

10. **Zubehörteile zum Schnellkochtopf SKT III**

1. Der Ringeinsatz; er ist zum Garen von Gulasch oder sperrigem Fleisch zu nutzen.
2. Der Reinigungshaken; er dient zur Beseitigung von Verstopfungen der Ventiltteile.
3. Die Aushebestiele; sie sind zum Einsetzen und Entnehmen der Einsätze aus dem Schnellkochtopf bestimmt.

10.1. **Zubehörteile zur Kleinküche KK 15/72**

- | | | |
|----------------------------------|---|-------------------|
| 1 Doppel-Maulschlüssel SW 8/10 | } | am Behälterkasten |
| 2 Doppel-Maulschlüssel SW 14/17 | | |
| 1 Reinigungsnadel für Verdampfer | | |
| 1 Düsenreinigungsnadel | | |
| 1 Düse für VK | } | im PVC-Beutel |
| 2 Düsen für DK | | |
| 2 Füllschraubendichtungen | | |
| 1 Kolbenleder | | |
| 2 Stopfbuchsenpackungen | | |
| 1 Trichter | | |
| 1 Verschußscheibe, komplett | | |

Betriebsanleitung

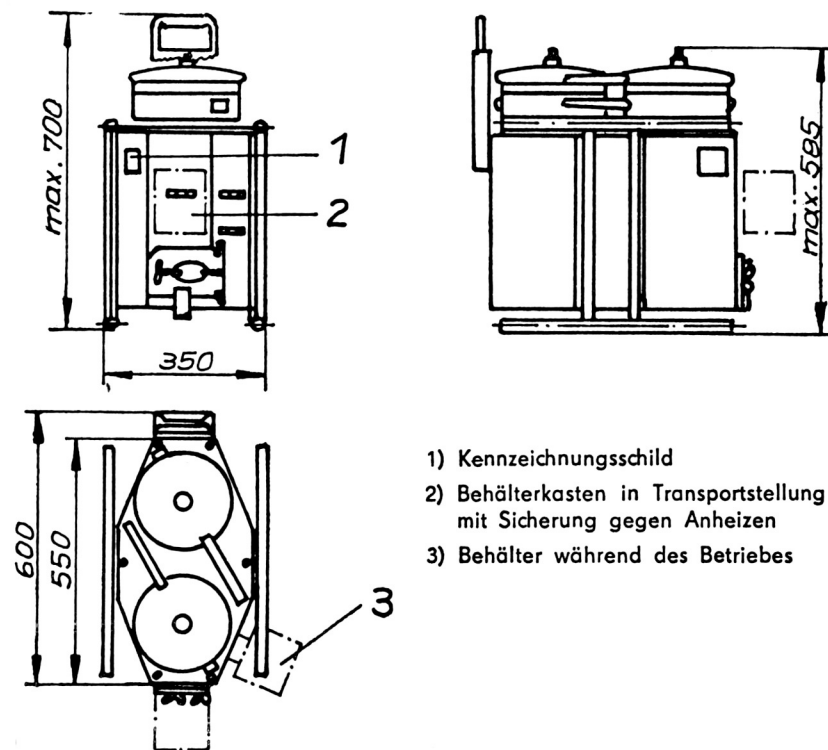
für die
Kleinküche KK 15/72
TYP 7706

Ausgabe 1982

Inhaltsverzeichnis

1. Bild — Kleinküche KK 15/72
2. Allgemeine Angaben
3. Schema des Brenneraggregates
4. Betrieb mit flüssigen Brennstoffen
5. Sicherheitsvorschriften
6. Außerbetriebsetzen
7. Störungsursachen und ihre Beseitigung
8. Betrieb mit festen Brennstoffen
9. Beschreibung des Schnellkochtopfes
10. Zubehör

Kleinküche KK 15/72 mit 2 SKT III



- 1) Kennzeichnungsschild
- 2) Behälterkasten in Transportstellung mit Sicherung gegen Anheizen
- 3) Behälter während des Betriebes

Nach Anbringen des Abgokanals (vgl. 6.2.2. und 6.3.3.) ist in der, bei der Verbrennung fester Brennstoffe üblichen Weise zu verfahren.

Bei der Beheizung mit Briketts sind diese zu zerkleinern.

Unter dem Feuerraum befindet sich ein Ascheschieber, welcher mit der Feuerraumtür arretiert ist.

9. Beschreibung des Schnellkochtopfes

Der zur KK 15/72 gehörende SKT III hat einen Inhalt von 9 Liter.

