

HOT'BOWL

Elektrorechaud

Réchaud électrique
Electric Fondue heater



Design: Jean-Franck Haspel

Bedienungsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Operating Instructions

page 21



Inhalt

	Seite
Einleitung	3
Sicherheit geht vor	4
Verwendungszweck	6
Technische Daten	6
Zubehör	7
Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile	8
Bitte beachten Sie folgendes	9
Vor der Inbetriebnahme	9
Inbetriebnahme	9
Reinigung und Pflege	9
Aufbewahrung und Entsorgung	9
Garantie	32

Abbildung Frontseite:

- Rechaud Hot'Bowl Art. Nr. 0062.51/52

Ländervertretung:

Österreich:

Mathis Richard

BIRD marketing und verkauf

Anton-Hopfgartner-Strasse 6

AT-6845 Hohenems

Tel: +43 55 76 726 25

Fax: +43 55 76 726 25

E-mail: richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch

zum Kauf des Elektrorechauds Hot'Bowl von Stöckli. Es wird Ihnen sicher bei der vielseitigen Anwendung grosse Freude bereiten.

Designed in Switzerland by Jean-Franck Haspel



Jean-Franck Haspel

Gute Produkte sind einfach, beständig und umweltfreundlich. Sie bringen Freude. Jedes Mal. Von Frankreich in die Schweiz gekommen, brauchte ich einige Zeit, bis ich mich hier wohl fühlte. Heute sehe ich diese Erfahrung als bereichernd und ich versuche, privat und beruflich, französische Sinnlichkeit mit Schweizer Qualität zu kombinieren.

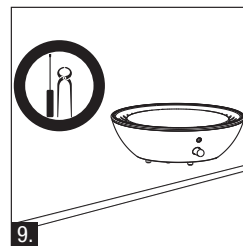
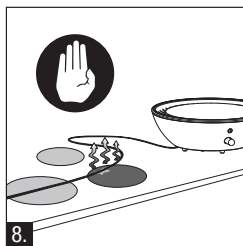
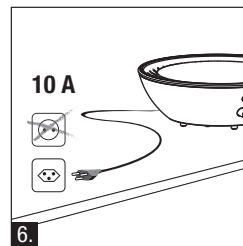
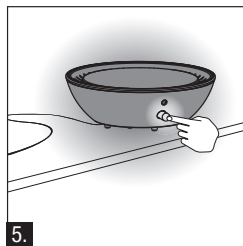
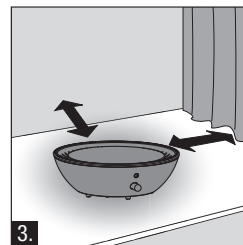
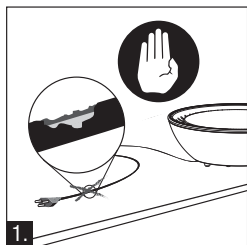


Rechaud Hot'Bowl:
Art. Nr. 0062.51 / 0062.52

Sicherheit geht vor



Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Elektorrechauds genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.

- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (4.). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen (5.).
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.). Das Gerät darf nicht an einen Timer oder an eine Fernsteuereinrichtung angeschlossen werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (Kurzschlussgefahr!) (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 9 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heißen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Vorsicht bei der Anwendung, in Kombination mit dem Fonduetopf, von Fondue-Bourguignonne, da sich bei Verwendung von heißem Öl die Topfgriffe möglicherweise zu stark erhitzen (Topflappen verwenden).

Verwendungszweck

Das Elektrorechaud Hot'Bowl eignet sich dank dem stufenlosen Temperaturregler zum Kochen und Warmhalten von Speisen am Tisch, in der Küche, im Büro und Atelier. Und falls der Elektroanschluss fehlerstrom-geschützt ist, kann das Elektrorechaud Hot'Bowl auch auf dem Balkon und Gartensitzplatz verwendet werden. Zum Beispiel um Suppen, Saucen oder Eintopfgerichte warmzuhalten oder Käse-, Fleisch- und Fischfondues sowie à la minute Gerichte zuzubereiten.

Besonders passend dazu der Stöckli Fonduetopf Hot'Bowl (Art. Nr. 0062.19).



