Messa in funzione:

- Utilizzare il fornello su superfici asciutte, stabili e piane. Accendere il fornello solo quando è sistemato bene sul tavolo e non si trovano oggetti infiammabili in sua prossimità (4).
Prima di accendere, assicurarsi che il tubo del bruciatore sia avvitato bene, il riflettore sia inserito e il serbatoio chiuso.

- Premere verso il basso la levetta di regolazione **1** e accendere **2** (5).

Consiglio: preriscaldare il fornello per 10 minuti. Per accendere lo stoppino utilizzare fiammiferi lunghi o un accendigas.

- Alla luce del giorno o in locali molto illuminati la fiammella non è ben visibile. Prestare dunque la massima attenzione per non correre il pericolo di ustioni (6).

Non utilizzare mai il fornello acceso con pentole o caquelon vuoti. Non togliere mai il riflettore.

- Tenere il fornello e lo spirito da ardere fuori dalla portata dei bambini. Non sono giocattoli e l'apparecchio deve essere manipolato solo dagli adulti (7).

- Mai lasciare inosservato il fornello in funzione (8).

- Utilizzare il bruciatore a stoppino esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso non conforme è assolutamente vietato a causa dei rischi che può generare (9).

- Il fornello in funzione si scalda. Prima di toccarlo aspettare che si sia raffreddato, altrimenti si possono subire ustioni (10).

- Premere verso il basso la levetta di regolazione per abbassare la fiamma e poi spegnerla. Per evitare che il restante spirito da ardere evapori, porre sopra il cappuccio spegni fiamma. Attenzione al rischio di scottature: lasciare che il fornello sia raffreddato prima di porre il cappuccio. Non sovrapporre diversi fornelli senza cappuccio spegni-fiamma (11).

Attenzione: pericolo d'incendio a causa del serbatoio in plastica.

Riempimento successivo:

- Lasciare raffreddare il fornello. Spegnerlo e attendere che si raffreddi prima di riempirlo nuovamente (12).

Suggerimento: riempire il serbatoio prima dell'uso (max. 2 misurini). Di regola non è necessario riempire di nuovo il serbatoio, grazie alla lunga durata di combustione. Per la procedura vedere la voce «Riempimento». Non riempire né trasportare mai il fornello quando è acceso o quando scotta.

Pulizia e manutenzione

Lasciare al fornello il tempo necessario per raffreddarsi.

Non immergere mai il fornello nell'acqua o in altre sostanze liquide. Pulire il fornello con un panno umido, ma non gocciolante. Non usare mai detergenti o oggetti aggressivi, duri o ruvidi. Non mettere il fornello nella lavastoviglie.

Suggerimento

Se s'incassa lo stoppino, risp. il riflettore, raccomandiamo la pulizia, con un panno umido, sia del tubo del bruciatore che del riflettore (parte interna).

Riparare invece di gettare via

I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se fosse necessario riparare uno dei suoi prodotti Stöckli, la durata dello stesso potrebbe prolungarsi per anni. Si tratta di una soluzione economica, grazie alla quale è possibile contribuire alla gestione consapevole delle risorse e dell'ambiente. Saremo lieti di effettuare la riparazione per lei.

Voglia contattare il nostro Servizio clienti: haushalt@stockli.ch

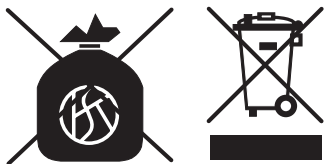
Guasti/riparazioni

In presenza di guasti il fornello deve essere riparato unicamente dall'azienda produttrice. In seguito a una riparazione effettuata da persone non competenti, non si assume alcuna responsabilità.

Immagazzinamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la fiamma sia spenta del tutto e che il fornello sia completamente raffreddato. Riporlo nell'armadio senza sovrapporlo ad altri fornelli. Collocare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto, fuori portata dei bambini. Per evitare che i residui dell'alcool evaporino nel serbatoio, si consiglia di chiuderlo con il cappuccio in ottone.

Smaltimento



- Gli apparecchi in disuso possono essere consegnati gratuitamente a un punto vendita per lo smaltimento corretto.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con difetti pericolosi, accertandosi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti normali (tutela dell'ambiente)!
- Il fornello può essere smaltito con la raccolta dei metalli vecchi.

