

# Magic-Flame-NG

## Der Künzi-Kocher

### Gebrauchsanweisung - Tips - Tricks

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses hochwertigen Schweizer Qualitätsprodukts. Wir haben bei der Entwicklung und Herstellung grösste Sorgfalt walten lassen, so dass wir Ihnen lebenslange Garantie auf diesen Outdoor-Kocher gewähren können.

Bei sachgemässer Verwendung ist der Kocher praktisch unzerstörbar, und Sie werden seinen hohen Nutzwert uneingeschränkt geniessen können.

### Einführung:

Die Suche nach dem Ursprung des Funktionsprinzips dieses Hochleistungskochers führt uns in die Zeiten der frühen „Hobos“ in den USA zurück. Am Ende des amerikanischen Bürgerkriegs (Secessionskrieg von 1861-65) hatten viele Soldaten kein Zuhause mehr, zu dem sie zurückkehren konnten. Sie durchstreiften den Kontinent auf der Suche nach Arbeit. Viele trugen eigene Werkzeuge bei sich, z.B. Hacken für die Farmarbeit (engl. „hoe“). Daraus entstand vermutlich zuerst der Spitzname „Hoe-Boys“, aus dem später einfach „Hobo“ wurde. Diese „Hobos“ spielten eine Kernrolle in der Entwicklung und Erschliessung des amerikanischen Kontinents, u.a. beim Bau von Eisenbahnlinien, Gas-/Ölpipelines und bei der Ernte von Früchten, Getreide und Baumwolle. Um Arbeit zu finden, mussten die Hobos z.T. riesige Strecken zurücklegen. Deshalb kann man sie sicherlich als Reiseprofis bezeichnen. Das tägliche Leben der „Hobos“ war nicht einfach, umsomehr als auch alltägliche Dinge wie Kochen oder Waschen ohne feste Einrichtungen umständlich waren. Dies änderte sich bezüglich des Ko-

chens auf grandiose Weise, als ein findiger Hobo die Idee hatte, eine der auch damals allgegenwärtigen Konservendosen (cans) mit seinem Messer zu bearbeiten. Er tat dies auf so raffinierte Weise, dass aus einer einfachen Konservendose ein Hochleistungskocher entstand, der nicht nur in der Lage war, jederzeit und überall Nahrung zu kochen, sondern auch zu beleuchten und zu heizen. Dazu waren lediglich einige kräftige Schnitte in die Dosenwand notwendig, die am oberen und unteren Dosenende Öffnungen entstehen liessen, welche eine kräftige Konvektionsströmung durch die Dose ermöglichten. Der Wirkungsgrad dieses einfachen Brenners ist so hoch, dass er auch für schlechtes Brennmaterial bestens geeignet ist.

Das beiliegende Gerät repräsentiert eine konsequente Weiterentwicklung dieses alten und bewährten Systems. Durch den Faltmechanismus wird der grösste Nachteil der ursprünglichen „Hobo-Cans“ behoben: die Packgrösse. Reduziert auf Postkartengrösse haben Sie hier einen „High-Tech-Hoboofen“ zu Ihrer Verfügung, der Ihnen, dank der Verwendung edler Rohstoffe und sorgfältiger Verarbeitung, viele Jahrzehnte beste Dienste leisten wird.

Nachfolgend einige Hinweise und Tips zur optimalen Nutzung des Kochers.

### Allgemeines:

Sämtliche Teile des Kochers bestehen aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl mit einer Wandstärke von 1 mm. Durch den normalen Gebrauch verfärbt sich das Metall aufgrund der hohen Temperaturen, welche im Sonderfall die 1000°C-Grenze überschreiten können. Ausserdem kann sich das Metall während dem Gebrauch leicht verformen, wobei sich diese Verformung beim Erkalten grösstenteils zurückbildet. Dies gilt auch für die beiden Bügel, wenn sie mit grosser Hitze in Berührung kommen. Die genannten Erscheinungen sind eine natürliche Reaktion des Edelstahls unter Hitze-

einwirkung und beeinträchtigen weder die Funktion noch den Faltmechanismus des Kochers.

