

## Trangia 25-1 käyttöohje (<https://fi.scoutwiki.org/Trangia>)



### Polttoaineet ja polttimot

#### Sprii

Perusmallin Trangian polttimossa poltetaan denaturoitua spriiä (tuotemerkkeinä esimerkiksi Sinol, Marinol, T-Röd). Spriipoltin toimii lähes kaikissa lämpötiloissa, mutta pakkasella polttimon teho vähenee. Esilämmittimellä pystytään tehohäviötä vähentämään (kts. kohta talvikäyttö).

#### Kaasu

Trangiaan saa lisävarusteena kaasupolttimen. [Kaasukeitin](#) on huomattavasti tehokkaampi kuin spriikeitin eli ruoka lämpiää nopeammin. Spriikeittimen lämpöarvo on noin 30 MJ/kg, kun kaasulla se on noin 46 MJ/kg, eli myös polttoainetta kuluu kaasulla vähemmän kuin spriillä saman määrän lämmittämiseen. Puhtaasti palava kaasukeitin ei nokea kattilan pohjia. Lisäksi lämpötilan säätäminen kaasupolttimella on helpompaa kuin spriipolttimella, koska kaasupolttimeen kuuluu säätönappi. Kaasupoltin toimii ilman vippaskonsteja noin kymmeneen pakkasasteeseen asti. Kylmillä ilmoilla kannattaa käyttää "talvikaasua", jossa butaanin ja propaanin suhde on hieman eri kuin normaalissa kaasussa. Kylmällä ilmalla kaasupatruunaa voi lämmittää takin sisällä tai esimerkiksi makuupussissa tai jopa kaataa termospullosta toiseen kattilaan lämmintä vettä, johon asettaa kaasupullon. Lämpimän kaasupullon teho on noin kaksinkertainen kylmään verrattuna, ja samalla kaasun käyttölämpötila-alue laajentuu.

Trangiaan voi hankkia esim. Markill–Vauden valmistama adapterin, jolla tavallisista edullisista puhkaistavista kaasupulloista saadaan Trangian Primus-kierteille sopiva kaasupullo. Adapteria myyvät ainakin Suomen Latu ja Varuste.net-verkkokauppa. Kaasua saa mm. [partiokaupoista](#), hyvin varustetuilta huoltoasemilta ja tavarataloista. Kaasupatruunat ovat kertakäyttöisiä.

Kaasun kulutus on suhteellista, mutta yksi tapa seurata sitä on teipata kestävä teippiä pullon ympäri ja tehdä teippiin pieni viilto/merkki aina kun yksi kattilallinen kiehuva vettä on keitetty eli kaasua on käytetty viidestä kymmeneen minuuttia. Laskemalla näiden käyttökertojen määrän voi pitää kirjaa kaasun kulutuksesta.

## Multi-fuel

Trangiaan on lisäksi saatavilla siihen sopivia, kolmannen osapuolen valmistamia [multi fuel](#) - polttimoita, joissa voidaan polttaa esimerkiksi bensiiniä, valopetrolia tai dieseliä. Suositeltavinta on polttaa puhdistettua bensiiniä eli ns. pienkonebensiiniä, sillä se nokeaa vähemmän ja myrkyllisten kaasujen määrä on vähäisempi kuin normaalilla bensiinillä. Myös tavallinen lyijytön 95-oktaaninen bensiini toimii hyvin. Valopetrolilla lämmittäessä tulee poltin esilämmittää Sinolilla.

## Osat



Trangian osat

Keittimen runko muodostuu kahdesta osasta, jotka kiinnitetään toisiinsa "pohjistaan". Poltin asetetaan alemman pohjassa olevaan reikään eli rungon keskelle. Runko toimii polttimen tuulensuojana.

Trangian perusmalliin 25-1 kuuluu polttimen lisäksi kaksi kattilaa (1,5 ja 1,75 litraa), [kahvat](#), paistinpannu (joka toimii myös kattiloiden kantena), liekinrajoitin sekä pakkaushihna. Perusmalli on alumiininen, mutta kattiloita ja pannuja saa myös teräksisenä tai Teflon-pinnoitteella. Kaikki osat saa koottua yhteen pakettiin, jolloin keitintä on helppo kuljettaa mukana.

Markkinoilla on myös 27-sarjan Trangiat 1-2 hengelle, jotka ovat pienempiä versioita normaalista 25-sarjasta (kaksi 1,0 litran kattilaa). Lisäksi on olemassa minimalli, jonka ainoan kattilan (0,8 litraa) jalusta on mahdollisimman pieni eikä siinä ole tuulensuojaa.

Useissa Trangia-malleissa tulee nykyään mukana muovinen leikkuulauta, joka toimii myös siivilänä ja pannun suojana kun Trangia on pakattu. Alusta ei kestä kuumentamista.