Accessori consigliati



Caqelon per fondue di formaggio Classic

Ghisa, colore rosso/nero
N. art. 7218.0214, ø 18 cm, 1.5 l
N. art. 7222.0214, ø 22 cm, 2.7 l
N. art. 7224.0214, ø 24 cm, 3.0 l



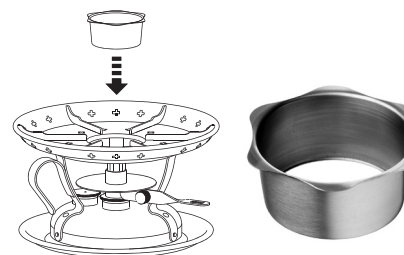
Caqelon per fondue di formaggio Classic l'alpe

Ghisa
N. art. 7218.14AA, ø 18 cm, 1.5 l
N. art. 7222.14AA, ø 22 cm, 2.7 l
N. art. 7224.14AA, ø 24 cm, 3.0 l



Caqelon per fondue al formaggio Emotion l'alpe

acciaio smaltato
N. art. 7421.14HAA, ø 21 cm, 2.6 l
N. art. 7423.14HAA, ø 23 cm, 3.3 l



Elemento di protezione contro il vento per fornello Classic

N. art. 7565.001
Il fornello è indicato per gustare una deliziosa fondue all'aperto, grazie all'elemento in ottone che protegge la fiammella dal vento. Inserire l'elemento in ottone sopra nell'apertura rotonda della griglia. Il fornello della fondue è dunque pronto per il divertimento all'aperto.



Forchette per fondue di formaggio Alpine

6 pezzi
N. art. 8302.06



Forchette per fondue di formaggio con manico in legno

6 pezzi
N. art. 8307.06



Stoppino di ricambio per fornello Classic

N. art. 0210.01

Altri accessori sono consultabili al sito: stockliproducts.com



Classic

Réchaud avec brûleur à mèche
Dochtenbrenner-Rechaud
Fornello con bruciatore a stoppino
Fondue heater with wick burner



Design:
Herbert Forrer

Mode d'emploi

Seite 1

Gebrauchsanleitung

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STOCKLI

Contents

	Page
Operating Instructions Wick Burning Heater	39
Overview of rechaud controls	40
How to use	41
Safety First	44
Cleaning and care	46
Repair instead of throwing away	46
Storing your rechaud	46
Disposal	46
Recommended accessories	47
Warranty	48

Operating Instructions Wick Burning Heater

The wick burning heater is a unique and rustic classic product, which offers high performance for long-lasting fondue pleasure – in true Swiss tradition. Congratulations on your new Stöckli rechaud. This first-class product will serve you well for years.

Please read these operating instructions carefully.

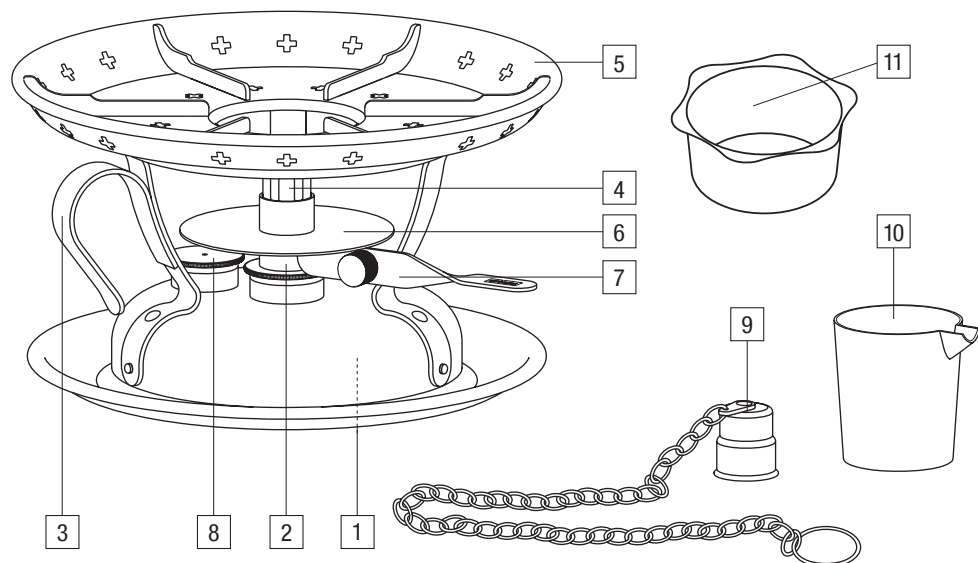
A. & J. Stöckli AG hope you thoroughly enjoy your new rechaud.



