



Bruksanvisning – Råd och Tips – Säkerhetsföreskrifter

Vi gratulerar till ditt köp av denna högkvalitativa schweiziska produkt! Eftersom ingen möda sparats vid utvecklingen och tillverkningen av detta fältkök för friluftsbruk så kan vi erbjuda en garantitid på 10 år. Rätt använd är köket praktiskt taget oförstörbart och kommer att erbjuda dig mycket nytta och glädje.

Nedan följer några råd för en optimal användning av fältköket.

Allmänt

Fältköket är helt tillverkad i 1 mm tjockt CrNi rostfritt stål. Vid normal användning kommer metalldelarna att färgas och i någon mån bli svagt böjda, men när köket får svalna återfår den mer eller mindre sin ursprungliga form och ihopvikningen av köket påverkas inte

Kokkärl

På fältköket kan man använda alla kokkärl och stekpannor som är lämpade för öppen eld. Mestadels handlar det om kärl av aluminium eller rostfritt stål. Med det handtag som oftast följer med kärlet kan man vid behov hantera ett hett fältkök.

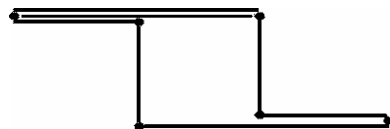
Användning

Veckla ut fältköket så att det får en kvadratisk form. Fäll ned det perforerade botten, tills det ligger an mot de inslagna ansatserna.

Om man har flera fältkök att tillgå kan de ställas tätt bredvid varandra för att uppnå en större effekt. Detta kan vara en nyttig tillgång om man har större kastruller eller när ett starkare eldsken önskas.

Ifall man vill använda små kärl kan fältköket vikas ut på följande sätt: Vik ut endast en av de vikbara sidoväggarna så att köket bildar en trekantig form. Vid denna uppställning kan botten inte vikas ner, köket har en lägre effekt och förbrukar mindre bränsle.

När man endast snabbt vill värma en konservburk eller bara behöver en liten eld kan man också ställa upp fältköket på följande sätt (sett uppifrån):



Ytan på köket är på detta sätt minskad med 75% och bränsleförbrukningen minimerad.

Bränsle

I detta fältkök kan alla fasta brännbara material användas. Normalt handlar det om små träbitar, torra kvistar etc., som finns nästan överallt på marken i naturen. Kapa och klyv veden så att den kan stickas in genom de större hålen som finns på alla sidor, även med påsatt kokkärl. **Varning – köket blir brännhett!**

Lämpligt stora träbitar kan även stickas in genom de undre ventilationshålen på fältköket. Detta är nyttigt i följande situationer:

1. *Efter en längre användning bildas mycket aska på botten som börjar påverka effekten.* Stick då in ved genom de undre hålen och raka samtidigt ut överflödiga aska genom bottenhålen.
2. *När du vill sänka temperaturen på köket, sätt då in t.ex. färskt trä genom de undre öppningarna så att konvektionsströmningen miskar och värmeutvecklingen avtar.*
3. *När du är tvungen att använda både torr och våt eller mycket fuktig ved samtidigt, då ska man mata fältköket underifrån med torr ved och uppifrån med den fuktiga veden. Variera gärna med torr ved. Idén med detta är att när de fuktiga träbitarna långsamt sjunker nedåt torkar de samtidigt som de brinner.*

Vid behov kan också grillkol användas. Då räcker det med lite bränsle för en uthållig och jämn värmeutveckling. Med träkol av god kvalitet, kan man med 250 g uppnå en medeltemperatur på 400°C över 1 timme. Vid slutet av denna tid utvecklar köket ännu en temperatur på 200°C.

Ifall du vill koka en större mängd vatten ger grillkol för liten effekt och du bör använda trä.

Eldning med trä uppnår den största effekten. Använd helst torrt och inte murket trä.

Då du vill använda köket endast som värmekälla lämpar sig alla fasta bränslen.

Om du vill använda fältköket som ljuskälla använd endast trä.

Varning!

Använd endast fältköket utomhus. I slutna rum och i tält etc. uppstår fara för kolmonoxidförgiftning. Kolmonoxid (CO) uppstår vid ofullständig förbränning och är en färg-, lukt- och smaklös gas. Inandning av kolmonoxid kan leda till döden!