### Kochtöpfe und Bratpfannen:

Sie können mit diesem Kocher alle Töpfe und Pfannen benutzen, welche für die Verwendung auf offenem Feuer geeignet sind. Meistens handelt es sich dabei um Aluminium- oder Stahlgefässe, die vielerorts als Set angeboten werden. Mit dem Handgriff, der diesen Sets beiliegt, können Sie bei Bedarf auch den heissen Kocher greifen.

### Entfalten des Kochers:

Ziehen Sie die Seitenwände des Kochers auseinander, bis der Kocher vollständig aufgeklappt ist und somit eine quadratische Form angenommen hat. Der gelochte Boden, der mit einem Scharnier an einer Seitenwand befestigt ist, wird nach unten geklappt, bis er auf den dafür vorgesehenen Anschlagpunkten aufliegt.

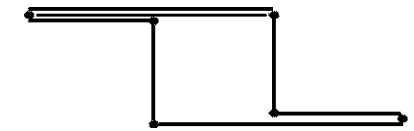
Wenn mehrere Kocher verfügbar sind, können Sie zwei, drei oder mehr Kocher dicht zusammenstellen und erhalten so das Mehrfache an Leistung.

**Tip:** Die Aussenseite des Topfs vor dem Gebrauch sorgfältig dünn mit Spülmittel einreiben. Der Russ haftet dann praktisch nicht mehr, da das Spülmittel eine Sperrfläche zwischen Topf und Russ bildet. Der Russ wird dann selbst mit kaltem Wasser einfach weggespült!

Wenn Sie mit sehr kleinen Töpfen kochen wollen, können Sie den Kocher folgendermassen aufklappen: Entfalten Sie nur eine faltbare Seitenwand, so dass der Kocher eine dreieckige Grundform bildet. Der Boden kann dann nicht heruntergeklappt werden. Der Kocher hat so natürlich eine kleinere Leistung. Je nach dem, was Sie kochen wollen, ist dies kein Nachteil. Der Kocher benötigt dafür eine noch geringere Brennstoffmenge.

Wenn Sie nur schnell eine Konservendose erwärmen wollen oder nur einen klei-

nen Feuerschein benötigen, können Sie den Kocher auch so aufstellen (Sicht von oben):



Der Querschnitt des Kochers wird dadurch um 75% reduziert, der Brennmaterialverbrauch absolut minimiert.

### Brennmaterial:

Für diesen Kocher können Sie alle festen Brennmaterialien verwenden. Im Normalfall sind dies kleine Holzstücke, dürre Ästchen etc., die man fast überall in der Natur am Boden findet. Zerkleinern Sie das Holz derart, dass Sie es bei aufgesetzter Pfanne mühelos durch die oberen, allseitig vorhandenen angerundeten Öffnungen in den Kocher schieben oder werfen können. **Vorsicht - der Kocher wird sehr heiss!**

Sie können geeignete Holzstücke ebenfalls durch die unteren Belüftungsöffnungen in den Kocher schieben. Dies kann in folgenden Situationen nützlich sein:

1. *Wenn Sie das Gefühl haben, dass nach langem Dauerbetrieb zuviel Asche auf dem Boden des Kochers die Leistung beeinträchtigt.* Durch das Einschieben von Holz durch die unteren Öffnungen wird die Asche durch den gelochten Kocherboden abtransportiert.
2. *Wenn Sie die Temperatur des Kochers drosseln wollen.* Wenn Sie z.B. grünes Holz in die unteren Öffnungen einführen, wird die Konvektionsströmung im Kocher gebremst, und die Hitzeentwicklung nimmt ab.
3. *Wenn Sie trockenes und nasses oder sehr feuchtes Holz gleichzeitig verwenden müssen.* Füttern Sie in dieser Situation den Kocher durch die unteren Öffnungen mit tro-

ckenem Holz, und führen Sie das nasse oder feuchte Holz u.U. gemischt mit etwas trockenem von oben zu. Dies hat zur Folge, dass das nasse oder feuchte Holz, während es im Kocher langsam nach unten gelangt, trocknen und dann verbrennen kann. Eine erhöhte Rauchentwicklung muss dann jedoch in Kauf genommen werden.