- Art. N° 7565.50 Classic fondue heater with wick burner, Burnished copper, steel grid, brass details, SWISS MADE (Wind protector included)
- Art. N° 7566.50 Classic fondue heater with wick burner, black, steel grid, brass details
- Art. N° 7567.50 Classic fondue heater with wick burner, stainless steel brushed, steel grid, brass details
- Art. N° 7568.50 Classic fondue heater with wick burner, Burnished copper, steel grid, brass details

Overview of Wick Burner Component Parts

1 Tank	Art. N° 7564.055	6 Reflector	Art. N° 7564.025
2 Burner tube	Art. N° 7564.027	7 Flame regulating lever	Art. N° 7564.044
3 Handle		8 Tank filler lid	Art. N° 7564.031
4 Wick	Art. N° 0210.01	9 Snuffer	Art. N° 7565.024
5 Grid	Art. N° 7564.021	10 Measuring jug	Art. N° 4450.02
		11 Wind protector	Art. N° 4450.02

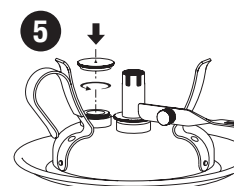
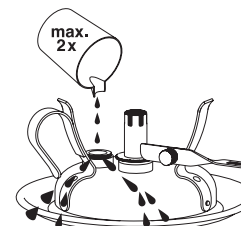
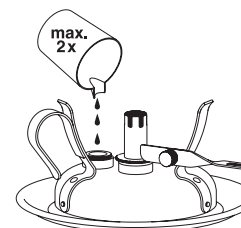
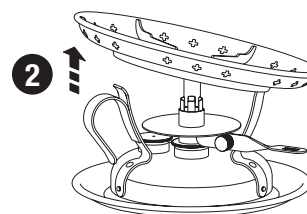
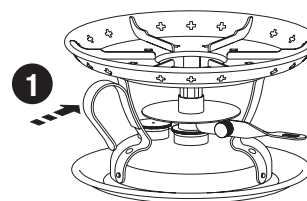


Technical data:

Dimensions:	Height 13,2 cm Diameter 23 cm
Weight:	1.1 kg
Tank capacity:	2.2 dl methylated spirit
Materials:	Art. N° 7565.50 – Burnished copper base, steel grid, brass details, SWISS MADE Wind protector included Art. N° 7566.50 – Black base, steel grid, brass details Art. N° 7567.50 – Stainless steel brushed base, steel grid, brass details Art. N° 7568.50 – Burnished copper base, steel grid, brass details
Product warranty:	5 years

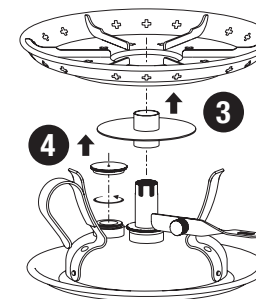
How to use

Pay attention to the safety rules on pages 44 - 45.



Preparation

Lift the lid off the rechaud (2) by pushing (1) the handle. Remove the reflector (3). Open the tank filler lid (4).



Filling

Fill no more than two measuring jugs of spirit up to the bottom edge of the tank lid. Only use measuring jugs. Never fill directly from the bottle (danger of spilling and fire hazard).

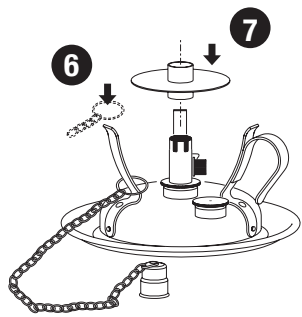
Tip:

Let dry wicks soak in spirit for about 30 minutes.

CAUTION!

Wipe away all spilt spirit from the tank and table with a paper towel.

Replace and firmly tighten the tank filler lid (5)

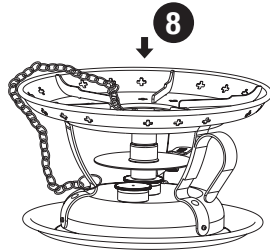


Connecting the snuffer and chain

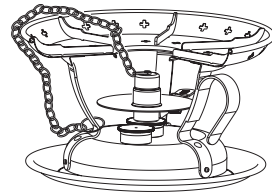
Attach the chain (snuffer) to the free burner bracket (6).

