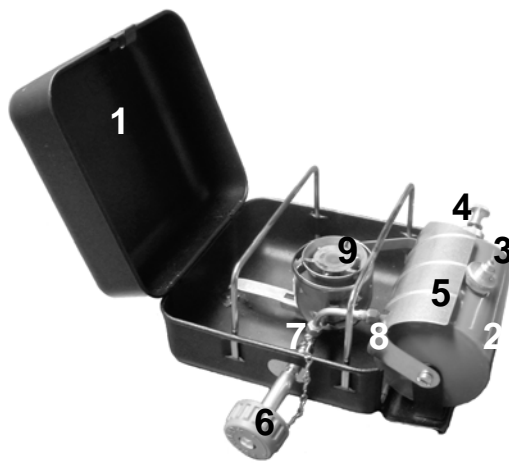




OPTIMUS HIKER+



1. Lock
2. Tank
3. Tankklock
4. Pump
5. Värmeskyddsplåt
6. Reglageratt
7. Bränsleventil
8. Bränslematarrör
9. Brännare

EN LUGN STUND

Du har valt ett av världens mest robusta och pålitliga friluftskök. Det säger oss att du är på väg ut på spännande och krävande äventyr. Vi är säkra på att du har gjort ett bra val. När du använder ditt kök får du del av de erfarenheter som vi på Optimus har gjort under mer än hundra år av mätllagning utomhus.

Som de friluftsenthusiaster vi är har vi den största förståelsen för att du är nyfiken på ditt nya kök och vill prova det så fort som möjligt. Men även om du har stor erfarenhet av att använda liknande produkter vill vi att du läser igenom bruksanvisningen för att lära dig det som är specifikt för det här köket.

Vi på Optimus hoppas att du tar dig tid att sitta ner och njuta av den lugna stunden som mätllagning i det fria ger.

Lycka till och smaklig mätllid!

SÄKERHETEN FÖRST

När du använder Optimus Hiker+ kommer du att hantera lättändliga bränslen. Du utsätter dig själv och din omgivning för fara om det används på fel sätt. Försäkra dig om att du har förstått allt som står i den här manualen innan du använder köket. Prova och lär känna det ordentligt innan du ger dig ut på äventyr.

Kontrollera att det inte läcker något bränsle innan du tänds köket. Har du spillt bränsle är det säkrast att flytta köket. Om du upptäcker bränsleläckage från någon del av köket måste läckaget åtgärdas innan köket används. Använd aldrig ett kök som läcker bränsle.

Optimus Hiker+ är endast avsett för att användas utomhus. Tänt kök förbrukar syre och ager koloxid. Används du köket inomhus i oventilerade utrymmen eller i tätt löper du risk att bli koloxidförgiftad.

Se till att aldrig ha ansiktet eller någon annan kroppsdelt ovanför köket. Se också till att hålla kläder borta från köket. Många material i friluftskläder, sov säckar med mera är lättändliga.

Var mycket försiktig då du tänds ett kök som precis använts. En varm brännare kan förgasa bränslet. Det finns risk för att bränslet antänds explosionsartat. Låt köket svalna ordentligt innan du tänds det igen.

Lämna aldrig köket utan uppsikt. Låt aldrig barn vara ensamma i närheten av köket. Använd Optimus Hiker+ endast till mätllagning och vattenkokning.

SÅ HÄR FUNGERAR KÖKET

Optimus Hiker+ är ett så kallat återbränslekök. Det innebär att du kan använda flera olika flytande bränslen, till exempel bensin, diesel och fotogen. Till skillnad från gas är dessa ofta lätta att få tag på även i de mest avlägsna delarna av världen. De ger också köket betydligt bättre effekt när du använder det under din vintertur.

Att laga mat på ett återbränslekök med flytande bränsle är något mer komplicerat än på ett gaskök. För det första måste bränslet vara under tryck för att ge högsta möjliga effekt åt köket. Gasen i en gastub befinner sig redan under tryck när du köper den i affären, det gör inte det flytande bränslet du fyller på i din bränsletank. Därför måste du själv pumpa upp ett tryck i tanken.

Du behöver också förvärma köket en stund med hjälp av en skvätt bränsle. Förvärmning innebär att brännaren hetas upp så pass mycket att bränslet sedan förgasas när det passerar genom brännarens munstycke. Förgasat bränsle brinner mycket effektivt med en blå låga och ger hög effekt.