## Kokoaminen



Trangia kuljetuskunnossa

Etsi tasainen ja palamaton alusta Trangialle, mieluummin tuulensuojaisesta paikasta. Avaa ja irrota remmi kokonaan. Laita alimmaksi yhdeltä sivulta ja päältä reikäinen rungon osa, reikäinen puoli pois tuulen suunnasta. Sprii- tai kaasupoltin tulevat keskellä olevaan reikään ilman kantta, alaosassa on oma reikä kaasupullon letkulle. Rungon alaosaan kiinnitetään tuulensuoja, jonka yläreunassa olevat kolme pidikettä käännetään joko ylös- tai alaspäin riippuen siitä, aiotaanko käyttää kattilaa vai paistinpannaa.

## Kahva

Trangian kattiloiden ja pannun kahvana toimivat pihdit ovat yksi rakkaimmista partiotarvikkeista ainakin nimien määrän perusteella – pihtejä kutsutaan esimerkiksi elukoiksi, skoteiksi tai pekkaniskoiksi. Lisää nimiä löydät [luettelosta](#).

## Käyttö

Spriillä toimivan Trangian polttimoon kaadetaan polttonestettä enintään 3/4 sen tilavuudesta. Polttimo sytytetään tulitikulla viemällä se palavana lähelle nesteen pintaa, jolloin sprii höyrystyy ja syttyy palamaan. Kattila tai pannu laitetaan pidikkeiden varaan. Pannua voi käyttää kattilan kantana. Polttimon päälle laitetaan liekinrajoitin, jos Trangia palaa liian kuumana. Polttoneste annetaan palaa loppuun asti aina kun se on mahdollista. Tarvittaessa sammuttaminen onnistuu asettamalla rajoitin polttimon päälle kokonaan kiinni käännettynä. Kaasupoltinta käytetään sen omien ohjeiden mukaan.

## Käyttövinkkejä



Trangia käyttövalmiina

- Poltin tulee säilyttää aina erikseen muovipussissa, koska muuten sinne jääneet polttonesteet valuvat kattiloihin. Jo tippa Sinolia tekee ruuasta niin pahan makuista, ettei sitä voi syödä. Pyri lisäämään polttonestettä polttimeen järkeviä määriä ja jätä poltin tyhjäksi kuljetuksen ajaksi. Jälkipoltolla (ruoanlaitosta yli jääneellä polttonesteellä) voi esimerkiksi lämmittää tiskivedet.
- Älä lisää vielä kuumaan, saati palavaan, polttimeen polttonestettä, sillä hiha ja käsi saattavat tällöin kärventyä ikävästi. Vielä kuumaan polttimeen ei myöskään saa laittaa kuljetuskantta, koska tällöin kumitiiviste sulaa käyttökelvottomaksi.
- Polttimen pussissa voit myös säilyttää tulitikkuaskia, jotta tikut olisivat kätevästi saatavilla sytytyshetkellä. Laita Trangian tarpeettomat osat talteen polttimen pussiin kokkailun ajaksi. Näin rajoitin ja remmi pysyvät hyvässä tallessa.
- Kattilat mustuvat, mutta ne saa puhdistettua teräsvillalla. Mustumista voi välttää voitelemalla kattilan pohja tiskiaineella (esim. Fairy) tai palasaippualla ennen käyttämistä. Tällöin pesuaine kerää noen ja kattila on huuhtaisulla sähköyvän puhdas. Trangian pesemisestä tiskikoneessa on ristiriitaisia väitteitä: jotkut sanovat, että kaikki Trangia-mallit voidaan pestä tiskikoneessa, mutta käyttäen tiskiainetta (ainakin Pirkka ja Finish on todettu toimiviksi) joka **ei** sisällä natriumhydroksidia (lipeää) alumiinisten osien kanssa (lipeä syövyttää alumiiniosia ja tekee niistä harmaita). Toisten mukaan Teflon-pinnoitetut sekä alumiinikattilat eivät sovi konepesuun, mutta teräsosat voidaan pestä huoletta koneellakin.
- Kattiloiden nokeentumista voi vähentää lorauttamalla polttonesteen sekaan pienen tilkan (enintään 10%) vettä (ohje keltaisesta pussista, jossa poltin alunperin toimitetaan). Tällöin enimmäkseen noet lähtevät pyyhkimällä sammaleeseen, lumeen, vessa- tai sanomalehtipaperiin. Lisätty vesitilkka huonontaa keittotehoa.
- Kattilan pohja kannattaa putsata aina tiskauksen yhteydessä, sillä noki hidastaa kattilan lämpiämistä ja takertuu tiukemmin, jos musta kattila laitetaan kerta toisensa jälkeen tulelle.
- Sinolin leimahduspiste on +14°C ja Marinolin +10°C (leimahduspiste = nesteen höyry syttyy liekkikosketuksesta), joten Marinolia voi käyttää hieman kylmemmällä ilmalla ilman vaikeuksia tai esilämmitystarvetta.