Er besteht aus folgenden Einzelteilen:

1. **Dem Topf**; er dient zur Aufnahme des Kochgutes und verschiedener Einsätze. Für die Zubereitung von Eintopfgerichten ist er ohne Einsätze zu verwenden.
2. **Dem Deckel**; er besitzt Nocken für den Bajonettverschluß. Die Strichmarkierungen am Deckel sowie am Topfgriff dienen dem richtigen Verschluß. Zum Schließen des Topfes müssen beide Markierungen in einer Richtung stehen; danach ist der Deckelgriff soweit nach links bzw. rechts zu drehen, bis er genau über dem Topfgriff steht.
3. **Der Glocke**; sie zeigt beim Garen durch leichtes Schwingen den richtigen Druck im SKT an. Die Glocke ist auf den Ventilkegel aufzusetzen, wenn aus dem Sicherheitsventil kleine, mit Wasser vermischte Dampfbläschen bzw. eine Dampfahne aufsteigen. Mit dem Schwingen der Glocke beginnt die Garzeit.
4. **Dem Sicherheitsventil**; es dient zur Regulierung des Druckes mittels der Glocke. Im Sicherheitsventil ist ein Sicherheitsventil eingebaut, das in Funktion tritt, wenn die Bohrung im Ventilsitz durch Speiseteile verstopft ist oder durch abnorm hohe Energiezufuhr ein unzulässiger Druck im SKT entsteht. In diesen Fällen wird das gesamte Ventil durch den Dampfdruck wie ein Kolben geringfügig angehoben, und der überschüssige Dampf entweicht zwischen Dichtungsscheibe und Deckelbohrung.
Verstopfungen in der Bohrung des Ventilsitzes sind sofort mittels des Reinigungshakens zu beseitigen, dazu ist die Glocke abzunehmen (nicht der Deckel), und die Bohrung ist mit dem Reinigungshaken zu durchstoßen.
5. **Dichtungsring**; er dient zum hermetischen Abschluß der SKT zwischen Topf und Deckel. Zum Säubern ist der Dichtungsring aus dem Deckel herauszunehmen und danach wieder sorgfältig einzusetzen.
6. **Den gelochten Einsätzen**; sie sind für das Dämpfen von Kartoffeln und Garen von Fleisch zu nutzen und stehen immer als unterste Einsätze im Topf.
7. **Dem ungelochten Einsatz**; er ist zur Aufnahme von Gemüse und Fisch zu nutzen.

Beachte! Der ungelochte Einsatz darf niemals zu unterst auf den Boden des Topfes gestellt werden.

5.2. Sicherheitsvorschriften beim Öffnen der Schnellkochtöpfe

Die Töpfe erst nach Verlöschen der Flamme im Gerät, oder deren Entnahme aus der Küche, sowie nach vollständigem Entweichen des Dampfes bei abgenommener Glocke öffnen.

Dazu sind folgende Handgriffe durchzuführen:

- Nach Schließen des Nadelventils — gemäß 6.2.8. — abwarten, bis Flammen vollständig verlöscht sind.
- Glocke anheben (kippen) bis größte Dampfmenge entwichen ist.
- Glocke abnehmen, Dampf vollkommen entweichen lassen.
- Sobald kein Dampf mehr entweicht, Deckel abnehmen. Wenn Deckel beim Öffnen klemmt, **Achtung!**

Topf steht noch unter Druck.

Keine Gewaltanwendung!

Mit Reinigungshaken den Ventilkonk durchstoßen — erst wenn kein Dampf mehr entweicht, darf der Topf geöffnet werden.

Achtung! Bei Verwendung von festen Brennstoffen darf das Öffnen des Topfes nur **außerhalb** der Küche durchgeführt werden.

6. Außerbetriebsetzen der KK 15/72

Nadelventil (3g) schließen. Brenneraggregat bleibt im Feuerraum hängen. Der Anhängkasten mit dem Brennstoffbehälter wird nach Erkalten der Küche vorn eingehangen. Durch den unter dem Anhängkasten befindlichen Sicherungskasten ist eine Inbetriebnahme des Brenners ausgeschlossen.

7. Störungsursachen und ihre Beseitigung

Störung	Ursache	Beseitigung
	Brennerdüse verstopft	Nach Außerbetriebsetzen des Brenners, Brennerdüse mittels Düsennadel reinigen
Kochzeit zu lang	Verdampfer verstopft	Verdampfer mittels Reinigungsnadel durchstoßen
	Druck zu gering	Druck mittels Pumpe (1a) erhöhen
Flamme brennt einseitig	Düse verstopft	Brennerdüse reinigen
Austritt von Brennstoff an den Verschraubungen	Verschraubung locker	Verschraubung anziehen

8. Betrieb mit festen Brennstoffen

Vor dem Betrieb mit festen Brennstoffen ist das Flammrohr von der Feuerraumtür zu lösen und die Verschlusschraube anzubringen.