Bild: Fonduegarnitur Hot'Bowl

Technische Daten Hot'Bowl Elektrorechaud

Nennspannung: 230 V / 50 Hz

Nennleistung: 800 W

Abmessungen:

- Rechaud ø 190 mm, Höhe 63 mm

Gewicht: 1.36 kg

Kabellänge: 1.5 m

Zulassungen: 

Garantie: 2 Jahre

Zubehör



Art. Nr. 0062.19

Fonduetopf Hot'Bowl geschliffen

Aus Edelstahl mit Spritzschutz (nicht enthalten bei Art. Nr. 0062.51 / 0062.52).
Maximale Füllmenge: 1.2 l (Markierung «MAX»)



Art. Nr. 7222.1403

Käsefonduecaquelon Classic

aus Guss (schwarz/orange) ø 22 cm



Art. Nr. 7121.14

Fondueteller Tradition

schwarz, 6 Stk.



Art. Nr. 8305.06

Fonduegabel

mit Inoxgriff, geeignet für Fleisch, Fisch- oder Käsefondue, 6 Stk.



Art. Nr. 8302.06

Käsefonduegabel Alpine

schwarz, mit Kunststoffgriff, 6 Stk.



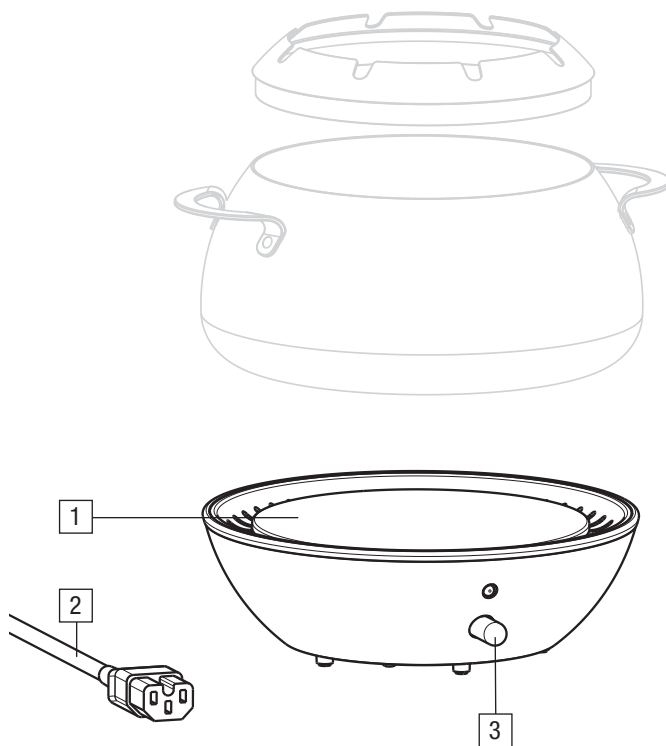
Art. Nr. 8320.02

Sieb für Fischfondue

Inox, 2 Stk.

Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile

1. Herdplatte
2. Zuleitung
3. Stufenloser Temperaturregler mit Kontroll-Anzeige (LED)



Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit dieser nicht vertraut sind sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät an den Standort des späteren Gebrauchs. Die Standfläche soll stabil, waagrecht und trocken sein. Halten Sie Abstand von Wänden und anderen Gegenständen (wie z.B. Kerzen). Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektrogeräte typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.

Inbetriebnahme

Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Temperaturregler nach rechts drehen, bis die LED-Lampe leuchtet. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät max. 5 Minuten vorzuheizen.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie den Temperaturregler aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Achten Sie darauf, das Gerät nur mit einem weichen, feuchten Lappen zu reinigen. Die Gusskochplatte darf mit handelsüblichen Kochplatten-Reinigern behandelt werden. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

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)!

