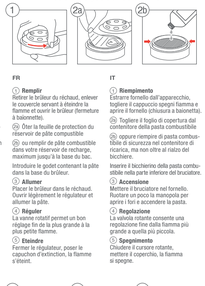
Pastenbrenner / Brûleur à pâte
Bruciatore a pasta / Paste burner



DE

① **Auffüllen**
Brenner aus dem Rechaud entnehmen, Deckel entfernen und Pastenbrenner öffnen (Rastverschluss).

②a Deckfolie des Brennpastenbehälters abreissen

②b oder Sicherheitspaste in den Brennpastenbehälter einfüllen, max. bis Schalenboden.
Brennpastenbehälter in Brenner-Unterteil einlegen.

③ **Anzünden**
Placer le brûleur dans le rechaud. Ouvrir légèrement le régulateur et allumer la pâte.

④ **Regulieren**
Der Drehschalter erlaubt eine gute Feinregulierung von der geöffneten bis zur kleinsten Flamme.

⑤ **Löschen**
Drehschalter schliessen, Deckel auflegen, Flamme erlischt.

FR

① **Remplir**
Retirer le brûleur du réchaud, enlever le couvercle sacrant à éteindre la flamme et ouvrir le brûleur (fermeture à baïonnette).

②a Ôter la feuille de protection du réservoir de pâte combustible

②b ou remplir de pâte combustible dans votre réservoir de recharge, maximum jusqu'à la base du bac.
Introduire le godet contenant la pâte dans la base du brûleur.

③ **Allumer**
Placer le brûleur dans le rechaud. Ouvrir légèrement le régulateur et allumer la pâte.

④ **Régulier**
Le volevole rotativ permet un bon réglage fin de la plus grande à la plus petite flamme.

⑤ **Éteindre**
Fermer le régulateur, poser le capuchon d'extinction, la flamme s'éteint.

IT

① **Riempimento**
Estrarre fornello dall'apparecchio, chiudere il coppucciò spegni fiamma e aprire il fornello (chiusura a baionetta).

②a Togliere il foglio di copertura dal contenitore della pasta combustibile

②b oppure riempire di pasta combustibile di sicurezza nel contenitore di ricarica, ma non oltre al riatzo del bicchiere.
Inserire il bicchierino della pasta combustibile nella parte inferiore del bruciatore.

③ **Accensione**
Mettere il bruciatore nel fornello. Ruotare un poco la manopola per aprire i fori e accendere la pasta.

④ **Regolazione**
La valvola rotante consente una regolazione fine della fiamma più grande a quella più piccola.

⑤ **Spegnimento**
Chiudere il carrore rotante, mettere il coperchio, la fiamma si spegne.

EN

① **Filling with fuel**
Take the burner out of the cooker. Remove the extinguishing cap, and open the burner (bayonet lock).

②a Peel off foil lid from the fuel paste container

②b or fill to the first step in your refill container with safety gel fuel.
Insert fuel pack into lower part of burner.

③ **Lighting**
Place the burner in the cooker. Slightly open the rotary vent, and light the gel.

④ **To regulate**
The rotary vent lever enables infinite adjustment of the flame from very high to very low.

⑤ **To extinguish**
Close the rotary slide, put the lid on, the flame goes out.

Thank your for choosing Stöckli

Dr. F. Stöckli

DE
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Stöckli Rechaud Pilatus! Mit seiner hochwertigen Kombination aus Holz, Beton oder Stahl vereint es Funktionalität mit zeitlosem Design. Ob für Fondue oder andere Genüsse – dieses Rechaud sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung und langanhaltende Wärme.
Jedes Stöckli wird mit Sorgfalt gefertigt, um Ihnen beste Qualität und Langlebigkeit zu garantieren. Daher gewähren wir Ihnen 5 Jahre Garantie.
Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise, damit Sie lange Freude an Ihrem Rechaud haben.
Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente!

Garantie
Ab Verkaufsdatum gewähren wir 5 Jahre Garantie auf Mängel, die auf Konstruktions-, Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Gültig nur bei sachgemässer Verwendung und Vorlage des Kaufbeleges.

FR
Félicitations pour votre Stöckli Rechaud Pilatus! Avec sa combinaison de haute qualité en bois, béton ou acier, il allie fonctionnalité et design intemporel. Que ce soit pour une fondue ou d'autres plaisirs – ce rechaud assure une répartition uniforme de la chaleur et une chaleur durable.
Chaque pièce est fabriquée avec soin pour vous garantir la meilleure qualité et une longue durabilité. C'est pourquoi nous vous offrons une garantie de 5 ans.
Veuillez prendre en compte les consignes de sécurité afin de profiter longtemps de votre réchaud.
Nous vous souhaitons des moments de plaisir !

Garantie
À Nous offrons une garantie de 5 ans contre les défauts de conception, fabrication ou matériau, à compter de la date d'achat, sous réserve d'une utilisation correcte et de la présentation du ticket de caisse.