BRÄNSLE

Optimus Hiker+ har en brännare som är anpassad för petroleumbaserade bränslen. Det går inte att använda alkohobaserade bränslen. Vi rekommenderar dig att i första hand använda kemiskt ren bensin (ej bilbensin) eller fotogen av god kvalitet. Hantera under inga omständigheter bränsle i närheten av tända kök eller i tältet. Använd en trät med filter när du fyller på tanken så undviker du att smuts och främmande partiklar hamnar i bränslet. Blanda aldrig olika bränsleslag. Töm tanken helt innan du fyller på ett annat bränsle. Räkna med att det går åt 0,10-0,15 liter bränsle per dag och person. På vintern går det åt mer bränsle för att hålla snö, förvärma en lågare tid, med mera. Räkna då med dubbel ranson. För att hålla ned bränsletätgången är det viktigt att justera lågan så att köket brinner så effektivt som möjligt.

TEKNISK SPECIFIKATION

Bränsle: Optimus Arctic Fuel, kemiskt ren bensin, bilbensin, fotogen, diesel, flygbränsle, mm

Vikt: 1560 gram

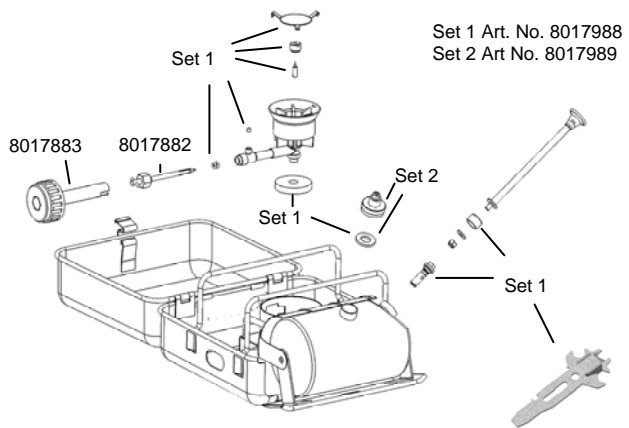
Mät, ihopfäll: 180x180x110 mm

Effekt: 2850 W

Brinntid: Upp till 1,5 timmar vid full effekt på en fyllning (350 ml bränsle)

Koktid (1L vatten): Ned till 3,5 minuter beroende på klimat, höjd etc.

RESERVDELAR



Set 1 Art. No. 8017988
Set 2 Art. No. 8017989

För att öka kökets livslängd och tillförlitlighet så rekommenderar vi att du utför regelbundet underhåll av köket. Optimus tillhandahåller en reparationssats med artikelnummer 8017988 för detta ändamål. Om du ska iväg på längre turer rekommenderar vi dig att ta med denna reparationssats till ditt Optimus Hiker+.

WARRANTY

Optimus lämnar 2 års garanti mot tillverkningsfel på produkten. Inköpskvitto som visar produktens inköpsdatum och inköpsställe krävs för garantins giltighet. Garantin gäller endast ursprungsköpare. Garantin täcker ej skada från olycka, felaktigt användande eller modifikationer gjorda av användaren.

Om du har problem med ditt Optimus Hiker+, lämna den till din återförsäljare eller kontakta Optimus. Rengör köket från mat och smuts innan du lämnar dig ifrån det.

För mer information, kontakta din återförsäljare eller Optimus via www.optimusstoves.com.

Följ dessa stegvisa instruktioner för att använda köket.

1 Öppna lådans lock och drag ut tanken.

2 Rensa munstycket i brännaren.

Alla bränslen innehåller föroreningar som kan sätta igen munstycket i brännaren. Optimus Hiker+ har en inbyggd rensnål som du enkelt rensar munstycket med. Skjut in och drag ut tanken ur lådan några gånger. Magneterna som sitter på bryggan i lådan under brännaren tvingar då nålen att röra sig upp genom munstyckshålet och rensar därmed hålet från smuts och sotrester.

Ta för vana att rensa munstycket innan du börjar din matlagning. På så sätt minskar du risken för att munstycket i brännaren sätter igen. Se avsnittet "Underhåll" om effekten är dålig trots att rensning gjorts genom att skjuta in och dra ut tanken ur lådan några gånger.

3 Fyll tanken till ca 2/3 med bränsle och skruva på tanklocket.

Fyll inte tanken helt. Tanken skall endast fyllas till ca 2/3 (motsvarar ca 350 ml bränsle). Det måste finnas utrymme för den luft i tanken som skall komprimeras när du pumpar upp trycket.

Läs mer om olika bränslen på andra sidan av denna bruksanvisning.

WARNING! Se till att du är på ordentligt avstånd från tändt kök eller öppen eld när du fyller på bränsle.

4 Sätt reglageratten på bränsleventilen och se till att ventilen är stängd (-).

Reglageratten används för att styra bränsleflödet till brännaren genom en ventilspindel. Kontrollera att bränsleventilen är helt stängd d.v.s. vriden helt medurs mot (-) innan du pumpar upp tryck i tanken.

Det kan bli mycket varmt under köket när det är i drift så se alltid till att placera köket på ett fast underlag som ej kan fatta eld.