HOT'BOWL

Elektrorechaud

Réchaud électrique
Electric Fondue heater



Design: Jean-Franck Haspel

Bedienungsanweisung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Operating Instructions

page 21

STOCKLI

Sommaire

	Page
Introduction	13
La sécurité avant tout	14
Utilisation	16
Caractéristiques techniques	16
Accessoires	17
Aperçu de l'appareil et des commandes	18
Veuillez s.v.p. noter ce qui suit	19
Avant la mise en service	19
Mise en service	19
Nettoyage et entretien	19
Rangement et élimination	19
Garantie	32

Image de couverture:

- Réchaud électrique Hot'Bowl art. n° 0062.51/52

Représentations nationales:

Autriche:

Mathis Richard
BIRD marketing und verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems

Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@aon.at

Toutes nos félicitations

pour l'achat du réchaud électrique Hot'Bowl de Stöckli. Son utilisation vous procurera certainement beaucoup de satisfaction.

Designed in Switzerland by Jean-Franck Haspel



Jean-Franck Haspel

Les bons produits sont simples, résistants et respectueux de l'environnement. Ils apportent du plaisir. A tout moment. Venu de France en Suisse, il m'a fallu un peu de temps pour m'y sentir bien. Aujourd'hui, je vois cette expérience comme un enrichissement et je tente, sur le plan privé et professionnel, d'associer sensualité française et qualité suisse.

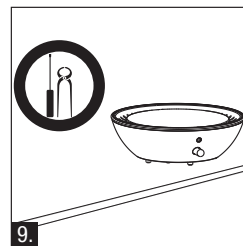
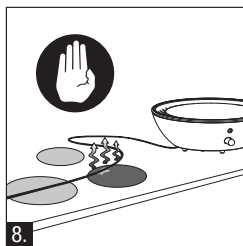
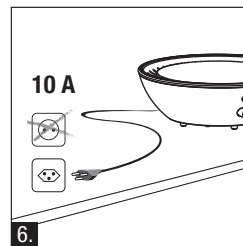
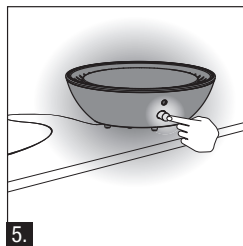
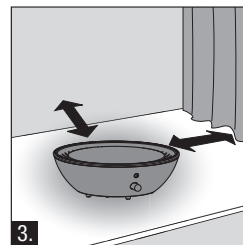
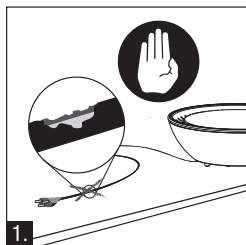


Réchaud Hot'Bowl électrique:
art. n° 0062.51 / 0062.52

La sécurité avant tout



Lisez attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation de votre réchaud électrique. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive.



Attention!
L'appareil devient très chaud – il y a donc danger de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.).
- Ne posez jamais de serviette ou d'objet semblable sur l'appareil (danger d'incendie!) (4.). Ne touchez jamais les surfaces chauffées de l'appareil (5.).
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant mise à la terre (230 V / 50 Hz) et fusible de 10 A (6.) L'appareil ne doit pas être relié à une minuterie ni à un dispositif de commande à distance.
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais sur la fiche.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (danger de court-circuit!) (7.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 19.
- Veillez à ce que la tension réseau locale corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- Installez le cordon et la rallonge de manière à ce que personne ne trébuche.
- Eloignez le cordon et l'appareil de supports ou objets chauds ainsi que des flammes (8.).
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, débrancher immédiatement l'appareil et le faire contrôler et réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes disposant de facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et les connaissances font défaut, uniquement s'ils sont sous surveillance ou ont été instruits en matière d'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers liés à celui-ci. Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne peuvent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Faites preuve de précaution lors de la préparation de fondue bourguignonne en combinaison avec le caquelon, les poignées pouvant le cas échéant s'échauffer trop fortement lors de l'utilisation d'huile bouillante (utiliser des maniques).

Utilisation

Grâce à son réglage de température en continu, le réchaud électrique Hot'Bowl convient parfaitement pour cuire et tenir au chaud des mets à table, à la cuisine, au bureau ou à l'atelier. Et, si le raccordement électrique est muni d'un disjoncteur à courant de défaut, le réchaud électrique Hot'Bowl peut également être utilisé sur la balcon ou dans le jardin. Par exemple pour tenir au chaud des soupes, des sauces ou des potées, ou encore pour préparer des fondues au fromage, à la viande ou au poisson ainsi que des plats à la minute.

