

## Gebrauchsanweisung für Ewiglichtdochte und Schwimmdochte

Jeder Schachtel Ewiglichtdochte ist ein Metallhalter beigelegt, der zur Befestigung des Dochtes geeignet ist. Wie nachstehende Abbildung zeigt, ist der Docht zwischen die beiden, gegeneinander federnden Enden des Halters, durch leichtes Hochdrücken des übergreifenden Stückes einzuklemmen.



Der im Dochtalter befestigte Docht ist dann am oberen Ende anzufassen und in das gefüllte Ölglas zu setzen. Sollte der Docht etwas verbogen sein, streicht man ihn zuvor zwischen Daumen und Zeigefinger sorgfältig gerade, auch ein geknickter Docht ist so zu behandeln.

Es ist darauf zu achten, dass der Docht senkrecht, gerade und in der Mitte des Glases zu stehen kommt. Das Dochtende soll ca. 1 cm über das Öl ragen. Den Docht erst anzünden, wenn das gefüllte Glas an der vorgesehenen Stelle ist. Die Flamme ist zunächst sehr klein, entwickelt sich nur langsam und brennt die ersten 24 Stunden mit zunehmender Leuchtkraft, die sich dann gleichmäßig weiterhält.

Die Kohle, die sich am Docht ansetzt, nicht abstoßen. Der nach dem Ausbrennen im Dochtalter zurückbleibende Dochtrest ist mit dem beiliegenden Drahthaken leicht zu entfernen. Das Ewiglichtglas wird am besten sofort nach dem Leerbrennen gereinigt.

Die Ewiglichtdochte werden aus sorgfältig ausgewählten, edelsten Rohstoffen hergestellt, die ein peinlich genaues und gleichmäßiges Geflecht ermöglichen. Die Dochte sind von einer Wachsschicht umgeben. Sie sollten kühl, trocken und vor Licht geschützt aufbewahrt werden. Bei Beachtung dieser Hinweise zur sachgemäßen Lagerung, sind die Ewiglichtdochte nahezu unbegrenzt haltbar.

Pflanzenöl unterliegt durch Alterung (Oxidation, "ranzig werden") und Umgebungstemperatur-Schwankungen, die das Brennvermögen verändern können. Kleinste Mengen Wasser können die Brennkraft zerstören.



Verwenden Sie am besten einfachstes, billigstes Rapsöl, z.B. "Bellasan" von Aldi. Rapsöl hat eine sehr hohe Energiedichte, höher als Benzin. Raffiniertes Rapsöl (gekennzeichnet "Rapsöl") wird durch Heipressung gewonnen, bei der eine Erhitzung auf 70-90°C stattfindet und bei der anschließenden Raffination (Entfernung unerwünschter Stoffe) sogar bis 140°C. Deshalb ist es für die Ernährung nicht so sehr geeignet, umso mehr als Brennöl.