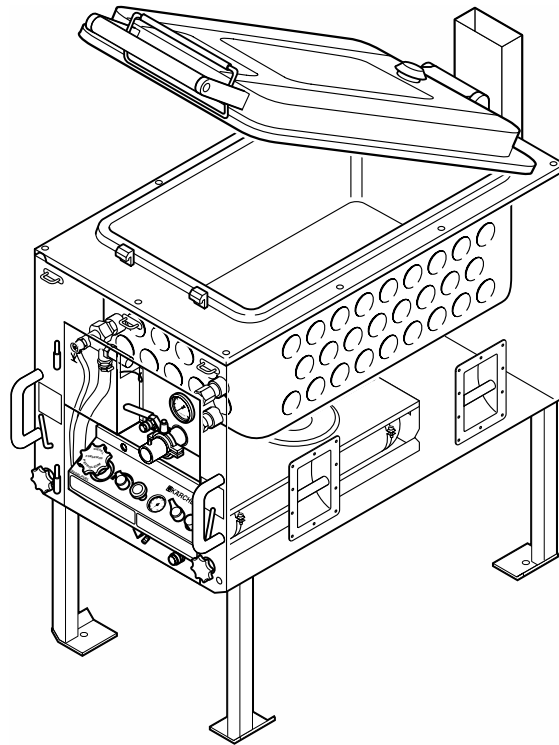


Betriebsanleitung

Kochmodul, doppelwandig

1.952-400.0 bis 1.952-409.0



GHB 4.950-907.0

BTA 5.951-807.0

ETL 5.955-322.0

02/01

Inhaltsverzeichnis

1	Beschreibung	1
1.1	ALLGEMEINE ANGABEN	1
1.2	VERWENDUNG	1
1.3	GERÄTEANSICHT	1
1.4	TECHNISCHE DATEN	2
1.5	KOMPONENTEN DES KOCHMODULS, DOPPELWANDIG	3
1.6	SONDERZUBEHÖR	6
1.7	KOCHZUBEHÖR	6
2	Bedienung	7
2.1	KOCHMODUL, DOPPELWANDIG ABSETZEN UND VORBEREITEN	7
2.2	INBETRIEBNAHME	9
2.3	BESONDERE BEDIENUNGSHINWEISE	10
2.4	AUßERBETRIEBNAHME UND REINIGUNG	12
2.5	VERLASTEN DES KOCHMODULS, DOPPELWANDIG BEI ABGESETZTEM BETRIEB	13
3	Sicherheitsbestimmungen	15
3.1	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	15
3.2	PERSONALHYGIENE	15
3.3	SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DEN KOCHBETRIEB	15
3.4	SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR REINIGUNGS- UND PFLEGearbeiten .	16
3.5	UMWELTSCHUTZMAßNAHMEN	16
4	Reinigung und Pflege	17
4.1	KOCHMODUL, DOPPELWANDIG REINIGEN	17
4.2	HYGIENEPLAN	19
5	Hinweise zur Behebung von Störungen	21

1 Beschreibung

1.1 Allgemeine Angaben

Das Kochmodul, doppelwandig ist eine Kocheinheit, die zusammen mit anderen Modulen auf einer Modulfeldküche oder abgesetzt als Einzelmodul betrieben werden kann.

Das Kochmodul, doppelwandig kann mit verschiedenen Brennertypen betrieben werden.

1.2 Verwendung

Das Kochmodul, doppelwandig ist für gebundene Suppen und Eintöpfe sowie zum Dämpfen von Kartoffeln, Reis und Gemüse geeignet.

1.3 Geräteansicht



Bild 1 Kochmodul, doppelwandig abgesetzt mit Universalbrenner

1.4 Technische Daten

Länge	1107 mm
Breite	700 mm
Höhe ohne ausgefahrene Stützbeine	695 mm
Höhe mit ausgefahrenen Stützbeinen	984 mm
Gewicht, leer und ohne Brenner	129 kg
Nenninhalt	125 l
Fassungsvermögen	135 l
Anheizzeit bei 90 l Kesselinhalt (von 20 °C auf 90 °C)	60 min
Betriebsdruck im Doppelmantel	1,5 bis 2 bar
maximal zulässiger Betriebsdruck im Doppelmantel	3,5 bar
zulässige Betriebstemperatur im Doppelmantel	142 °C
Füllmenge im Doppelmantel	ca. 10,5 l
Kochbadflüssigkeit	Wasser

1.5 Komponenten des Kochmoduls, doppelwandig

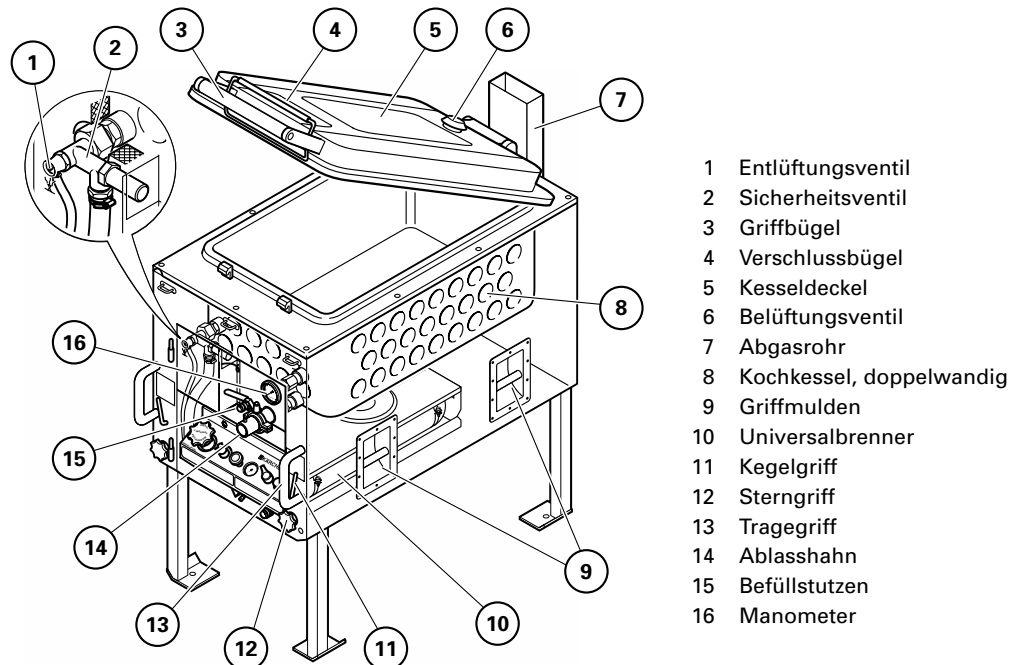
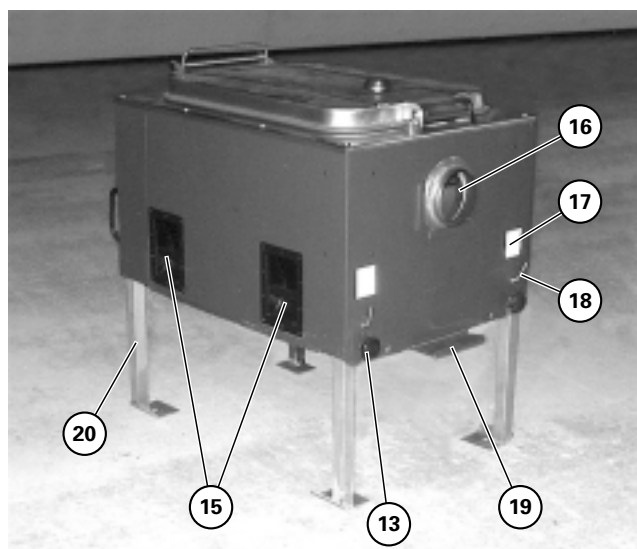
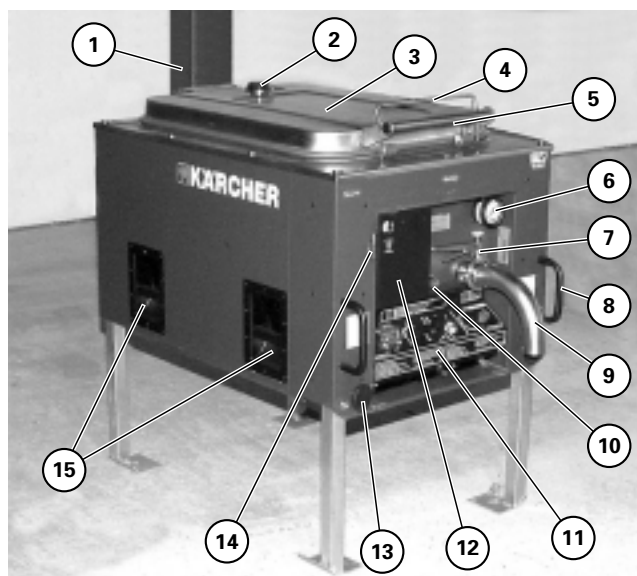


