

Handbok för kaffekokning vid
Försvarsmakten

Remissutgåva

H KaKo

Del 1 Grunder



2007

Handbok för kaffekokning vid Försvarmakten

H KaKo

Del 1 Grunder

Remissutgåva

2007

*Central lagerhållning:
Försvarets bok- och blankettförråd*

**Handbok för kaffekokning vid Försvarmakten (H KaKo),
Del 1 Grunder**

2007 års utgåva (M7739-352012), fastställs att gälla fr o m
2007-10-01.

I samband härmed upphävs Bestämmelser för kaffekokning
vid försvarmakten del 1 1986 års utgåva (M7745-165243).

Fredrik Ringblom

© 2008 Fredrik Ringblom

Första tryckningen
Tryck: I19, Boden 2008

Grunder

H KaKo Del 1 Grunder innehåller bestämmelser för kaffekokning samt kaffekokares allmänna åligganden och uppträdanden vid kokning av kaffe medlest filterbryggare vid anläggning, inrättning, fartyg, luftfartyg eller område som skydds enligt lagen 1940:358 med vissa bestämmelser till skydd för försvaret mm (skyddsföremål). Perkulatorbrygning hänvisas till H KaKoPeBr, espressobrygning hänvisas till H KaKoEsBr samt kokkaffe hänvisas till H KaKoKok. Användandet av frystorkat kaffe s.k. neskaffe omnämns överhuvudtaget inte med ord och skall således undvikas.

Endast utbildad personal eller nödvändig kunskap och beprövad erfarenhet får betjäna militär filterbrygningsmtrl.

H KaKo gäller såväl i krig som fred.

H KaKo gäller inte för personal som tjänstgör vid övriga myndigheter som anses höra till Försvarmakten utan hänvisning sker till respektive myndighets styrdokument och regleringsbrev.

Uppgift

1 Medelst kaffekokare skall ett bestämt antal gånger om dagen kokas kaffe åt personal tjänstgörande inom Försvarmakten.

Utrustning

För genomförandet av KaKo skall alltid SäKI följas samt utbildningssäkerhetsanalys genomföras.

Klädsel

Fältuniform eller daglig dräkt enligt gällande bestämmelser i UniR med avsteg och lättnader enligt UniR och SäKI G.

Tekniska hjälpmedel

Kaffekokare¹ av godkänd typ med gällande CE- alternativt Semkomärkning, se fig 1.



Fig 1. Kaffekokare

1. Kaffe
2. Filter
3. Vatten

¹ Filterbryggare motsv av civil typ och tillverkning.

Upptädande

Allmänt

Kaffekokaren, här ibland benämnd operatören.

För att få överblick över hanteringen är en viss position (kroppsställning) nödvändig.

Stående bör operatören med sin kropp befinna sig på 25-30 cm avstånd från kokapparaten se fig 2.



Fig 2. Avstånd

Fotvinkeln: 45 grader, vilket ger god balans och stabilitet, se fig 3.



Fig 3. Fotvinkel

Blicken får ej riktas på sådant sätt att hanteringen utförs ovarsamt eller okontrollerat. Att låta blicken alltid följa händernas rörelser är alltid en god tumregel, se fig 4.



Fig 4. Synvinkel

Operatörsanvisning bryggning

Studera leverantörens anvisningar innan användning. Anvisningarna använder per definition höger hand som grundhand vid respektive moment. Vänster hand får brukas om användaren har bättre kontroll över rörelserna med vänster hand. Dock skall härvid särskild observation ske att bryggningsutrymmet medför användandet av vänster hand. Personal som har lika bra eller dålig kontroll över båda händerna har full frihet att bruka valfri hand. Chef kan även fastställa vilken hand som må brukas.

Greppet

Kokkärl greppas med ett fast grepp i höger hand. Handen bör vara torr och om möjligt rengjord. Viktigt härvid är att kontrollera att kokkärllets öppning är uppåt för att underlätta fyllning av kärlet, se fig 5.



Fig 5. Grepp

Tumgrepp bör eftersträvas genom att tummen låser fingrarna runt kokkärlet grepp och på så vis säkrar greppet, se fig 6.



Fig 6. Tumgreppet

Ifyllning av vatten

Ifyllandet måste utföras å reglementerat vis för att fullständig säkerhet skall uppnås.

1. Fatta kokäret i höger hand och förflytta det till en position under kranens öppning, se fig 7.
2. Placera därefter vänster hand (motsv) å vattenkranens ventilmekanism².
3. Öppna ventilmekanismen med handen så vatten strilar ned i anbringat kärl. Vattentemperatur på +10-20° C bör användas.



Fig 7. Fyllning av kärl, rätt resp. fel sätt.

² Se bilaga 3 för varianter på ventilmekanismer.