Sie können bei Bedarf auch Holz- oder Grillkohle verwenden. Sie erhalten dann selbst mit sehr wenig Material eine langanhaltende, gleichmässig hohe Hitzeentwicklung. Der genaue Temperaturverlauf hängt natürlich mit der Art und Qualität der Kohle zusammen. Charakteristisch ergibt sich z.B. bei der Verwendung von 250 Gramm Holzkohle eine Durchschnittstemperatur von ca. 420°C über einen Zeitraum von 1? Stunden. Nach dieser Zeit gibt der Kocher immer noch eine Temperatur von 200°C ab.

Prinzipiell gilt: Holzkohle brennt heisser als Grillkohle, diese jedoch brennt gleichmässiger und über einen längeren Zeitraum. Wenn Sie grössere Mengen Wasser kochen wollen, gibt Grillkohle zuwenig Leistung ab, und Sie sollten Holz verwenden.

Mit der Verwendung von Holz erhalten Sie die grösste Leistung. Verwenden Sie wenn möglich trockenes, nicht morsches Holz.

Wenn Sie den Kocher als reine Wärmequelle nutzen wollen, können Sie alle festen Brennstoffe verwenden.

Um ihn als Beleuchtungskörper zu nutzen, benötigen Sie ausschliesslich Holz.

#### **Vorsicht!**

Benutzen Sie den Kocher nur im Freien. In geschlossenen Räumen und in Zelten etc. besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Kohlenmonoxid entsteht bei Verbrennungsprozessen und ist geruch- und geschmackslos. Das Einatmen von Kohlenmonoxid kann zu tödlicher Erstickung führen!

#### **Standort:**

Stellen Sie den Kocher wenn möglich auf einen trockenen flachen Stein (**Vorsicht:** niemals nasse Steine verwenden!) oder auf einen umgedrehten Topf, der gerade nicht zum Kochen verwendet wird. Machen Sie bitte keine wackeligen Konstruktionen! Der Standplatz auf einer unbrennbaren Fläche hat den Vorteil, dass Sie am Boden keine Spuren Ihres Kochplatzes hinterlassen.

Selbstverständlich können Sie den Kocher auch direkt auf den Boden stellen, ohne dass seine Leistung beeinträchtigt wird.

#### **Entzünden des Feuers:**

Um das Feuer zu entfachen, gehen Sie genau gleich vor wie bei einem normalen Lagerfeuer - nur in kleinerem Massstab. Am einfachsten knüllen Sie etwas trockenes Papier zusammen und legen es auf den Boden des Kochers. Auf dieses Papier legen Sie zuerst ganz dünne, leicht entzündliche Ästchen, Holzstücke, etc. auf diese anschliessend etwas gröberes Holz. Füllen Sie jetzt noch nicht zuviel Holz ein, damit während der Anzündphase die Luft im Kocher gut zirkulieren kann. Sie können bei Bedarf auch handelsübliche Anzündhilfsmittel wie Zündwürfel verwenden. Achten Sie darauf, dass die Hilfsmittel für das Brennmaterial, das Sie verwenden wollen, geeignet sind.

Nun können Sie das Brennmaterial mit Streichhölzern oder einem Feuerzeug durch die unteren Belüftungsschlitze entzünden. Halten Sie dabei den Kopf nicht über den Kocher. Um den Anzündvorgang zu beschleunigen, können Sie auch in die unteren Belüftungsschlitze hineinblasen. Seien Sie dabei jedoch genauso vorsichtig und umsichtig, wie Sie es beim Entfachen und Anblasen eines normalen Lagerfeuers auch wären.