Slide reflector onto burner tube (7)

Reattach the grid (10)

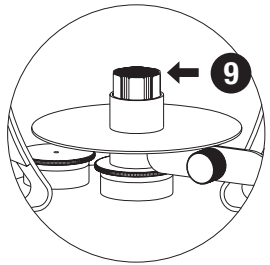


Place the snuffer on the rechaud (8)



Adjusting the wick

For an optimal flame, the wick should be placed at the same height as its tube (9). If necessary you can lever the wick out of the tube with a fork or knitting needle from one side. If the wick projects too far, pull it down from underneath after unscrewing the burner tubes. Make sure to insert the frayed end of the wick properly in the spirit tank. Then screw on the burner tubes again firmly (caution: fire hazard).



Check

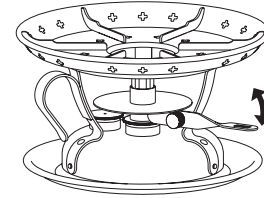
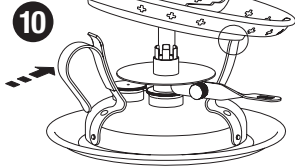
Are the reflector and grid correctly assembled (10)?
Are the tank lid and wick tube firmly screwed on? Are the reflector and grid firmly fixed as well?

Carrying

Only carry the filled rechaud horizontally so that no spirit can spill. Never carry a burning rechaud or stack two rechauds on top of each other.

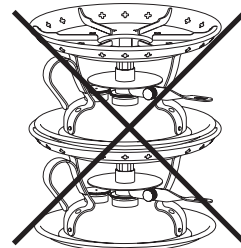
Lighting

Before lighting, check that no spirit has spilled. Use long matches or a gas lighter.



Flame regulation

The lever regulates the flame steplessly. Push it up for a bigger flame and down for a smaller flame.

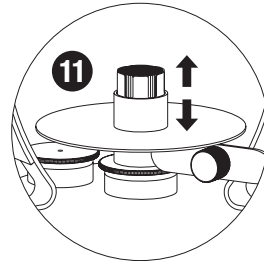


Extinguishing

Press the regulating lever down to reduce the flame before blowing it out. Place the snuffer on the rechaud (8).

Caution: Fire hazard

Burners must not be stacked on top of each other. Burners must only be stored, once the flame has been extinct and the snuff cap has been installed.



Jammed reflector

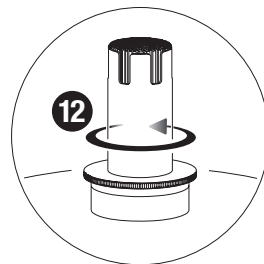
Cleaning the burner tube and reflector

If the reflector is stuck on the burner tube and the flame cannot be adjusted, the burner tube and reflector are probably contaminated with soot and methylated spirit residue (11).

This is easy to clean. Proceed as follows: Remove the grid and reflector. Clean the burner tube and then the reflector (inner tube) with a damp cloth. Reassemble the components – and finished. See video.



Video: Search for: «Stöckli Classic Rechaud»
<https://www.youtube.com/watch?v=ODEUB6oF0n8>



Changing the wick

Burnt wicks that no longer absorb enough spirit and must be replaced. Unscrew the burner tubes (12), and pull out the old wick from underneath. Insert the non-frayed end of the new wick into its tube from underneath by rotating it gently. Then screw on the burner tubes again firmly. See video.

Tip: The wick is easier to insert, if it is cut thinner at the end and soaked in spirit.



Video: Search for: «Classic Dochtenbrennerrechaud»
<https://www.youtube.com/watch?v=FjtzBKes4Hs&feature=youtu.be>

Safety First



Read these safety rules carefully before using your Stöckli rechaud the first time. And keep the operating instructions handy. In case of improper use the manufacturer rejects all liability.

CAUTION! Your rechaud gets hot in use – Risk of burning and explosion!



Filling with spirit:

- Take the grid off the rechaud, remove the reflector, open the tank filler lid (1).
- Only use methylated spirits for your rechaud. Using the wrong fuels, especially petrol, is dangerous. Risk of burning and explosion!
Fill with no more than 2 beakers of spirit, no higher than the bottom of the tank filler tube. Only fill with the beaker, never from the bottle (2).
- Wipe spirit off the tank with a paper towel. (3).