Le caquelon à fondue Stöckli Hot'Bowl (art. n° 0062.19) convient particulièrement à cet usage.



Illustration: service à fondue Hot'Bowl

Caractéristiques techniques réchaud électrique Hot'Bowl

Tension nominale:	230 V / 50 Hz	Poids:	1.36 kg
Performance nominale:	800 W	Longueur de câble:	1.5 m
Mesures:		Licences:	Ⓢ CE
- Réchaud	ø 190 mm, hauteur 63 mm	Garantie:	2 ans

Accessoires



art. n° 0062.19

Caquelon à fondue Hot' Bowl

En inox broié. Avec protection anti-éclaboussures (non fourni avec art. n° 0062.51/0062.52). Volume de remplissage maximal de 1,2 l (marque «MAX»)



art. n° 7222.1403

Caquelon pour fondue au fromage Classic

en fonte (noir/orange) ø 22 cm



art. n° 7121.14

Assiette à fondue Tradition

noire, 6 pièces



art. n° 8305.06

Fourchettes à fondue

avec poignée inox, convient pour la fondue bourguignonne, au poisson ou au fromage, 6 pièces



art. n° 8302.06

Fourchettes pour fondue au fromage Alpine

noires, avec poignée en matière synthétique, 6 pièces



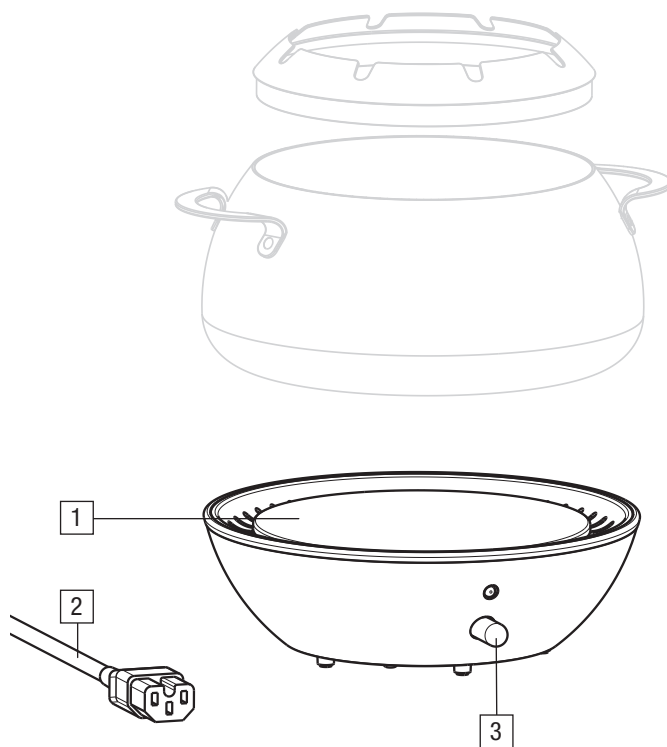
art. n° 8320.02

Passeoire pour la fondue de poisson

Inox, 2 pièces

Aperçu de l'appareil et des commandes

1. Plaque du réchaud
2. Cordon
3. Réglage de la température en continu avec affichage de contrôle (LED)



Veillez s.v.p. noter ce qui suit:

Lisez attentivement le mode d'emploi. Les personnes non familiarisées avec ce dernier ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Utilisation autorisée uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers encourus, tout usage abusif est strictement interdit.

Avant la mise en service

Placez l'appareil à l'endroit où il sera utilisé. La surface doit être stable, horizontale et sèche. Installez l'appareil à bonne distance des parois et de tout objet (par ex. de bougies). Lors de la première utilisation, l'appareil dégage une odeur typique pour les appareils électriques qui disparaît après quelques minutes. Cette odeur est absolument normale et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Mise en service

Branchez l'appareil au secteur. Enclenchez l'appareil en tournant vers la droite le régulateur de température, jusqu'à ce que la lampe LED s'allume. Nous vous conseillons de préchauffer l'appareil 5 minutes au maximum.