Använd aldrig kokkärl som är så stora att de täcker tanklocket. Om tanklocket täcks kan det bli överhettat vilket kan leda till att tanklockets gummidetaljer skadas med bränsleläckage som följd. Kokkärlet och maten får inte väga mer än 6 kg tillsammans.

WARNING! Placera inte köket på eller i närheten av brännbara material. Ta aldrig bort tankens värmeskyddsplåt. Använd aldrig kokkärl som täcker tanklocket.

5 Pumpa upp ett tryck i tanken genom att pumpa 10-20 slag med pumpen.

Eftersom bränslet inte är under tryck i tanken måste du pumpa upp ett tryck innan du kan tända och använda köket.

Om tanken är fylld till maxgränsen (fylld till 2/3) behöver du pumpa ca 10 gånger. Pumpa ca 20 gånger om tanken är halvfull eller mindre. Det skall vara ett fast motstånd i pumpen när du uppnår kökets arbetstryck.

Lufttrycket i tanken är avgörande för effekten på köket. Under matlagning kan du bli tvungen att pumpa ytterligare för att hålla maximal effekt. Pumpar du upp ett för högt tryck får du för högt bränsleflöde, med gula lågor som följd.

WARNING! Kontrollera att det inte läcker någonstans innan du tänder köket. Tänd aldrig ett kök som läcker.

6 Släpp ut lite bränsle till förvärmningen.

Kökets brännare måste vara varm för att det flytande bränslet skall kunna förgasas vid munstycket och brinna effektivt. Du måste därför förvärma brännaren innan du kan börja laga mat. Du gör det genom att först släppa ut en skvätt bränsle på veken under brännaren och låta det brinna en stund och därigenom värma upp munstycket i brännaren.

Beroende av vilken typ av bränsle som används tar förvärmningen olika lång tid. Bensin förgasas till exempel lättare än fotogen och kräver mindre förvärmning. Förvärmningen tar längre tid när det är kallt och om köket inte skyddas från vind.

Börja med att öppna bränsleventilen i två sekunder genom att vrida reglageratten moturs mot (+). Det är svårt att se hur mycket bränsle som runnit ut på veken men med tiden får du upp känslan för det här momentet. Ta det försiktigt i början.

WARNING! Titta efter bränsleläckage vid tanken och dess anslutning, pumpen och brännaren innan du tänder köket. Tänd aldrig ett kök som läcker.

7 Tänd bränslet i veken och vänta tills lågan nästan brunnit ut.

Tänd bränslet vid veken med en tändsticka eller tändare. Veken är den vita "tussen" som ligger under brännaren i botten av koppen. Du når den via ett av hålen i koppen. Naturligtvis är det viktigt att du inte har ansiktet eller andra kroppsdelar rakt ovanför köket när du tänder. Bränslet kan fatta eld explosionsartat.

Går det inte att tända kan det bero på att du har släppt ut för lite bränsle. Gör då om moment 6.

Bränslet kommer att brinna med gula flammmande lågor och värma brännaren. Vänta en liten stund tills bränslet nästan brunnit upp och lågorna blivit små.

WARNING. Håll barn borta från köket och lämna det aldrig utan uppsikt.

8 Öppna bränsleventilen (+) och justera lågan tills den blir blå och väsande.

När förvärmningslågorna nästan brunnit ut öppnar du återigen bränsleventilen (+) ungefär ett kvarts varv. Har brännaren blivit tillräckligt varm förgasas bränslet och antänds av förvärmningslågan. Lågan ska då bli blåaktig och svagt väsande efter en liten stund. Om det förgasade bränslet inte antänds, tänd försiktigt med en tändsticka.

Gula flammmande lågor innebär att brännaren inte är tillräckligt varm eller att du öppnat ventilen för mycket. Börja med att stänga ventilen (-) en aning. Om lågan inte blir blå efter 10-15 sekunder har brännaren inte blivit tillräckligt varm och du måste förvärma köket en stund till. Ofta finns det då en mängd bränsle kvar i veken. Stäng ventilen helt, vänta på nytt tills lågorna nästan brunnit ut och öppna därefter bränsleventilen igen.

När köket brinner som det ska kan du stegvis öppna bränsleventilen och öka effekten. Maximal effekt uppnås när bränsleventilen öppnats cirka två varv. Öppnar du mer än två varv går mer bränsle åt utan att effekten blir bättre. Slår lågorna upp och blir gula, vrid ned bränsleventilen något och vänta tills lågan blir blå igen. Brännaren är skapad så att den brinner bäst och ger störst effekt med ett kokkärl ovanpå.