IT
Congratulazioni per il vostro Stöckli Rechaud Pilatus! Con la sua combinazione di alta qualità in legno, cemento o acciaio, unisce funzionalità e design senza tempo. Che si tratti di fondue o altri piaceri – questo rechaud garantisce una distribuzione uniforme del calore e un calore duraturo.
Ogni pezzo è prodotto con cura per garantirvi la migliore qualità e durata. Per questo motivo vi offriamo una garanzia di 5 anni.
Seguite le istruzioni di sicurezza per godervi a lungo il vostro rechaud.
Vi auguriamo momenti di piacere!

Garanzia
A partire dalla data di acquisto, offriamo una garanzia di 5 anni contro difetti dovuti a errori di progettazione, lavorazione o materiale. Valido solo in caso di uso corretto e con la presentazione dello scontrino.

EN
Congratulations on your Stöckli Rechaud Pilatus! With its high-quality combination of wood, concrete, or steel, it combines functionality with timeless design. Whether for fondue or other pleasures – this rechaud ensures even heat distribution and long-lasting warmth.
Each piece is manufactured with care to guarantee you the best quality and durability. That is why we offer you a 5-year guarantee.
Please follow the safety instructions so that you can enjoy your rechaud for a long time.
We wish you enjoyable moments!

Warranty
From the date of purchase, we offer a 5-year warranty against defects due to design, manufacturing, or materialfaults. Valid only with proper use and upon presentation of the purchase receipt.

Warranty

A. & J. Stöckli AG
Ernetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal

STÖCKLI

Rechaud
Pilatus
Wood / Stone / Steel

Paste burner* 5 Years Warranty

Design & Funktionalität: Das Stöckli Rechaud Pilatus aus hochwertigen Materialien vereint maximale Funktionalität mit zeitlosem Design. Das Rechaud sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung und langanhaltenden Fondue-Spass.

Design et fonctionnalité: Le Stöckli Rechaud Pilatus, fabriqué avec des matériaux de haute qualité, allie une fonctionnalité maximale à un design intemporel. Le réchaud assure une répartition uniforme de la chaleur et un plaisir durable de la fondue.

Design e funzionalità: Il Stöckli Rechaud Pilatus, realizzato con materiali di alta qualità, unisce massima funzionalità e design senza tempo. Il rechaud assicura una distribuzione uniforme del calore e un divertimento a lungo termine con la fondutta.

Design and functionality: The Stöckli Rechaud Pilatus, made from high-quality materials, combines maximum functionality with timeless design. It ensures even heat distribution and long-lasting fondue enjoyment.

SWISS DESIGN STÖCKLI 1874

www.stockli.shop

EDITION 01/2025

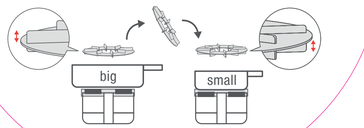
Installation / Installazione

① Pastenbrenner mit Drehschieber zur Luftregulierung
Brûleur à pâte avec vanne rotative pour la régulation de l'air
Bruciatore di pasta con valvola rotante per la regolazione dell'aria
Paste burner with rotary valve for air regulation

② Deckel
Couvercle
Coperchio
Lid

③ Wendeplatte
Plaque réversible
Piastra reversibile
Reversible plate

Wendeplatte / Plaque réversible / Piastra reversibile / Reversible grilling plate



Sicherheit geht vor / La sécurité avant tout
La sicurezza prima di tutto / Safety first

DE

Bei Tageslicht oder hell beschriebenen Räumen ist die brennende Flamme schlecht sichtbar. Bitte Vorsicht, da sonst Verbrennungsgefahr bestehen kann.

Der Pastenbrenner darf erst angezündet werden, wenn sich das Rechaud am dafür vorgesehenen Ort, auf einer flachen Ablage (Tisch) befindet.

Der Brenner darf nicht in der Hand angezündet werden.

Die Brennpaste erst anzünden, wenn der Drehschieber aufgesetzt ist, sich Pastenbrenner und Brennpaste im Rechaud befinden und wenn alle Gegenstände in unmittelbarer Nähe einen sicheren Abstand zum Gerät halten.

Den Pastenbrenner nie in brennendem oder heissem Zustand nachfüllen.

Der Pastenbrenner und das Rechaud sind während dem Gebrauch heiss und dürfen erst berührt werden, wenn sie abgekühlt sind, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

Der Pastenbrenner darf nur in Verbindung mit Stöckli Rechaudis verwendet werden.

FR

Avec la lumière du jour ou dans des pièces très éclairées, la flamme est moins visible. Si c'est le cas, faire attention car risque de brûlure.

N'allumer le brûleur à pâte combustible que si le réchaud est installé à endroit adéquat et placé sur une surface plane (table). Ne pas allumer le brûleur lorsque vous le tenez dans la main.

Avant d'allumer la pâte combustible, assurez-vous que le réglateur défiamme est bien mis en place. Le brûleur à pâte combustible est prêt lorsqu'il est installé sur le réchaud. Maintenir une distance de sécurité entre l'appareil et les objets environnants.

Ne jamais ajouter de pâte combustible dans un brûleur encore allumé ou chaud.