Bild 2 Kochmodul, doppelwandig, Aufbau

Das Kochmodul, doppelwandig besteht aus

- einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse,
- der Rückwand mit einer Halterung für den abnehmbaren Abgasstutzen (3/16) oder für ein Abgasrohr (3/1), einem Auflageblech (3/19) zum Abnehmen des Moduls vom Anhänger, zwei Sterngriffen (3/13), zwei Kegelgriffen (3/18) sowie zwei Piktogrammen (3/17),
- zwei kunststoffüberzogenen Griffmulden (3/15) auf beiden Seiten,
- dem Bodenteil mit Anschlägen für den Brenner (2/10),
- der Frontplatte mit aushängbarer Brennraumtür, dem Brennereinschub, zwei Tragegriffen (2/13), einem Ablasshahn (2/14), zwei Sterngriffen (2/12), zwei Kegelgriffen (2/11) sowie zwei Piktogrammen,
- vier in den Gehäuseecken versenkbaren und höhenverstellbaren Stützbeinen (3/20),
- dem Kesseldeckel (2/5) aus Edelstahl mit Dichtung, Scharnier, Griffbügel (2/3) mit Verschlussbügel (2/4) sowie einem Belüftungsventil (2/6) mit Wrasenteller,
- dem Kochkessel (2/8) aus Edelstahl mit Schwallrand, Ablauföffnung, Rohrstützen sowie dem Kesselboden mit Hitzeschild zur besseren Wärmeverteilung und zur Flammenabschirmung und
- dem Zubehör Ablassbogen (3/9).

Der Kochkessel (2/8) ist doppelwandig und mit Kochbadflüssigkeit gefüllt. Zusätzlich ist das Kochmodul, doppelwandig mit einem Manometer (2/16), einem Entlüftungs- (2/1) und Sicherheitsventil (2/2) sowie einem Befüllstutzen (2/15) für die Kochbadflüssigkeit ausgestattet.



- | | | |
|--------------------|---|-----------------|
| 1 Abgasrohr | 9 Ablassbogen | 15 Griffmulden |
| 2 Belüftungsventil | 10 Befüllstutzen (für Kochbadflüssigkeit) | 16 Abgasstutzen |
| 3 Kesseldeckel | 11 Universalbrenner | 17 Piktogramm |
| 4 Verschlussbügel | 12 Abdeckplatte | 18 Kegelgriff |
| 5 Griffbügel | 13 Sterngriff | 19 Auflageblech |
| 6 Manometer | 14 Scharnier für Brennerraumtür | 20 Stützbeine |
| 7 Ablasshahn | | |
| 8 Tragegriff | | |

Bild 3 Kochmodul, doppelwandig vom Anhänger abgesetzt

Der Kochkessel mit 125 l Nenninhalt ist ein doppelwandiger Behälter, dessen Innen- und Außenwand dampfdicht verschweißt ist.

Der Doppelmantel ist zum Teil mit Wasser (kein Salzwasser!) gefüllt, das beim Erhitzen zu Dampf wird und die Wärme vom Brenner auf das Kochgut überträgt. Diese indirekte Beheizung bewirkt eine gleichmäßige Erwärmung im Kochkessel.

Der Betriebsdruck im Doppelmantel beträgt etwa 1,5 bis 2 bar und ist am Manometer (3/6) ablesbar.

VORSICHT Das Kochmodul, doppelwandig niemals ohne Abgasabführung betreiben.
Feuergefahr!

Die Armatur, bestehend aus Sicherheitsventil (5/2) und Entlüftungsventil (5/1), befindet sich hinter der Abdeckplatte (4/2) auf der Frontseite des Kochmoduls.

HINWEIS

Die Abdeckplatte darf nur zu Instandsetzungszwecken entfernt werden.

Der an der Abdeckplatte unverlierbar befestigte Schlüssel (4/1) dient zum Öffnen und Schließen des Entlüftungsventils.

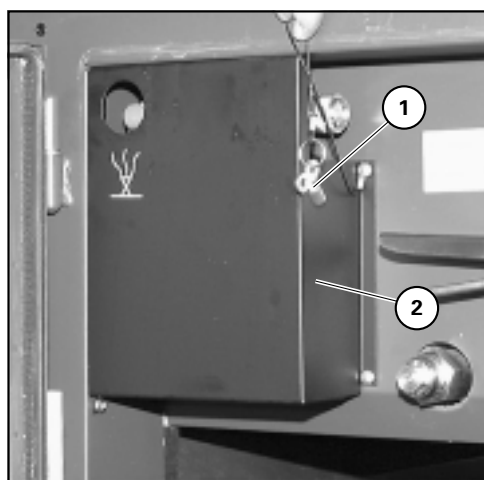


Bild 4

Das Sicherheitsventil (5/2) schützt den Doppelmantel vor unzulässigem Druck. Es öffnet bei 3,5 bar und lässt über einen Schlauch (5/4) Dampf entweichen.