Efter att köket brunnit en stund kan det vara bra att pumpa ett par gånger för att bibehålla trycket i tanken. För lågt tryck i tanken ger låg effekt. Ett för högt tryck leder också till sämre effekt och gula flammmande lågor. Med lite träning lär du dig hur ofta och hur mycket du skall pumpa för att bibehålla en effektiv låga.

WARNING! Flytta aldrig ett varmt kök eller ett kök som används.

9 Stäng av köket genom att stänga bränsleventilen helt, vrid medurs mot (-).

Om köket inte skall användas på ett tag, eller packas ihop skall trycket släppas ut ur tanken. Stäng bränsleventilen helt och låt köket svalna innan du försiktigt öppnar tanklocket för att släppa ut trycket. Kom ihåg att skruva åt tanklocket igen när trycket släppts ut.

WARNING! Var mycket försiktigt då du tänder ett kök som precis använts. En varm brännare kan förgasa bränslet. Förgasat bränsle är mycket svårt att se. Det finns risk för att bränslet antänds explosionsartat och att du bränner dig.

10 Låt köket svalna.

Låt köket svalna ordentligt innan du packar ihop det. Kontrollera alltid att bränsleventilen är helt stängd och att tanklocket är ordentligt åtdraget innan du packar ihop köket.

UNDERHÅLL – RUTINÅTGÄRDER

RENSA MUNSTYCKET

Varje gång du använder köket bör du rensa munstycket i brännaren. Detta gör du genom att skjuta in och dra ut tanken ur lådan. När brännare skjuts fram och tillbaka över bryggan med magneter i lådan så aktiveras Optimus patenterade rensnål, och rensar munstycket.

KONTROLLER O-RINGAR

För att undvika bränsleläckage är det viktigt att ventilspindelns O-ringar är hela och i oskadat skick. Tag för vana att då och då kontrollera de två O-ringarna genom att lossa låsmuttern och därefter skruva ut ventilspindelns helt. Byt ut O-ringarna vid minsta misstanke om sprickor eller annan skada.

Om du är på väg ut på en vintertur skall du vara extra uppmärksam på alla O-ringar och tanklockets packning av gummi. Vid sträng kyla kan dessa bli stela och sköra och i värsta fall spricka. För att vara på den säkra sidan, but ut de gamla och ta med några extra i reserv om du ska vara ute länge och långt från civilisationen.

SMÖRJ PUMPLÄDRET

För att pumpen skall fungera felfritt bör du smörja in pumplädet med Optimus smörjmedel. Detta är speciellt viktigt att kontrollera om köket inte använts på länge. Pumplädet sitter längst ner på pumpstängan. Du kommer åt det genom att skruva loss pumpstängsmuttern från tanken och dra ut pumpstängan helt ur röret. Smörj in lädet med lite smörjmedel eller vanlig motorolja (smör kan användas i nödfall). Var försiktig när du sätter tillbaka pumpstängan så att inte lädet veckar sig eller skadas.

MER AVANCERAT UNDERHÅLL OCH SERVICE

RENGÖRING AV MUNSTYCKE OCH RENSNÅL

Om köket inte fungerar tillfredställande och rutinåtgärderna ovan inte hjälper kan munstycke och rensnål behöva rengöras. Avlägsna brännarplattan, använd en skruvmejsel och skruva ut munstycket. Tag ut rensnålen ur brännaren. Torka rent rensnåls kropp och munstyckets insida. Rengör munstyckets hål genom att försiktigt trycka rensnålen igenom munstycket. Montera därefter tillbaka rensnål, munstycke och brännarplatta.

RENGÖRING AV BRÄNSLEVENTILENS (SPINDELNS) SPÅR

Om effekten är fortsatt låg trots rengöring av munstycke och rensnål, kan spindelns bränslespår behöva rengöras. Skruva ut bränsleventilen (+) så långt det går. Använd en fast nyckel eller liknande till att lossa spindelmuttern. Skruva ut bränsleventilen helt och dra därefter ut den ur brännaren. Rengör försiktigt, till exempel med en nagel, de spår som går längs med spindelns nära dess spets. Var försiktig så att spindelns gängor ej skadas. Montera därefter tillbaka bränsleventilen och skruva åt spindelmuttern lätt.

BYTE AV BRÄNSLEFILTER

Kvarstår problemerna med köket kan bränslefiltret behöva bytas. Bränslefiltret sitter innanför skruvförbandet där tankens bränslematarrör är anslutet till brännaren. Lossa skruvförbandets mutter och peta ut filtret med ett spetsigt föremål. Kontrollera att sätet där filtret skall ligga är rent innan du placerar dit ett nytt filter. Om du får problem med filtret går det att använda köket utan filter en kortare tid. Använder man köket utan filter kan munstycket sätta igen snabbare än vanligt. Vissa bränslen tenderar att brinna med pulserande och lite flammmande låga utan filter. Byt till ett nytt filter när du kommit hem.