

Kuchenki benzynowe i wielopaliwowe – porada

1. Paliwo:

- ▲ należy używać paliw najwyższej jakości, a w szczególności najbardziej jednorodnych i najczystszych.
- ▲ używając paliw lżejszych (benzyna) uzyskujemy łatwiejsze uruchamianie, szybsze gotowanie i rzadsze zatkania kuchenki.
- ▲ używając paliw cięższych (diesel, nafta) uzyskujemy większą wydajność.

2. Wybór miejsca, w którym kuchenka będzie pracować:

- ▲ miejsce powinno być równe i osłonięte od wiatru.
- ▲ umożliwiać dostęp z co najmniej dwóch stron do pracującej kuchenki.
- ▲ w pobliżu nie powinny znajdować się materiały łatwopalne.
- ▲ jeśli używamy kuchenki w pomieszczeniu, musi mieć ono odpowiednią wentylację.

3. Przygotowanie kuchenki do pracy:

- ▲ przed podłączeniem kuchenki do butelki należy sprawdzić, czy zawór jest zamknięty.
- ▲ przed podłączeniem należy kilkakrotnie energicznie potrząsnąć palnikiem – mamy szansę na usunięcie zatkania dyszy powstałego przy gaszeniu kuchenki.
- ▲ podłączenie wykonujemy z dala od źródeł ognia. Najpierw do butelki podłączamy pompkę, a następnie do pompki podłączamy palnik.

4. Uruchamianie kuchenki:

- ▲ należy postępować wg zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

5. Praca kuchenki:

a/ w dobrych warunkach pogodowych

- ▲ należy dostosować siłę płomienia.
- ▲ możemy zastosować osłony będące na wyposażeniu kuchenki.

b/ w złych warunkach pogodowych:

- ▲ bok menażki osłaniamy „antyradiatorem” z blachy. W ofercie MSR jest np. osłona Heat Exchanger.
- ▲ w przypadku gotowania na wietrze należy zadbać o osłonięcie kuchenki od wiatru – najlepiej używać osłon będących na wyposażeniu kuchenki.
- ▲ kuchenka powinna pracować przy dużym otwarciu zaworu.
- ▲ należy rozważyć, jakie gotowanie jest korzystniejsze: 2 razy po „pół” czy też od razu całości.
- ▲ najlepiej gotować z wody, następnie z lodu, w najgorszym przypadku ze śniegu (lód powinien być drobno pokruszony, a śnieg mocno ubity zanim menażka trafi na kuchenkę).
- ▲ nie zaglądamy do środka garnka w trakcie nagrzewania się wody.
- ▲ wodę gotujemy zawsze pod przykryciem, gotowanie jest wtedy efektywniejsze i szybsze.

6. Zakończenie pracy kuchenki:

- ▲ po zamknięciu zaworu należy pozwolić wypalić się paliwu z przewodu paliwowego.
- ▲ przed odłączeniem palnika od pompki należy poczekać, aż palnik ostygnie.
- ▲ należy uważać przy dekompresji butelki – wewnątrz są pary paliwa pod ciśnieniem. Nie odkręcamy butelki w pobliżu ognia, osób postronnych i na wysokości twarzy.

7. Transport kuchenki:

- ▲ palnik transportujemy w pokrowcu, pompka może być transportowana razem z palnikiem lub jako zamknięcie zdekompresowanej butelki z paliwem – istnieje jednak większe prawdopodobieństwo uszkodzenia trzpienia pompki w transporcie.

8. Przechowywanie:

- ▲ kuchenkę przechowujemy w suchym miejscu, z dala od kwasów i zasad.

9. Konserwacja kuchenki:

- ▲ należy regularnie czyścić przewód paliwowy i smarować uszczelkę tłoczka.

10. Przed każdym wyjazdem należy sprawdzić, czy kuchenka jest sprawna.