Sobald das Sicherheitsventil angesprochen hat, muss Wasser am Befüllstutzen (5/3) in den Doppelmantel nachgefüllt werden. Anschließend wird der Doppelmantel am Entlüftungsventil (5/1) entlüftet.

Der Doppelmantel muss gefüllt bzw. nachgefüllt und entlüftet werden, wenn

- die Wärmeverteilung im Kochkessel nicht mehr optimal ist,
- Instandsetzungsarbeiten am Kochkessel durchgeführt wurden,
- ein neuer Kochkessel eingesetzt wurde oder
- der Unterdruck im kalten Kochkessel zwischen -0,6 und 0 bar liegt.

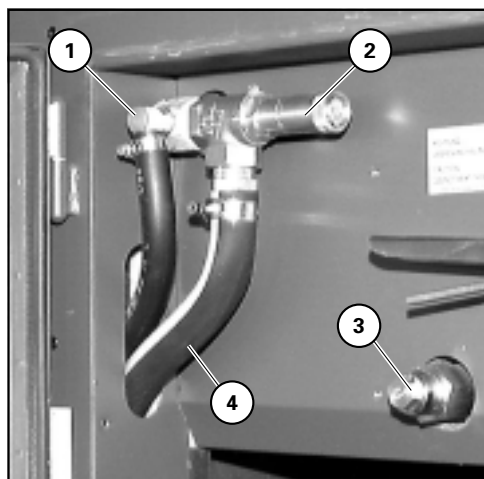


Bild 5

1.6 Sonderzubehör**HINWEIS** Nicht im Lieferumfang enthalten

Abgasrohr für Einzelmodul Best. Nr. 4.462-062.0

1.7 Kochzubehör**HINWEIS** Nicht im Lieferumfang enthalten

GN 1/1-140 gelocht mit Klappgriff	6.393-492.0
Aushebehaken	6.373-437.0
Rührlöffel	6.393-319.0
Schöpfkelle	6.393-320.0
Handschöpfer	6.393-321.0
Handschöpfer, breit	6.393-391.0
Messstab mit Auslaufsieb	6.414-393.0
Bodeneinsatz, gelocht	6.393-244.0

2 Bedienung

2.1 Kochmodul, doppelwandig absetzen und vorbereiten

VORSICHT Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.

Die beiden hinteren Module sind zuerst vom Anhänger abzusetzen.

Vor dem Ausbau der hinteren Module muss der Kennzeichenträger (6/2) abgeklappt werden.

ACHTUNG Der vorgesehene Standort für den abgesetzten Betrieb muss eben und frei von leicht entzündbaren Gegenständen sein.
Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 3 sind zu beachten.

1. Die Brennraumtür (6/1) aufschließen und öffnen.
2. Den Brenner aus dem Brennereinschub herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Brennraumtür wieder schließen.
4. Mit einem Ringschlüssel SW 13 die Sechskantschrauben (6/3) der beiden Sicherungslaschen (6/4) lösen.
5. Die Sicherungslaschen um 90° drehen und die Sechskantschrauben wieder festdrehen.

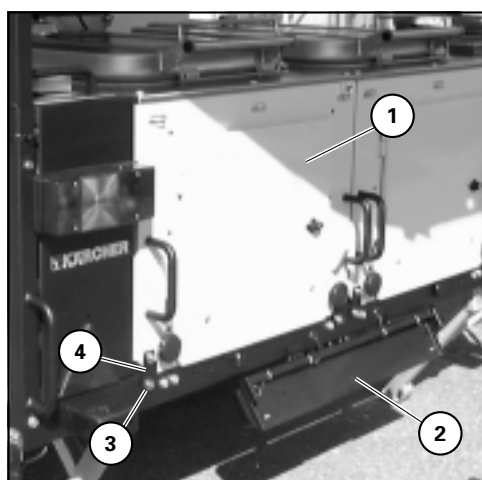


Bild 6

6. Das Modul an den Tragegriffen (7/2) leicht anheben und soweit herausziehen, bis die vorderen seitlichen Griffmulden (7/1) sichtbar werden.
7. Beide Sterngriffe (7/4) durch Linksdrehung lösen.
8. Kegelgriffe (7/3) gemäß aufgedrucktem Piktogramm (7/6) betätigen – die vorderen Stützbeine (7/5) fahren selbsttätig aus.

HINWEIS

Wenn die Stützbeine nicht selbsttätig ausfahren, diese am Fuß nach unten ziehen. Eventuelle Verschmutzungen, die ein Einklemmen der Stützbeine hervorrufen, entfernen.

9. Die Sterngriffe durch Rechtsdrehung wieder festdrehen.

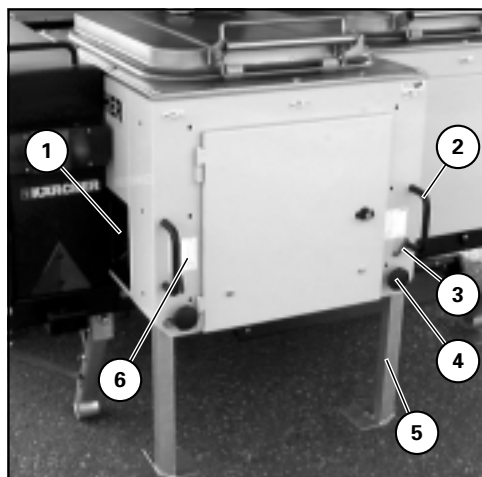


Bild 7

10. Das Modul anschließend so weit herausziehen, bis das Halteblech (8/1) an der Rückwand des Moduls auf dem Anhängerrahmen (8/2) liegt.
11. Die beiden hinteren Stützbeine entriegeln, vollständig ausfahren lassen und wieder verriegeln.
12. Das Modul an den seitlichen Griffmulden (8/3) und den Tragegriffen (7/2) fassen und zum vorgesehenen Stellplatz tragen.

ACHTUNG

Beim Aufstellen des Moduls auf die Hauptwindrichtung achten. Darauf achten, dass das Modul am Stellplatz waagrecht steht. Unebenheiten durch geeignete Unterlagen ausgleichen oder Stützbeine in ihrer Höhe entsprechend korrigieren.

13. Auf der Rückseite des Moduls den Abgasstutzen (9/1) aus der Halterung (9/2) herausziehen.
14. Abgasrohr z. B. vom Anhänger der Modulfeldküche entnehmen.