Överföring av vatten till kokapparat

Med en mjuk rörelse bringas det vattenfyllda kokkärlet mok kokapparaten. Vatten ihålls i kokapparaten vattenbehållare, se fig 8.. Liksom vid ifyllandet gäller även här at största försiktighet och aktsamhet iakttas



Fig 8. Överföring av vatten

OBSERVERA

Vattenbehållaren på kokapparaten skall vara full. Om ej full behållare används skall mängden kaffe justeras se mom Dosering av kaffe sid 14.

Avsteg från bryggning med full apparat får endast göras av lägst kapten med adekvat utbildning.

Isättning av filteranordning

Ställ det av vatten avtömda filterkärlet åt sidan. Placera filterbehållaren på avsedd plats enligt tillverkarens anvisningar.



Fig 9. Eventuell informationstext å filterbehållaren

Se med stadig hand och säker blick till att anordningen anbringas på exakt position.

Fastsättande av filterpåse

TBC³

³ Detta förfarande kommer att beskrivas i Bestämmelser för fastsättandet av filteranordningen vid Försvarmakten (FaFiKaKoB) som beräknas utkomma 2009 när utredningen om FaFiKaKoB (1969) skall vara klar. Fram till dess iakttag största försiktighet.

Dosering av kaffe

Avläs mängden vatten på apparatens skala eller mätutrustning vilken mängd vatten som avses användas för produktionen, se fig 9.



Fig 9. Avläsning av skala

Med höger (motsv) hand överförs viss mängd kaffe från kaffepaket eller kaffebehållare till filterpåsen, se fig 10 .



Fig 9. Kaffepaket (oöppnat resp. öppnat)

Använd doseringsmått, se fig 11.



Fig 10. Dosering av kaffe



Fig 11. Doseringsmått

Varning!

Bryggning av för svagt kaffe kan medföra risk för hörselskador samt skapa dålig stämning. Beprövad kunskap säger att hellre för starkt än för svagt kaffe bör eftersträvas. Dock varnas för excesser vid dosering av kaffe.

Driftsättning av kokapparat

Om särskild s.k. säkerhetstimer finns i kokutrymmet skall den igångsättas, se fig 12.



Fig 12. Kontrolltimer i läge drift

Strömbrytarens läge föres från OFF till ON (motsv) se fig 13.

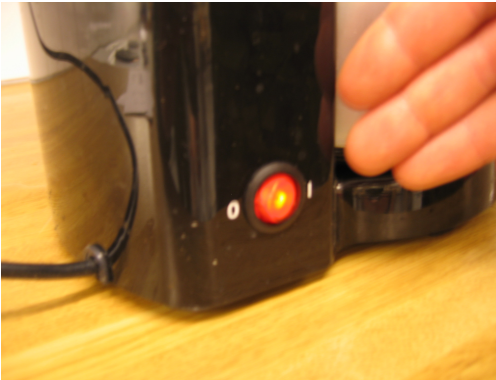


Fig 13. Strömbrytare i läge drift (kontrollampa lyser)

Kontrollampa (motsv) meddelar kokapparats igångsättande, se fig 13.

Kontrolllampa lyser ej

Felsökningsschema

1. Är timer startad?
2. Är strömkabel ansluten till vägguttag?
3. Kontrolllampan trasig men kokapparaten varm?
4. Strömvabrott?

Om inget av dessa går att avhjälpa är troligen apparaten ur funktion och beläggs med användningsförbud. Felrapport inlämnas till närmsta chef.

Åtgärder efter kaffeproduktion

När kaffet är färdigproducerat, vilket detekteras på att det inte längre droppar eller rinner kaffe ur filterbehållaren SKALL följande åtgärder vidtagas.

1. Strömbrytarens läge föres från ON till OFF (motsv)
2. Kontrolltimer sätts ur drift
3. Kaffe appliceras i härvid lämpliga kärl, fig 14

WARNING!

Kaffe är hett, tillse att full uppmärksamhet iaktages när kaffe appliceras i kärl



Fig 14 . Kaffe applicerat i sk mugg och vikkåsa MT (valfritt)

Förkortningar

Doseringsmått	DOSIM
Filterhållare	FHE
Filterpåse	FPE
Gevalia	GVLA
Kaffe	K
Kaffekokare (objekt)	KAKOE
Kaffekokare (subjekt)	Sold/ASS
Kaffekokning	KAKO
Kaffepaket	KPKT
Koka kaffe	KK
Kokkärl	KOKÄ
Vatten	VA
Zoega	URK

Lämplig uppställning för kaffekokning Bilaga 2



Personer på bilden är endast figuranter

Tack till personal ur I19 FS17 NSE



FÖRSVARSMAKTEN
HÖRNINGARDET

1217 88 8700040001, 78 00-798 78 00, PER 00-798 77 79, HÖRNINGARDET, H. BOK UPPÅR 60718-734002