Nettoyage et entretien

Arrêtez le régulateur de température et ôtez la fiche de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas non plus dans le lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon doux et humide. La plaque en fonte peut être nettoyée au moyen de détergents conventionnels pour plaques de cuisson. N'utilisez jamais de produits ou objets de nettoyage agressifs, durs ou abrasifs.

Rangement

Gardez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Elimination

- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour une élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et vous devez vous assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

HOT'BOWL

Elektrorechaud

Réchaud électrique
Electric Fondue heater



Design: Jean-Franck Haspel

Bedienungsanweisung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Operating Instructions

page 21

STOCKLI

Contents

	Page
Introduction	23
Safety first	24
Uses	26
Technical Data	26
Accessories	27
Overview of the appliance and its operational parts	28
Please note the following	29
Before putting into use	29
Putting into use	29
Care and cleaning	29
Storage and disposal	29
Warranty	32

Frontispiece:

- Hot' Bowl electric fondue heater Part No. 0062.51/52

Regional representatives:

Austria:

Mathis Richard

BIRD marketing und verkauf

Anton-Hopfgartner-Strasse 6

AT-6845 Hohenems

Tel: +43 55 76 726 25

Fax: +43 55 76 726 25

E-mail: richard.mathis@aon.at

Congratulations

on the purchase of the Hot'Bowl electric fondue heater from Stöckli. It will give you lots of enjoyment and versatile use.

Designed in Switzerland by Jean-Franck Haspel



Jean-Franck Haspel

Good products are uncomplicated, durable and environment-friendly. They are a joy to use. Every time. When I first arrived here from France, it took me some time to get used to living in Switzerland. But now I appreciate the benefits and try to combine French sensuality with Swiss quality, both privately and professionally.

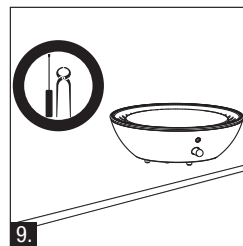
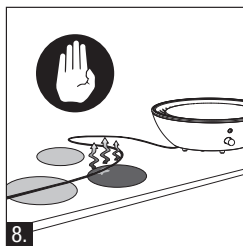
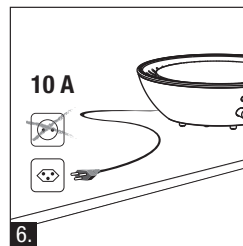
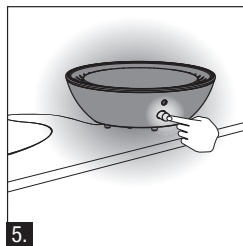
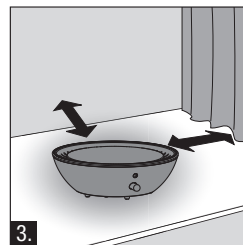
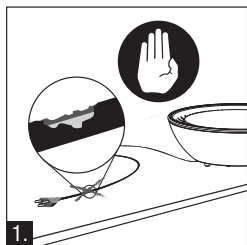


Hot'Bowl fondue heater:
Part No. 0062.51 / 0062.52

Safety first



Read the safety advice through thoroughly before the first use of your electric heater. Store the Operating Instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.



Caution!

The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Keep children under supervision and make sure they cannot play with the electric heater.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (4.). Do not touch hot surfaces (5.).
- The unit must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 10 A fuse (6.). Do not connect the unit to a timer or a remote control device.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning (danger of short-circuit!) (7.). Also do not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit!). Follow the cleaning and care instructions on page 29.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children above 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lacking experience and knowledge may only use the appliance under supervision or if they have been instructed on its safe use and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unsupervised.
- CAUTION with fondue bourguignonne: hot oil can overheat the handle (use oven gloves or panholders).

Uses

The electric fondue heater Hot'Bowl is suitable, thanks to its continuously variable temperature regulator, for both cooking and for keeping food warm at the table, in the kitchen, in the office and studio. Provided an earth-leakage circuit-breaker is used, the Hot' Bowl can also be used on the balcony or patio. For example, soup, sauces or casseroles, etc. can be kept warm or cheese, fish or meat fondue or «one-minute» dishes can be prepared.

Matching accessory: The Stöckli Hot'Bowl fondue pan (Part No. 0062.19).