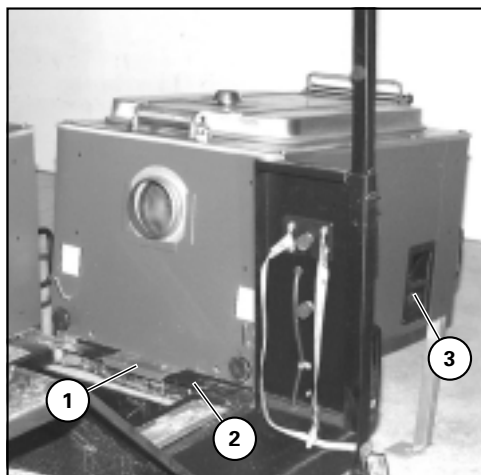


Bild 8

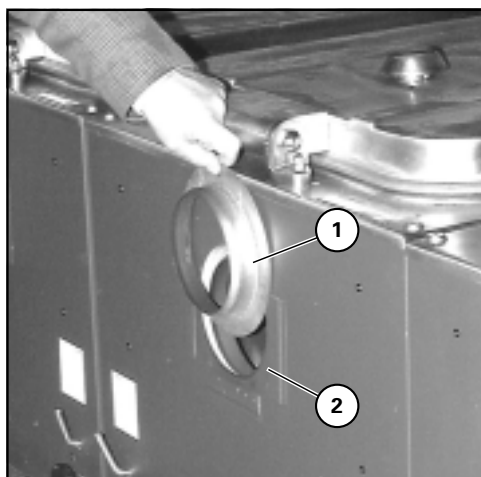


Bild 9

15. Abgasrohr (10/1) von oben in die Halterung einsetzen.

ACHTUNG

Der Betrieb des Moduls im abgesetzten Zustand ohne Abgasrohre ist verboten!

16. Die Brennraumbür öffnen, aushängen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

HINWEIS

Beim Aushängen der Brennraumbür auf die Distanzscheiben an den Scharnieren achten.

17. Den aus dem Modul entnommenen Brenner wieder in den Brennereinschub einsetzen.

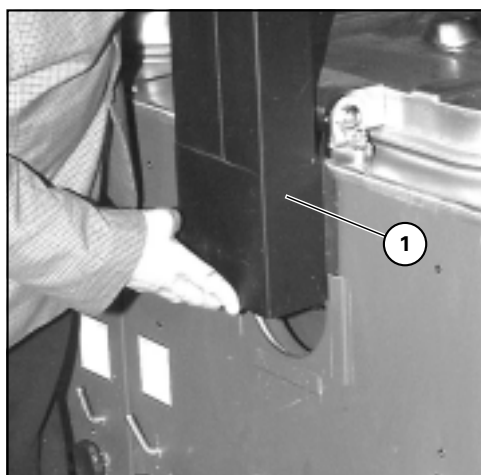


Bild 10

2.2 Inbetriebnahme

1. Den Griffbügel (11/3) mit einer Hand nach unten und den Verschlussbügel (11/2) mit der anderen Hand in Richtung Belüftungsventil (11/1) drücken, Kesseldeckel (11/4) aufklappen.
2. Das im Kessel verstaute Zubehör entnehmen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Das Belüftungsventil (11/1), den Wrasenteller (12/1), das Abtropfblech (12/2) und die Dichtung (12/3) innen am Rand des Kesseldeckels auf Sauberkeit prüfen, ggf. reinigen.

HINWEIS

Das Belüftungsventil zur Prüfung herausdrehen, den Wrasenteller unter leichtem Druck etwas drehen und von den beiden Bolzen abnehmen, das Abtropfblech nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

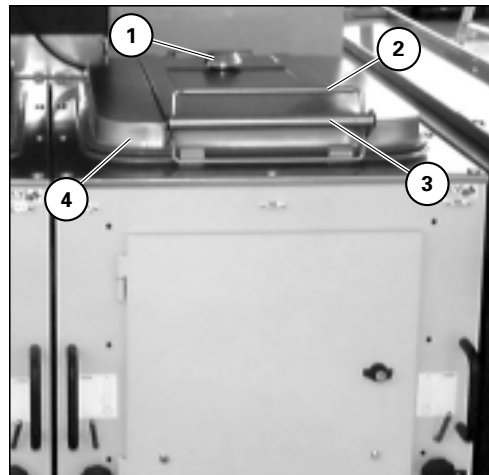


Bild 11

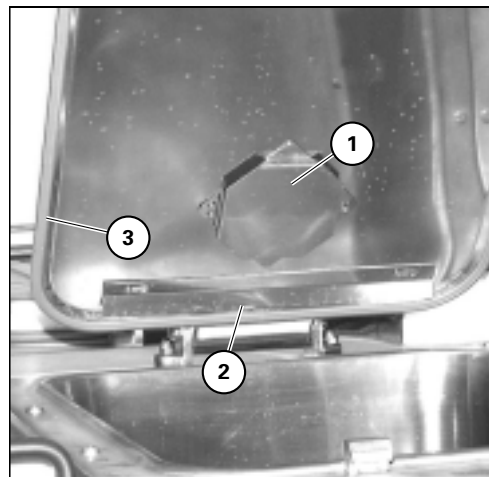


Bild 12

4. Den Ablasshahn (13/3) auf Gängigkeit prüfen. Dazu den Arretierhebel (13/5) nach oben ziehen und den Griff (13/1) um ca. 90° nach vorne und wieder zurück schwenken. Einrasten des Arretierhebels überprüfen.

ACHTUNG

Wenn der Ablasshahn im Gewinde dreht, darf der Kessel nicht in Betrieb genommen werden. Kessel zur Instandsetzung melden.

HINWEIS

Der Ablasshahn dient nur zum Ablassen von Wasser. Das Kochgut ist auszuschöpfen.

5. Bei Bedarf den Ablassbogen (13/4) am Ablasshahn anbringen (Bajonettverschluss).

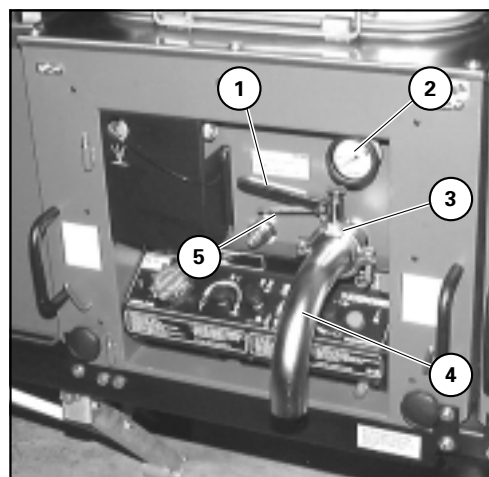


Bild 13

6. An dem Manometer (13/2) des Kochmoduls den Unterdruck prüfen.

ACHTUNG

Zeigt das Manometer (Bild 14) bei kaltem Kessel -0,6 bis 0 bar an, so ist das Kochmodul, doppelwandig nicht betriebsbereit. Doppelmantel gemäß Abschnitt 2.3.2 füllen und entlüften.