Bei der KK 15/72 ist zusätzlich der Flammenhalter aus der hinteren Öffnung des Deckbleches, in die der zweite Schnellkochtopf eingesetzt ist, nach oben herauszunehmen.

2. Allgemeine Angaben

Die Kleinküche ist ein tragbares Feldkochgerät und dient zur Zubereitung von Speisen und Getränken für ca. 15 Verpflegungsteilnehmer.

Die Kleinküche kann mit Dieselmotorkraftstoff, Vergasermotorkraftstoff oder festen Brennstoffen beheizt werden.

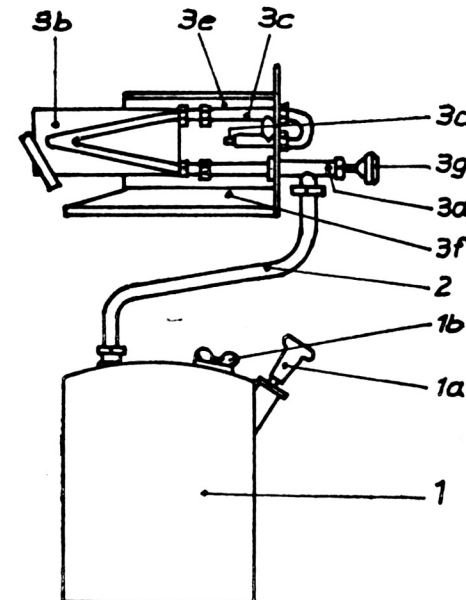
2.1. Technische Angaben

Abmessungen

	KK 15/72
Länge (mm)	600
Breite (mm)	350
Höhe (mm)	700
Masse (kg)	24
Nutzhalt der Behälter (l)	2 x 9 (SKT III)
Anheizzeit, DK oder VK (min)	20
Anheizzeit, Kohle (min)	20
Brennstoffverbrauch VK, DK (l/h)	1

3. Prinzipschema des Brenneraggregates (vgl. 3.1. Schema)

3.1. Schema des Brenneraggregates



- 1 Brennstoffbehälter
- 1 a Luftpumpe
- 1 b Verschlusschraube
- 2 Normaldruckschlauch nach TGL 16632
- 3 a Brennstoffleitung
- 3 b Verdampfer
- 3 c Dampfleitung
- 3 d Düse
- 3 e Flammrohr
- 3 f Anheizschale
- 3 g Ventil

Zur Beheizung mit flüssigen Brennstoffen dient ein Brenneraggregat. Im Brennstoffbehälter (1) wird mittels der Luftpumpe (1 a) Überdruck erzeugt. Infolge dieses Überdruckes strömt flüssiger Brennstoff über den

Schlauch (2) und die Brennstoffleitung (3 a) in den heißen Verdampfer (3 b) des Brenners (3), wo er unter Wärmeaufnahme in dampf- bzw. gasförmigen Zustand umgewandelt wird. Dieses Dampf-Gas-Gemisch tritt über die Dampfleitung (3 c) und die Düse (3 d) in das Flammrohr (3 e) und verbrennt. Die sich ausbildende Flamme beheizt gleichzeitig den Verdampfer.

4. Betrieb mit flüssigen Brennstoffen

4.1. Vorbereitung des Brenneraggregates

4.1.1. Befestigung des Kastens für Brennstoffbehälter

Achtung!

Der Anhängkasten mit dem Brennstoffbehälter ist bei Außerbetriebnahme und Transport vorn einzuhängen. Bei Betrieb der Küche muß der Behälter in jedem Fall seitlich rechts eingehangen werden!