Picture: Fondue set Hot'Bowl

Technical Data Hot'Bowl electric fondue heater

Supply voltage: 230 V / 50 Hz

Power consumption: 800 W

Dimension:

- Electric heater ø 190 mm, height 63 mm

Weight: 1.36 kg

Cable lenght: 1.5 m

Certification:  **CE**

Warranty: 2 years

Accessories



Part No. 0062.19

Hot'Bowl fondue pan, matt-ground stainless steel

With splash guard (not included with part No. 0062.51 / 0062.52).

Max. capacity: 1.2 l («Max» mark)



Part No. 7222.1403

Classic cheese fondue pan in cast iron

(black/orange), 22 cm diameter



Part No. 7121.14

Tradition fondue plates

black, 6 pieces



Part No. 8305.06

Fondue forks

with stainless steel handle, suitable for meat, fish or cheese fondue, 6 pieces



Part No. 8302.06

Cheese fondue forks Alpine

black, with plastic handle, 6 pieces



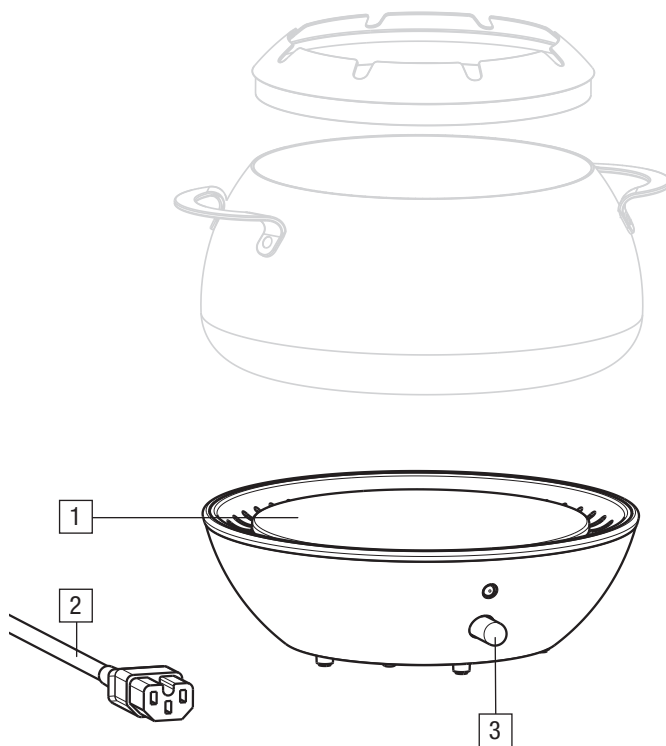
Part No. 8320.02

Sieve for Fishfondue

stainless steel, 2 pieces

Overview of the appliance and its operational parts

1. Cooking hotplate
2. Mains supply
3. Continuously variable (step-less) temperature regulator with monitor (LED)



Please note the following:

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purposes for which it is intended and any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Before putting into use

Place the appliance in the position where it will be used. This should be a surface that is stable, level, dry. Observe a reasonable distance from walls or other objects (e.g. candles). When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated. This is typical of electrically heated equipment and will disappear after a few minutes. It is an absolutely normal effect and does not detract at all from the quality of the product.

Putting into use

Connect the mains cable. Switch on the appliance by turning the temperature control clockwise, until the LED lights up. We recommend you pre-heat the appliance for no longer than 5 minutes.

Care and Cleaning

Switch off the temperature regulator and remove the mains plug from the socket. Allow the appliance to cool down. Never immerse the appliance in water or place in a dishwasher. It should be cleaned only with a soft, moist cloth except the hot plate which may be cleaned with a proprietary hob cleaner. Never use aggressive, abrasive, hard or sharp substances or tools for cleaning.

Storage

Store your appliance in a dry location, out of the reach of children.

Disposal

- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie

Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. 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.

Warranty

We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. 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.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date d'achat Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	

0062.033 / 03.15

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

phone / fax +49 (0) 7531 3623484
E-Mail: service@stockli.de
Adresse siehe www.stockliproducts.com/Kontakt
Pour l'adresse voir www.stockliproducts.com/contact-f
For address information, see www.stockliproducts.com/contact-e

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-Mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com