7. Den Kessel mit Kochgut befüllen.
8. Den Kesseldeckel zuklappen und mit dem Verschlussbügel sichern.

ACHTUNG

Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 3.3 beachten.

9. Brenner gemäß Brennerhandbuch in Betrieb nehmen.

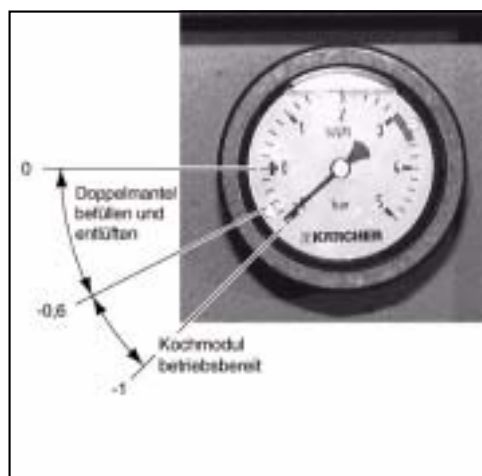


Bild 14

2.3 Besondere Bedienungshinweise

2.3.1 Gerätetechnische Bedienungsangaben

Während des Kochbetriebes müssen folgende Bedien-, Anzeige- und Sicherheitsvorrichtungen betätigt bzw. überwacht werden.

2.3.1.1 Manometer am Kochmodul, doppelwandig

- Am Manometer (Anzeigebereich -1 bis 5 bar) ist der Druck im Doppelmantel des Kochkessels ablesbar. Der Betriebsdruck beträgt ca. 1,5 bis 2 bar.
- Die Anzeige darf nicht im roten Bereich (3 - 3,5 bar) stehen, da sich bei einem Druck von $3,5 \pm 0,35$ bar das Sicherheitsventil öffnet.

ACHTUNG Befindet sich der Druckanzeiger im roten Bereich, den Brenner sofort ausschalten und die Störung beheben.

2.3.1.2 Sicherheitsventil am Kochmodul, doppelwandig

- Bei einem Druck von $3,5 \pm 0,35$ bar im Doppelmantel des Kochkessels öffnet das Sicherheitsventil hörbar.

ACHTUNG Nachdem das Sicherheitsventil angesprochen hat, muss Wasser in den Doppelmantel nachgefüllt und der Doppelmantel anschließend entlüftet werden (siehe Abschnitt 2.3.2).

2.3.2 Doppelmantel des Kochmoduls, doppelwandig füllen und entlüften

ACHTUNG Für die Befüllung des Doppelmantels darf nur sauberes Wasser (**kein Salzwasser!**) verwendet werden.

Der Doppelmantel ist ein geschlossener Behälter. Er muss gefüllt bzw. nachgefüllt und entlüftet werden, wenn

- die Wärmeverteilung im Kochkessel nicht mehr optimal ist,
- während des Kochbetriebes am Sicherheitsventil Dampf austritt, wenn
- Instandsetzungsarbeiten am Kochkessel durchgeführt wurden,
- ein neuer Kochkessel eingesetzt wurde oder
- der Unterdruck im kalten Kochkessel zwischen -0,6 und 0 bar liegt (Bild 14).

(1) Doppelmantel befüllen

1. Die waagrechte Ausrichtung des Kochmoduls, doppelwandig prüfen, ggf. mit den Stützbeinen korrigieren.
2. Das Entlüftungsventil (15/1) mit dem Schlüssel (15/2) öffnen und warten, bis die Anzeige am Manometer (16/1) auf 0 bar abgesunken ist.
3. Die Verschlusschraube (15/3) am Befüllstutzen mit einem Ringschlüssel SW 17 lösen und zusammen mit dem Dichtring abnehmen.

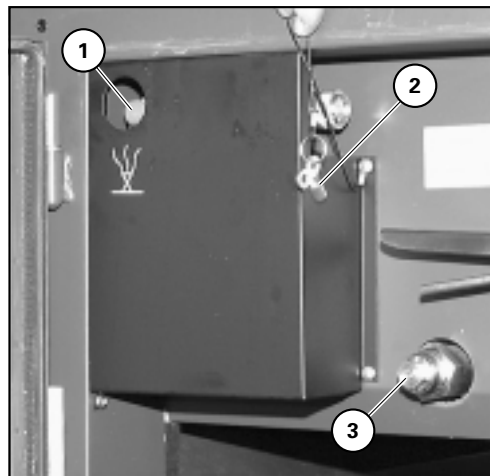


Bild 15

4. Den Befüllschlauch (16/2) auf den Befüllstutzen aufsetzen und den Doppelmantel solange mit Wasser befüllen, bis Wasser im Befüllschlauch stehenbleibt.
5. Den Befüllschlauch waagrecht halten, um das überflüssige Wasser ablaufen zu lassen.
6. Die Verschlusschraube mit dem Dichtring wieder in den Befüllstutzen einschrauben und festziehen.

HINWEIS

Der Dichtring ist nicht mehrfach verwendbar.

7. Das Entlüftungsventil mit dem Schlüssel wieder schließen.

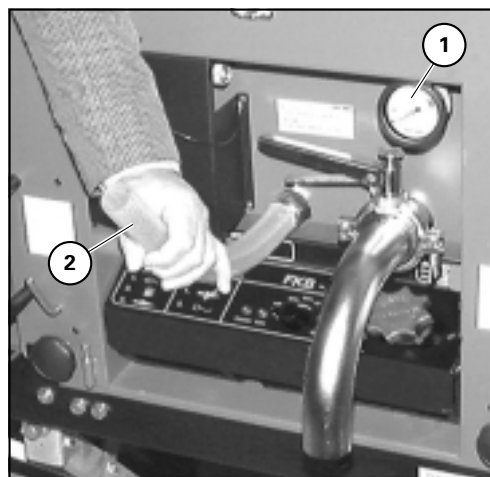


Bild 16

(2) Doppelmantel entlüften

1. In den leeren Kochkessel mindestens 10 Liter Wasser einfüllen.
2. Den Brenner in Betrieb nehmen und den Kochkessel solange beheizen, bis das Manometer einen Druck von 1 bar anzeigt.
3. Das Entlüftungsventil mit dem Schlüssel öffnen.
4. Etwa 40 Sekunden lang Dampf ausströmen lassen.