Le brûleur à pâte combustible et le réchaud sont chauds lorsque vous vous en servez, vous ne devez les toucher que lorsqu'ils sont froids. Sinon risque de brûlure.

Le brûleur à pâte combustible ne doit être utilisé qu'avec les réchauds Stöckli.

IT

La fiammella si nota meno con la luce del giorno o in locali molto illuminati. Attenzione perché in questo caso esiste il pericolo di ustioni.

Accendere il bruciatore a pasta combustibile solo se il fornello è sistemato nel luogo previsto apoggiandolo su una superficie orizzontale (tavolo). Non accendere il bruciatore nemmeno in mano.

Prima di accendere la pasta combustibile accertarsi che la manopola sia posata sul bruciatore. Il bruciatore a pasta combustibile è pronto quando è sistemato nel fornello. Gli oggetti circostanti devono avere una distanza di sicurezza dall'apparecchio.

Mai aggiungere pasta combustibile in un bruciatore ancora accesa o caldo.

Il bruciatore a pasta combustibile e il fornello in funzione sono caldi e devono essere toccati solo quando si sono raffreddati. Esiste il pericolo di ustioni.

Il bruciatore a pasta combustibile deve essere usato solo con i fornelli Stöckli.

EN

Caution, risk of burning: The flame is hard to see in daylight or in brightly lit rooms.

Do not light the burner until the cooker is in place ready for use on a flat table. Do not light the burner while carrying or holding it.

Do not light the burner until the rotary vent control is in place, the burner with gel is installed in the cooker, and all items nearby are at a safe distance.

Danger: Never refill the burner when still burning or hot

Caution, risk of burning: The gel burner and the cooker get hot during use. Do not touch until cooled down.

This gel fuel burner is only for use with Stöckli tabletop cookers.

Sicherheit geht vor / La sécurité avant tout
La sicurezza prima di tutto / Safety first

DE

Den Brenner nie unbeaufsichtigt betreiben.

Der Pastenbrenner darf nur mit Brennpaste betrieben werden. Bei Verwendung von falschen Brennstoffen wie Spiritus oder Benzin besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr. Der Brenner darf nur mit Brennpaste nicht überfüllt werden. Die Paste darf weder handbepreitet noch in einen defekten Brenner eingefüllt werden.

Das Gerät abkühlen lassen, bevor man den Brenner herausnimmt. Den heissen Brenner kontrolliert auf einer hitzeempfindlichen Unterlage abstellen, bevor er nicht total abgekühlt ist.

Brenner und Brennpaste von Kindern fernhalten. Er ist kein Kinderspielzeug und darf nur von erwachsenen Personen bedient werden.

Flamme darf nur mit Deckel gelöscht werden. Nicht ausputzen oder mit Wasser löschen!

Pastenbrenner kann als Abfallstoff entsorgt werden.

FR

Ne pas laisser le brûleur sans surveillance.

N'utiliser le brûleur qu'avec de la pâte combustible. L'emploi d'un combustible non adapté, tel que alcool ou essence, représente un risque de brûlure ou d'explosion. Ne pas trop remplir le brûleur de pâte combustible. Eviter de remplir de la pâte à côté du brûleur et ne pas en verser dans le brûleur endommagé.

Avant d'enlever le brûleur, laisser refroidir l'appareil. Eviter de poser le brûleur encore chaud (pas complétement refroidi) sur une surface sensible à la chaleur.

Tenir le brûleur et la pâte combustible hors de portée des enfants. Ce ne sont pas des jouets, ceux-ci ne doivent être manipulés que par des personnes.

Ne jamais éteindre la flammella soffiando o utilizzando acqua, bensì soffocarla con l'apposito coppucciò.

Il bruciatore a pasta combustibile può essere smaltito in metalli vecchi.

IT

Evitare di lasciare incosevrato il bruciatore.

Usare il bruciatore solo con pasta combustibile. Se si inseriscono combustibili sbagliati, come spirito o benzina, esiste il pericolo di ustioni o di esplosione. Non riempire il bruciatore con troppa pasta combustibile. Evitare di versare la pasta accanto al bruciatore o in uno danneggiato.

Prima di estrarre il bruciatore lasciare raffreddare l'apparecchio. Evitare di appoggiare il bruciatore caldo e non completamente raffreddato su una superficie non termostabile.

Tenere lontano dai bambini il bruciatore e la pasta combustibile. Non sono giocattoli e devono essere manipolati solo da persone adulte.

Mai spegnere la fiammella soffiando o utilizzando acqua, bensì soffocarla con l'apposito coppucciò.

Il bruciatore a pasta combustibile può essere smaltito in metalli vecchi.

EN

Never leave the burner on unattended.

Danger of burning or explosion: Do not fuel this gel burner with spirits or gasoline. Do not overfill with gel fuel. Do not spill gel fuel or use with adefective burner.

Always let the cooker cool down before removing the burner. Never put the hot burner on a heat sensitive surface. First let it cool down completely.

Keep the burner and Gel Fuel away from children. This is not a toy, and must only be used by adults.

Never blow out the flame or use water. Always use the extinguishing cap!

This gel fuel burner can be recycled as scrap metal.