4.1.2. Füllen des Brennstoffbehälters

Verschlußschraube (1 b) am Brennstoffbehälter herausschrauben und den Behälter zu etwa $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens mittels Trichter füllen, darauf achten, daß die Dichtflächen an der Verschlußschraube und am Behälter sauber sind. Verschlußschraube wieder von Hand fest anziehen. **Das Lösen der Verschlußschraube während des Betriebes oder des Anheizens oder in unmittelbarer Nähe der heißen Küche ist verboten.**

4.2. Inbetriebnahme der KK 15/72

Bei Inbetriebnahme der KK 15/72 ist folgende Reihenfolge der Handlungen einzuhalten:

1. Überprüfung der Schnellkochtöpfe auf volle Funktionssicherheit, insbesondere des Sicherungs- und Sicherheitsventils auf Sauberkeit und Durchlässigkeit; der Ventilglocke (Oberteil) auf lockeren und beweglichen Sitz auf Ventilöffnung, sowie des Zustandes und festen Sitz des Dichtringes im Topfdeckel.
2. Vorbereitung und Füllen der Schnellkochtöpfe.
3. Abgaskanal, an der Hinterwand der Küche, ist in Transportstellung mit dem breiten Winkel von oben in die seitlichen Führungen eingeschoben.
Bei Inbetriebnahme den Abgaskanal nach oben herausziehen und mit den unteren seitlichen Winkeln von oben in die Führungen wieder einschieben.
4. Kasten mit dem Brennstoffbehälter vorn abnehmen und in die seitlichen Halterungen einhängen.
5. Brennstoffbehälter mit Brennstoff füllen (vgl. 4.1.2.).
6. Pumpe (1 a) betätigen, etwa 40 Stöße. Der Betriebsdruck liegt zwischen 1,5 und 2,0 kp/cm² Überdruck.
7. Anheizschale im Flammrohr mit Brennstoff durch kurzzeitiges Öffnen des Nadelventils füllen.
8. In die Anheizschale einen Lappen oder Putzwolle legen und mit Brennstoff tränken, danach anzünden.

9. Nachdem der Brennstoff in der Anheizschale fast vollständig abgebrannt ist, Nadelventil (3 g) leicht lockern und beobachten, ob sich das jetzt aus der Brennerdüse ausströmende Dampfgemisch am Anheizfeuer entzündet.

Nachdem die Zündung erfolgte, Nadelventil **noch etwa 2–3 min in Kleinstellung belassen. Erst dann langsam bis 1–1,5 Umdrehungen öffnen.**

Bei ungewolltem Verlöschen der Flamme, oder wenn der ausströmende Dampf beim Anheizen nicht zündet, hat das Inbetriebsetzen erneut (siehe 6, 7, 8) zu erfolgen. Beim Betrieb ist bei wiederholter Anheizung größte Vorsicht geboten.

Sollte während des Betriebes die Flamme verlöschen, ist das Nadelventil sofort zu schließen.

Flüssiger und dampfförmiger Brennstoff gelangt bei ungewolltem Verlöschen des Brenners in den Feuerraum. Hier ist das Nadelventil (3 g) am Brenner sofort zu schließen.

Brennstoff im Feuerraum erst verdunsten lassen.

Verpuffungsgefahr!

10. Während des Betriebes ist der Druck im Brennstoffbehälter mittels der Pumpe (1 a) mehrere Male zu erhöhen, um den erforderlichen Betriebsdruck zu halten.

11. In jedem Fall ist die, dem Kraftstoff entsprechende und mit VK oder DK gezeichnete Düse einzusetzen.

5. Sicherheitsvorschriften

5.1. Sicherheitsvorschriften beim Betrieb der KK 15/72 mit flüssigen Brennstoffen

Achtung!

Beim Betrieb mit flüssigen Brennstoffen sind die nachstehenden Sicherheitsvorschriften zu beachten.

- 5.1.1. Die Füllverschraubung des Brennstoffbehälters darf nicht gelöst oder geöffnet werden; weiter darf kein Brennstoff eingefüllt werden,
 - a) in der Nähe einer Flamme,
 - b) solange die Flamme brennt,
 - c) solange das Gerät noch heiß ist,
 - d) wenn die Spindel offen ist.
- 5.1.2. Der Betrieb des Brenneraggregates ist nur unter ständiger Aufsicht statthaft.
- 5.1.3. Das Anwärmen des Brenners durch stellen in Feuer oder übergießen mit Brennstoff ist verboten.
- 5.1.4. Bei Brennstoffwechsel ist folgendermaßen zu verfahren:
Völlige Entleerung des Brennstoffbehälters durch Entfernen der Einfüllverschraubung. Behälter wieder verschließen, mittels Luftpumpe unter Druck setzen. Brennerdüse herausschrauben und Reglerspindel öffnen, bis kein Brennstoff mehr austritt. Dabei ist der Brenner aus dem Mantelgehäuse herauszunehmen. Nachdem kein Brennstoff mehr ausströmt, ist die Düse für den entsprechenden Brennstoff einzusetzen.