VORSICHT Der Dampf tritt aus der Bohrung im Bodenteil des Kochmoduls, doppelwandig aus.
Verbrühungsgefahr!

5. Das Entlüftungsventil wieder mit dem Schlüssel verschließen.
6. Den Brenner außer Betrieb nehmen.

2.3.3 Bedienung und Betrieb unter besonderen klimatischen Bedingungen

Eingefrorenes Kochmodul, doppelwandig schonend ca. 15 Minuten mit der kleinsten Heizleistung des Brenners beheizen, um das Eis im Doppelmantel aufzutauen.

2.4 Außerbetriebnahme und Reinigung**(1) Nach jedem Kochvorgang**

1. Den eingesetzten Brenner gemäß Brennerhandbuch außer Betrieb nehmen.
2. Kochkessel entleeren.
3. Eingebraunte Stellen, im warmen Zustand, mit geeignetem Reinigungsmittel behandeln.
4. Das Kochmodul, doppelwandig nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.2.2 gründlich reinigen.

(2) Nach dem Einsatz

1. Das Kochmodul, doppelwandig nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.2.3 gründlich reinigen.
2. Das Belüftungsventil aus dem Kesseldeckel herausschrauben, reinigen und wieder einschrauben.
3. Kesseldeckel zum Lüften offen lassen.

HINWEIS Beim nächsten Einsatz muss vor der Inbetriebnahme der Kochkessel nochmals gründlich ausgespült werden.

4. Nach dem Betrieb mit flüssigen Betriebsmitteln ist der Betriebsmitteltank des Brenners vollständig in ein geeignetes Gefäß zu entleeren.
5. Brenner in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
6. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls anbringen und abschließen.
7. Das Zubehör im Kochkessel verlasten und den Kesseldeckel verschließen.

2.5 Verlasten des Kochmoduls, doppelwandig bei abgesetztem Betrieb

1. Den Anhänger in unmittelbarer Nähe des Kochmoduls abstellen und mit der Hand-Feststellbremse und den Unterlegkeilen sichern.
2. Alle vier Klappstützen bis auf den Boden ausfahren.
3. Das Abgasrohr an der Modulrückseite aus der Halterung herausziehen und verlasten.
4. Den Abgasstutzen in die Halterung auf der Modulrückseite einsetzen.
5. Ablassbogen abnehmen und Kesseldeckel schließen.

HINWEIS Befindet sich der Brenner noch im Brennereinschub, diesen herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

VORSICHT Beim Anheben, Tragen und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche! **Gefahr von Schnittverletzungen!**

6. Modul zum Anhänger tragen und mit dem auf der Modulrückseite angebrachten Halteblech auf dem Anhängerrahmen aufsetzen.
7. Auf der Modulrückseite die Sterngriffe lösen, die Kegelgriffe gemäß Piktogramm betätigen und die Stützbeine vollständig einschieben.
8. Die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
9. Das Modul mit den vorderen Tragegriffen leicht anheben und soweit auf den Anhänger schieben, bis die vorderen seitlichen Griffmulden sich über dem Anhängerrahmen befinden.
10. Die vorderen Stützbeine nach Lösen der Sterngriffe und Betätigen der Kegelgriffe vollständig einschieben, die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
11. Das Modul erneut leicht anheben und vollständig auf den Anhänger schieben.

HINWEIS Beim Zurückschieben darauf achten, dass

- das Halteblech auf der Modulrückseite unter das Kaminmodul geschoben wird
- die Bohrungen auf der Modulrückseite in die konischen Aufnahmedorne eingreifen.

12. Das korrekt verlastete Modul durch zwei Sicherungslaschen mit dem Anhängerrahmen verbinden. Dazu die Sechskantschrauben am Anhängerrahmen und am Kochmodul lösen, die Sicherungslasche um 90° drehen und die Sechskantschrauben fest anziehen.
13. Den Brenner nach dem Entleeren in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
14. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls einsetzen und verschließen.
15. Ggf. den Kennzeichenträger hochklappen und mit den beiden seitlichen Knebeln sichern.

3 Sicherheitsbestimmungen

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
- Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.
- Beim Anheben, Transport und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche. **Gefahr von Schnittverletzungen!**
- Sicherheitseinrichtungen, wie z. B. Ventile und Deckelverschlüsse dürfen in ihrer Einstellung nicht verändert werden.
- Bei stationärer Aufstellung sind die örtlichen Bauvorschriften zu beachten.
- Formänderungen oder technische Veränderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten!
- Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Personal und nur im drucklosen Zustand des betreffenden Gerätes durchgeführt werden.
- Nach jeder Instandsetzung ist eine Funktionsprüfung durchzuführen. Die angegebenen Prüf- und Einstellwerte sind zu beachten.

3.2 Personalhygiene

- Das Kochmodul, doppelwandig darf nur durch Feldkochpersonal bedient werden, das eine abgeschlossene Ausbildung an diesem Gerät erhalten hat. Nur Personal bei der Bearbeitung von Verpflegung und im Küchenbereich einsetzen, das küchentauglich ist.
- Die küchentaugliche Eignung ist durch eine ärztliche Untersuchung festzustellen.
- Krankheiten und Verletzungen müssen sofort gemeldet werden.
- Die Bekleidung muss sauber sein (einschließlich Kopfbedeckung).
- Das Tragen von Einwegschrürzen beim Kochbetrieb ist verboten. Brandgefahr!
- Hände und unbedeckte Teile der Arme sind zu reinigen und desinfizieren:
 - vor Arbeitsaufnahme,
 - nach jeder längeren Arbeitspause,
 - nach Toilettenbesuch,
 - vor und nach Nahrungsaufnahme,
 - nach der Bearbeitung von Risikolebensmitteln (z. B. Ei, Fisch, Fleisch, Geflügel).

3.3 Sicherheitsbestimmungen für den Kochbetrieb

- Das Kochmodul ist stets mit montiertem Abgasrohr zu betreiben. **Feuergefahr!**
- Vor der Beheizung ist das Belüftungsventil mit dem Wrasenteller und der Deckelverschluss auf Funktion und Gängigkeit zu prüfen. Das Belüftungsventil mit dem Wrasenteller ist nach jeder Benutzung gemäß Abschnitt 4.2.2 zu reinigen.
- Vor der Inbetriebnahme des Kochmoduls, doppelwandig ist der Ablasshahn auf Gängigkeit und festen Sitz der Gewindeverbindung zu prüfen. Das Einrasten des Arretierhebels ist zu überprüfen.
- Auf das Belüftungsventil dürfen keine Gegenstände gelegt werden. Der Öffnungsquerschnitt darf nicht verstopft sein.