Commissioning:

- Only use your rechaud on a dry and level surface that is not slippery. Never light your rechaud until it is safely on the table with no flammable materials anywhere near it. (4).
- Before lighting, make sure the burner tube is firmly screwed in, the reflector is installed, and the tank filler lid is screwed on.
- Press down the end of the flame regulating lever **1** and light the wick **2**(5).
Tip: Warm up your rechaud for 10 minutes. Light it with long matches or a gas cooker lighter.
- The flame is hard to see in daylight or brightly lit rooms. Take care to avoid risk of burning! (6).
Never put an empty caquelon pot on the rechaud when alight. Always leave the reflector installed.
- Keep the rechaud and methylated spirit out of reach of children. Never let children use or play with your rechaud. It must be operated and used by adults only (7).
- Never leave your rechaud unattended it is hot or with the flame alight! (8).
- Only use your rechaud for serving fondue. Using it for any other purpose is dangerous and strictly prohibited (9).
- Your rechaud gets hot in use. To avoid risk of burning, never touch it until after it cools down (10).
- Press the end of the flame regulating lever down to make the flame smaller. Then blow out the flame. Put the snuffer on to prevent residual spirit from evaporating. Caution if still hot! Only put the snuffer on after your rechaud has cooled down. Never stack rechauds without snuffers in place (11).
- **Caution: Fire hazard (plastic tank).**

Refilling:

- First let your rechaud cool down. Always extinguish the flame and let your rechaud cool down before refilling (12).
Tip: Fill the tank before use (max. 2 measuring jugs); thanks to long burning time, further refills are normally not required. If a refill is required, follow the «filling» instructions. Never refill or transport your rechaud when it is hot or when the flame is alight.

Cleaning and care

Let your rechaud cool down sufficiently before cleaning it.

Never immerse your rechaud in water or any other liquid. Clean your rechaud with a damp but not soaking-wet rag. Never use aggressive detergents, hard or abrasive cleaning materials. Never put your rechaud in the dishwasher.

Tip

If the wick or reflector get stuck, we recommend cleaning the burner tube and reflector (inside) with a damp cloth.

Repair instead of throwing away

Our Stöckli products are designed for longevity. If a repair becomes necessary, it can extend the life of your Stöckli product by many years. This cost-effective and environment-friendly solution also helps you to conserve resources. We would be glad to carry out the repair for you.

Please contact our customer service: haushalt@stockli.ch

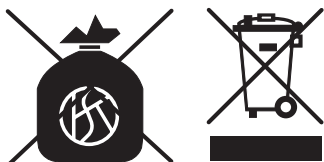
Faults/damage and repairs

A damaged rechaud must only be repaired by the manufacturer. All liability will be rejected in case of third-party repairs.

Storing your rechaud

Make sure that the flame is fully extinct and the rechaud has cooled down. Do not stack rechauds during storage. Store your rechaud in a dry place inaccessible to children. We recommend fitting the snuffer to prevent residual spirit in the tank from evaporating.

Disposal



- Your retailer will accept worn-out or defective rechauds for professional disposal free of charge.
- Rechauds with dangerous defects must be immediately disposed of to ensure no further use.
- Never dispose of worn-out or defective rechauds with household refuse (environmental protection)!
- Rechauds are classified as scrap metal for disposal.

Recommended accessories



Cheese fondue pot Classic

Cast iron, red/black

Art. N° 7218.0214, ø 18 cm, 1.5 l

Art. N° 7222.0214, ø 22 cm, 2.7 l

Art. N° 7224.0214, ø 24 cm, 3.0 l



Cheese fondue pot Classic Ascent to the mountains

Cast iron

Art. N° 7218.14AA, ø 18 cm, 1.5 l

Art. N° 7222.14AA, ø 22 cm, 2.7 l

Art. N° 7224.14AA, ø 24 cm, 3.0 l

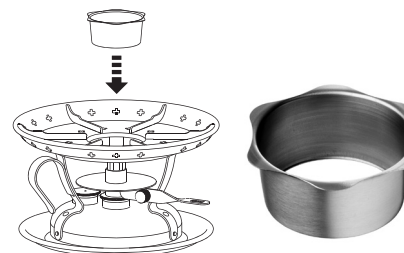


Cheese fondue pot Emotion Ascent to the mountains

Steel enamelled

Art. N° 7421.14HAA, ø 21 cm, 2.6 l

Art. N° 7423.14HAA, ø 23 cm, 3.3 l



Wind protector for fondue rechaud Classic

Art. N° 7565.001

Ideal for fondue fun outdoors: the flame is protected from the wind thanks to the brass ring. Simply slide the brass insert into the round opening around the burner for a perfect «al fresco» fondue experience.



Cheese fondue forks Alpine

6 pieces

Art. N° 8302.06



Cheese fondue forks with wood handle

6 pieces

Art. N° 8307.06



Spare wick for Classic burner

Art. N° 0210.01

More accessories at: www.stockli.shop