- Edullisin polttonesteistä on usein ruotsalainen T-Röd, jota on mm. Bilteman valikoimissa. Hyvä tuli -merkkinen neste puolestaan on kätevimmän kokoisissa ja kestävässä puolen litran pullossa.
- Trangiaan saa nykyään ostettua näppäriä kuljetuspusseja, tai sellaisen voi helposti askarrella itsekin. Kuljetuspussia käytettäessä remmiä ei tarvita. Lisäksi pussin etuna on se, että se estää likaista pannua sotkemasta muita tavaroita.
- Trangian sisälle kannattaa pakata myös teräsvillaa, pienen pullo tiskiainetta sekä pesusieni erillisessä muovipussissa. Mukaan saa mahtumaan vielä pienen vispilän ja kauhankin.

## Paistinpannu

- Vaikka Trangian logossa pannu eli kansi on kattilan päällä ylösalaisin, kannattaa pannu pitää oikein päin jotta poltin saa paremmin ilmaa eivätkä polttonesteen höyryt pääse tekemisiin ruuan kanssa. Toisaalta on olemassa myös kokemusperäisiä näkemyksiä siitä, että vesi lämpiää kattilassa nopeammin, kun kansi on reunat alaspäin.
- Jos Trangiaassa on Teflon-pinnoitteinen paistinpannu, täytyy kuljetuksen yhteydessä pannun sisäpuolelle asettaa kangas tai vaikka edellä mainittu muovinen leikkuualunen suojaamaan pintaa kattiloiden reunojen aiheuttamalta kulumiselta. Kankaan voi myös korvata tiskirätistä leikatulla palasella, jota voi käyttää myös muihin tarkoituksiin.
- Trangian oma paistinpannu on laakea ja kuumenee keskeltä paljon enemmän kuin reunoilta, joten se ei oikein sovi [lettujen](#) paistamiseen. Trangian päälle saa kuitenkin aseteltua tavallisen pienen ja lyhytvartisen Teflon-pannun, jollaisella et voisi paistaa nuotiossa. Toisaalta lettujen paistaminen onnistuu Trangian vakiopannullakin ja paistinlastalla (muovinen lasta on paras), kunhan käyttää nestemäistä paistoöljyä (esimerkiksi rypsiöljyä) ja antaa öljyn ensin kiehua kunnolla pannun pinnassa. Liekinrajoitinta kannattaa pitää hieman suljettuna, koska täydellä teholla polttonesteen liekki kuumentaa liikaa pannun keskiosaa ja näin käräyttää letun hyvin nopeasti.



Trangian pystytys kesken

## Talvikäyttö

Talvella lumihangessa Trangia sulattaa itsensä nopeasti lumen sisään. Asettelemalla risuja tai hiihtosauvat ristiin Trangian alaosan alle sen saa pysymään lumen päällä. Vaihtoehtoisesti irtolumen voi myös lapioida pois. Myös trangian oma Multidisc-lisävaruste hoitaa homman.

Trangiaan on saatavilla ns. talvipoltin, eli polttimen alle tuleva esilämmitinkuppi. Kupin huokoiselle materiaalille kaadetaan polttonestettä, joka palaessaan lämmittää itse poltinta ja siinä olevaa polttonestettä. Myös polttimen alle sytytetty kynttilä hoitaa esilämmittimen homman, joskin Trangian oma esilämmitin on jossain määrin käytännöllisempi:

- esilämmitin on kiinni polttimessa, jolloin lämpö johtuu myös metallia pitkin polttimeen.
- se sammuu itseksensä hyvissä ajoin ennenkuin vesi kiehuu
- on polttoainetilkkua lukuunottamatta kulumaton ja syttyy hyvin kylmälläkin toisinaan kuin tuikku
- vie käytännössä hyvin vähän tilaa eikä pääse hukkumaan koska se kulkee aina polttimen mukana

Kynttilän käyttöä puoltaa lähinnä monikäyttöisyys, se kun kelpaa muuhunkin kuin pelkästään esilämmitykseen. Lämpökynttilä eli tuikku palaa paremmin esim. polttimen korkin päälle laitettuna; mikäli käytössä on tavallinen kynttilä pitää se tökätä lumeen pystyyn tarpeeksi syväälle että keitin mahtuu päälle. Tavallinen kynttilä on tuikkua nopeampi esilämmittimenä. Älä varastoi tuikkukynttilää samaan pussiin korkittoman polttimen kanssa, tuikku saattaa olla vaikea saada pois polttimen keskireiästä mikäli se vahingossa menee sinne.

Älä koskaan lämmitä Trangian poltinta toisella polttimella!

Talvella kahva saattaa jäätyä yhteen jos sen käytön jälkeen laskee vahingossa hankeen. Kahva onkin kätevä asettaa "leveään haara-asentoon" pystyyn kannen päälle, jolloin se löytyy helposti ja pysyy sulana. Herkästi kaatuvana se myös varoittaa jos joku on kävelemässä liian lähelle alusrisuja. Vaaka-asennossa kahva saattaa kannen päällä kuumentua liikaa.

## Mallit

### 25-sarja

25-sarjan kattilat ovat kooltaan 1,5 ja 1,75 litraa, halkaisija 22 senttimetriä.