- Der Deckel des Moduls muss so verschlossen werden, dass der Verschlussbügel in der Aufnahme eingerastet ist.
- Während des Kochbetriebes sind alle Armaturen zu überwachen.
- Leeren Kochkessel nicht beheizen. Der Kochkessel muss mit mindestens 10 Liter Flüssigkeit gefüllt sein.
- Spricht das Sicherheitsventil am Doppelmantel an, muss in jedem Fall Wasser nachgefüllt und der Doppelmantel entlüftet werden (siehe Abschnitt 2.3.2). Kochmodul, doppelwandig vorher ausreichend lange abkühlen lassen.
Verbrühungsgefahr!
- Für das Befüllen des Doppelmantels darf nur sauberes Wasser (kein Salzwasser) verwendet werden. Das Sicherheitsventil darf nicht zerlegt werden.
- Eine Beheizung ohne vorschriftsmäßige Wasserfüllung im Doppelmantel ist verboten. Ein Anzeichen für Wassermangel besteht, wenn das Doppelmantelmanometer einen relativ schnellen Druckanstieg bis auf 1 bar anzeigt.
- Im Kochmodul, doppelwandig ist nur Kochen/Sieden, Blanchieren, Pochieren, Dünsten und Dämpfen zulässig.
Speisen, die schäumen, zuerst offen ankochen und erst nach dem Abschäumen mit geschlossenem Deckel fertigkochen. **Modul nie unbeaufsichtigt lassen! Fettbrand niemals mit Wasser löschen!**
- Das Kochmodul darf nur bis 7 cm unterhalb des Kesselrandes befüllt werden. Schäumende Speisen nur bis 15 cm unterhalb des Kesselrandes füllen.

3.4 Sicherheitsbestimmungen für Reinigungs- und Pflegearbeiten

- Der Ablasshahn darf nicht weiter zerlegt werden, wie es in Abschnitt 4.1.1, Bild 18, dargestellt ist.
- Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Chemikalien und dergleichen sind die Sicherheitshinweise auf den jeweiligen Gebinden sowie die Angaben in den Sicherheitsdatenblättern zu beachten.
- Reinigungsmittel keinesfalls längere Zeit auf Dichtungen, elektrischen Leitungen und Schläuchen einwirken lassen. Leder, Gummi und synthetische Werkstoffe werden dadurch angegriffen, trocknen aus und werden unbrauchbar.
- Das Kochmodul, doppelwandig unterliegt der wiederkehrenden Prüfung durch einen Sachkundigen.

3.5 Umweltschutzmaßnahmen

- Verpackungsmaterial, Lebensmittelabfälle und Speisenreste sind sortenrein zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Küchenabwässer sind gemäß den gültigen Bestimmungen umweltgerecht zu entsorgen.

4 Reinigung und Pflege

HINWEIS Bei Reinigung und Desinfektion müssen die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise der eingesetzten Mittel unbedingt beachtet werden.

4.1 Kochmodul, doppelwandig reinigen

Gründlich zu reinigen sind:

- der Ablasshahn mit Ablassbogen,
- der Kesseldeckel einschließlich Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech,
- der Kochkessel,
- der im Kesseldeckel eingesetzte Dichtungsring,
- der Brenneinschub,
- alle Außenflächen und die Stützbeine.

ACHTUNG Der Einsatz von Scheuermitteln, bleichenden bzw. chlorhaltigen Reinigungsmitteln sowie spanabhebender Werkzeuge einschließlich Stahlwolle ist verboten! Die Reinigungsmittel für Außenflächen und Brenneinschub dürfen nicht für Kochkessel und Kesseldeckel verwendet werden.

HINWEIS Ablasshahn, Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech müssen zur Reinigung ausgebaut werden.

4.1.1 Ablassbogen abbauen und Ablasshahn zerlegen

- Den Ablassbogen (17/2) vom Ablasshahn (17/1) abnehmen (Bajonettverschluss).

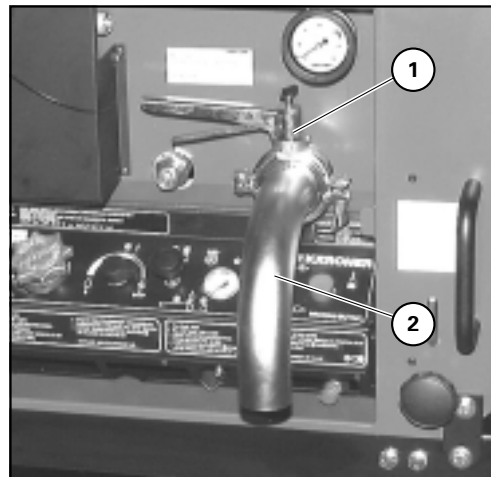


Bild 17

- Die Flügelschraube (18/1) herausdrehen und mit dem Hebel (18/2) abnehmen.
- Die Flügelmutter (18/3) lösen, aber nicht von dem Gewinde abschrauben.
- Die Halteschale (18/6) aufklappen, den Bajonettflansch (18/5), die Ventilklappe mit Dichtring (18/4) und die Halteschale vom Ablaufanschluss des Kochmoduls abnehmen.

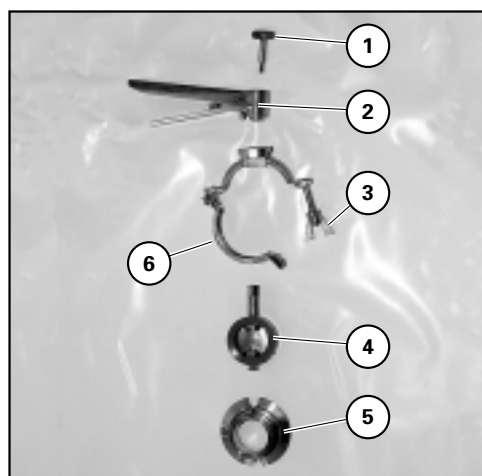


Bild 18

4.1.2 Zubehör Kesseldeckel abbauen

ACHTUNG

Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech nur mit der Hand aus- und einbauen. Das Benutzen von Werkzeugen ist verboten!

- Das Belüftungsventil (19/1) aus dem Gewinde (19/2) im Kesseldeckel herausdrehen.

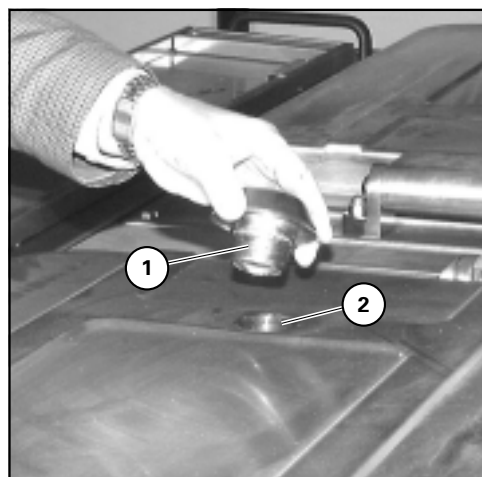


Bild 19

- Den Wrasenteller (20/1) durch eine leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften (20/2) innen im Kesseldeckel abnehmen.
- Das Abtropfblech (20/3) nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen.