Wenn das Feuer im Kocher gut brennt, stellen Sie den Koch- oder Bratopf auf den Kocher. Achten Sie darauf, dass sich der Kocher möglichst unter der Mitte

des Topfes befindet und dass die ganze Vorrichtung standfest ist. Je nachdem, wieviel Hitze Sie benötigen, führen Sie dem Kocher nun mehr oder weniger neuen Brennstoff zu. Achten Sie darauf, dass Sie immer eine gute Glut haben. Neuer Brennstoff wird sich darauf sehr schnell entflammen.

Sie werden bald herausfinden, in welchen Abständen Sie eine bestimmte Menge Brennstoff zuführen müssen, um die von Ihnen gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten.

#### **Vorsichtsmassnahmen:**

1. Obwohl die offene Flamme bei diesem Kocher im Brennergehäuse konzentriert ist, gelten vollumfänglich alle Vorsichtsmassnahmen, die auch bei einem offenen Lagerfeuer zu berücksichtigen sind.
2. Wenn Sie den Kocher auf sehr trockenem Waldboden verwenden, müssen Sie besonders viel Vorsicht walten lassen. In ungünstigen Situationen kann sich ein Schwelbrand entwickeln, der sich unterirdisch ausbreiten kann. Es besteht dann die Gefahr, dass dieser Schwelbrand an einer entfernten Stelle wieder an die Oberfläche gelangt und einen Waldbrand verursacht.
3. Lassen Sie den heissen, brennenden Kocher niemals unbeaufsichtigt, wenn sich Kinder, unsichere Personen oder Tiere in der Nähe aufhalten.
4. **Verwenden Sie den Kocher nur im Freien. In geschlossenen Räumen besteht die Gefahr des Erstickens durch Kohlenmonoxid.**
5. Lassen Sie den Kocher immer ausbrennen und auskühlen, bevor Sie ihn anfassen. Wenn Sie den Kocher umdrehen und den brennenden und glühenden Inhalt ausleeren, besteht wie bei jedem anderen offenen Feuer die Gefahr eines ungewollten Brandes. Löschen Sie das Feuer im

Kocher bei Bedarf mit unbrennbaren Flüssigkeiten wie Wasser etc.

6. Wenn Sie zum Entzünden von Brennmaterial im Kocher Hilfsmittel verwenden, dann ausschliesslich solche, die dafür geeignet sind (Zündwürfel etc.). Verwenden Sie niemals hochentzündliche Flüssigkeiten wie Benzin, Brennsprit, Alkohol, Verdüner etc. Die Verwendung solcher Stoffe kann zu einer Verpuffungsexplosion und zu einer Stichflamme führen.
7. Verlassen Sie den Platz, an dem der Kocher eingesetzt wurde, erst, wenn Sie ganz sicher sind, dass keine glühenden oder brennenden Rückstände mehr vorhanden sind.
8. Beachten Sie bitte die örtlichen und regionalen Vorschriften und eventuellen Verbote, was das Betreiben von offenem Feuer betrifft. In bestimmten Nationalparks und in Gegenden mit akuter Waldbrandgefahr darf dieser Kocher nicht verwendet werden.

Im Zweifelsfalle informieren Sie sich bei den entsprechenden Stellen.

Wir gewähren für diesen Kocher uneingeschränkte Garantie auf Schäden, die trotz sachgemässer Verwendung entstanden sind. Die Garantie erstreckt sich ausschliesslich auf Reparatur oder Austausch des Kochers. Defekte Kocher portofrei an untenstehende Adresse einschicken.

**Künzi Creative Concepts  
Reinertstrasse 6  
CH-4515 Oberdorf**

Telefon: 0041 32 621 48 65  
Fax: 0041 32 534 35 20  
Mail: [mail@kuenzi.com](mailto:mail@kuenzi.com)  
Internet: [www.kuenzi.com](http://www.kuenzi.com)

**Auf der Website gibt es weitere Tips, Tricks und Anwendungsbeispiele. Besuchen Sie uns!**