Uppställning av fältköket

Sätt köket på marken, helst på en flat (torr!) sten, eller hårt packad sand och se till att underlaget är stadigt.

Tändning av elden

Fältköket tänds på samma sätt som en vanlig lägereld. Enklast är att knyckla ihop litet torrt papper (eller näverstrimlor) och lägga det på botten av köket. På detta tände sätts sedan alldeles tunna, lätt-antändliga kvistar, trästickor e.dyl. och på dessa läggs i sin tur litet grövre ved. Undvik att fylla köket med för mycket ved emedan luftväxlingen kan bli dålig och elden kvävs. Braständare som säljs i butiker kan med fördel också användas.

Efter dessa förberedelser kan man tända på genom något av de nedre lufthålen. För att snabbt få en bra början, kan man också blåsa i de undre lufthålen. Kom ihåg att vara lika aktsam som vid tändandet av en vanlig lägereld.

När elden brinner ordentligt i köket kan man ställa kokkärl på det. Se till att kokkärl är möjligast mitt på köket och att helheten står stabilt. Fyll på med mera ved efter behov. Se till att det alltid finns en ordentlig glöd så att den nya veden snabbt antänds.

Du kommer snart att erfara hur mycket ved och i vilken takt du måste fylla på, för att uppnå och hålla önskad temperatur.

Säkerhetsåtgärder

1. Künzi klassificeras i Finland som ett lätt fältkök och får användas även under rådande skogsbrandsvarning. Läs dock noggrant igenom nedanstående säkerhetsföreskrifter!
2. Se alltid till att underlaget är oantändligt. När fältköket används på mycket torr skogsmark bör särskild aktsamhet iaktas. I detta fall finns risken att glödande rester börjar pyra och sprida sig under marken som s.k. rotbränder. Då kan elden dyka upp på ställen längre bort och orsaka skogsbrand. Om det blåser hårt kan också gnistor flyga.
3. Lämna aldrig ett hett eller brinnande kök utan uppsikt - i synnerhet då barn, personer med nedsatt omdöme eller djur finns i närheten.
4. **Använd endast fältköket utomhus. I slutna utrymmen föreligger risk för kvävning genom kolmonoxidförgiftning.**
5. Låt köket alltid brinna ut och låt det svalna innan du rör vid det. Ifall köket vänds uppochned och det brinnande och glödande innehållet töms ut, föreligger risk för eldsvåda, liksom hos alla öppna eldar. Elden i köket kan vid behov släckas med vatten - här påverkas dock kökets

självrenande egenskaper om veden inte får brinna och glöda slut.

6. Om hjälpmedel används för att tända köket, se till att de är lämpade för ändamålet. Använd aldrig lättantändliga vätskor som bensen, alkohol el.dyl.! Vid bruk av sådana föreligger alltid risk för explosionsartade eldslågor.
7. Lämna platsen där köket använts först när du är övertygad om att inga glödande eller brinnande rester finns kvar.
8. Ifall du använder Künzi fältkök utanför Finlands gränser och är det minsta osäker på de rådande bestämmelserna, vänd dig alltid till de lokala myndigheterna.

Garanti

Garantitiden för detta fältkök är 10 år och gäller endast skador som uppstått på köket vid privat bruk, vid normal användning och med iakttagande av dessa instruktioner. Detta garanti omfattar endast reparation eller ersättning av köket. Defekta fältkök skickas till nedanstående importörs adress tillsammans med en beskrivning av felet, hur det uppstått samt med en obligatorisk kopia av kvittot/räkningen.

Importör och distributör:



Oy Riheda Ab
Markusgränden 5 B
FI-00370 HELSINGFORS
Finland
telefon: +358-(0)400-215321
telefax: +358-(0)9-556677
info@riheda.net
www.riheda.net

Tillverkare:

Künzi Creative Concepts
Reinertstrasse 6
CH-4515 Oberdorf
Schweiz
mail@kuenzi.com
www.kuenzi.com

© Oy Riheda Ab

v.8-5/2009