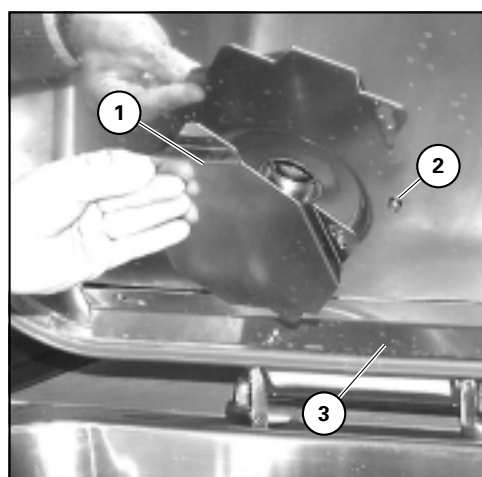


Bild 20

4.1.3 Reinigungs- und Desinfektionshinweise

- Die Reinigung des Belüftungsventils, des Wrasentellers, des Abtropfblechs, der Einzelteile des Ablasshahns, des Ablassbogens, des Kochkessels und des Kesseldeckels mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels durchführen. Festhaftende Verschmutzungen mit einer Kunststoffbürste und einem Reinigungsmittel entfernen. Das Innere des Belüftungsventils und des Ablassbogens ggf. mit einer Flaschenbürste reinigen.
- Besonders auf die gründliche Reinigung des im Deckel eingesetzten Dichtungsrings achten. Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierig werdende) Gummidichtungen ersetzen.
- Die Edelstahlflächen dürfen nicht verletzt (verkratzt) oder mit anderen Metallen (z. B. Kupfer, Aluminium) in Kontakt kommen (Kontaktkorrosion). Wird Edelstahl mit säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Speisen mit Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Essig, Kochsalz usw.) in Berührung gebracht, muss die Edelstahlfläche sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt, mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.
- Zur Reinigung der lackierten Außenwände und der Brennereinschübe dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech, Einzelteile des Ablasshahns, Ablassbogen und Modul im Anschluss an die Reinigung mit einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren. Nach der Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Die gereinigten Teile mit sauberen Einwegtüchern abtrocknen oder ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Ablasshahn in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen. Die Funktion des Ablasshahns gemäß Abschnitt 2.2, Arbeitsschritt 4, prüfen.
- Lackschäden an den Außenwänden nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.1.4 Abgasrohr reinigen

Abgasrohr außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels und einer Bürste abwaschen.

Die Innenwände des Abgasrohrs bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel einsprühen. Nach dessen Einwirkzeit die behandelten Flächen mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen. Das gereinigte Abgasrohr anschließend ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.

Lackschäden am Abgasrohr nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.2 Hygieneplan

Der Hygieneplan gliedert sich in die Abschnitte:

- Reinigung vor der Benutzung
- Reinigung während der Benutzung
- Reinigung nach der Benutzung
- Desinfektion

4.2.1 Reinigung vor der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs- mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Kochkessel ein- schließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Schwamm		

4.2.2 Reinigung während der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs- mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Kochkessel ein- schließlich Deckel	heißes Wasser oder heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Spülbürste Schwamm		ständiges Sauberhal- ten des Arbeitsberei- ches durch Abwischen
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.1.2	
3	Ablasshahn	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.1.1	

4.2.3 Reinigung nach der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs- mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Kochkessel ein- schließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel, Backofenreini- ger	Reinigungs- und Trockentücher Spülbürste Schwamm		
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.1.2	
3	Ablasshahn	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.1.1	
4	Abgasrohr	heißes Wasser mit Reinigungs- mittel, Reini- gungsspray	Reinigungs- bürste für Kfz	4.1.4	

4.2.4 Desinfektion

Gegenstand	Zeitpunkt
Kochkessel einschließlich Deckel, Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Ablasshahn	1 x wöchentlich

5 Hinweise zur Behebung von Störungen

Die folgende Auflistung soll helfen, Störungen am Kochmodul, doppelwandig so weit zu beheben, dass die rasche Verwendbarkeit während der Einsatzzeit wiederhergestellt bzw. eine Überstellung an die zuständige Instandsetzungseinrichtung ermöglicht wird.

Störung	Ursache	Beseitigung
Brennraumtür schließt nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Türschloss hat sich gelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Türschloss ausrichten und Schraube nachziehen
Kesseldeckel bleibt nicht offen	<ul style="list-style-type: none"> • Feder im Drehgelenk defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Feder wechseln
Dampf tritt seitlich aus dem Kesseldeckel aus	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtung im Kesseldeckel verschmutzt • Dichtung im Kesseldeckel beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtung reinigen • Dichtung wechseln
Rauchgase treten unter dem Kesselrand aus	<ul style="list-style-type: none"> • Dichtungsband beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochkessel ausbauen, Dichtflächen reinigen und Kochkessel neu eindichten
Im Kochmodul, doppelwandig wird Kochgut nicht heiß, Garzeiten zu lang	<ul style="list-style-type: none"> • Wassermangel im Doppelmantel • Störung am Brenner 	<ul style="list-style-type: none"> • Doppelmantel mit Wasser füllen und entlüften (siehe Abschnitt 2.3.2) • siehe Brennerhandbuch
Am Kochmodul, doppelwandig entweicht Druck aus dem Doppelmantel bzw. keine Überdruckanzeige am Manometer	<ul style="list-style-type: none"> • Undichte Schraubverbindung am Befüllanschluss • Undichte Schraubverbindung <ul style="list-style-type: none"> - Sicherheitsventil - Entlüftungsventil - Stutzen für Manometer • Doppelmantel undicht • Sicherheitsventil und/oder Entlüftungsventil undicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Schraubverbindung abdichten • Schraubverbindung abdichten • Kochkessel wechseln • Sicherheitsventil und Entlüftungsventil wechseln
Stark ungleichmäßige Erwärmung des Kochkessels	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner nicht in Arbeitsstellung • Brenner brennt einseitig • Doppelmantel am Kochmodul, doppelwandig nicht entlüftet 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner in Arbeitsstellung bringen • siehe Brennerhandbuch • Doppelmantel entlüften (siehe Abschnitt 2.3.2)

Technische Änderungen vorbehalten

**Alfred Kärcher GmbH + Co KG
Abt./Dept. PSV
Alfred Kärcher Str. 28-40
71364 Winnenden
Germany**



0 71 95 - 14 2797

Fax:

0 71 95 - 14 2720